

海野宿滞在型交流施設「うんのわ」(以降、うんのわと表記)では、飲食棟において土曜日・日曜日限定でランチ提供サービスを開始します。主旨は、以下のとおりです。

- ・海野宿における土日の昼食需要の調査および掘り起し
- ・主に東信地区、東御市、或は海野宿で飲食店経営を考えている方々への体験機会の提供
- ・自ら作った料理を人に振る舞いたい方々へ手軽な体験機会の提供

以下の応募条件等を一読の上、同意頂ける場合は、応募フォームへ必要事項をご記入ご回答の上、応募してください。なお、応募前に実際の店舗を確認されたい方は、うんのわ(0268-71-7552 担当:仲野)迄お電話ください。日程調整の上、ご案内いたします。

※取得した個人情報、信州とうみ観光協会が定めるプライバシーポリシーに則り、利用目的の範囲内で、かつ業務の遂行上必要な限度内でのみ利用させていただきます。

【応募条件】

■基礎情報

- ・営業場所：うんのわ飲食棟 1F (1 テーブル 4 人席、計 20 席)
- ・営業日：土曜日、日曜日
- ・営業時間：11:00~14:00 (応相談)

当日は 9:00 から飲食棟の利用が可能です。それ以前にご利用の場合は応募フォームにご記入いただく等、予めうんのわ(担当:仲野)までご連絡ください。

・設備・什器

フロア：テーブル 5 台(テーブル 1 台につき椅子 4 脚)

キッチン：3 ロコンロ、2 層式流し×2、大型冷蔵庫、作業台下冷蔵庫×2、大型冷凍庫、製氷機、温蔵庫、スチームコンベクションオーブン、電子レンジ

■応募資格

- ・調理師資格不問
- ・うんのわが提示する衛生基準、運用基準(営業前点検、営業後点検など)に従うこと
- ・反社会的勢力に該当しないこと

■出店・集客条件

- ・出店は原則土日(2日間)連続を1セットとして1セット以上(土曜日1回のみ、日曜日1回のみも応相談)
出店スケジュールは、うんのわにて1ヶ月前の月末までに確定し、シェフへ通知します。通知後、出店を中止する場合は、原則出店日の2週間前迄に申し出てください。
- ・メニューのバリエーションは1種類以上(1種類から可)
- ・価格設定は応募者の判断でおこなうこと(予めうんのわに知らせること)
- ・設備は貸し出された時の状態で返却すること
使用後に清掃されない場合は、別途清掃費用を頂きます。
- ・発生したゴミは持ち帰ること
- ・集客は応募者自身で主体的に責任を持って行うこと

但し、うんのわにてHPやSNS、チラシ等による告知は行います。

【売上げ・賃料・費用負担等】

- ① 賃料は、売上げの10%とします。
- ② 食材は全てシェフで準備、負担してください。
- ③ 貸与品以外の備品(食器等)購入費用はシェフで負担してください。
 - ※1. 電気、ガス、水道代はうんのわ(信州とうみ観光協会)が負担します。
 - ※2. うんのわへフロアアシスタントを依頼したい場合は、別途相談してください。

【備品貸与】

- ・鍋、フライパン等の調理器具、食器類、箸、スプーン、フォーク等は無償で貸与
別紙：貸与備品一覧をご参照ください。食器類は全て和風となります。食器等備品は、ご自身で持ち込んで頂いても結構です。
※破損等された場合は実費をいただきます。
- ・レジの貸与なし
レジは貸与することが出来ません。売上げや釣銭は、ご自身で管理するようお願いいたします。

【厨房利用ルール】

以下の項目を遵守してください。

- ① 厨房に入る前には「消毒用アルコール」にて手指を除菌してください。
- ② 厨房の中へ段ボール箱やそれに準じた箱の持ち込みはご遠慮ください。
- ③ 調理者は指定された場所で「手洗い」を実施してください。
- ④ 使用後は、必ず蛇口や冷蔵庫、その他の取手類を「消毒用アルコール」で除菌してください。
- ⑤ 下記に該当する場合は、調理用手袋を使用してください。
 - ・手指に傷等がある場合
 - ・肉、魚、卵等の生食する食品、加熱調理後の食品を取り扱う場合
- ⑥ 下記の道具(箇所)は使い分けてください。
 - ・シンク(手洗い、食材・食器・道具等の洗い、ゆすぎ)
 - ・スポンジ(食器用、道具用、シンク用、ひどい汚れ用)
 - ・台拭き(客席用、調理場用)と雑巾

※食品衛生管理上の問題が生じた場合には、利用者側の食品衛生管理の責任とし、当施設及び当施設の食品衛生責任者は一切の責任を負いません。

【新型コロナウイルス感染拡大時の営業について】

上田圏域において、長野県が定める感染警戒レベルがレベル4以上に引き上げられ、かつ長野県からの要請があった場合、東御市周辺の感染状況から総合的に判断してうんのわにおけるワンデイシェフランチ営業を見合わせる場合があります。このために被る材料費等準備に掛った費用は全てシェフの自己負担となります。

見合わせ後の営業再開についても、上田圏域における長野県が定める感染警戒レベル、長野県からの要請、東御市周辺の感染状況から総合的に判断し、再開が決定次第速やかにシェフへご連絡します。

うんのわ「ワンデイシェフランチ」募集要項

2021/11/07 作成
2022/01/05 更新

【その他】

- ・BGM、装飾(テーブルクロス等)は、応相談

※応募の際、メニューの写真を添えていただくと、優先的に採用される場合があります。

以上