

湯楽里館ワイン&ビアミュージアム セミナーエリア（大研修室・厨房）利用要項

平成 31 年 4 月 1 日

1. 趣旨

湯楽里館ワイン&ビアミュージアムの大研修室及び厨房（以下「セミナーエリア」という。）の施設機能を生かし、千曲川ワインバレーのワイナリー等の情報を発信するため、利用者がセミナーエリアを利用する際のルールを定め効果的な運用を図る。

2. 利用受付の時期

セミナーエリアの利用は事前予約制とし、原則として、開催日（利用予定日）の 6 か月前から 7 日前まで利用申請を受け付ける。なお、利用受付は先着順とする。

3. 利用の手続き

セミナーエリアの利用にあたり利用者は、施設管理者に利用の承諾を得ること。

セミナーエリア利用申込窓口

湯楽里館ワイン&ビアミュージアム

TEL 0268-75-0885

mail winebeer@tomi-kosya.com

4. 利用料金

利用料金は下記のとおり設定する。（表示額は消費税を含む）

大研修室	1 時間当たり 2, 5 0 0 円
厨 房	1 時間当たり 2, 5 0 0 円

※ 1 時間未満の端数があるときは当該時間を 1 時間とみなす。

5. 利用料の減免

利用料金の減免については、下記のとおりとする。

（1）減免対象者

減免対象者は指定管理者が認める団体及び個人とし、原則として下記①かつ②に該当する者とする。

- ① 市内に居住または事業所等をもつ事業者または個人
- ② ワイン・農産品等の振興に資する利用目的であること
- ③ その他指定管理者が認めるもの

(2) 減免料金額

利用料金の減免額は下記のとおりとする。

利用区分	減免対象	利用用途	減免額
大研修室 厨房	指定管理者が認める団体及び個人	有料イベント	100分の50
		無料イベント	100分の100

6. 利用者の責務

- (1) 事業の適正な運営の確保と来館者の安全かつ快適な利用を最優先し、関係者をセミナーエリアに常駐させ、善良な管理義務をもって使用するものとする。
- (2) 利用者の責めに帰すべき事由による事故及び損害(備品の破損等も含む)については、利用者の責任において処理するものとする。
- (3) 利用者は施設管理者の指示に従い、セミナーエリアの清掃及び現状復旧を行うこととする。
- (4) 事業の集客、宣伝、広報については、ワイン&ビアミュージアムホームページへの掲載を除き、原則として利用者の責任において行うものとする。

7. 利用の手引き

(1) 利用の準備・撤収について

セミナーエリアの利用の準備・撤収については、以下の項目に従い行ってください。

① 使用する機材、備品、物品等の搬入・撤去

原則として利用申請した時間内で行ってください。

なお、厨房で提供する食材等で冷蔵または冷凍による保存が必要な食材を前日までに搬入する必要がある場合は、あらかじめお申し出ください。冷蔵冷凍機器の空き状況などを考慮してご相談させていただきます。

② 会場設営及び備品の使用

会場の設営や準備は、原則として利用申請した時間内で行ってください。

食器等については、**【別紙】備品・食器リスト**以外のものを使用する場合は、申請者の責任において用意してください。

なお、備品、調理器具、食器等が故障及び破損した場合には、申請者で弁償していただきます。

③ 厨房の利用について

以下の項目を遵守して使用してください。

ア 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。

- イ 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。
- ウ 調理者は指定された場所で「手洗い」を実施してください。
- エ 蛇口と冷蔵庫他の取っ手を「消毒用アルコール」で除菌してください。
- オ 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
- カ 下記の道具（箇所）は使い分けをしてください。
 - ・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

④ 会場の撤収

申請者は、大研修室及び厨房の清掃を行ったうえで、施設管理者の指示に沿って施設の設備・機器・用品を所定の状態に復帰してください。利用により発生したゴミの処理については、申請者の責任において処理いただきます。

(2) 大研修室及び厨房における料理や飲み物の振る舞い及び提供について

大研修室（湯楽里館）は、湯楽里館が管轄の保健所に対し、飲食店営業の営業許可を申請してありますので、申請者は次に記載する条件に従い料理や飲み物（酒類含む）の提供をしていただくことができます。

① 調理・提供

食品衛生管理者の指示に従い、申請者の責任において調理・提供作業を行っていただきます。調理者は、調理師や食品衛生の講習会修了者等、食品の衛生管理について十分な知識と経験を有する者を配置してください。

② 衛生管理

申請者は、調理機器、食器等を利用する前に必ず汚れやほこり等がないか、状態を確認することとし、常時テーブル・椅子・床等の清潔を保ってください。

8. その他

この要項に記載のない事項については別途協議の上決定することとする。