

東邦ガス(株) プロ厨房オイス施設利用に関する利用規約

使用申込み確定時には、下記のご利用条件にご同意いただいたものとします。ご使用申込みの前に必ずお読みください。

<調理施設(キッチンスタジアム・調理セミナールーム・実習ルーム)ご利用注意事項>

- 「調理備品・設備の利用、片づけについて」(次頁)を確認ください(スタッフが使用前、使用後の状態を一緒に確認をします)
- ・各施設の利用方法やお貸し出し機器の使用説明は、ご来館時にご説明します。
 - ・消耗品(ラップ・紙皿・割りばし・キッチンペーパー等々)はお持込ください。
 - ・揚げ物や多量の油をご使用される場合は、使用済み油を固める溶剤をご用意の上、処理をお願い致します。
シンクには絶対に廃油を流さないようお願い致します。
 - ・施設内の清掃、付属設備、備品類(食器、調理道具等)は使用后、原状復帰してください。
 - ・調理撮影カメラシステムのご利用の際、録画するメディア(ブルーレイディスク)はお客さまにて事前に手配し、本番前にフォーマットし、仮録画であらかじめご確認ください。録画完了後、ブルーレイディスクレコーダー内ハードディスクの録画データは削除をお願いします。録画データに関して当社は保管、保存、バックアップ等に関して、一切責任を負わないものとします。
※推奨ブルーレイディスクメディア:BD-RE、BD-R
 - ・録画できる映像と音響は常設カメラの映像と会場のスピーカーからでる音響のみとなります。
 - ・キッチンスタジアムと調理セミナールームでの同時録画は出来ません。

<安全・衛生(全施設共通)>

- ・ご入室人数が定員以上の場合はお問い合わせください。
- ・開催日の受付、案内、携行品預りなど施設内での保安及び管理は、ご利用者でお願いいたします。
- ・ご利用者さまは不測の災害等に備え、消火設備、非常口、避難経路、誘導方法をあらかじめ確認してください。
- ・来場者の安全管理と確保は、ご利用者側の責任において行ってください。
- ・廊下、ロビー等避難経路の妨げとなるような行為はお断りいたします。
- ・持ち込まれた食材の衛生管理については、ご利用者側の責任において行ってください。
- ・ご利用者さまに関わる怪我、食中毒、疾病の罹患等について、当社は一切その責を負わないものとします。

<飲食・喫煙(全施設共通)>

- ・施設内の飲食は、所定の場所でお願いたします。施設内は所定の場所(喫煙室)以外は禁煙となっております。

<施設・付属設備・備品等の利用(全施設共通)>

- ・施設の利用にあたり、特別の設備を設け、または特殊な物品を搬入するとき、マスコミ(新聞、雑誌、テレビ、ラジオ、ネット、など)報道するときは事前に当社の承諾を得てください。
- ・施設の利用で得たデータ・情報・知見を第三者に開示・提供する場合、外部に発表しようとする場合には、その内容、時期、について事前に当社に通知しその承諾を得るものとする。
- ・事前の荷物の搬入や受取り、施設内外で看板・ポスターの掲示等は、事前にお問い合わせ、連絡をお願いいたします。
- ・施設内外の柱・壁・天井・床・扉に釘打ち、粘付等、汚損の恐れがある行為はお断りいたします。
- ・故障・メンテナンスなどの理由により、予告なしにご利用を中止する場合がございます。
- ・持込み品の破損、備品の破損、調理撮影システム・WEB配信の不具合、事故、トラブル、盗難、紛失、その他の損害について、当社は一切の責任を負わないものとします。
設備・備品等を破損・紛失された場合には、相当額の弁償をお願いすることがございます。

<施設貸出しのお断り(全施設共通)>

- 次の場合は貸出しのお申込みをお断りします。また、貸出しを承認した場合や貸出し中でも取り消しを中止します。
その際の損害については、当社は一切の責任を負いません。
- ・お申込みをされた個人や団体が、暴力団その他の反社会的勢力であったとき、反社会的勢力を利用していると認められるとき、または暴力的行為や詐術・脅迫的言辞を用いる等、公の秩序もしくは善良な風俗を乱す恐れがあるとき。
 - ・当社設備以外の火気の利用や発火、引火、爆発、その他危険を生じる恐れのある物または臭気を発する物の持込みがあるとき。
 - ・天変地異、災害、施設の故障その他やむを得ない事由によって当施設の利用が出来なくなった場合、あるいは大規模地震発生に関する情報等が発表されたとき。(東海地震注意情報、または警戒宣言発令など)
 - ・本利用規約や利用申込書に記載された利用目的に反したとき。施設・付属設備・備品等を破損する恐れがあるとき。
利用の権利を譲渡、または転貸したとき。政治、宗教関係等の活動とみなされる内容を含むとき。
 - ・他の利用者や近隣に迷惑や危険が及ぶ恐れがあると認めた場合。また、安全性が担保できないと当社が判断したとき。
 - ・当社の責任によらない事由により利用が困難になったとき。動物の持込みがあるとき。(補助犬を除く)
 - ・管理・運営上に支障があるとき。その他、当社が不相当と認めたとき。

ご利用前に必ずご確認ください。

「調理備品・設備の利用、片づけについて」

皆さまにお使いいただけるよう、以下のご協力をお願いいたします。

項目	利用、片づけの注意点	
調理備品・設備	調理器具	・食器用洗剤で洗浄後、拭いてください。 ・元の場所に戻してください。 ・ホテルパンを含んだ調理器具全般の個数をご確認ください。
	包丁・まな板	・食器用洗剤で洗浄後、拭いてください。 ・消毒後、所定の場所に戻してください。取扱いにはくれぐれもご注意ください。
	食器類	・食器用洗剤で洗浄後、拭いてください。 ・所定の食器棚に収納してください。
	シンク	・排水口のごみなどは取り除き、きれいな状態にしてください。
	冷蔵庫・冷凍庫	・持ち込まれた食材は全てお持ち帰りください。
	調理台	・コンロやグリル、オーブンの消火をご確認ください。
	試食テーブル	・コンロの五徳はきれいに拭いてください(水やお湯で洗わないでください)。 ・調理台や試食テーブルはきれいに拭いてください。 ・レイアウトなどを変更された場合は、元の状態に戻してください。
	調理撮影カメラシステム	・手元カメラはご利用者にて操作をお願いします。 ・録画する記録メディア(ブルーレイディスク)はお客様にてご準備願います。 ※推奨ブルーレイディスクメディア:BD-RE、BD-R ・ブルーレイディスクのフォーマットは本番前に行い、仮録画にて事前確認してください。 ・録画完了後は、お持ちのブルーレイディスクに録画されているか確認してください。 ・中にお忘れ物がないか必ず確認をしてください。
	WEB会議 ライブ配信	・事前に当施設の設備や電波状況の確認と配信の動作テストをしてください。 ・使用するPC、Wi-Fi、等の機器は持ち込みください。 ・PC等の通信設定、操作はご利用者にてしてください。
	お客さま用ロッカー	・鍵は持ち帰らず、ロッカーにつけたままの状態にしてください。 ※万が一、鍵を紛失された場合は、鍵の製作費をご請求させていただきます。
ごみ	・分別ができているかご確認ください。 ・生ごみなど、利用に伴い発生したごみはすべて主催者にて処分してください。 (例:生ごみ、段ボール、チラシ、カタログなど)	

- ・施設内の掃除、付属設備、備品類(食器、調理道具等)は原状復帰をお願いします。
※各台の調理器具の個数や収納場所、各食器棚の食器の枚数なども含めて原状復帰をお願いします。
- ・基本的な調理器具は所定の保管場所にて管理しております。
それ以外の調理器具の有無については都度スタッフにお尋ねください。
- ・調理撮影カメラシステムのブルーレイディスクレコーダーは、係員の許可なく設定変更はおやめください。
録画完了後は、ブルーレイディスクレコーダー内ハードディスクの録画データは削除をお願いします。
録画できる映像と音響は常設カメラの映像と会場のスピーカーからでる音響のみとなります。
- ・スタッフルームの入室、ご利用はご遠慮ください。荷物の保管はお客様用ロッカーをご使用ください。