

「奈良フードフェスティバル2023」詳細資料

1) イベント概要

今年で15年目を迎える奈良フードフェスティバル「シェフェスタ」は、10月7日(土)～10月15日(日)の9日間にわたり開催します。奈良県内を中心に、飲食店や生産者、パン屋、スイーツショップ、クラフトや加工品業者、企業によるPRブース、食にまつわるワークショップなどの皆様にご出店いただきます。秋風の心地よい奈良公園で、ほかでは味わえない上質なフードコートやマルシェを出現させたく考えております。

2) 日時・場所

「シェフェスタ2022」@奈良公園登大路園地

2023年10月7日(土)～10月15日(日)

全日程10:00～17:00

※営業時間内にブースを撤収することはできません。商品が売り切れた場合は主催者へ報告の上、引き続きお店のPRを実施ください。

3) 出店料

シェフズ屋台 : (土日祝) 売上の25% (平日) 売上の20%

マルシェ : (土日祝) 売上の25% (平日) 売上の20%

フードトラック : (土日祝) 売上の25% (平日) 売上の20%

4) 出店について

フードトラック以外すべてのコンテンツにおいて事務局側でブーステントを設営します。また、長机1台はこちらで用意いたします。椅子はありませんので、必要でしたらご持参ください。調理機器や必要な備品を各自でご用意ください。一部、事務局からレンタルすることも可能です。

お客様が買いたくなるような、ワクワクするようなディスプレイやメニューやPOP、店舗装飾を心がけてください。

* 機器の貸し出しに関しましては、イベント終了後ご請求させていただきます。

* 調理道具、使い捨ての容器・カトラリー等は、各自でご用意ください。

* 基本的には会場内には電源はありません。電気を使用される場合は各自発動機をご持参ください。(発動機をご使用される場合は事前に申請が必要です)

5) 出店登録制度について

マルシェ、屋台、フードトラックへ出店する方を対象とし、本年度の出店に必要な「出店登録料」として、1店舗につき3,000円(税込、各会場共通)をお支払いいただきます。

※ 徴収した3,000円は、会場装飾費、宣伝・広告費など、集客につながる経費に活用させていただきます。

備考(注意事項)

【全ての出店者共通】

1) 搬入搬出について

搬入は、混雑が予想されます。そのため、搬入時間を7:30~9:00と長めに設定しています。荷下ろしや準備に時間がかかる店舗はなるべく早い時間帯に搬入を終えるようにしてください。

搬出は各ブースの終了時刻以降に車を通路に入れ、積み込みをしてください。

搬入搬出の際は、係員の指示に従って車で通路へお入りください。

通路以外への車の進入は禁止となっています。スペースに限りがありますので、すみやかに荷物を下ろし近隣のコインパーキングに車を移動してください。イベント途中での追加搬入の可能性のある出店者は事前に申し出てください。

車を通路に進入する際は、搬出入許可証を必ず車外から見える場所に掲示してください。許可証を所持していない場合は、係員が通路への進入をお断りします。交通を妨げるため、路上に駐車しての搬出入はご遠慮ください。

※許可証には必ず、①所属 ②氏名 ③携帯電話番号 を記入してください。

搬入出経路内に車で進入する際は、必ずハザードランプを点け、時速8km以下(人が歩く程度の速度)で徐行してください。

2) 駐車場について

会場には駐車場がありません。出店者は全日程ともに近隣のコインパーキングに駐車してください。観光地ということもあり、周辺駐車場が混み合います。スペースに限りがありますので、出店者の皆様につきましても乗り合わせの上、できる限り少ない台数の車でご来場ください。

3) 出店料の請求について

各ブースの終了時間の30分前を目安に、売上を集計してください。各ブースの終了時刻になり次第、売上確認にうかがいますので、売上金額をご報告ください。出店料は出展期間の合計売上から各ブースの規定%から算出し、出店登録料、レンタル料と併せて後日請求致します。天候不良等により途中で中止になった場合は、その時点での金額で計算させていただきます。

4) 出店場所について

出店者は主催者側で決めた場所に配置いただきます。出店者同士での場所の変更は実施しないでください。

5) 備品について

各自でご用意いただいた展示販売に伴う備品は、出店スペースに収まるようにお願いします。長期出店される方でも、持ち込まれた備品や看板は持ち帰るようにしてください。どうしても会場に備品・看板などを放置されたいという方はその限りではありませんが、盗難や破損などの被害にあわれましても、主催者側では一切の責任を負えませんので、ご了承ください。また夜間はブース内に段ボール、紙袋、乾物や調味料類の袋などを放置しないで下さい。例年、会場内の鹿に破損されるケースが多く発見されています。

※食材に関しては、食品衛生を考慮し、食中毒防止、異物混入防止などを理由に必ず持ち帰りください。(会場に残っていた場合は、処分します。)

6) ゴミの回収について

お客様用に、必要最低限のゴミ箱は用意いたしますが、容器やカトラリーなどのゴミに関しては、各出店者で回収してください。その際お客様へも各自回収のためのお声がけをお願いします。ただし、どうしてもゴミの処理が難しい場合に限り、90Lのゴミ袋1袋/500円で回収させていただきます。その際はごみの分別をお願いします。①ビン、②缶、③ペットボトル、④燃えるごみの4種類です。ダンボール、発泡スチロールの箱なども各自解体していただき、ゴミ袋の中に収めてください。ただし、調理に使用した廃油は全てご自身でお持ち帰りください。

7) 出店キャンセルについて

出店申込受理後の取り消し・解約は認められません。やむを得ない事情により取り消し・解約をする場合は、出店者は書面にて主催者に届け出なければなりません。イベント開催1週間前以降に出店の取り消し・解約をされた場合、キャンセル料金として一律金5万円を頂戴します。また、その金額以上の損害が主催者に発生した場合には、別途、損害賠償を請求することがあります。また、事前に備品のレンタルを依頼し、その後出展の取り消し・解約をされた場合、その備品のレンタルに伴う代金を請求させていただきます。

8) イベントの中止について

不測の事態が生じた場合は、主催者、会場(公園)責任者、各関係者の協議により、本シェフエスタの全部または一部の運営を中止、一時中断、再開できるものとします。出店者はこの決定に従うものとし、主催者はこれによって生じた出店者および関係者の損害を補償しません。

【協議対象となる事象の事例】

- ・気象状況悪化(台風上陸・暴風・暴雨・雷などの警報・注意報発令)
- ・熱中症・食中毒などの集団発生(各関係者の指導があった場合)
- ・その他、主催者、会場(公園)責任者、各関係者が危険または実施不可能と判断する事象が発生した場合シェフエスタの中止、一時中断、再開の決定時期は次に掲げる通りとします。
- ・イベント前日までの状況判断
- ・イベント当日朝7時(主催者スタッフ会場立合い時)
- ・イベント本番中は適宜状況により判断

【マルシェ、ワークショップ、PRブースなどの物販メインのご出店者様へ】

◎ 販売品について

- 1 食品衛生法、JAS法に基づく食品表示を順守してください。(別紙参照)また、食品を取り扱う出店者は、食品衛生法を遵守し、食中毒などの事故を防止してください。
- 2 発動機を使用する場合は、消防署への申請が必要となりますので、事前に申請・相談ください。申請せずに持ち込まれた場合は、使用を禁ずる場合があります。
- 3 お客さまからの苦情に対しては、各出店者が責任を持って対応していただくようお願いいたします。また、万一のトラブル(食中毒など)に対して、責任は出店者が負ってください。主催者は、その責任の一切を負いません。
- 4 主催者側が出店継続不可能と判断した場合は、出店を中止していただく場合があります。その場合、出店に関係する経費の補償は一切致しません。

【屋台等、飲食提供をいただくご出店者さまへ】

◎ 提供していただく料理について

- 1 奈良県産食材(野菜、肉、魚、調味料、加工品など)を使用してください。
- 2 生産者の名前や顔がわかるように工夫したメニュー名、看板などをご用意ください。
- 3 祭りの屋台とはひと味違う、レストランならではの屋台料理にしてください。
- 4 飲料の販売に関しては、ビール類、既製品ソフトドリンクは禁止とさせていただきます。

※スポンサーの意向もあり、生ビールとソフトドリンク等を販売するブースを別途用意しますので、お客さまにはそちらをご利用していただくようお願いいたします。

◎ 販売について

[その①]加熱して仕上げる料理にしてください！

現場で焼く、煮る、揚げる、蒸すなど、最終的に加熱して仕上げる料理にしてください。煮込みなど、事前に加熱調理したのも、提供する直前に再加熱することが原則です。

[その②]生もの(肉、魚、野菜)は提供できません！

生鮮食材に付着した細菌やウイルスは常温で増殖します。逆に、細菌やウイルスは加熱によって死滅しますので必ず加熱して提供して下さい。

[その③]現場で生鮮食材をカットするのは禁止です！

野外には細菌やウイルスが多く漂っており、調理器具にも付着している可能性があります。店舗厨房で下処理した食材を持ち込んでいただくほか、カット済商品をご利用ください。

[その④]食材の温度管理を徹底してください！

食材を常温で保存するのは危険です。とくに、好天に恵まれた場合は気温が高くなり危険性が高まるので、クーラーボックスなどの保冷容器を用意し、なおかつ氷や保冷剤などを使用して10℃以下で保存してください。

[その⑤]こまめに消毒すること！

アルコールスプレーや除菌シートなど、除菌、消毒の効果があるグッズを用意し、手指や調理器具など、細菌やウイルスが付着しやすい部分をこまめに消毒してください。

[その⑥]予定外の食品は提供しないでください！

申し込みされた料理のみ保健所に申請しているので、それ以外の食品は提供できません。予定食品が売り切れた場合でも、申し込みしていない食品は提供しないでください。

[その⑦]ご飯について

保健所より、衛生上の理由から、ご飯の提供は避けるように指導されています。そのため、原則としてご飯の提供は禁止とさせていただきます。※惣菜製造の資格を取得している場合に限り、個包装されたご飯類を販売することは可能です。

[その⑧]生クリームは要注意！

動物性油脂の生クリームは菌が増殖しやすいため、現場での使用は避けてください。

ただし、植物性油脂の絞り袋に入っている市販のホイップクリームは安全性が高いので問題ありません。

[その⑨]トラブルは各店での対応をお願いします。

お客様からの苦情に対しては、各出店者が責任を持って対応していただくようお願いいたします。また、万一のトラブル(食中毒など)に対しての責任は出店者が負ってください。

主催者は、その責任の一切を負いません。

[その⑩]ルールを守って楽しいイベントに！

ルールを逸脱した行為や衛生上の問題が発生するなど、主催者側が出店継続不可能と判断した場合は、出店を中止していただく場合があります。その場合、出店に関係する経費の補償は一切致しません。