

当日の流れ ※参考例

特記事項

- ご発注のメドは、入手困難な食材の場合などにも対応する為、**実施日前2週間程前のご発注をご考慮願います。**
- 時間内でしたら、配布時間をご自由にご指定ください。
(但し、一度に調理できる量の兼ね合いを考慮ください。)
- 200食以上(料金表への記載以上の発注)の販売に関しては職人の追加、又は、超過分の職人費用が別途必要となります。
- 配布コンパニオンは、必要に応じてご検討お願い致します。
- 実演販売時間は、**10時～20時の時間帯が基本**となります。※開催時間は6h拘束にて相談できます。

繁忙期(お正月・GW期間中・お盆期間・年末時期)につきましては他での協力職人要請の手配都合により、別途チャージ(定価×1.2～1.5倍)を頂きます。

- 保健所の申請と必要の有無につきまして

全国で出張による正式な屋台販売許可がおりる法規は現在ございません。(お祭り、縁日は除く)
どの様にして、保健所対策を取っているかと言いますと、ケータリングカー(移動販売許可証有り)で出張へ出向き、その附帯設備の屋台として展開致しております。

弊社の職人は通常の食品営業許可書のホルダーであり衛生上で問題になりうる点を全てクリアし実施致しております。
使用食材の衛生、殺菌済み調理器具、使い捨て容器・使用物の使用などにより、食中毒や食品への混入物を皆無にし安全に食品をご提供させて頂いております。