

出店ガイドライン

BKC地域連携課・学生オフィス





ランチストリートの目的

BKCランチストリートは、**学生からの提案**によって2011年度に生まれた取り組みです。
学生にとって安心・安全なキャンパスの実現のため、以下を目的として、実施しています。

学生の食環境の「質」的向上を目指すもの – **充実した食環境の実現**
食を通じた地域と大学との交流 – **キャンパスの賑わいの創出**

出店店舗の皆様に期待する3つの要素



ひと

- ・学生が元気になる接客対応
- ・利用者のニーズに応える姿勢
- ・出店者同士の連携



もの

- ・安心・安全・健康
- ・地産地消
- ・多様なメニュー・キャンペーン
- ・SDGsへの貢献（環境負荷削減に寄与する器の使用等）



かね

- ・低価格＋適切な量
- ・利便性の向上
→キャッシュレス決済導入など

移動販売車

弁当

期間

開講期の授業日（土日祝を含む）、試験日、閉講期の平日、※補講日は必要に応じて募集
2023年4月1日（土）から2024年3月31日（日）

開講期の授業日（土日祝を含む）、試験日、閉講期の平日、※補講日は必要に応じて募集
2023年4月1日（土）から2024年3月31日（日）

・大学の年間予定は大学HPから確認可能です。

<http://www.ritsumeai.ac.jp/profile/info/calendar/>

・以下の場合、覚書にある通りランチストリートの中止を判断する場合があります。
※台風などによる休講情報は下記ホームページをご覧ください。

<http://www.ritsumeai.ac.jp/academic-affairs/status/>

学年
暦



休
講
情
報



営業時間

10 : 30 ~ 18 : 00
(夜食販売実施日) ~ 20 : 00

10 : 30 ~ 13 : 30

利用者向けの広報では11:30からの営業としています。実態として、それ以前の時間から準備ができ次第、販売を始めていることから上記の時間から営業可能としています。

出店場所

13ヶ所→ウエストウイング①②、プリズムハウス、エクセル I、アクロスウイング①②、セントラルアーク①②、BKCジム、トリシア、プリズム学びSta前①②、プリズムホール前

最大10ヶ所
プリズムハウス指定エリアにて販売

・出店希望店舗が販売箇所を上回る日等につきましては、出店店舗を調整します。
・大学の都合により、必要に応じて販売場所の変更を行う可能性があります。

1. 販売のルールについて

- (1) 販売については別途「覚書」を取り交わし、キャンパス内での営業を認めております。
- (2) 予め調整された出店シフトの日には原則営業をしていただきます。やむを得ない事情でお休みを場合は、前日9:00までに担当者へ連絡をお願いいたします。また、代わりに出店が可能な店舗がないか、他店舗への声掛けをお願いいたします。

遵守いただけない場合、以後の販売をお断りする場合もございます。

2. 衛生管理にあたって

- (1) 食品取扱い3原則：「清潔、迅速、加熱または冷却」を徹底すること
- (2) 手洗い・手指消毒を徹底すること
- (3) 調理時（盛り付け時）の手袋着用を徹底すること
- (4) 調理器具・調理台のアルコール消毒を徹底すること
- (5) 調理者の健康・衛生管理を徹底すること
- (6) 十分な加熱処理を徹底すること
- (7) 粗熱を取り、蓋をすること
- (8) 冷蔵保管を徹底すること
- (9) 低温維持での運搬を徹底すること
- (10) 営業時間で売り切る個数を準備すること
- (11) その他原材料および販売物に対して食品衛生法上適切な管理を心がけること

3. キャンパス内のインターロッキング内の走行について

- (1) 原則、キャンパス内は車輛乗り入れが出来ないことを理解したうえで、学生等歩行者の安全に十分注意をはらうこと、及びインターロッキング内は15 k m/ h 以内のスピードで走行し、事故及びトラブルを発生させない。
- (2) 決められた時間帯のみ、決められた経路においてインターロッキングに乗り入れる。
- (3) 弁当搬入時に弁当のみを残して駐車場に駐車しに行かない。（搬入時に2名体制を組むことが必須条件となる。）
- (4) 弁当販売撤収時は必ず台車にて駐車場まで荷物を運搬することとし、車輛での撤収は行わない。
学生の安全のために、以上のことを理解していただいた上で、安全な車輛入構をお願いいたします。



一般社団法人日本フードサービス協会の「新型コロナウイルス感染症対策の基本的対処方針（改正）に基づく外食業の事業継続のためのガイドライン」*では、以下の基本事項を確実に押さえながら、実情に合わせて営業を行うことが示されています。

- (1) 食品の安全と衛生管理
- (2) 店舗・施設等の清掃と消毒
- (3) 従業員の健康チェックと個人の健康・衛生管理の徹底
- (4) 社会的距離の設定と確保への工夫

* <http://www.jfnet.or.jp/contents/safety/>

1. 店舗設備

- (1) 消毒液の設置
- (2) 釣銭トレーの設置
- (3) 利用者が自由に利用できる調味料などを設置しない
- (4) 店舗内の定期的な消毒
- (5) 店舗窓口でのビニールシート設置もしくはフェイスシールドの着用

※お弁当販売につきましては、出店場所でのビニールシート設置が困難なため、大学よりフェイスシールドをお渡しします。

2. 従業員

- (1) 体温を測定し発熱などのかぜ症状がないことを確認する。
- (2) 営業中に小まめに手洗い・消毒を行う。
- (3) マスク・手袋の着用
- (4) 店舗前に人の密集が生じないよう注意・誘導を行う。
- (5) 支払いは電子マネーを推奨し、現金の場合はトレーを介して受け渡しを行う。



●大学の授業等の情報

学年暦： <http://www.ritsumei.ac.jp/profile/info/calendar/>



●台風等による休講情報

本日の授業・定期試験について： <http://www.ritsumei.ac.jp/academic-affairs/status/>



●利用者向けのランチストリート情報発信

地域連携課ホームページ： <http://www.ritsumei.ac.jp/mng/cm/sokan/index.html>

出店日の他、店舗情報も掲載しているので、SNS等情報があればリンクを貼りますのでご連絡ください。



休憩時間に利用が集中します。それぞれ、時間が限られていることから、利用者の待ち時間が短くなるよう、スムーズに料理が提供できるようご準備いただくようお願いいたします。

1. 学生の時間割

時間割（授業時）

時限	開始時間	終了時間
1	9:00	10:30
2	10:40	12:10
昼休憩	12:10	13:00
3	13:00	14:30
4	14:40	16:10
5	16:20	17:50
6	18:00	19:30
7	19:40	21:10

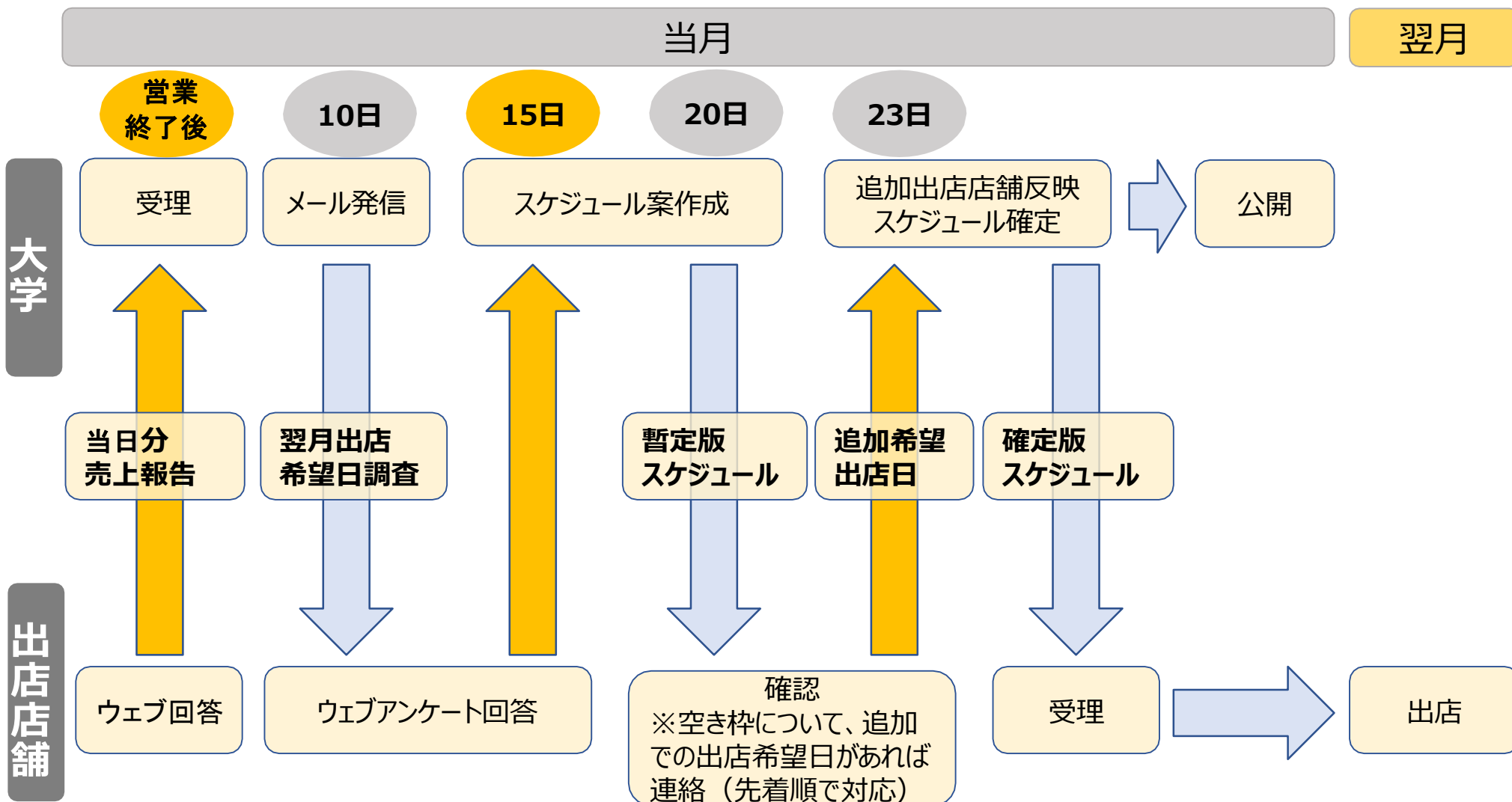
時間割（試験時）

時限	開始時間	終了時間
1	9:30	10:30
2	11:00	12:00
3	13:30	14:30
4	15:00	16:00
5	16:30	17:30
6	18:30	19:30
7	20:00	21:00

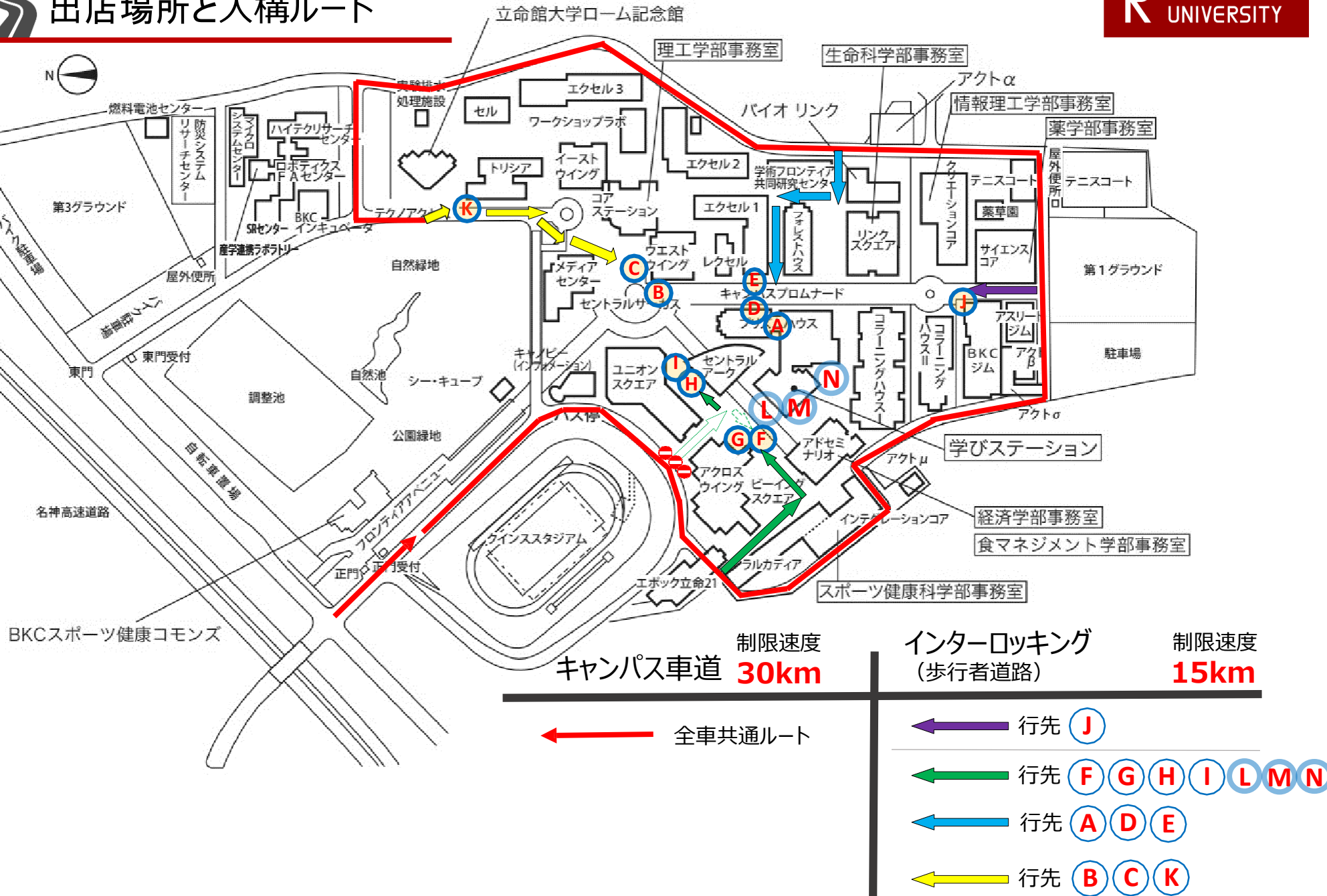
2. 職員の休憩時間：11:30-12:30



日単位で①売上報告、月単位で②出店スケジュール調整を行います。
時間厳守での報告・回答をお願いいたします。



出店場所と入構ルート





食を通じて人を育てる

BKC地域連携課・学生オフィス lunch-st@st.ritsume.ac.jp