

(補足)懇親会の料理配膳形式について

総会支援委員会 森本・二木

昨年までの同窓会懇親会では、料理は各着席卓に人数分が配膳されていたが、今年の実行委員会の提案は、参加予定人数の 80%分だけ料理を用意して、各種物価が上昇する中でも参加費値上げを回避することを狙っている。（合わせて食品ロス減も狙える）

しかしこの方法では料理が昨年までの着席卓提供ではなく、着席卓とは別の料理卓に配膳されることがわかった。

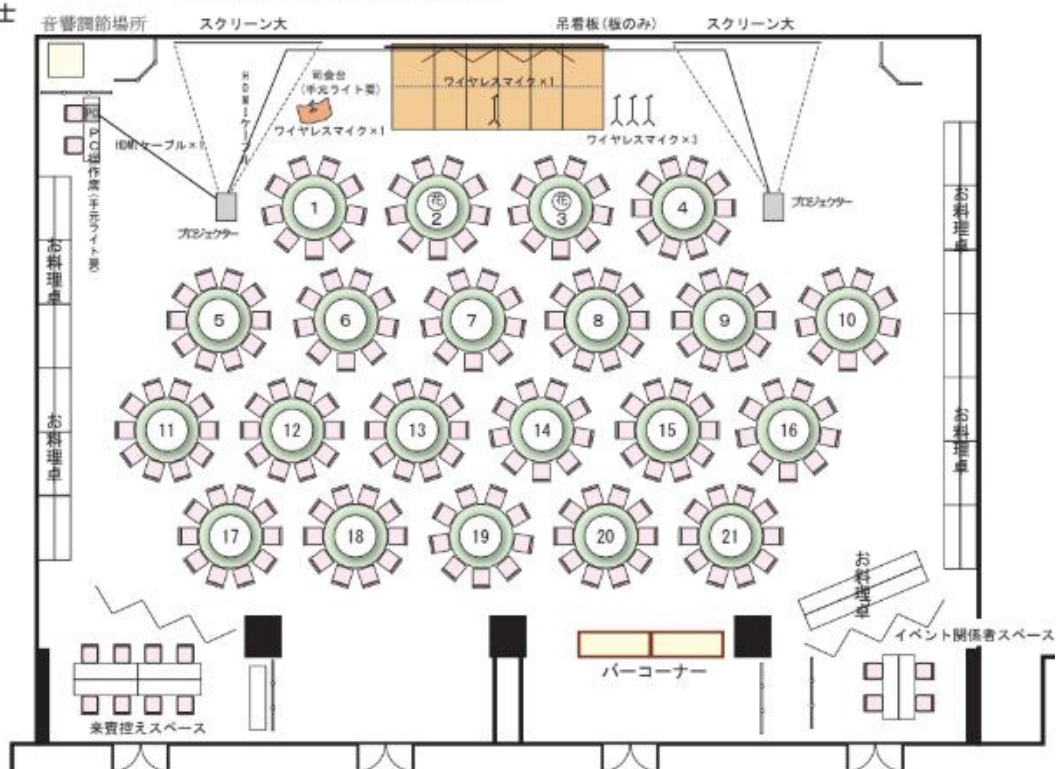
大きな変化となるため、提案通り参加人数の 80%料理提供の方式(料理卓に配膳)とするか、従前どおりの着席卓配膳(この場合提供料理量は 100%とする必要あり)とするのか、幹事会で確認議論をしたい。

(参考1) 配膳方式ごとのメリット・デメリット・損益情報

配膳方法	提供料理量	メリット	デメリット	目標参加者数 (200 人)の 損益額	損益分岐 人数
料理卓に 配膳	参加人数の 80%分	・食品ロスが減る ・参加費を昨年同一(一般 11,000 円)にできる	・料理卓まで料理を取り に行く必要がある(年配 層中心に料理を取るの をためらう懸念がある)	113,185 円	173 人
着席卓に 配膳	参加人数の 100%分	・料理が座っている席まで 運ばれてくる	・昨年同様食事が余り、 食品ロスが発生する	参加費一般 11,000 円の場合	参加費一般 11,000 円の場合
			・赤字を回避するには費 用を 1 人当たり 1000 円 Up の 12000 円とす る必要がある	-116,347 円	242 人
				参加費一般 12,000 円の場合	参加費一般 11,000 円の場合
				63,653 円	183 人

(参考2)料理卓設置イメージ

3階 富士



※料理卓は主にステージ正面に左右両サイドに設置

以上