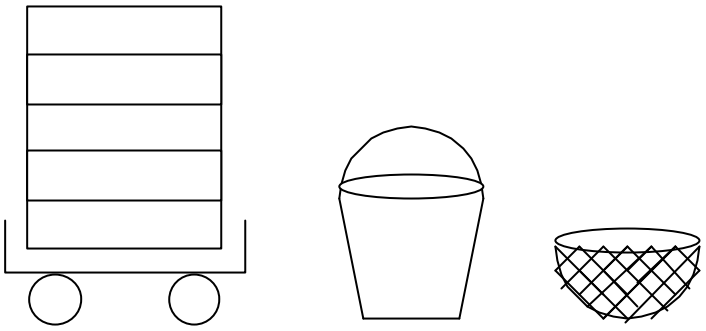
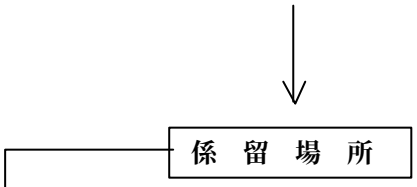
途中下膳の流れは、以下の通りである。

開宴前

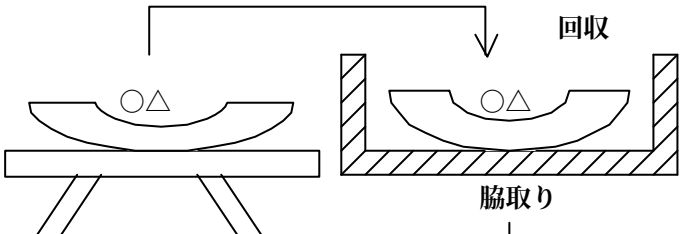


料理･備品配送日に空いた透明コンテナ分を差し引いて、直轄、不足する分のみ配送する。
※　バケツ･ザルは宴会場のみ輸送（最終下膳で使用）



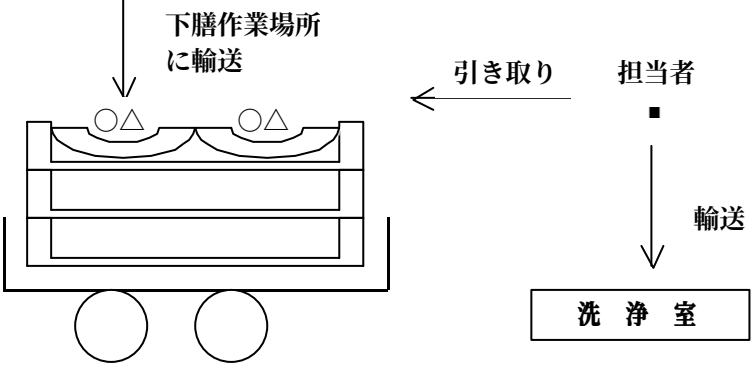
下膳使用備品は、使用するまで、所定の係留場所に係留しておく。

開宴中



途中下膳は客室内及び客動線では脇取りで輸送しパントリーにて透明コンテナに移しかえる。

下膳を収納した透明コンテナは､所定の下膳係留場所にアングルキャリーに積んで係留しておく。



下膳輸送担当者は、決められた時間ごとに各会場に回り、係留されている下膳を洗浄室まで輸送する。