

ホスピタリティー什器・備品、厨房機器の要件整理及び調達方法等について（案）

1. ホスピタリティー機能の概要について

スポーツ施設におけるホスピタリティー機能は、大会主催者が招待する来賓等をもてなし、快適な観戦環境を提供するために必要な機能である。新国立競技場では、レガシー時においても国際競技大会等の開催が想定されることから、国賓や海外要人等をもてなす水準が求められる。

2. 要件整理について

- (1) 上記を踏まえ、レガシーにおけるスポーツ利用を中心とした使用想定を基本とし、定期的開催が想定されるイベントにおいて競技団体等が適切にサービスを提供するために必要な什器・備品として整理。
- (2) 種類・数量等について、競技団体、スポーツ競技大会で実績を有するプロトコール専門業者、飲食サービス専門業者等へのヒアリングを実施。

3. 什器・備品の選定における基本的考え方について

(1) ホスピタリティー什器・備品

- ① 諸室に応じ、求められる什器・備品のグレードを考慮し調達。
- ② 色彩の方向性等については、内装と調和し、一体的な空間の創出に寄与することを考慮し、設計者に確認を行い検討。
- ③ 様々なレイアウトへの対応（家具の可動性・汎用性）、家具の収納性等を考慮し調達。（VIP ラウンジ等）

(2) 厨房機器

- ① 想定されるラウンジでの提供サービス（ケータリング等）に適した機器を調達。
- ② スペースが限られること、様々なメニューへの対応が必要なことから、調理用途が限られない汎用性、また、配膳、下膳等のタイミングに応じたレイアウトの可変性を考慮した機器を調達。

4. 調達方法について

- (1) 購入に当たっては、費用抑制の観点も踏まえ、一般競争入札方式による調達とする。
- (2) スタジアム内で最もグレードの高い家具が想定される VIP ラウンジの什器・備品等の例示品は、競技団体等へのヒアリングを実施し、それを考慮して選定。

ヒアリング結果の概要について

1. ホスピタリティー什器・備品の種類・数量等について

(1) VIP ラウンジ

- ① テーブルは、エリアにより最大収容人数の 5~8 割程度が必要。(観客の入替えや面積も考慮。着席用テーブル、立食用ハイテーブル、カウンターテーブルをエリアにより配分。)
- ② その他、テーブルとは別に椅子のみの配置も必要。
- ③ 移動が容易なこと、収納時にスペースを取らないこと(折り畳み、重ね合わせ等)が重要。

(2) WVIP ラウンジ・観戦ボックス

- ① レガシー時に WVIP ラウンジ(貴賓室)と想定する区画については、スタジアム内で最も高いグレードが求められ、スタンドのバルコニー席と同数の一人掛けソファが必要。
- ② 観戦ボックスでは、イベント時は食事ができることが条件。また、非イベント時には会議スペースとしても活用できることも考慮すべき。

2. ラウンジで必要な提供サービスについて

(1) 提供サービス

- ① ケータリング(調理したものを持ち込み、必要に応じて再加熱して提供。また、半調理状態のものを厨房で仕上げ提供。)
- ② ビュッフェ形式(料理をセルフサービスで自由に皿に取り分けるスタイル/立食または着席)

(2) 必要な食数

- ① 最大収容人数に対して 8 割程度