

評価基準および配点

審査項目	評価の視点	配点
1 店舗計画		
店舗構成	外観・内装・レイアウト等が雰囲気に適しているか 新たな工事・購入等について、実現性があるか	20
外観・内装・レイアウト	災害発生時の安全性の確保	
資機材・設備・機器・什器等	適切に運営できる資機材等の設置	
開店までの準備スケジュール	開店準備が無理なくスムーズに行えるか	
2 営業計画		
店舗のコンセプト	会議場の性質を理解した上でのコンセプト	35
	対象顧客の明確性、来場者のニーズの網羅	
営業形態	営業形態や営業時間等のニーズ・利便性への配慮	
	レストラン・ケータリングへの対応	
商品計画	商品構成や価格設定が来場者のニーズへの対応	
	魅力ある商品提案	
	商品の品質等	
	フードダイバシティや国際MICEへの対応	
接客サービス、クレーム・要望等への対応	優れた接客サービスを提供できる体制	
	クレーム・要望等への対応、運営に活かす体制	
その他サービス向上等のための方策	利用者のニーズや、財団の要望(イベントに応じたメニューやエリアの魅力向上に資する企画等)に柔軟性 独自で集客・サービス向上の仕組み	
3 食品衛生及びSDGsへの対策		
食品衛生・品質管理	食品衛生・品質管理方法・清掃方法	15
SDGsの対策	SDGsに資する取組み	
4 組織・経営計画		
営業実績	類似の施設等における出店実績	20
	本事業の適正な運営能力	
	営業する飲食店の経営状態の健全性	
従業員教育・研修 及び適正な従業員配置	運営に必要な体制、指揮命令系統	
	適正な従業員教育	
	防犯対策、災害・緊急時の対応	
収支計画	契約期間中安定的な継続。実現性。	
	5 か年を通じた事業計画を提示できているか。(売上を順調に伸ばし、新商品開発、その他非来場者へも客層を広げる等、事業を拡大しつつ健全な資金繰りを確保)	
店舗設置にあたり必要な法令上の許可・届出・協議等の一覧及びそのスケジュール	必要な諸手続きに遺漏はないか。	
5 売上手数料率等		
財団にとっての収益性	最低基準率(レストラン10%、ケータリング8%)以上 収益につながる独自提案 財団の費用負担抑制	10

※合計点が6割・60点に満たない場合は最優秀提案者としません。