

愛知県陶磁美術館レストラン等運営事業者募集審査基準

評価項目	評価内容	評価基準
運営方針	営業理念 店舗コンセプト	当館の特徴を的確に捉え、当館の示す店舗運営の基本的な考え方に合致したコンセプトとなっているか。
	管理・教育	従業員の労務管理、従業員への教育方針や接客指導は適切か
	サービス	お客様へのサービス第一とした経営を心がけた提案がなされているか。
	当館及び地域との連携	当館の運営に対する協力体制及び地域と連携した活動が期待できるか。
商品計画	メニュー・商品プラン	当館のレストラン等としてふさわしく、子どもから高齢者まで幅広いニーズに応えることができるメニュー構成か。 取り扱い商品は、展覧会などを考慮した構成となっているか。 価格帯は適正か。
	オリジナル商品	独自性のある商品が計画されているか。
営業計画	広報体制 集客方法	当館に魅力を感じ、来館する層にアピールできる提案となっているか。
	運営体制	営業日や営業時間、責任者の配属、人員計画について、繁忙期、閑散期を含め、適切な体制が計画されているか。
	収支計画	継続的な経営が可能な無理のない営業収支計画を立てているか。
その他	事業実績	類似事業の営業実績または経験は豊富か。
	出展業者の特色 (アピールポイント)	評価項目に含まれない内容で、評価すべき独自の提案があるか、またそれは実現可能性の高いものか。 他施設との差異を考慮し、独自性を打ち出しているか。
	当館運営に対する 提案など	経営向上のため、当館に対し合理的な提案などがされているか。