

【別紙１】

企画提案書作成上の留意点

1 営業方針

(1) 店名

西表島世界遺産センターカフェの店名を記載してください。

(2) コンセプト

西表島世界遺産センターカフェの店舗コンセプトを記載してください。

(3) 定休日

定休日を設定する場合は記載してください。

(4) 営業時間

サービスの項目ごと（食事、テイクアウトドリンク等）に提供時間を記載してください。

2 運営体制

(1) 職員体制

ア．西表島世界遺産センターカフェに配置する調理責任者について、調理師としての経験年数を記載してください。

イ．スタッフの配置計画数を記載してください。

ウ．時間帯ごとのスタッフ数を記載してください。

(2) 迅速なサービス及び混雑時の対策

迅速にサービスを提供するための工夫や混雑時の対策について、あれば記載してください。

(3) 不測の事態への対応

ア．災害や事故など緊急時の対応を記載してください。

イ．加入する（又は加入する予定の）賠償責任保険の補償内容を記載してください。

3 財務状況・その他

(1) 収支計画

ア．１年間の収支計画を記載してください。

イ．収支計画は、売上、原価、人件費及び使用料等の主要な科目ごとに分けて記載してください。

(2) 厨房機器の保守管理

日常のメンテナンス内容と保守点検計画（頻度、実施方法）を記載してください。

い。

4 適正なサービスの提供

(1) 提案メニュー及び価格等

- ア. メニューのコンセプトを記載してください。
- イ. 多世代の方の利用を考慮したメニューになるよう御検討ください。
- ウ. 町民を対象とした割引商品を御検討ください。
- エ. テイクアウトドリンク商品の消費税率に注意してください。
- オ. 軽減税率を適用するメニューは「軽減税率有無」欄に○印を付けてください。
- カ. セールスポイントにはメニューのセールスポイントを記載してください。

(2) メニュー写真等

- ア. メニュー名を記載し、枠内にイメージ写真を貼付してください。

5 食の安全・衛生管理

(1) 衛生管理

厨房の清掃、消毒、ゴミ処理、排水管清掃等の計画について、内容、実施方法、実施頻度等を記載してください。

(2) 環境整備

飲食スペースにおいて汚れを発見した場合等、環境整備面で協力いただけることを記載してください。

6 利用者サービスの向上

(1) 店舗やメニューのPR方法

遺産センターカフェの店舗やメニューのPR方法を提案してください。

(2) 特徴を生かしたサービス

遺産センターに併設されるカフェという特徴を生かしたサービスについて提案してください。

(3) 地域との連携、町内で生産された農産物の活用

地域と連携した取り組みや、町内で生産された農産物の活用について提案してください。

(4) クレーム・要望等の把握及び対応方法

- ア. 利用者からのクレーム・要望への対応方法を記載してください。
- イ. 利用者ニーズの把握とその反映方法について記載してください。

(5) 独自提案

サービス向上についての独自提案があれば記載してください。