

日本科学未来館 飲食提供事業者公募 審査基準

項目	評価内容	配点		評価基準	提出書類
財務基盤・参加資格	財務基盤、経理状況	必須	-	・開業資金に問題がない ・財務基盤や経理状況に問題がない	出店申込書 他
	参加資格		-	・本公募への参加資格を満たしている	
実績	実績	5点	5点	・類似店舗の実績	様式2
体制	開業準備推進体制、店舗運営体制	10点	5点	・未来館が実施する飲食区画の更新・改修工事の内容を常に把握し、その内容にあわせた開店準備作業が行える体制が構築されているか。（実績充分な具体的な人員想定があれば高く評価する） ・店舗運営が安定的に行える体制が構築されているか。	計画書 1.本業務の推進体制について
	メニュー等開発体制		5点	・開店準備時～通常営業開始後にかけて、未来館との協働を想定した開発体制が継続性を持って構築されているか。 ・特別展コラボなど時節に応じたメニュー開発が可能な体制か。 ・メニューやコンテンツ開発にあたり企画力のあるメンバーが配置されているか。（実績充分な具体的な人員想定があれば評価する）	
店舗管理	危機管理、緊急時対応	15点	5点	・不測事態の対応、苦情対応、安全確保、事故防止の対策等に関する提案が適切であるか ・保険加入について適切に計画されているか ・緊急時の連絡体制、コンプライアンス体制が自社において定められているか ・緊急事態発生時および事後の対応について、体制およびフローが適切に想定されているか ・従業員の労務管理、健康管理、教育・研修について適切に計画されているか ・各体制において、役割や責任の所在は明確になっているか	計画書 2.店舗管理について
	衛生管理		10点	・食品衛生管理の体制が確立しているか、食品衛生管理の取り組みや管理方法は評価できるものか ・施設の維持管理や清掃・洗浄等について適切に計画されているか	
店舗運営	人員配置と運営要件	10点	5点	・利用者数の変動に応じた適切な人員配置（曜日、時期、時間帯）が想定されているか。 ・特別な繁忙状態が見込まれる時（GW、お盆、特別展会期末など）の対応は想定されているか。また効果的な対応となっているか。 ・店舗の運営体制、人員の確保（バックアップ体制含む）、店舗と本部（本社）との連携体制、未来館との協働体制について適切に想定されているか。 ・食物アレルギーに関する対応は適切か ・食器類や包材は提供に際し適切なものか。また環境配慮されているか。	計画書 3.店舗運営について
	オーダー、提供フロー		5点	・オーダー、提供フローの想定は席数、利用者数、スタッフ数に照らし合わせて適切か。 ・オーダーから提供までの待ち時間想定は適切、かつ、実現性のあるものか。	
メニュー	通常メニュー	25点	5点	・提案業態に即し、無理なく実現可能なメニュー構成となっているか ・7階について、多様な来館者を想定し幅のあるメニュー構成となっているか ・1階について、持ち帰りにも対応しクイックに提供できるメニュー内容であるか。 ・ヴィーガン、低アレルギー、キッズ対応メニューの提案について、対応の実現性、継続性はあるか。	計画書 4.メニューについて
	特別メニュー		15点	・コンセプトを充分理解した上で、これを本質的に体現するような提案となっているか ・実現性、継続性のある提案であるか（調達事情や更新性も考慮されているか） ・サステナビリティについて適切に理解し、これを反映した提案であるか ・実現性、継続性のある提案であるか（調達事情や季節性も考慮されているか）	
	お弁当・ケータリング		5点	・無理なく実現可能なメニュー構成となっているか ・お弁当は利用しやすい価格帯となっているか ・ケータリングは利用促進が見込める提案内容となっているか	
収支計画等	収支計画	5点	5点	・現実的・具体的なシミュレーションに基づく売上計画が提案されているか ・売上歩合の提案内容はサービス内容、収支計画を踏まえて妥当であるか	計画書 5.収支計画等について
【提案課題1】 空間改修計画	業態	15点	15点	・未来館における特性、事業性を考慮し、環境に適した業態提案となっているか ・7階は体験性を、1階は提供スピードを重要視し、かつバランスのよい提案となっているか。 ・店舗間の役割分担が考慮されているか。	提案課題1 空間改修計画
	客席・厨房レイアウト			・課題解決につながるレイアウト改善が提案されているか ・想定厨房機器は想定業態に適ったものか。厨房内に設置可能と考えられるか。 ・仕様に適合した提案となっているか	
	改修の実現性			・提案課題に記された予算、工期で実現可能な提案となっているか ・改修に当たり必要となる各種工事（配管、電気など）が適切に想定されているか	
【提案課題2】 体験・演出手法	演出	10点	10点	・コンセプトを充分理解した上で、これを本質的に体現するような提案となっているか ・食事の妨げとならない適切な手法が取られているか ・内容の妥当性、手法の実現性、情報の更新性に問題はないか ・未来館のトーン、マナーに抵触しない提案内容であるか	提案課題2 体験・演出手法
ワーク・ライフ・バランス	ワーク・ライフ・バランスなどの取組について 〔ワーク・ライフ・バランス等の取組に関する認定内容等により加点する。複数の認定等に該当する場合は、最も配点が高い区分により加点を行う。〕	最大 5点	5点	・女性の職業生活における活躍の推進に関する法律（女性活躍推進法）に基づく認定を受けているか。 [えるぼし認定段階1…2点、段階2…3点、段階3…4点、プラチナえるぼし認定…5点] ・女性の職業生活における活躍の推進に関する法律（女性活躍推進法）に基づく行動計画（計画期間が満了していないもの）を策定済であるか。…1点 ・次世代育成支援対策推進法（次世代法）に基づく認定を受けているか。 [くるみん認定企業（平成29年3月31日までの基準）…2点、トライくるみん認定企業又はくるみん認定企業（令和4年3月31日までの基準）又はくるみん認定企業（令和4年4月1日以降の基準）…3点、プラチナくるみん認定企業…5点] ・青少年の雇用の促進等に関する法律（若者雇用促進法）に基づく認定を受けているか。[ユースエール認定企業…4点]	様式3
合計		100点			