|  |  |
| --- | --- |
| 審査項目 | 審査の観点 |
| A．１次審査（書類審査）（配点３５点） | ①営業実績（配点１０点） | 類似事業の営業実績 |
| ②事業計画（配点２５点） | 使用施設を最大限利用できるか提供メニューは適切か従業員配置や衛生管理は適切か決済方法はどの程度確保されるか |
| B．２次審査（プレゼン審査）（配点６５点） | ①営業方針（配点２０点） | 店舗のコンセプトが本拠点施設のコンセプト（基本方針）と合致しているか想定するターゲットは本拠点施設のターゲット像と合致しているか |
| ②提供メニュー・使用食材　衛生管理・運営体制など（配点３０点） | 利用者にとって魅力があるか施設にふさわしいメニューか鹿沼産の食材／栃木県産の食材の利用の有無本施設限定や季節限定メニューの設定の有無アレルギー対応の考えについて |
| ③広報方法・環境への配慮（配点１５点） | 独自の情報発信（ホームページ等）環境への配慮の取り組みの有無 |