|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 |