

企画提案に係る評価基準

項 目	配 点
1 プレゼンテーション	40
(1) プレゼンテーションの内容	
・ 出店に向けた意欲や熱意などは感じられるか。	(20)
(2) 企画提案の内容	
・ 企画提案の内容が優れたものであるか。	(20)
2 マーケティング戦略	40
(1) ブランド力・話題性	
・ 運営法人や店舗、メニューの実績やブランド力が優れているか。	(10)
(2) 広告マーケティング	
・ SNSや広告など、集客のための宣伝や発信力が優れているか。	(10)
(3) 販売戦略	
・ 売上を向上させるための短期・長期的な販売戦略やアイデアがあるか。	(10)
(4) 集客マーケティング	
・ 高齢者から子供、女性まで幅広い層に向けたメニューとなっているか。	(5)
・ リピーターを増やすための工夫があるか。	(5)
3 オリジナリティ	40
(1) メニューの独自性	
・ 他店にない独自のメニューや新しいコンセプトがあるか。	(10)
・ 新商品や、限定・オリジナルメニューの提案があるか。	(10)
(2) サービスの独自性	
・ 他店にない独自の特徴や特色、サービス、接客、体験等があるか。	(10)
(3) デザインの独自性	
・ 内外装等がユニークで、目を引くデザインとなっているか。	(10)
4 販売内容	40
(1) メニューの量	
・ 販売メニュー数が豊富であるか。セットメニュー等の販売があるか。	(5)
・ サイドメニューや飲料の販売があるか。	(5)
(2) メニューの質	
・ メニュー全体のバランスや質が優れているか。	(10)

(別紙 2)

(3) メニューの入れ替え	
・季節でのメニューの入れ替えがあるか。	(5)
・日替わりメニューや週替わりメニューの販売があるか。	(5)
(4) 価格設定	
・市場と比較し、適切な価格設定となっているか。	(5)
(5) 決済方法	
・現金以外の決済（カード、電子、QRコード等）に対応しているか。	(5)
5 経営計画	50
(1) 過去の業績	
・飲食店としての経験年数が豊富であるか。	(5)
・過去の経営実績が良好であるか。	(10)
(2) 出店実績	
・フードコート又はポートルース場での出店経験があるか。	(5)
(3) 収支計画	
・収益見込みやコスト管理が具体的で現実的なものとなっているか。	(10)
(4) 人員体制	
・開店までに必要なスタッフ数を確保できる体制となっているか。	(5)
・開店までにスタッフの教育や研修が行われる体制となっているか。	(5)
・スタッフの配置人数は適正であるか。	(5)
・繁忙期にスタッフが増員できる体制となっているか。	(5)
6 地域貢献・環境負荷への対応	40
(1) 地域貢献	
・現に倉敷市内に本社や営業所、店舗を有する法人（個人）であるか。	(10)
・地元との交流やボランティアへの参加、子ども食堂等への参画等があるか。	(5)
(2) 地域性の取入れ	
・地元の特産品や文化を取り入れたメニューがあるか。	(10)
・地元の食材等を使用しているか。	(5)
(3) フードロス対策	
・在庫や食材の無駄を減らすための仕組みがあるか。	(10)
合計 250	