

(別表)

審査基準

審査項目		評価ポイント
運営等の計画	1 運営方針	<ul style="list-style-type: none"> ・積極的な経営姿勢が感じられるか。
		<ul style="list-style-type: none"> ・利用客の立場に立って考えているか。
		<ul style="list-style-type: none"> ・博物館との協働・連携を考慮しているか。
	2 経営計画	<ul style="list-style-type: none"> ・収支見込みに無理な所はないか。
		<ul style="list-style-type: none"> ・経営規模等は適切なものか。
	3 広報計画	<ul style="list-style-type: none"> ・周辺地域と県外など遠隔地域の両方にアピールする計画となっているか。
		<ul style="list-style-type: none"> ・広報面における博物館との協働・連携を考慮しているか。
		<ul style="list-style-type: none"> ・独自のツールやルートを活用して広報する計画となっているか。
メニュー等の計画	4 従業員の配置	<ul style="list-style-type: none"> ・従業員の配置数や配置体制は、経営規模等から見て適切か。
		<ul style="list-style-type: none"> ・従業員の職種・能力、常勤・非常勤の別等は、経営規模等から見て適切か。
		<ul style="list-style-type: none"> ・職員の雇用条件や労働環境が、過酷・不当なものでないか。
	5 メニューの考え方	<ul style="list-style-type: none"> ・メニューや価格設定は、利用客が満足・納得し得るものか。
		<ul style="list-style-type: none"> ・メニューに消費者ニーズへの適合性、他と差別化できる独創性等があるか。
		<ul style="list-style-type: none"> ・本館のカフェとして特徴的なメニューはあるか。
	6 鳥取県産食材の使用	<ul style="list-style-type: none"> ・鳥取県産食材の使用に努める意識が高いか。
		<ul style="list-style-type: none"> ・鳥取県産食材を計画的に仕入れ等していく計画があるか。
		<ul style="list-style-type: none"> ・鳥取県産食材を使ったオリジナル・メニューが開発される見込みがあるか。
7 特徴的なアイデア	7 特徴的なアイデア	<ul style="list-style-type: none"> ・本館やカフェを県内外にアピールすることのできる独創的なアイデアか。
		<ul style="list-style-type: none"> ・本館のカフェにふさわしく、温かみや楽しさの感じられるアイデアか。
8 カフェの名称	8 カフェの名称	<ul style="list-style-type: none"> ・親しみのある、覚えられやすいものか。
		<ul style="list-style-type: none"> ・命名の趣旨は、多くの人がすぐ理解できるものか。