

(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	・積極的な経営姿勢が感じられるか。
			・利用客の立場に立って考えているか。
			・博物館との協働・連携を考慮しているか。
	2	経営計画	・収支見込みに無理な所はないか。
			・経営規模等は適切なものか。
	3	広報計画	・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。
			・広報面における博物館との協働・連携を考慮しているか。
			・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。
	4	従業員の配置	・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。
			・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。
			・職員の雇用条件や労働環境が、過酷・不当なものでないか。
メニュー等の計画	5	メニューの考え方	・メニューや価格設定は、利用客が満足・納得し得るものか。
			・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。
			・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	・鳥取県産食材の使用に努める意識が高いか。
			・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。
			・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	・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。
			・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	・親しみのある、覚えられやすいものか。
			・命名の趣旨は、多くの人がすぐ理解できるものか。