秋田公立美術大学学生食堂業務委託企画提案書

団体名

１　食堂等営業のコンセプト

　　本学の学生等に対してどのような食事やサービスの提供を行っていきたいのか、貴社の基本的な考え方を記載してください。

|  |
| --- |
|  |

２　メニュー計画

　(1) メニューと価格

　　　提供するメニューの種類および価格、カロリーや栄養バランスへの配慮、メニューの構成などを記載してください。

|  |
| --- |
|  |

　(2) おいしさへの配慮

　　　適温提供、品質維持管理など、おいしさへの配慮やその手法を記載してくだ　　　さい。

|  |
| --- |
|  |

　(3) 食材の仕入れ

　　　安全で安心、魅力のある食事を提供するため、食材の選定や調達をどのように行うのか、仕入れ方法等について記載してください。

|  |
| --- |
| 　 |

(4) その他の提案

　　　上記(1)～(3)以外に提案する点がありましたら記載してください。

（例：プリペイドカードシステムの実施、テイクアウトメニューの充実、

営業時間外も軽食を提供できるよう食品自動販売機を設置、等）

|  |
| --- |
|  |

３　運営体制

　(1) 従業員の配置計画

　　　配置する従業員について、勤務形態や栄養士の有無を記載してください。

|  |
| --- |
|  |

　(2) 大学との連絡・報告体制

 　責任者や大学との連絡・報告窓口など、組織体制を記載してください。

|  |
| --- |
|  |

４　安全衛生管理体制

　　次の各事項について、具体策を記載してください。

　(1) 食中毒等の予防と発生時の対策

　(2) 従業員の衛生管理と健康管理

|  |
| --- |
|  |

５　同種施設の営業実績

　　他の施設での食堂業務の展開状況、営業実績を記載してください。

|  |
| --- |
|  |

６　サービス向上に向けた方策

　　学生のニーズ把握等、サービス向上に向けた具体的な取組みの案を記載してく　ださい。

|  |
| --- |
|  |