

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。

--