様式4

令和６年　月　日

練馬区職員互助会会長　様

企　画　提　案　書

１　職員レストラン運営の理念

①　職員レストランとして求められていることはどのようなものだと思われますか。また、それにどう応えようと考えているかについて、具体的に述べてください。なお、当区の職員レストランは、区民等の一般客の利用も可能なものとします。

|  |
| --- |
|  |

２　運営の実績および現状

①　直近5年間のレストラン（職員食堂、社員食堂）の運営実績について記入してください。

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 自治体名企業名 | 規模（対象人数） | 面積 | 収容可能客数 | 平均来客数/日 | 営業時間 | 従業員数 | 契約期間 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

②　①に記入いただいたレストランのうち、現在運営しているレストランのメニュー表（実物）を【別紙１】として添付してください。地場産業の活用等、特徴と思われる事柄について解説してください。なお、複数のレストランを運営している場合、最も特徴的なものをひとつ選んでいただいても、複数ご用意いただいても構いません。

③　①に記入いただいたレストランのうち、現在運営しているレストランで展示しているサンプルやおすすめメニュー等についての掲示物の写真を【別紙２】として添付し、工夫している点について述べてください。写真の枚数は問いません。

３　運営体制

①　レストランの運営にあたり基本となる人員数、配置基準について記入してください。また、時間帯ごとに人員配置に変動が生じる場合も、どのような人員配置となるのかご説明ください。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 区　　分 | 正規雇用労働者 | 非正規雇用労働者 | 合計 |
| 総　　数 | 名 | 名 | 名 |
| うち調理師 | 名 | 名 | 名 |
| うち栄養士 | 名 | 名 | 名 |
| ・配置基準（調理場人数、フロア人数等具体的に記入してください） |

②　営業準備を開始できるのは令和７年４月１日からです。営業開始までの準備の進め方、人員配置の考え方を記入してください。また、営業開始時期の見込みもご記入ください。

|  |
| --- |
|  |

③　従業員の休暇取得時および緊急の欠勤時の代替体制について述べてください。

|  |
| --- |
|  |

④　現場に対する本社の関わり方について述べてください。（管理体制、応援体制、巡回方法等）

|  |
| --- |
|  |

⑤　利用者からの職員レストランに対する意見・要望をどのように集約しどう応えていくか、具体的に述べてください。

|  |
| --- |
|  |

⑥　区との情報共有の仕方について述べてください。

|  |
| --- |
|  |

４　営業時間

①　計画している営業時間とその根拠、各時間帯の営業戦略について提案してください。

　　例：7：30からのモーニング営業、15：00からのゆったり過ごせるカフェ営業、など

|  |
| --- |
|  |

②　事前予約を前提として、貸切営業およびパーティーメニューの提供は可能ですか。可能であれば、貸切可能な時間帯、貸切可能な最少人数、メニューの内容や価格について述べてください。また、土日の営業の可否、貸切営業の周知方法について提案があれば、あわせて述べてください。

|  |
| --- |
|  |

５　メニュー・料理

①　貴社の料理、メニューに関する強みについて述べてください。また、他と差別化を図ることができるような目玉となるメニューがあればアピールをお願いします。

　　　また、A4用紙１枚で、メニュー（週毎もしくは月毎）をデザインし、【別紙５】として添付してください。メニューには価格、栄養成分表示（可能であれば）を記載してください。

|  |
| --- |
|  |

②　利用者の嗜好の多様化にあわせて職員レストランの在り方も多様化しており、様々な形式での食事の提供形式が考えられますが、どのような形式を提案できますか。その長所や短所もあわせて述べてください。

例：ビュッフェ形式、カフェテリア形式、グラムデリ形式、フードコート形式など

|  |
| --- |
|  |

③　時間帯別の提供メニュー構成等について述べてください。メニュー構成に制限はありません。また、時間帯別の差異がなくても構いません。

|  |
| --- |
|  |

④　練馬区は23区の中で最大の農地面積を有しており、農業を重要な産業と位置付けています。

職員レストランでは積極的に練馬産野菜を活用していただきたいと考えていますが、活用可能ですか。また、練馬産野菜の活用頻度および調達方法について述べてください。

|  |
| --- |
|  |

⑤　毎年11月に１週間、練馬大根を用いたメニューの提供にご協力いただくことになります。どのようなメニューが提供可能か述べてください。１週間同じメニューでも構いませんし、日替わりでも構いません。

|  |
| --- |
|  |

⑥　職員向けに弁当などのデリバリーをすることは可能ですか。可能であれば、取扱時間、メニューの種類、価格、提供できる個数、配達範囲、注文・配達・支払の流れについて、具体的に述べてください。

|  |
| --- |
|  |

６　利用者の立場に立ったサービス提供

①　職員レストランのイメージ図およびテーブルのレイアウト図を【別紙６】として添付し、その意図するところを述べてください。また、内装については、壁面にボード等を設置する等、原状回復が可能な範囲で造作を加えることが可能です。

　　　なお、現状のまま引き続き備品の使用を希望される場合は、現委託事業者と相談が必要になります。

②　食器類、カトラリー類について、提案できる内容があれば述べていただき、導入する食器類、カトラリー類の写真を添付してください。

|  |
| --- |
|  |

③　12：00～13：00の時間帯は混雑が予想されますが、入口の行列を緩和する工夫や、料理の提供時間を遅らせないための工夫などの提案をしてください。

|  |
| --- |
|  |

④　日常的に職員レストランを利用しているわけではない職員および区民へのアプローチについて、考えられる手段を具体的に述べてください。

|  |
| --- |
|  |

⑤　簡単に注文ができるアプリケーション、迅速に支払いができるプラットフォーム、電子決済について、それらの利用を想定していれば、具体的に述べてください。

|  |
| --- |
|  |

⑥　利用者の健康づくりの一助となるような取り組みについて、実施可能なものを述べてください。

　例：低カロリーメニューの提供、希望者には白米を雑穀米に変更して提供する等

|  |
| --- |
|  |

⑦　食物アレルギーのある利用者が来店した場合はどのような対応が可能ですか。

|  |
| --- |
|  |

⑧　思想や宗教等により食べられない物がある方や菜食主義者等へ向けた取り組みを当区の職員レストランで導入する予定はありますか。導入する場合、どのような取り組みを検討されていますか。また、メニュー内容、価格についてもあわせて述べてください。

|  |
| --- |
|  |

７　安全衛生管理・危機管理体制

①　衛生管理について具体的な取り組みを述べてください。あわせて、食中毒等の事故が発生した場合の対応と管理体制について具体的に述べてください。

|  |
| --- |
|  |

②　火災、地震等の災害に対する訓練の計画および内容について述べてください。

|  |
| --- |
|  |

③　利用客からのクレームがあった場合、どのように対応するかについて述べてください。

|  |
| --- |
|  |

８　社会貢献

①　廃棄物の削減等、環境配慮の取り組みについて述べてください。

|  |
| --- |
|  |

②　区内雇用や地元事業者からの仕入れ等、地域貢献の取り組みについて述べてください。

|  |
| --- |
|  |

９　その他

①　「区役所」の職員レストランだからこそできること、その特徴を収益につなげるための仕組みについての考えを述べてください。

|  |
| --- |
|  |

②　その他、独自の提案がありましたら、ぜひ述べてください。

|  |
| --- |
|  |