

<Score Sheet / 採点表>

Marker/ 採点者

◎Acceptance criterion/ 採点基準

Acceptance line is over 210 points in total./ 合計210点以上を合格とする。

Applicant(Company Name)/ 申請者(会社名):

Evaluation Items 評価項目	Screening Criteria 評価基準	Score Distribution 配点(0-10)	Weight ウェイト	Score 採点	
Concept & Presentation コンセプト & プレゼンテーション	Café concepts Comprehensible? Empathetic? カフェのコンセプト 明確で共感できる内容だったか。 実現が可能な内容だったか。	Excellent :10 Qualified : 5 Poor : 0 基準を大きく満たしている :10 基準を満たしている :5 基準を満たしていない :0	10	2	20
	2. Varieties of Menu (Bevarage) Soft drink (Hot / Ice) Alcohol is prohibited 営業時間 ランチタイム 11:00~14:00 ティータイム 14:00~17:00	Qualified : 10 Disqualified : 0 基準を満たしている :10 基準を満たしていない :0	10	2	20
	3. Variation of Menu (Meal) Appealing menu? Whether the following menus are available. ・Under ¥500. ・Between ¥501- ¥800. ・menu for vegitalian ・take out foods メニューバリエーション (Meal) 魅力があるか? 下記のメニューがとりいれられているか。 ・¥500まで ・¥500-800 ・ベジタリアンメニュー ・テイクアウトメニュー	Excellent :10 Qualified : 5 Poor : 0 基準を大きく満たしている :10 基準を満たしている :5 基準を満たしていない :0	10	5	50
	4. Varieties of Menu (Drink) Appealing menu? Soft drink (Hot / Ice) Alcohol is prohibited メニューバリエーション (Drink) 魅力があるか? ソフトドリンク(アイス・ホット) アルコールはディナータイムのみ可	Excellent :10 Qualified : 5 Poor : 0 基準を大きく満たしている :10 基準を満たしている :5 基準を満たしていない :0	10	4	40
	1. Safety management Whether the proposal includes originality plan that are effective in conducting the work that will be undertaken. Whether the foods are selected at the point of the healty and fresh. 安全・衛生管理体制 管理・運営、厨房、顧客それぞれの視点や立場から 食材の鮮度・産地・保管、など安全・衛生面に配慮しているか。 清掃、ゴミ処理、防災等に配慮しているか。	Excellent :10 Qualified : 5 Poor : 0 基準を大きく超えている :10 基準をクリアしている :5 基準を満たしていない :0	10	3	30
Structure for conducting the operation 実施体制	Management and back-up system, staffing plan. Whether management system and person incharge are specified. 管理・バックアップ体制が整っているか。 本件運営組織と責任者が明確にされているか。 事業が遂行可能なリソースなされているか。	Qualified : 10 Disqualified : 0 基準を満たしている :10 基準を満たしていない :0	10	1	10
	License, legal qualification, Health center certification, Notification related Well recognized, prepared. 免許・資格・保健所等の証明・届出関連 きちんと手配・認識できているか	Qualified : 10 Disqualified : 0 基準を満たしている :10 基準を満たしていない :0	10	1	10
	Whether they accept to have regular meeting with OIST, make café better by discusssing various issues. OISTカフェ委員会との定期的なミーティングを持つ体制、姿勢があるか。 メニュー、価格、その他の方向性など様々な相談を実施予定で、 状況に応じて必要な対策を講じて、カフェの成長、成功につなげる 努力姿勢がうかがえるか。	Excellent :10 Qualified : 5 Poor : 0 基準を大きく超えている :10 基準をクリアしている :5 基準を満たしていない :0	10	3	30
Balance of revenue and expense 収支計画	Whether adequate management in revenue and expenditure is ensured Whether adequate cost management is ensured 無理のない収支計画であるかどうか。 コスト管理がなされているか。	Excellent :10 Qualified : 5 Poor : 0 基準を大きく超えている :10 基準をクリアしている :5 基準を満たしていない :0	10	2	20
Impression / Passion /future インプレッション・熱意・将来性	Able to see their passion to make this café grow nicely with OIST. 全体的な想いが伝わってきたか。このテナントに大きな期待を持って、 OISTと共にカフェの成長が見込めそうか。	Excellent :10 Qualified : 5 Poor : 0 基準を大きく超えている :10 基準をクリアしている :5 基準を満たしていない :0	10	5	50
Company Profile 会社概要	Whether the applicant has more than three experiences in operating café and restaurant. レストラン・カフェ運営実績・経験について、 実績・経験があるかどうか。	Excellent :10 Qualified : 5 Poor : 0 基準を大きく超えている :10 基準をクリアしている :5 基準を満たしていない :0	10	2	20
Total Score/ 総合得点:		110		300	