

ア 本事業への参加について【参加検討における本事業の評価及び懸念事項】
主な意見の要約： ・ドミナント出店^{注1}が可能なため本事業への参加を検討している。 注1：飲食店等が特定の地域に集中して出店し、知名度の向上や配送の効率化を行う出店方法 ・アミューあつぎなどの周辺子育て支援施設の利用者減少を懸念している。 ・1階の施設利用者が利用しやすい環境にあるので、売上を見込むことができると思う。 ・出店判断は、売上見込みに到達しうる商環境であるかどうかによる。また、想定する広さが提供されるのか、カフェ以外の事業（自動販売機の設置など）を受託することが可能かなども判断材料になる。 ・厚木市の行政、文化的施設の拠点として期待を寄せている。 ・駅前の目立つ場所であるので、コーヒースョップとして出店したいという希望がある。
イ 運営に関する内容について（運営、契約期間など）
【連携機能としての役割提案】
主な意見の要約： ・近隣飲食店との差別化として、親子カフェを提案している。キッズメニューの充実や、離乳食の持込みを可にしたり、粉ミルクを作れるようにしている。また、小上がり席を用意するなど、子育て中の母親に利用してもらいやすいような店を考えている。 ・本施設で出店するなら、全年齢を対象にしつつ、親子連れにやさしい店としたい。 ・講師を呼び、店舗で子育て関連のイベント等を行っている。 ・職員の厚生室に無人レジの売店やフードの自動販売機を設置することが考えられる。 ・市での会議時に食事の特注受付は可能。 ・テイクアウト対応で連携したい。
【地域貢献について】
主な意見の要約： ・災害時の対応として、災害用自販機の設置やパックのドリンクの提供、コンセントの貸出などが可能。 ・メニューは、地場に合わせて一から制作するため、地元生産者様から仕入れた原材料で「とん漬け」や「鮎の塩焼き」を中心にした和ダイニングメニューを想定している。 ・市の鮎や友好都市の特産品をメニューに加えることなどは可能。 ・災害時の炊出しに店にある食材を提供することは問題ない。 ・災害時の商品供給などは可能性がある。 ・厚木市民を優先したスタッフ採用を検討することができる。（2者） ・地域食材を使ったメニューを検討することができる。（チェーン展開している全店舗で採用された場合） ・できるだけ地域食材を使用したいが、メニュー構成やオペレーションによる。 ・地産地消のメニューや商品の提案ができる。近隣市でも実績がある。事業者の募集段階で地域の特色をいかしたメニュー提案を条件にしてもらえるほうがよい。

	・売場に厚木市コーナーを設置したり、イベントに合わせた物販が可能。
【営業日、営業時間について】	
	主な意見の要約： ・ファミリー層をターゲットにする場合、夜間売上に苦戦する。本施設の場合、児童図書スペースの開館時間に合わせるのが適当と考える。 ・飲食店のスタッフ採用は、業務内容がイメージ的に厳しいと思われており難しい傾向にあるが、親子カフェについては、従事希望者が一定数おり有料の求人媒体使わなくても採用ができる。 ・スタッフは 25 人程度でシフトを組み 7, 8 人で営業し、テーブルでオーダーを取るフルサービスが基本となる。 ・カフェの営業時間は、一般の利用も多い 11:00-15:00 などが考えられる。売店の営業時間は、庁舎の事例では平日の 8:00-19:00 などがある。 ・平日 8:00-20:00。土・日・祝日営業については、状況を見て検討したい。 ・商環境に合わせた営業日・営業時間になるが、職員の出勤時間から退勤時間まで営業したい。 ・施設側要望で無休対応も可能だが、できれば定休日を設定したい。
【想定メニュー、価格について】	
	主な意見の要約： ・とん漬け・鮎の塩焼きなど地産地消メニューが作りやすい「和食ダイニング」を想定している。 ・子育て世代が利用しやすい価格に設定。定食 1, 300～1, 800 円、キッズメニュー 700～900 円、コース 2, 500 円～5, 000 円を想定している。 ・カフェのみでも問題はないが、客単価が上げるには食事も提供する食堂・レストランの方がよい。 ・フランチャイズチェーンのメニューに準じる。 ・売上目標に応じたパッケージとして提供できる。 ・ベーカリーカフェは、1 個概ね 150 円前後を想定。 ・自社製造のコーヒー豆を使用したコーヒーメニューを中心としたドリンク、軽食、ランチメニュー等。現段階の想定では、ドリンク 350 円～650 円、デザート・軽食・ランチ 600 円～。 ・フルサービスとなると人件費がかかるので、基本的にはセルフサービス式を考えている。食事の提供は、市から要望があれば検討する。
【売店の運営について】	
	主な意見の要約： ・飲食店運営、テイクアウト販売、デリバリー販売、自動販売機設置の仲介、イベント時の屋外販売。 ・これだけの利用数ならば大手のコンビニエンスストアが入る可能性もあるだろう。 ・コンビニエンスストア程度の売店を設けるのであれば、カフェと一体で募集した方が良い。 ・コーヒー豆、焼き菓子、サンドイッチなど、カフェ関連の物販商品を扱うことができる。 ・コンビニエンスストアとベーカリーカフェの併設について実績がある。パン、おにぎり、お弁当、サンドイッチ、麺類、サラダ、乳飲料などの日配品、カップラーメン、機能食品（カロリーメイト・ソイジョイなど）、菓子類、アイス、一般雑貨など。 ・取扱商品は限られると考える。売店となると別発注の方が良い。

【有料席の運営について】	
	主な意見の要約： ・飲食店の運営と併せた有料席の管理は難しい。 ・検討の対象外としたい。 ・イトインの席数の増などにも繋がるため出店時に再検討したい。 ・人件費コストを考えると難しいと考えるが、市から要望があれば検討する。
【食堂の設置について】	
	主な意見の要約： ・職員食堂の特徴として、職員が一度座ると長居され、回転率が悪く売り上げが伸びない傾向にある。 ・駅に近いので、食堂を設けても価格帯次第では外の施設に行ってしまうかもしれない。 ・200㎡を切ると食堂としての営業は難しいと考える。 ・食堂運営するノウハウがないため意見なし。 ・職員が100%食堂を利用するわけではないので庁舎での食堂は厳しいと聞いている。喫食率にもよるが、職員が1,700人いれば応募する事業者はいると考える。 ・食事の提供については、複合施設に来る人の食事の需要がどこまであるかによる。 ・仮に席数80席とすると、フルサービスの場合ホールに5人、厨房に2～3人が必要になる。
【募集時期、契約期間及び賃料について】	
	主な意見の要約： ・契約期間は初回5年程度が理想。 ・電気、ガス等の設備の段階から協議するのであれば2～3年前からだとやりやすい。厨房機器の設置などの段階から調整する場合は1年程度前が良い。 ・テナントとして入る場合5年程度の期間が多い。 ・一般的には開庁1年前に公募、10か月前に事業者決定が多い。 ・事業期間については、投資と原状回復のことを考えると10年は必要。 ・運営的には週1日定休日があると良い。 ・採用については、厚木は学生が多いのでやりやすいだろうと考えている。 ・募集時期については、あまり短いと問題発生しがちなので、1年半前に公募、1年前に決定するくらいが良い。業者決定後に給排水の立ち上げ位置やコンセントの落とす場所など協議し、円滑に工事を進めたい。 ・公募から申込期限までは最低2～3週間が必要。 ・契約期間は、償却期間が必要であるため、5年以上が望ましいと考える。 ・賃料については、概ね売上の1～2%が望ましい。 ・募集時期は、レイアウト・設備等が決まっていれば1～2年前が良い。 ・期間については、5～6年程度が目安になる。
ウ 施設計画について（面積、設備、搬入の条件など）	
【面積、席数について】	
	主な意見の要約：

- ・ 十分な面積・席数だが、子育て世代をターゲットにする場合は小上がり席・個室席が好まれる。一部で良いので小上がり席・個室を設置できると差別化できる。
- ・ 店舗前テラス席の場合、ペット用の水道やペット用メニューの販売が効果的と考える。
- ・ テラス席については、見た目は良いが、経験上実際は利用者がほとんどいない。
- ・ コンビニエンスストアとしては、100 m²あれば十分すぎる。最小だと 33-35 m²で十分成り立つ。
- ・ 規模については、キッチン抜きで 35 坪を下回ると厳しい。大きい分には、カウンターから見渡せる範囲であれば良い。
- ・ 規模については、カフェスペース（厨房を含む。）10～15 坪、売店（バックヤードを含む。）13～15 坪ほどで最低 30 坪あればよい。賃料にもよるが、席が増えることについては問題ない。
- ・ キッチンが店の奥にあると配膳で人手が必要になるため、入口付近にオープンキッチンを配置し、セルフサービスとしたほうが良い。
- ・ 専用スペースと共用スペースの区画はセキュリティ上あったほうがよい。
- ・ 店舗専用スペースと共用スペースの区画については、なくても良いが、厨房の部分は仕切りが必要になる。
- ・ ショップ専用スペースと共用スペースの境界は、不特定多数が通る場合は防犯上、間仕切りがあるほうが良い。
- ・ 面積、席数より、厨房位置、客席位置等のレイアウトの方が重要と考える。
- ・ カフェスタイルでテイクアウトも考えるとカウンターが必要になる。

必要設備について

主な意見の要約：

- ・ コロナ禍で飲食前の手洗いは絶対になっているので、客席に手洗いが必須になる。トイレが遠いと特に重要になる。
- ・ 設備については、個別開示資料に記載のとおりで十分。シンクについては、保健所の基準を満たすか確認が必要。下膳用の棚はドアを開けずに入ってくるできるようになっているとよい。
- ・ 冷凍庫は個別開示資料に記載のものより大きいものが必要になると思われる。
- ・ 機器は募集側に準備してもらえると初期投資が少ないのでありがたい。特に、コーヒーマシンは 200 万円程度かかり負担が大きい。
- ・ 個別開示資料に記載の設備については、フライヤーと冷凍庫が足りないかもしれない。土日は搬入がないのでストックする場所が必要になる。コールドテーブルでもよい。
- ・ 麺を出すならパスタスチーマーなどが必要となるが、カフェなのか食堂なのかによって必要な設備が大きく異なるので先に大枠を示して募集されたい。
- ・ ガスはなくてもよい。
- ・ 空調は個別に必要。夏場などはチョコレートが溶けるので常時必要になる。
- ・ 厨房機器については、予算枠だけ示してもらって機器は出店者が揃える方がよい。コーヒーショップでも店によって使う物が異なる。予算オーバーの部分は出店者が負担するという形でも良い。市が機器を提供する場合、メンテナンスはどちら持ちになるかなども調整が必要になるため、避けたほうが良い。
- ・ ご飯ものはないので、炊飯器は不要。コーヒーマシンは 1 台では不足すると思われる。

	・ガスは必要ない。他のコーヒーチェーンショップも同じと思われる。 ・内装、空調、区域内までの給排水、電気立ち上げ、グリーストラップ、防水までは市にお願いしたい。機器の所有は出店者のほうが良い。 ・什器については、あらかじめ準備されていればオーナー負担が減って良いが、冷蔵什器なども含めオーナー負担で募集される場合が多い。厨房機器は市で準備されるケースが多いと思われる。売店の販売什器は各業者様々なコンセプトのもと出店するため、オーナー負担のケースが多いように思われる。 ・厨房設備については、何を提供するかによって異なるため、基本的なものは募集側が準備し、その他必要なものは出店者が準備する形がよい。出店者が負担した分は、家賃に反映していただきたい。 ・食事メニューによってはガスが必要になるが施設側の要望があれば電氣化も可能。 ・換気設備が必要になる。
【内装について】	
	主な意見の要約： ・内装については、ある程度良くないと使ってもらえないが、こだわると費用がかかるため、最近ではコンクリート打ちっぱなしが多い。 ・スケルトン渡しはかなり厳しい。事業者が入れ替わるときも決まりにくくなると考える。床壁天井までは仕上げてもらいたい。 ・サインなどは出店者に任せた方がよい。 ・内装は仕上げまでしてもらえると良いが、大手ゼネコンだとそこまでやらない場合が多いので、出店者の関係の会社が下に入る場合が多い。スケルトン渡しはやめてもらいたい。床はカーペットタイルが基本で、ブランドの色味に合わせてもらえればよい。 ・施設側、設計者に従う。
【搬入経路、条件について】	
	主な意見の要約： ・常温原材料・資材を保管する倉庫スペースが足りないと感じる。 ・従業員の更衣室や休憩スペースがないため、別スペースの確保が必要だと感じる。 ・搬入経路については、台車だと床を汚す可能性があるので、専用の出入口があると良い。 ・食堂だと朝5～6時の搬入が多い。コンビニエンスストアだとさらに早い時間帯になる。 ・2 t ロング車により、午前0～7時の間に毎日搬入がある。 ・朝の職員の利用や物品の搬出入を考えると屋外から直接店舗に出入りできると良い。 ・ゴミについては置き場を指定され、重さにより費用負担をしている事例がある。 ・3 t トラックが搬入できる環境が必要。既存ルートに新規店舗を組み込むこと、納品時間が深夜～早朝であることから納品時間に制限がないような館内セキュリティをお願いしたい。また、納品に長時間かからないよう搬入場所から店舗はできるだけ近くしてもらいたい。 ・搬入口から台車でスムーズに搬入できれば問題ない。機材についても同様。夜間搬入はない。
【8階市民ロビーについて】	
	主な意見の要約：

	・自動販売機の設置についても併せて行いたい。 ・8階については、1階の店舗から商品を持っていくことはできるが、ある方が良いわけではない。職員の休憩室など、利用が職員に限られるのであれば、防犯カメラの設置が必要になるが無人レジでの対応も考えられる。自動販売機については、売上が競合するので1階の店舗とセットで募集される方が良い。 ・8階は毎日人が来る場所ではなさそうな印象を持つ。自動販売機がメインとなるならば別発注としてもらった方が良い。人を配置することは難しい。
エ 自由提案及び意見	
	主な意見の要約： ・子ども食堂の開催を提案する。隣接する「アミューあつぎ」を拠点とする幼稚園送迎ステーションの利用後に帰宅する子育て家庭をターゲットに子ども食堂を開催すれば、効果的に子育て支援ができる。それを最新の公共施設で行うことに意義があると考える。 ・テイクアウト率が高くなるので、館内で飲食できると良い。 ・賃借料の軽減措置があると良い。 ・食品衛生の観点から全館一致の空調設備ではなく売店及びカフェ区画には独立した空調設備と換気設備の設置をお願いしたい。 ・まだ具体的な提案を持ち合わせていないため、市の要望も踏まえた上で、出店の可能性を検討していきたい。現時点では是非出店したいと考える。