

令和5年度指定管理者モニタリング評価表

施設名	千里浜観光交流拠点施設	所在地	羽咋市千里浜町夕1番地62
指定管理者	羽咋まちづくり株式会社		
住所	羽咋市千里浜町夕1番地62	選定方法	非公募
指定期間	令和4年4月1日～令和9年3月31日		
指定管理料	2,376千円(令和5年度決算額)		
評価担当課	商工観光課		
年度重点目標	<ul style="list-style-type: none"> ・スイーツや弁当などの自社商品の生産を拡大しレストラン・ベーカリー部門の収益力を強化する。 ・新規取引先開発と協業を進め外部委託商品の自社化を図る。(クラフトビール、ドライフルーツなど) ・定例イベントの開催によるにぎわいの創出。 ・SNSなどを活用した情報発信の強化および専任スタッフの育成。 		

評価項目	評価する内容の詳細	評価		確認方法	備考
		中間	年間		
1 職員配置などの実施体制	仕様書・事業計画書どおりの人員配置がなされているか。	A	A	聞き取り	全体54名 正社員15名、パート・アルバイト39名 R6.4.1
	事業計画書に則した職員研修が実施されているか。	A	A	聞き取り	年間2回実施 12/26社員研修を実施(講師:堀社長)
	指定管理業務の全部、又は主たる業務を再委託していないか。(届出済みの業務委託部分は除く)	A	A	聞き取り	申請分以外再委託されていない。
2 施設、設備及び備品の維持管理の状況	仕様書等に基づき適正に維持管理業務が実施されているか。	A	A	聞き取り	適正に実施されている。
	整理整頓・清掃がなされており、植栽等についても美観を損なっていないか。	A	A	現地	適正に実施されている。
	法定保守点検について、点検内容、時期等が法令基準に基づき実施されているか。	A	A	現地	適正に実施されている。
	保守点検において、異常が認められていた場合、また、修繕が必要な箇所が見つかった場合、適切な処置が実施されたか。	A	A	現地	適正に実施されている。 消防点検により指摘を受けた箇所についてはR6.2に修繕完了。
	備品等に過不足がなく、適正に管理されているか。	A	A	現地	適正に実施されている。
3 サービス向上への取組状況 (アンケート調査による意見及び対応は項目9に)	ホームページなどで積極的に情報提供が行われているか。	B	B	現地	市内観光情報をより発信し、市内観光周遊を促すよう指示。
	特定の利用者を優遇したり、法令に基づく手続を経ることなく、利用を制限している事例はないか。	B	A	聞き取り	適正に実施されている。
	利用者に対して満足度について調査(アンケート・意見箱の設置等)を行ったか。	A	A	現地	適正に実施されている。
	苦情・トラブルに対し、適切・迅速に対応しているか。	B	A	聞き取り	適正に実施されている。
4 防犯・防災対策の取組状況	緊急時の連絡体制は整っているか。避難訓練等は実施されているか。	A	A	聞き取り	12/19に避難訓練を実施。
	リスクに応じた保険等に加入しているか。	A	A	聞き取り	業務災害総合保険及び総合賠償責任保険に加入済

評価項目	評価する内容の詳細	評価		確認方法	備考	
		中間	年間			
5	個人情報保護の措置状況	個人情報は適正に管理されているか	A	A	現地	適正に管理されている。
6	経理の執行管理状況	団体のその他の事業との区分を明確にし、適正に経理処理が実施されているか。	A	A	聞き取り	適正に実施されている。
		収支計画書と大きな隔たりはないか。ある場合は、その原因は何か。	A	A	報告書	収支計画案:191,972千円 実績:210,337千円 震災による影響はあるが、計画以上の収支となっている。
		料金等の収入が適正に得られているか。著しい増減がある場合は、その原因は何か。	S	S	聞き取り	適正に実施されている。
7	施設利用状況	施設の利用が十分に行われているか。利用者数、施設稼働率等に著しい増減がある場合は、その原因は何か。	S	A	報告書	近年は増加傾向にあったが、令和6年能登半島地震の影響により減少。 R3=94.0%、R4=120.3%、R5=91.2% (前年対比)
8	市への報告体制の確保	月例報告・実績報告・その他必要な報告が適切に提出されているか。	A	A	報告書	適正に実施されている。
9	アンケート調査意見及び対応	レストランや道の駅の営業時間の延長を求める意見が数件見受けられるが、現状の営業形態としては30分ジェラート販売の営業時間を延長するなどして対応。				
10	今後、検討・調整が必要な事項	<ul style="list-style-type: none"> ・観光交流施設として観光推進をより一層力を入れて行っていくこと。 ・ベーカーリーのエアコン故障への対応 ・ジェラートの販売等の営業時間の短縮の要因となっている人員不足の解消 ・夏場の店内高温化への対策 				
11	今後の管理方針	<ul style="list-style-type: none"> ・経年劣化に関する故障に対応する補修を行っていくと同時に、定期的なメンテナンスを通して長期的な施設運用に繋げていく。 ・他の指定管理施設との連携を引き続き行いながら、7月にオープンするLAKUNAはくいでイベントとの相乗効果のある誘客戦略を行っていく。 				
総合評価	中間評価		年間評価		令和4年度	令和3年度
	A		A		A	A