(様式4)

※各施設の特性等に応じて必要事項を追加、削除等のうえ作成してください。

令和3年度 指定管理者制度導入施設の管理運営状況等

施設名	ふじさき食産業創造拠点施設
指定管理者名	株式会社ふじさきファーマーズLABO
指定期間	令和3年4月1日~令和4年3月31日(4年目)
施設所管課	藤崎町経営戦略課

1 施設の概要

設置年月	2018/1/5	根拠条例等	ふじさき食産業創造拠点施設の設置 及び管理に関する条例				
設置目的	地域産業と食産業の相互循環に 発信によるブランドカの向上を		新たな雇用の創出及び町の魅力				
施設内容	農産物・加工品等の直売、カフ	ェ・レストラン、観光案	内所				
利用料金	利用料金は無料(※但し、出荷者売上の15%~18%を手数料として徴収)						
開館日	年中無休(※但し、正月とお盆のみ休業あり)						
開館時間	9:00~18:00(※但し、冬期12~	~3月は17:00で閉館)					

2 指定管理者が行う業務

項目	業務内容							
	拠点施設の維持管理及び運営に関する業務、農産物等の販売に関する業務、拠点施設の 利用許可等に関する業務等							
企画運営業務	イベントの関係など消費者との交流に関する業務、観光情報及び地域情報等の発信移管 する業務							

3 利用状況

(1) 利用実績【利用者数】

(1) 利用実績【利用者数】 (単位:人)													
	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	計
令和3年度(A)	16, 367	17, 861	15, 579	17, 335	19, 659	18, 838	17, 343	17, 598	12, 145	8, 087	9, 827	14, 341	184, 980
令和2年度(B)	13, 115	16, 499	12, 852	14, 358	20, 225	20, 144	16, 831	15, 759	11, 111	8, 656	9, 978	13, 224	172, 752
(A)/(B)	124. 8%	108. 3%	121. 2%	120. 7%	97. 2%	93. 5%	103. 0%	111. 7%	109. 3%	93. 4%	98. 5%	108. 4%	107. 1%
理测 类因素	順促改善や集客イベント等を実施しているが、津軽圏域におけるコロナクラスター発生(8~9月)や冬季の大雪当で伸び悩 み、微増の結果となった。												

(単位:千円)

(2) 利用料金収入【売上金額】

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	計
令和3年度(A)	17, 719	19, 413	16, 125	18, 808	22, 949	20, 152	19, 488	21, 229	15, 388	8, 994	11, 702	16, 595	208, 562
令和2年度(B)	17, 503	20, 461	18, 576	19, 243	22, 162	19, 342	17, 220	16, 551	14, 361	9, 973	10, 511	13, 192	199, 095
(A)/(B)	(B) 101. 2% 94. 9% 86. 8% 97. 7% 103. 6% 104. 2% 113. 2% 128. 3% 107. 2% 90. 2% 111. 3% 125. 8% 104. 8%												
増減要因等	増減要因等 店頭販促の改善による客単価の増加と商品ラインナップの拡充により、収入は微増した。												

4 収支状況

		1 指定管理料のみ						
財源区分 (該当する番号に〇)	0	2 指定管理料+利用料金	指定管理料+利用料金収入(売上)					
		3 利用料金収入のみ	3 利用料金収入のみ					
収入科目		金額(千円)	支出科目	金額(千円)				
指定管理料 (雑収入)		5, 028	維持管理費 (指定管理特別管理費)	4, 601				
売上		208, 562	事業費 (販売・一般管理費)	36, 704				
その他 (雑収入)		2, 516	その他	172, 526				
合 計 (①)		216, 106	合 計 (②)	213, 831				
			収支差額(①一②) (当期純利益)	2, 275				

5 利用者満足度状況(アンケート調査、苦情要望等)

意見等の内容	対応実績等
ショッピングカートが欲しい。	ショッピングカートを導入した。
商品が見にくい。陳列場所が少ない。	新規に陳列什器を導入した。
掃除からレジなど作業が変わる際に手洗い消毒をすべき。	スタッフおよび関係者に対して、衛生管理の徹底を指導した。

6 評価結果

評 価 項 目	指定管理者	町所管課		
(評価の視点)	自己評価	評価	コメント	
1. サービスの維持・向上に向けた取組 みが行われているか。	В	В	スタッフブログの開始等で、スタッフ個々のPR意識の向上が見られる。積極活動するスタッフに他のスタッフが追い付いて足並みを揃えられることを目指して、経営陣・スタッフによる前向きなコミュニケーションの実施を期待する。	
2. 利用促進に向けた取組みが適切に行われているか。	В	В	レシピコンテスト等の開催を通じて、インスタグラ ムなど情報発信媒体への注目が高まった。	
3. 施設、設備及び備品の維持管理及び 修繕が適切に行われているか。	С	В	備品の一時的な転用を妨げないが、本来の目的 に沿った使用がされるように望む。	
4. 緊急時の対応・安全管理などの危機 管理が適切に行われているか。	В	В	適正に行われている。	
5. 指定管理料が適正に執行されているか。	С	С	計画目標値に対する達成度が低い。コロナ禍であるが、内容を工夫しながら経営向上に取り組んでもらいたい。	
6. 成果目標達成のための努力が行われ、成果が上がっているか。	В	В	同上	
7. 個人情報の保護	В	В	適正に行われている。	
全 体 評 価	В	В		

【評価基準】

A (優) : 適正であり、優れた実績をあげているB (良) : 適正であるC (可) : 概ね適正であるが、一部改善を要するD (否) : 改善や更なる取組が必要