令和４年度モニタリングシート

【施設名等】

施　設　名	肱南憩いの里	位　置	大洲市大洲 42 番
指定管理者名	(株)ラウンドテーブル	所管課	観光まちづくり課

【施設の概要】

設置年月日	平成 16 年 12 月 17 日	構　造	鉄骨造２階建て
設置目的	市民及び観光客に飲食の場を提供。観光客の受け入れ促進。市民交流の場の提供。		
施設機能	飲食店舗（大洲炉端油屋）、駐車場、庭園		
利用料金等	飲食売上、催事売上		
開館・閉館	営業時間/11:30-14:00LO　18:00-22:00LO 定休日/月曜日(祝日の場合翌日)		
指定管理 業務内容	・観光客の受け皿としての「駐車場」の管理、観光客と市民の交流促進、町並み散策の休憩スポットとしての施設維持管理を行う。 ・本体施設が「観光客を中心としたエリアの食の機能強化」「大洲地方の食の独自性の拡充」に繋がるよう、魅力ある飲食提供を行う。 ・施設管理に併行して、当該施設が大洲地域の観光振興の核として位置づけられるよう、観光客の誘客、ＰＲ事業に参画すること。		
施設管理体制	責任者１名　従業員４名　（繁忙期、責任者１名　従業員６名）		

【施設利用者数】

	4 月	5 月	6 月	7 月	8 月	9 月
令和３年度	1,117	1,198	1,388	1,824	1,698	1,725
令和４年度	1,991	2,535	1,899	2,066	3,366	2,015
比　較	+874	+1,337	+511	+242	+1,668	+290
10月	11月	12月	1 月	2 月	3 月	計
2,231	2,447	1,959	1,069	1,049	1,901	19,606
2,465	3,055	1,874	1,453	2,308	2,585	27,612
+234	+608	▲85	+384	+1,259	+684	+8,006

【指定管理者としての収入・支出（決算)】　　単位:円（税抜）

収入内訳	収入金額	支出内訳	支出金額
ディナー売上	27,598,750	売上原価	17,017,480
ランチ売上	22,654,065	人件費	18,808,836
受取利息	635	光熱費	2,971,800
雑収入	386,816	地代家賃	1,363,632
		備品消耗品費	708,551
		他諸経費	4,891,630
合　計	50,640,266	合　計	45,761,929

【サービス向上に向けた取り組み】

接客	今年度もコロナ禍にあり、感染防止対策中心のサービスを徹底いたしました。 アフターコロナを見据えて、サービス強化をするために時給１２００円で募集を行い多くの従業員を採用いたしました。 キャッシュレス利用を強化、クーポン併用利用を可能にして、来店動機を高めました。 2 月から外国人観光客も来店するようになり、レストラン英会話を皆で共有することを始めました。
料理	物価上昇に伴い、メニューの値上げを余儀なくされました。 接待や法事などの仕出し弁当の売り上げが伸びました。 厨房設備を改良して、提供スピードを上げることができました。

【利用者から要望と対応状況】

利用者からの苦情・要望等	利用者からの苦情・要望への対応
① 駐車場が満車で停められない。 ② トイレの個室に、荷物置きがほしい。 ③ お子様が騒がしくて困る。 ④ 地域の催事への参加要請。 ⑤ ディナータイムに、ランチのメニューが食べたい。	① 停車スペースがかぎられているため、他の駐車場をご利用いただけるよう誘導しました。 ② 意匠を損なわず、荷物掛などを設置していきます。 ③ ３月よりディナーの時間帯はご理解いただき、６歳未満のお子様の入店はご遠慮いただいております。 ④ 油屋の営業に差し支えないよう参加させていただきました。 ⑤ 設備の問題がありますので、事前ご予約のみ、可能な限り対応しました。

【指定管理者の自己検証】

昨年も前年同様、コロナ禍に費やされた一年でした。ＰＣＲ検査キットを常備するなど感染予防につとめましたが、今年度に入りスタッフの大半がコロナに感染し、９月から１１月の三か月間は観光シーズンの繁忙期にもかかわらず、油屋本店は営業するも姉妹店の分油屋は営業縮小を余儀なくされました。しかし昨年対比の客数は 140%、売上 123%、経常利益 130%とまだまだレスポンスはあるものと期待して臨んでまいりたいところです。

地域貢献活動といたしまして、11 月の大洲祭りの催事に参加しどんぶり販売を行い、多くのお客様にご利用いただきました。また大洲市立病院にサージカルマスクを寄付させていただきました。

私共はこの三年間、持続化給付金を受け金融機関から借り入れをして経営持続してまいりました。5 月 5 日に国際的に「緊急事態宣言」が終了され、今年は万全の態勢で挑んでまいりますので、よろしくお願いいたします。

【施設所管課の検証・評価】

仕様書に沿って、地元産食材・加工品を活用した料理提供を行っており、キャッシュレス利用を強化、クーポンの併用利用を可能にすることで、来店動機を高めるなど観光客の誘客に工夫が見られる。

地元のイベントに積極的に参加するなど、引き続き、近隣事業者と連携し、新規顧客獲得を目指してほしい。観光と切り離せない「魅力ある食」を提供できる施設として、今後さらに市民及び観光客の利用促進、満足度向上に向けた取り組みを期待したい。