

令和 3 年度 指定管理者モニタリングレポート

施設名	鹿屋市野里食品加工実習センター
所在地	鹿屋市野里町3614番地
指定管理者	名称： <u>野里町内会</u> 代表者： <u>会長 栗脇 士朗</u> 住所： <u>鹿屋市野里町1905番地 3</u> 連絡先： <u>0994-42-5800</u>
モニタリングの実施経過	●月例報告（二月に1回） ●事業決算の確認 ●現地調査（適宜）4回
担当部課 （問合せ先）	農林商工部 農政課 電話 31-1117 内線 3212

【モニタリングの総合評価】

令和3年度は、指定管理期間3年間の中間年度に当たり、誠実な施設運営が実施されていた。

施設内外の清掃作業が定期的実施され、施設を利用する加工品生産グループも積極的に施設の清掃に参加している。

施設や設備の点検も定期的実施しており、安全で利用しやすい施設の環境を整えるための対応が行われている。

今年度も引き続き施設の趣旨に沿った運営を実施し、魅力ある施設作りを推進しながら、利用促進に努めていただきたい。

【今後の業務改善に向けた考え方】

《指定管理者が実施・検討する事項》

農林業の振興、食生活改善及び農産物の高度利用を図るとともに今後も、地域との連携や利用環境の維持・向上により利用者の獲得を図り、広く親しまれる施設を目指すとともに、高齢者から親しまれる施設の運営を検討する。

《施設所管課が実施・検討する事項》

指定管理者である地元町内会と密な連携を図り、運営・管理・事業等について適切なアドバイスを行う。

また、加工機器の更新等についても可能な範囲で効率的・効果的に行い、利用者の満足度を高め、施設の利用推進を図る。

(1)基本的な考え方（施設の性格・目的等との合致、市民の平等な利用の確保、施設の効用発揮）	
①合目的性・公平性・効果性	
農村の食生活改善と農産物の高度利用を図るため設置された施設であり、地元利用者を中心に地域に根差した施設として、地域の活性化を図っている。	
(2)業務内容	
①機能性・独創性（事業への具体的な取り組み方）	
指定管理者が、日常的に設備の確認・点検を実施しており、当該施設の安全性を確保している。	
利用者からの設備等に対する要望について、積極的かつ迅速に対応・準備することで、利用者の利便性を高めている。また、加工指導技術の向上のため、他の指定管理者と月1回～2回の加工指導員研修を行っており、新しい加工品や、機器使用に関する相互研修を行っている。	
②責任性・実行性（施設の運営体制や組織）	
定期的に、施設の屋外清掃が行われている。	
運営会議も開催され、施設の管理運営を向上させるための検討が重ねられている。	
③明瞭性・規律性（適正な事務や経理）	
町内会において運営報告等を行っており、責任感のある施設運営を実施している。	
業務や会計、他の指定管理者との加工指導に係る会議も定期的実施しており、機器の安全性や施設の利便性の向上を図っている。	
また、月例報告や実績報告書等の提出書類も適正に行われた。	
④安全性（安全管理・緊急時等の対応）	
毎月の業務報告や定期的な書類検査の中で、事務や経理に対する確認を実施しているが、支出に係る証拠書類も整理されており、適正な処理がなされている。	
また、決算などの業務内容については、町内会の総会で報告等を行っており、緊急時の連絡体制も整っている。	
⑤社会性（環境等への配慮）	
施設内清掃や、施設周辺の定期的な清掃を実施し、環境美化を図っている。	
施設利用者を増やす意味でも、地域住民の憩いの場となるよう施設の利便性の向上に努めている。	
(3)事業収支	
①経済性	
町内会が指定管理業務を行うことで、人件費などの経費削減を図っている。	
照明等施設内の省エネに対する取組をはじめ、コストの削減に努めている。	
また、周辺施設で不要となった備品の再活用に取り組み、調理器具の保管棚が更新され、施設の運営管理コストの削減も行われた。	
(4)団体の経営状態	
①経営の健全性	
町内会の監査、総会、毎月の報告書による市の点検など、経営についてのチェック体制は機能している。	
収入に見合う範囲内での事業を実施することで、経営の健全性を保っている。	

施 設 概 要 調 書

1 施設の概要

施設名	鹿屋市野里食品加工実習センター		所 管 課：農政課		
所在地	鹿屋市野里町3614番地		設置年月日：H5. 4. 1		
設置目的	農村の食生活改善と農産物の高度利用を図るため				
設置の根拠 (法令、条例等)	鹿屋市食品加工実習センター条例				
施設の概要	設備の概要	敷地面積		1,046.43㎡	
		延床面積		313.83㎡	
		《有料》			(単位：円)
			8:30～正午	正午～17:00	17:00～22:00
		研修室	340	470	570
		食品加工室	1時間当たり440		
	備 考				
事業概要	農林業の振興、食生活改善及び農産物の高度利用を図る。				

2 経営分析評価指標

①事業収支	-3,160円	④外部委託費比率	7.8%
②利用料金比率	9.0%	⑤利用者あたり管理運営コスト	3,657.6円/一人
③人件費比率	50.0%	⑥利用者あたり自治体負担コスト	3,327.0円/一人

※ 少数点第2位四捨五入

3 運営状況

項目	実施計画（事業計画書より）	実施内容（実績）
開館日数	359	359
開館時間	8:30～22:00	8:30～22:00
事業開催	職員研修 加工研修 施設内外清掃	花壇、駐車場、庭草刈、 溝清掃、室内清掃、 加工室備品点検

4 利用実績

項目	実施計画（事業計画書より）	実施内容（実績）
貸し室等利用回数		270件
施設利用人数		992人
相談件数		0件
講座参加者数		0人
合 計		992人

5 事業収支

(単位: 千円)

項目	実施計画(事業計画書より)	実施内容(実績)
貸し室等利用収入	361	325
その他料金収入		
自主事業収入		
指定管理料	3,279	3,300
その他収入	1	0
収入計(A)	3,641	3,625
事業費		
人件費	1,976	1,811
修繕費	305	484
通信運搬費		
施設管理費		
印刷製本費		
光熱水費	420	462
委託料	292	283
保険料		
租税		
雑費		
管理費	648	588
支出計(B)	3,641	3,628
収支(A) - (B)	0	-3

指定管理者自己評価表（町内会用）

令和 4 年 5 月 25 日

指定管理者 野里町内会

施 設 名 野里食品加工実習センター

確認事項		自己評価
履行確認	1 協定書、仕様書及び事業計画書に基づいた管理運営を行っているか	3・2・1
執行体制	2 人員の配置が適切であるか	3・2・1
	3 個人情報の取扱いは適切に行っているか	3・2・1
安全対策	4 危険箇所の把握及び点検を行い、利用者等の安全安心に努めているか	3・2・1
	5 防犯、防災対策等の危機管理体制は適切であるか（緊急連絡網や初動対応要領の作成等）	3・2・1
サービスの質	6 親切丁寧な接客に努めているか	3・2・1
	7 利用者からの苦情等に対し適切に対応しているか	3・2・1
	8 特定の者に有利又は不利な取扱いをしていないか	3・2・1
	9 サービス向上及び利用促進のための取組を行っているか	3・2・1
報告事項	10 利用者の満足度調査（聞き取りを含む）等を行っているか	3・2・1
	11 施設の破損及び異常について、速やかに対応し、市へ報告しているか	3・2・1
経営状況	12 利用者数や稼働率等は適切な水準であるか	3・2・1
	13 事業収支は妥当であるか	3・2・1
総合評価 (所感)	施設の整備等を行い、利用者サービスに努めている。また、美化にも力を入れてきた。今後も利用者を増やしていきたい。	

【自己評価の採点基準】「3」…優 「2」…良 「1」…可

※ 総合評価（所感）の欄には、年間を通した指定管理業務において評価できる点や改善点・反省点を踏まえた所感を記載すること。