様式４

法人・団体・応募者名

所　在　地

法人名・団体名

代表者名・応募者名

企　画　提　案　書

Ａ　運営方針・コンセプト

Ｂ　食事の提供形態

Ｃ　営業日・営業時間

Ⅾ　メニュー、サービスの内容及び価格

Ｅ　管理運営体制

Ｆ　安全管理・食品等の衛生管理

Ｇ　収支計画

Ｈ　出店に関するアピールポイント

※様式の各項目の枠の大きさや行数は適宜調整可能とする。

|  |  |
| --- | --- |
| 受付番号 |  |

Ａ　運営方針・コンセプト

|  |
| --- |
| ※　基本方針・コンセプト（必須） |

Ｂ　食事の提供形態

|  |
| --- |
| ※　食事の提供形態（必須） |

Ｃ　営業日・営業時間

|  |
| --- |
| ※　営業日・営業時間（必須）  ※　その他の提案があれば記入可 |

Ⅾ　メニュー、サービスの内容及び価格

※　提供予定の主なメニューの写真（必須）（おすすめ（いちおし）メニューと価格）

|  |  |
| --- | --- |
| 名称 | 写真 |
| 商品価格 |
| 特徴 |

|  |  |
| --- | --- |
| 名称 | 写真 |
| 商品価格 |
| 特徴 |

|  |  |
| --- | --- |
| 名称 | 写真 |
| 商品価格 |
| 特徴 |

※　提供、販売予定の主なメニュー、標準的な価格、内容のわかるもの（必須）

|  |  |
| --- | --- |
| メニュー名 | 金額 |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

|  |
| --- |
| ※　その他提供を予定しているサービス等があればその内容 |

Ｅ　管理運営体制

|  |
| --- |
| ※　従業員の配置人数、従業員の勤務体制（必須）  ※　全体の組織図、サポート体制（必須）  ※　利用者からの苦情、要望等の対応方法（必須）  ※　店舗内で発生した廃棄物等の回収及び処分方法（必須）  ※　廃棄物の減量化を推進する取組 |

Ｆ　安全管理・食品等の衛生管理

|  |
| --- |
| ※　食品の仕入れ（物流）や管理システム（必須）  ※　従業員の衛生管理体制、マニュアルの整備（必須）  ※　食品衛生や品質管理、事故防止策及び事故が発生した際の体制、対応策等（必須）  ※　感染症等の拡大防止措置（必須）  ※　防犯、防災等の安全管理体制 |

Ｇ　収支計画

※　提案する事業の今後３か年の収支計画（必須）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 項　　目 | | 金額(千円) | | | 説　明 |
| 1年目 | 2年目 | 3年目 |
| 売　　上 | |  |  |  |  |
| 原材料費 | |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |
| 営　業　経　費 | 人件費 |  |  |  |  |
| 光熱水費 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 小　計 |  |  |  |  |
| 経費計 | |  |  |  |  |
| 損　益 | |  |  |  |  |

※上記の記載のない項目についても必要に応じて記入すること。

**※　初期設備投資**(現段階でわかる範囲で記入)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 機器名 | 金額(千円) | 明　　細 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

Ｈ　出店に関するアピールポイント

|  |
| --- |
| ※　運営に関するアピールポイント、付加サービス等の優位性や特徴ある事項等（必須）  ※　応募理由等（必須）  ※　レストラン内の内装及びレイアウトの提案があれば記入 |