|  |  |
| --- | --- |
| 整理番号 |  |

（様式５別紙）任意様式可

企画提案書

１　店舗のコンセプト

|  |
| --- |
|  |

２　店舗の運営方法及び営業日・営業時間

|  |
| --- |
| （運営方法）  直営 ・ チェーン （いずれかに○をつける）  （営業日・営業時間）  ※平日の午前８時から午後６時までは営業するものとします。 |

３　安全管理・食品衛生・品質管理

|  |
| --- |
|  |

４　（店舗）商品・サービスの構成

|  |
| --- |
|  |

５　収支計画

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 年間の収支計画（１２か月で計算してください。） | | | |
| 項目 | | 金額（単位：千円） | 明細 |
| 売上高 | |  | 年間客数 　　　×客単価 |
| 原材料費（商品仕入価格） | |  |  |
| 営  業  経  費 | 人件費 |  |  |
| 光熱水費 |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| 小計 |  |  |
| 経費計 | |  |  |
| 損益 | |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 初期設備投資等 | | |
| 工事費・機器名 | 金額（単位：千円） | 明細 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| 合計 |  |  |

＊ 上記に記載のない項目についても、必要に応じて記載して下さい。

６　従業員の配置・教育方針

|  |
| --- |
|  |

７　クレーム等への対応

|  |
| --- |
|  |

８　環境等への配慮

|  |
| --- |
|  |

９　独自提案

|  |
| --- |
|  |

10　レイアウト

* Ａ４又はＡ３（三つ折でＡ４サイズ）で作成して下さい。

（店舗スペース）

（自動販売機スペース）