企画提案書

1　会社概要

2　貸付料

3　営業方式（コンセプト及び運営方針等）

4　レストラン運営に係る収支計画書

5　提供メニュー及び価格

6　衛生管理体制、危機管理体制

7　従業員の雇用・教育

8　その他アピールポイント

**1 会社概要**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| （ふりがな）  商号又は名称 | |  | | |
| 所在地 | | 〒  電話番号　：  ＦＡＸ　　：  Ｅ－mail　： | | |
| 代表者名 | |  | | |
| 設立年月日 | | 年　　　月　　　日 | | |
| 資本金 | | 円 | | |
| 決算年月 | | 令和　　年　　月　　※直近のものとする。 | | |
| 売上高 | | 円 | | |
| 営業利益 | | 円 | | |
| 当期純利益 | | 円 | | |
| 従業員数 | | 名（うち正社員　　名） | 調理師免許所有者 | 人 |
| 担当者 | 部　署 |  | | |
| 氏　名 |  | | |
| 連絡先 | 電話番号　：  Ｅ－mail　: | | |

●会社の業務内容及び財務諸表等に基づく経営状況

|  |
| --- |
|  |

●病院及び官公庁、会社等でのレストラン又は食堂の運営実績（※営業継続中のものに限る）

①　令和6年2月現在の運営実績数　　　　　　店舗

②　運営実績のうち、規模の大きいものから主なものを3件まで記載してください。

|  |  |
| --- | --- |
| 店舗名称／施設名 |  |
| 所在地 |  |
| 営業種目／特徴 |  |
| 営業開始年月日 |  |
| 客席及び1日の平均食数 | 席　　　　　　　　　　　　　食 |
| 従業員数 | 正社員　：  パート　： |

|  |  |
| --- | --- |
| 店舗名称／施設名 |  |
| 所在地 |  |
| 営業種目／特徴 |  |
| 営業開始年月日 |  |
| 客席及び1日の平均食数 | 席　　　　　　　　　　　　　食 |
| 従業員数 | 正社員　：  パート　： |

|  |  |
| --- | --- |
| 店舗名称／施設名 |  |
| 所在地 |  |
| 営業種目／特徴 |  |
| 営業開始年月日 |  |
| 客席及び1日の平均食数 | 席　　　　　　　　　　　　　食 |
| 従業員数 | 正社員　：  パート　： |

**2　貸付料**　　　　　　　　　　　　　　　　　　　円／月（税別）

**3　営業方式**（コンセプト、食材、調理方法、環境への配慮、提供方法など）

|  |
| --- |
|  |

※必要に応じて図面等を使用し記入してください。

**4 レストラン運営に係る収支計画書**

●収支計画　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 　（単位：円）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 項目 | | | 令和6年度 | 令和7年度 | 令和8年度 |
| 収　　入 | 売上 | |  |  |  |
|  | 客数（人） |  |  |  |
|  | 客単価（円） |  |  |  |
|  | 営業日数（日） |  |  |  |
| その他収入 | |  |  |  |
| 収入合計 | |  |  |  |
| 支　　出 | 売上原価 | |  |  |  |
| 営業費用 | |  |  |  |
|  | 人件費 |  |  |  |
|  | 光熱水費 |  |  |  |
|  | 減価償却費 |  |  |  |
|  | 諸経費 |  |  |  |
|  | 貸付料 |  |  |  |
| その他支出 | |  |  |  |
| 支出合計 | |  |  |  |
| 差引損益 | | |  |  |  |
| 【備考】  ○その他収入の主な内容  ○その他支出の主な内容 | | | | | |

注１）「売上」は、客数×客単価×営業日数で計上すること。

●初期設備投資　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　（単位：円）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 機器名 | 金額 | 明細 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| 合　　計 |  |  |

**5　提供メニュー及び価格**

主なメニューを8種類まで記入してください。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 名称 | （写真） | 名称 | （写真） |
| 価格（円） | 価格（円） |
| 提供時間 | 提供時間 |
| 特徴(カロリー、アレルギー、主な食材など) | 特徴(カロリー、アレルギー、主な食材など) |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 名称 | （写真） | 名称 | （写真） |
| 価格（円） | 価格（円） |
| 提供時間 | 提供時間 |
| 特徴(カロリー、アレルギー、主な食材など) | 特徴(カロリー、アレルギー、主な食材など) |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 名称 | （写真） | 名称 | （写真） |
| 価格（円） | 価格（円） |
| 提供時間 | 提供時間 |
| 特徴(カロリー、アレルギー、主な食材など) | 特徴(カロリー、アレルギー、主な食材など) |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 名称 | （写真） | 名称 | （写真） |
| 価格（円） | 価格（円） |
| 提供時間 | 提供時間 |
| 特徴(カロリー、アレルギー、主な食材など) | 特徴(カロリー、アレルギー、主な食材など) |

**6　衛生管理体制、危機管理体制**

|  |
| --- |
|  |

※必要に応じて図面等を使用し記入してください。

**7　従業員の雇用・教育**

|  |
| --- |
|  |

※必要に応じて図面等を使用し記入してください。

**8　その他アピールポイント**

|  |
| --- |
|  |

※必要に応じて図面等を使用し記入してください。