【様式５号】

企画提案書

1. 店舗名（案）

(2)店舗運営のコンセプト

（枠は適宜広げて記入してください。）

※店舗内での喫茶サービス及び食事提供、施設内各部屋へのデリバリー、その他サービス提供についての考え方を記入してください。

(3)人員体制

業務開始時間から終了時間までの時間帯別の従業員の配置計画を記入してください。

（１ページ以内、枠は適宜広げて記入してください。）

（例）９：００～１４：００　　〇名（正社員〇名、パート等〇名）※営業時間中は常時２名以上。

(4) メニューについての考え方

（具体的メニュー例を含め枠は適宜広げて記入してください。）

※主なメニュー内容、独自性の高い魅力あるメニューについて提案してください。

（喫茶メニュー）

（食事メニュー）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ■主な予定メニュー一覧 | | |
| 品目 | 予定価格 | 内容 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| 特記事項（あれば）  行は適宜追加してください。 | | |

(4)損益予測（千円単位、又消費税は10％としますが、テイクアウトを想定する場合は軽減税率8％にて算出ください）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 科目 | | | 令和7年度  4月～R8年3月 | 令和8年度  4月～R9年3月 | 令和9年度  4月～R10年3月 |
| 売  上  高 | （消費税10％） | |  |  |  |
| （消費税8％） | |  |  |  |
| 計（Ａ） | |  |  |  |
| 売上原価　　　 （Ｂ） | | |  |  |  |
| 営業費用 | | 人件費 |  |  |  |
| 光熱水費 |  |  |  |
| 店舗賃借料 | 2,112千円 | 2,112千円 | 2,112千円 |
| 減価償却費 |  |  |  |
| 諸経費　等 |  |  |  |
| 計(Ｃ) |  |  |  |
| 営業利益（Ａ）―（（Ｂ）―（Ｃ）） | | |  |  |  |

(5)にぎわい創出のための取り組みについて

（枠は適宜広げて記載してください。）

※文化会館のにぎわい創出のために取り組まれる内容について可能な限り具体例を交えて記入してください。

(6)店舗内の演出の考え方

（枠は適宜広げて記載してください。）

※設定座席数や店舗図面・イメージ図などの添付が望ましい。

(7)従業員の教育方法、利用者からの要望・苦情への対応方針、トラブル発生時の対応体制

（枠は適宜広げて記入してください。）

(8)衛生管理・安全管理の考え方

（枠は適宜広げて記載してください。）

※レストランにおける衛生管理・安全管理の考え方について記入してください。

(9)その他提案やＰＲなど

（枠は適宜広げて記入してください。）