（参考様式１）

|  |
| --- |
| あくまで参考ですので、施設運営仕様に基づき以下の事項を含めた企画提案書を作成してください。なお、必ずしも項目ごとに分けて記載する必要もありません。 |

**企 画 提 案 書**

申請者　住　所

名　称

氏　名（代表者名）

１　レストランの運営方針

|  |
| --- |
|  |

２　営業時間

|  |
| --- |
| 平日　　　　午前●●時～午後●●時まで  　土日祝祭日　午前●●時～午前●●時まで |

３　雇用計画（人員配置）

|  |
| --- |
| フロアスタッフ　●名  　厨房スタッフ　　●名 |

４　収支計画

（１）資金調達

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 資金名 | 金　額（円） | 備　考 |
| 自己資金 | ●●●，●●● |  |
| ●●●● | ●●●，●●● |  |
|  |  |  |
| 合　　計 |  |  |

（２）経費見込

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 費　目 | 金　額（円） | 備　考 |
| 人件費 | ●●●，●●● |  |
| 光熱水費 | ●●●，●●● |  |
| ●●●● | ●●●，●●● |  |
| 合　　計 |  |  |

５　特色ある店舗づくり

|  |
| --- |
|  |

６　食事の提供方法、主なメニューと価格

|  |
| --- |
| ・ご飯物　　　　　（●●●、●●●、●●●）  　・麺類　　　　　　（●●●、●●●、●●●）  　・サイドメニュー　（●●●、●●●、●●●）  　・ドリンク　　　　（●●●、●●●、●●●） |

７　その他（特にＰＲしたいことなど）

|  |
| --- |
|  |