様式第５号

|  |  |
| --- | --- |
| 整理番号 |  |

企画提案書

１ 店舗の運営方法 　　　直営 ・ フランチャイズ （いずれかに○をつける）

|  |
| --- |
|  |

２ 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 |  |  |
| 施設賃借料 |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| 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、必要に応じて記載すること。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| スタッフ体制 | | | |
| 従業員名 | 正規雇用  　　　名 | 勤務時間 　　時～ 　　時  　　時～ 　　時 | 備考 |
| パート  　　　名 | 勤務時間  時～ 　　時　　 名  時～ 　　時 　　名  時～ 　　時　　 名 | 備考 |

３　従業員の配置体制

|  |
| --- |
| 《基本的な考え方、組織図、教育方針等》 |

４ クレーム・要望への対応

|  |
| --- |
|  |

５ 安全管理・食品衛生・品質管理

|  |
| --- |
|  |

６ 災害時の支援体制

|  |
| --- |
|  |

７ 環境等への配慮

|  |
| --- |
|  |

８ 商品・サービスの構成等

|  |
| --- |
| 《商品の構成割合や特色のある商品・価格・サービス等》 |

９　公金取扱い・決済方法等

|  |
| --- |
| ※公共料金の収納代行を行う場合は、取扱可能な手続を全て記載してください。  ※現金以外の決済方法を行う場合は、取扱可能な決済を全て記載してください。 |

１０　設置機器

|  |
| --- |
| ※設置機器と設置場所を記載してください。 |

１１　開庁日の営業時間

|  |
| --- |
|  |

１２ 貸付料の提案額

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 区画１ | ￥ |  |
| 区画２ | ￥ |  |
| 区画３ | ￥ |  |
| 区画４ | ￥ |  |
| 区画５ | ￥ |  |
| 区画６ | ￥ |  |
| 区画７ | ￥ |  |

※ 貸付料（月額）の提案額を記載してください。（税込）

※ 区画１については、１１３，８０１円以上の金額を記載してください。

※ 区画２～３及び区画５～７については、１，６０４円以上の金額を記載してください。

※ 区画４については、４，８１２円以上の金額を記載してください。

|  |
| --- |
| ※ 提案金額の根拠や考え方について記載してください。 |

１３ 店舗のコンセプト

|  |
| --- |
|  |

１４ 店舗のレイアウト

|  |
| --- |
| ※別紙１に添付している「貸付物件周辺位置図」を参考に記載してください。 |

１５ 地元への貢献

|  |
| --- |
| ※具体的な提案内容を記載してください。 |