（様式４）

|  |  |
| --- | --- |
| 企 業 名 |  |

燕三条地場産センター　レストラン・メッセピア運営管理企画書

*※企画書記載注意事項*

*この様式4は、別紙「メニュー品目表」を含めA４版10ページ以内で作成してください。（文字は、10.5ポイント以上の大きさ）*

*この企画書内の記載について、上の四角内に企業名を記載していただきますが、以下の本文中には企業名は明記しないでください。（「当社」などの表記で記載してください。）*

*なお、この斜体部分の記載は、削除していただいて結構です。*

１　業務運営計画

*「当財団提示レストラン・コンセプトへの理解と業務運営計画への反映、特色あるメニュー（商品企画・オリジナルティ・価格設定等）、集客対策、自主管理体制を含む食品衛生管理対策等」を記載してください。（従業員健康点検表や業務日誌等の自主管理マニュアルがある場合は添付してください。添付資料は、上限のページ枚数には含めません。）なお、この斜体部分の記載は、削除していただいて結構です。*

２　改装計画

*「間取り（座席数を含む。）、店舗内装の内容・設備投資額（厨房用品、食器類を含む。）既存什器備品等の活用等」を記載してください。なお、この斜体部分の記載は、削除していただいて結構です。*

３　業務運営体制

*「責任者の配置、スタッフ体制、専門スタッフの適正配置、店舗運営支援の考え方（店舗運営指導・商品分析等）、当財団職員雇用への配慮等（責任分担が分かる体制図も明示してください。）」を記載してください。なお、この斜体部分の記載は、削除していただいて結構です。*

４　実績・財務状況及び資金計画

*「業務実績、過去３か年の財務状況、平成35年3月31日までの資金（収支）計画」を記載してください。なお、この斜体部分の記載は、削除していただいて結構です。*

５　環境及び社会貢献活動の推進

*「地産地消、廃棄物の資源化・減量化、アレルギーへの対応、障害者への配慮等」を記載してください。なお、この斜体部分の記載は、削除していただいて結構です。*

６　危機管理対策

*「コンプライアンス順守の考え方、食中毒・異物混入等の予防管理及び発生時の対応、防犯・防災等の安全管理、各種保険への加入」を記載してください。（食中毒・異物混入対策マニュアルがある場合は添付してください。添付資料は、上限のページ枚数には含めません。）なお、この斜体部分の記載は、削除していただいて結構です。*

メニュー品目表

記入に際しては、販売商品・メニュー品目及び単価を売上構成比の大きい順に記入してください。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| メニュー品目 | 売上構  成比(%) | 販売  単価(円) | メニュー品目の特徴 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |