様式　5

法人・団体・応募者名
所　在　地　＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿
法人名・団体名　＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿
代表者名・応募者名　＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

企　画　提　案　書

Ａ　運営方針・コンセプト
Ｂ　食事の提供形態
Ｃ　営業日・営業時間
Ｄ　メニュー、サービスの内容及び価格
Ｅ　出店に関するアピールポイント
Ｆ　管理運営体制
Ｇ　安全管理・食品等の衛生管理
Ｈ　収支計画

受付番号	

Ａ　運営方針・コンセプト

※　基本方針・コンセプト（必須）
※　職員及び一般市民に配慮した提案事項（必須）

B　食事の提供形態

※　職員・市民への食事の提供形態（必須）

C　営業日・営業時間

※　営業日・営業時間（必須）
※　自動販売機による食品・飲み物の販売を提案する場合は、購入可能時間（必須）
※　その他の提案があれば記入可

D　メニュー、サービスの内容及び価格

※　試作した主なメニューの写真（必須）（おすすめ（いちおし）メニューと価格）

名称	写真
商品価格	
特徴	

名称	写真
商品価格	
特徴	

名称	写真
商品価格	
特徴	

※　提供、販売予定の主なメニュー、標準的な価格、内容のわかるもの（必須）

メニュー名	金額	メニュー名	金額

※　売店で販売する予定の商品のリスト、価格

種別	名称	金額	種別	名称	金額

※　その他提供を予定しているサービス等があればその内容

E　出店に関するアピールポイント

※　出店に関するアピールポイント、付加サービス、来客促進、地域連携等の魅力向上に資する取組等の優位性や特徴ある事項等（必須）
※　応募理由等（必須）
※　災害発生時の協力、健康都市おおぶへの提案
※　地産地消の推進、環境に配慮した提案など
※　地域団体や社会福祉団体などとのコラボ事業
※　その他のアピールポイント
※　対応可能なキャッシュレス決済方法
※　レストランスペースの内装及びレイアウトの提案があれば記入

Ｆ　管理運営体制

※　従業員の配置人数、従業員の勤務体制（必須）
※　全体の組織図、組織的なサポート体制（必須）
※　利用者からの苦情、要望等の対応方法（必須）
※　店舗内で発生した廃棄物等の回収及び処分方法（必須）
※　廃棄物の減量化を推進する取組

G　安全管理・食品等の衛生管理

※　食品の仕入れ（物流）や管理システム（必須）
※　防犯、防災等の安全管理体制
※　従業員の衛生管理体制、マニュアルの整備（必須）
※　食品衛生や品質管理、事故防止策及び万一事故が発生した際の体制、対応策等（必須）
※　感染症等の拡大防止措置（必須）

Ｈ　収支計画

※　提案する事業の今後３か年の収支計画（必須）

項　　目		金額(千円)			明　　細
		１年目	２年目	３年目	
売　　上					
原材料費					
営業経費	人件費				
	光熱水費				
	小　計				
経費計					
損　益					

※上記の記載のない項目についても必要に応じて記入すること。

※　初期設備投資　（現段階でわかる範囲で記入）

機器名	金額(千円)	明　　細