（様式4）

出　店　計　画　書

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 予定店舗名 |  | | | |
| 店舗コンセプト  及び  店舗イメージ |  | | | |
| 主要対象客  （ターゲット） |  | | | |
| 営業予定時間 | 午前　　時　　分　から　午後　　時　　分　まで | | | |
| 出店申込理由 |  | | | |
| 月間売上計画 | 項目 | 初年度 | 2年度 | 3年度 |
| 客単価 | 円 | 円 | 円 |
| 1日当り客数 | 人 | 人 | 人 |
| 1日当り売上高 | 円 | 円 | 円 |
| 月間売上高 | 円 | 円 | 円 |
| 営業方針 | （本要項の審査要素「基本コンセプト」に対する考え等） | | | |
| 地元産農畜産物の活用についての考え | （仕入方法・独自メニューの開発等） | | | |
| スタッフの配置に関する方針 | （店舗経営、衛生管理、接客、スタッフ欠員時の対応等） | | | |
| 経営理念の構築と共有 | （経営理念の内容、従業員との共有等） | | | |
| 安定的・継続的な経営を確保するための取り組み等 | （客づくり、その他販売促進、売上向上対策等） | | | |
| 出店に際し、アピールすべき優位性、強み等 |  | | | |
| 提供するメニュー名、売上構成比、販売単価、特徴等 | 「（別紙）メニュー品目表」のとおり | | | |
| 従業員計画 | 人（うちパート・アルバイト　　　　人）  新規雇用  人材確保及び育成（研修等）についての考え  配置体制（現場責任者、指揮系統）等 | | | |

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 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

※メニューのイメージなどが分かるパンフレット、資料、試作写真などがあれば添付して下さい。