**企画提案書**

　１　経営理念・コンセプト

|  |
| --- |
| テナント名称・その由来 |
| テナント名由来 |
| 経営理念 |
|  |
| 事業の実施方針・事業コンセプト |
|  |
| 地域経済・社会への貢献 |
|  |

　2　商品・サービス企画

|  |
| --- |
| 取り扱い商品・サービス |
| ※食物販は販売可、飲食は不可(ただし、自動販売機による飲料販売は可) |

　3　運営体制

|  |
| --- |
| 人員配置 |
| 1. 人員配置計画
2. 営業に必要な資格保有者がいる場合は資格名と人数を記載
3. 主となる人員（店長・運営責任者・衛生責任者等）については、同業における経験年数を記載
 |
| 採用計画 |
|  |

4　収支計画・資金計画

1. 収支計画

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 項目 | 金額（千円） | 備考 |
| 例）【収入】 |  |  |
| 　　売上 |  |  |
| 　　その他 |  |  |
| 　 【支出】 |  |  |
| 　　材料仕入れ |  |  |
| 　　人件費 |  |  |
| 　　経費 |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| 利益 |  |  |

想定単月利益　　　　　　　　　　　千円

1. 資金計画

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 項目 | 金額（千円） | 備考 |
| 例）自己資金 |  |  |
| 　　銀行借入 |  |  |
| 　 |  |  |
| 　 |  |  |

5　運営実績

|  |
| --- |
| 運営実績 |
|

|  |  |
| --- | --- |
| 店舗名 |  |
| 所在地 |  |
| 年間売上高 | 　　　　　　　　　円 |
| 年間営業日数 | 　　　　　　　　　日 |
| 年間来客数 | 　　　　　　　　　人 |
| 従業員数 | （正）　　　　　　　人、（パート）　　　　　　　人 |
| 店舗面積 | 　　　　　　　　　　㎡ |
| 席数 | 　　　　　　　　　　席 |
| 開店年月日 |  |
| 閉店年月日 | ※該当の場合 |
| 閉店理由 | 　　　　　　※該当の場合に差支えの無い範囲で記入ください |
| 店舗の特徴 | ※運営上の工夫や当該施設内テナントでも生かせる運営ノウハウ・品質管理・衛生管理・クレーム処理体制 |

　　　※複数の運営実績がある場合は、1店舗ごとにご記入ください。 |

６　その他PR

|  |
| --- |
| その他PR |
| ※選考審査の際に各該当項目部分にて評価します。 |