（様式2）

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 |  | | | | | |
| ターゲット |  | | | | | |
| カテゴリー |  | | | | | |
| 出店申込理由 |  | | | | | |
| 売上想定  単位：千円/人  ※客単価は円 | 項目 | 初年度 | 2年度 | 3年度 | 4年度 | 5年度 |
| 客単価 |  |  |  |  |  |
| 客数/日 |  |  |  |  |  |
| 日商 |  |  |  |  |  |
| 月商 |  |  |  |  |  |
| 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） | | | | | |
| 店舗運営体制等 | （衛生管理、接客、スタッフ欠員時の対応等）※従業員体制は最終項目で記載すること | | | | | |
| メニューの方針  ※詳細は、メニュー品目表に記載してください） |  | | | | | |
| 売上想定  の根拠 |  | | | | | |
| 地域の魅力発信、経済的波及効果につながる取り組み | （地域の情報発信、愛西市内の仕入先等の採用、従業員の採用等） | | | | | |
| 安定的・継続的な運営を確保するための取り組み等 | （顧客づくり、集客施策、その他販促施策等） | | | | | |
| 出店に際し、アピールすべき優位性、強み等  （自由提案） |  | | | | | |
| 従業員体制  教育計画 | （従業員（現場責任者、調理責任者等）の方針）  （想定総人員数）  　　　　　人（うちパート・アルバイト　　　　人）  （基本的な1日の体制人数　　　　人）  （人材確保及び育成（研修等）についての計画等）  （配置体制（指揮系統等）についての計画等） | | | | | |

※各欄の行数は増やしていただいてもかまいません。

※**各項目の内容を踏まえていれば、別のフォーマットで作成いただいてもかまいません。**但し、項目は当様式の順番に合わせてください。

（別紙）メニュー（案）品目表

※記入に際しては、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  ※テイクアウト可等も記載 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

※行数は増やしていただいてもかまいません。

※メニューのイメージなどが分かる資料、試作写真などがあれば添付して下さい。