（様式第2号）

宜野座村観光拠点施設内店舗（調理室）出店における　事業計画書

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 申込者 | 経営形態 | 個人　・　法人　　（いずれかに〇） |
| 事業所名 |  |
| 所在地 |  |
| 設立年月日 |  |
| 資本金 |  |
| 従業員数 | 　　　　　　　　　　　　　　名 |
| 業種・業態事業内容 |  |
| 電話番号 |  | FAX番号 |  |
| E-MAIL |  | ホームページURL |  |
| 代表者 | 氏名 |  | 役職 |  |
| 住所 |  |
| 電話番号 |  |
| 担当者 | 氏名 |  | 連絡先 |  |

※本申込内容についての質問にご回答頂ける方の氏名を「担当者」欄に記載してください。

希望する店舗面積　　※下記、いずれかに〇をつけてください。（P.5　ご参照の上ご記入ください）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | 記入欄（〇） |
| ① | 全部 | 調理室-1、調理室-2、調理室-3 |  |
| ② | 2か所 | 調理室-1、調理室-2 |  |
| ③ | 1か所 | 調理室-1 |  |
| ④ | 1か所 | 調理室-2 |  |
| ⑤ | 1か所 | 調理室-3 |  |

（様式第2号）

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　～　　午後　　　　　時　　　　　　分　まで |
| 経営理念および宜野座村への想い等 |  |
| 年間売上計画 | 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 |
| 年間売上高 | 円 | 円 | 円 |
| 営業方針 |  |
| 安定的・継続的な経営を確保するための取り組み等 | （固定客づくり、その他販売促進、売上向上対策等） |
| 食の安全確保のための対応方法・取り組み等 | （衛生管理、食中毒発生防止対策等） |
| 出店に際し、アピールすべき優位性、強み等 |  |
| 宜野座村の農畜水産物の活用についての考え | （仕入方法・新しいメニューの開発等） |
| 提供するメニュー名、予定販売価格、内容等 | 「（別紙）提供予定メニュー」のとおり |
| 従業員計画 | 　　　　　人（うちパート　　　　人・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 |
| 保険加入 | 賠償責任保険等の保険加入 | □　有り | □　無し |
| 開業資金の調達方法及び使途 | 調達方法 | 手持資金 | 円 |
| 増資・資産売却等 | 円 |
| 借入金 | 円 |
| その他 | 円 |
| 計 | 円 |
| 使途 | 内装工事費 | 円 |
| 什器・備品費 | 円 |
| その他 | 円 |
| 計 | 円 |

（別紙）　提供予定メニュー

提供するメニュー名、販売価格（予定可）、内容（主な素材、詳細説明・特徴など）について記載してください。また、メニューのイメージなどがわかるパンフレット、資料などがあれば添付してください。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | メニュー名 | 販売価格（予定可） | 内容（主な素材、詳細説明・特徴等） |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| 3 |  |  |  |
| 4 |  |  |  |
| 5 |  |  |  |
| 6 |  |  |  |
| 7 |  |  |  |