

## 会社概要等

1	商号又は名称	
2	本社所在地	〒
3	創立又は創業年月日	年 月 ※該当がない場合は記載不要
4	従業員数	人
5	資本金	万円 ※該当がない場合は記載不要
6	業務の概要等	<業務内容>
		<主な業務実績及び特色>
6	年間売上高及び従業員数(最近3か年)	※該当がない場合は記載不要
7	営業店舗の状況	※該当がない場合は記載不要
<添付書類> ※該当するものがあれば、提出してください 法人の場合                      個人の場合 <input type="checkbox"/> 定款 <input type="checkbox"/> 住民票記載事項証明 <input type="checkbox"/> 登記簿謄本 <input type="checkbox"/> 会社案内等		

## 営業企画提案書

1	出店動機	
2	経営方針 (基本理念、特徴、 セールスポイントなど)	
3	営業プラン	①提供する料理等の特色について
		②店舗の内装、雰囲気づくりの考え方
		③料理等の提供方法
4	アレルギーに対する 考え方	④想定する主たる客層及びその客層に対する戦略 〈主たる客層〉
		〈戦略〉
5	営業時間等	〈食材、メニュー、表示方法など〉
		〈営業日〉 〈営業時間〉

## 収支計画

※本件の使用許可が出た場合の月ごと、年ごとの収支計画(原材料費、人件費等を明示)を記載すること。

※別添として任意様式での提出も可とする。

## 従業員体制

従業員の教育体制について

利用者の要望やクレーム対応方法について

従業員の雇用計画及び責任体制について

従業員の人員配置について(主に混雑時の人員配置)



## 衛生管理体制

衛生管理の取組について

衛生事故(食中毒等)発生時の対処方法