企　画　提　案　書

1. 会社概要
2. 土地及び建物の貸付料
3. 営業方式（コンセプト及び営業ジャンル等）
4. 食堂貸付に対する収支計画について
5. 販売品目及び価格について
6. 労働者の安全衛生・従業員の雇用・接遇について
7. 食の安全について
8. 災害発生時の対応について
9. 会社概要

|  |  |
| --- | --- |
| 商号又は名称 |  |
| 事業所所在地 | 〒電話番号　　　（　　　）FAXE－mail： |
| 代表者名 |  |
| 資本金 |  |
| 従業員数 | 正社員　　　　　　名パート　　　　　　名 |
| 設立年月日（営業時間等） |  |
| 事業内容（事業においての一日の食数、営業品目等も追記すること） |  |
| 担当者名 |  |
| 電話 |  |
| FAX |  |
| E-mail |  |

営業方針（食材、調理、環境への配慮、廃棄物の回収・処理等の食堂運営の基本的な考え方）

|  |
| --- |
| ・食材について |
| ・調理について |
| ・環境への配慮について |
| ・廃棄物の回収・処理について |

会社の経営状況

|  |  |
| --- | --- |
| 会社の経営状況 |  |

　公営競技場及び官公庁への食堂設置その他出店実績

|  |  |
| --- | --- |
| 公営競技場及び官公庁への食堂設置その他出店の実績（３件まで） | （公営競技場及び官公庁の食堂）（その他） |

1. 土地及び建物の貸付料

　　　　　　　　　　　　　　　　円/年（税込み）

1. 営業方式（コンセプト及び営業ジャンルについて）

|  |
| --- |
|  |

1. 食堂貸付に対する収支計画について

|  |
| --- |
|  |

1. 販売品目及び価格

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 名称 | 　　（写真） | 名称 | 　　（写真） |
| 価格調理時間 | 価格調理時間 |
| 名称 | 　　（写真） | 名称 | 　　（写真） |
| 価格調理時間 | 価格調理時間 |
| 名称 | 　　（写真） | 名称 | 　　（写真） |
| 価格調理時間 | 価格調理時間 |
| 名称 | 　　（写真） | 名称 | 　　（写真） |
| 価格調理時間 | 価格調理時間 |

1. 労働安全、従業員の雇用・接遇について

|  |
| --- |
|  |

※必要に応じて図面等使用し記入して下さい。

1. 食の安全について

|  |
| --- |
|  |

1. 災害発生時の対応について

|  |
| --- |
|  |