企画提案書

1　会社概要

2　営業方式（コンセプト及び運営方針等）

3　提供メニュー及び価格

4　衛生管理体制、危機管理体制

5　その他アピールポイント

**1 会社概要**

|  |  |
| --- | --- |
| （ふりがな）商号又は名称 |  |
| 所在地 | 〒電話番号　：ＦＡＸ　　：Ｅ－mail　： |
| 代表者名 |  |
| 設立年月日 | 年　　　月　　　日 |
| 資本金 | 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　円 |
| 決算年月 | 令和　　年　　月　　※直近のものとする。 |
| 売上高 | 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　円 |
| 営業利益 | 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　円 |
| 当期純利益 | 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　円 |
| 従業員数 | 名（うち正社員　　名） | 調理師免許所有者 | 人 |
| 担当者 | 部　署 |  |
| 氏　名 |  |
| 連絡先 | 電話番号　：Ｅ－mail　: |

●会社の業務内容及び財務諸表等に基づく経営状況

|  |
| --- |
|  |

●病院及び官公庁、会社等でのレストラン又は食堂の運営実績（※営業継続中のものに限る）

①　令和7年4月現在の運営実績数　　　　　　店舗

②　運営実績のうち、規模の大きいものから主なものを3件まで記載してください。

|  |  |
| --- | --- |
| 店舗名称／施設名 |  |
| 所在地 |  |
| 営業種目／特徴 |  |
| 営業開始年月日 |  |
| 客席及び1日の平均食数 | 　　　　　　　　　　席　　　　　　　　　　　　　食 |
| 従業員数 | 正社員　：パート　： |

|  |  |
| --- | --- |
| 店舗名称／施設名 |  |
| 所在地 |  |
| 営業種目／特徴 |  |
| 営業開始年月日 |  |
| 客席及び1日の平均食数 | 　　　　　　　　　　席　　　　　　　　　　　　　食 |
| 従業員数 | 正社員　：パート　： |

|  |  |
| --- | --- |
| 店舗名称／施設名 |  |
| 所在地 |  |
| 営業種目／特徴 |  |
| 営業開始年月日 |  |
| 客席及び1日の平均食数 | 　　　　　　　　　　席　　　　　　　　　　　　　食 |
| 従業員数 | 正社員　：パート　： |

**2　営業方式**（コンセプト、食材、調理方法、環境への配慮、提供方法など）

|  |
| --- |
|  |

※必要に応じて図面等を使用し記入してください。

**3　提供メニュー及び価格**

主なメニューを5種類以上記入してください。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 名称 | （写真） | 名称 | （写真） |
| 価格（円） | 価格（円） |
| 提供時間 | 提供時間 |
| 特徴(カロリー、アレルギー、主な食材など) | 特徴(カロリー、アレルギー、主な食材など) |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 名称 | （写真） | 名称 | （写真） |
| 価格（円） | 価格（円） |
| 提供時間 | 提供時間 |
| 特徴(カロリー、アレルギー、主な食材など) | 特徴(カロリー、アレルギー、主な食材など) |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 名称 | （写真） | 名称 | （写真） |
| 価格（円） | 価格（円） |
| 提供時間 | 提供時間 |
| 特徴(カロリー、アレルギー、主な食材など) | 特徴(カロリー、アレルギー、主な食材など) |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 名称 | （写真） | 名称 | （写真） |
| 価格（円） | 価格（円） |
| 提供時間 | 提供時間 |
| 特徴(カロリー、アレルギー、主な食材など) | 特徴(カロリー、アレルギー、主な食材など) |

**4　衛生管理体制、危機管理体制、従業員の雇用・教育**

|  |
| --- |
|  |

※必要に応じて図面等を使用し記入してください。

**5　その他アピールポイント**

|  |
| --- |
|  |

※必要に応じて図面等を使用し記入してください。