（様式第２号）

**出店計画書【飲食店舗】**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 予定店舗名 |  | | | |
| 店舗コンセプト及び店舗イメージ |  | | | |
| 主要対象者  （ターゲット） |  | | | |
| 出店申込理由 |  | | | |
| 月間売上計画 | 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 |
| 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、新型コロナウイルス感染症対策等） | | | |
| 出店に際し、アピールすべき優位性、強み等 |  | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 南富良野産農畜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（詳細説明・  特徴等） | 「（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 | | | | |
| 保険加入状況 | 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・備品等 | 円 | | |
| その他 | 円 | | |
| 計 | 円 | | |