（様式２）

運　営　計　画　書

　　　　 名 称

１．運営方針(運営の基本的な考え方)

|  |
| --- |
|  |

２．提供メニュー

（１）メニュー構成および価格設定の特徴についてご記入ください。

|  |
| --- |
|  |

（２）通常メニューとして想定するものを具体的にご記入ください。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 品　　　名 | メニューの特徴 | 予定価格（税込） |
| （例）  ・ナポリタン | 宮城県産の野菜を使用。サラダ・スープ付。 | 〇〇円 |

３．食料品・物品等の購入、運搬計画について

|  |
| --- |
|  |

４．安全衛生について（日常における衛生管理、防災等への考え方）

|  |
| --- |
|  |

５．魅力ある店舗運営のための提案（具体的に）

|  |
| --- |
|  |

６．運営体制（１日あたりの人員の配置数、人員体制の基本的な考え方など）

（１）従業員配置計画

業務開始時間から終了時間まで、時間帯別に従業員の配置計画をご記入ください。

|  |
| --- |
| （例）　９：00～11：00　　〇名（正社員〇名、パート等〇名） |

（２）繁忙時の博物館レストランへの応援体制

|  |
| --- |
|  |

７．営業実績

直近３年間の状況を中心に、主な営業経験、現在の営業状況などをご記入ください。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 営業時期 | 店名 | 場所 | 内容 |
|  |  |  |  |

８．収支計画

初年度・２年度目の収支見込みをご記入ください。

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | 令和６年度 | | 令和７年度 | | 特記事項 |
| 金額 | 構成比 | 金額 | 構成比 |
| （１）売上 | | 千円 |  | 千円 |  |  |
| （２）売上原価 | | 千円 |  | 千円 |  |
| （３）粗利益 （（１）－（２）） | | 千円 |  | 千円 |  |
| （４）経費  (①＋②＋③＋④＋⑤＋⑥) | | 千円 | 100％ | 千円 | 100％ |  |
| 内訳 | ①人件費 | 千円 | ％ | 千円 | ％ |
| ②広告費 | 千円 | ％ | 千円 | ％ |
| ③光熱水費 | 千円 | ％ | 千円 | ％ |
| ④支払利息 | 千円 | ％ | 千円 | ％ |
| ⑤その他経費 | 千円 | ％ | 千円 | ％ |
| ⑥建物使用料 | 千円 | ％ | 千円 | ％ |
| （５）営業利益　（（３）－（４）） | | 千円 |  | 千円 |  |  |

９．初期投資計画

営業開始までの投資見込みをご記入ください。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 項目 | 金額　（千円） | 内容 |
| 設備費 |  |  |
| 什器・備品費 |  |  |
| 開店準備費 |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| 合　　　計 |  |  |

10．資金計画

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 項目 | 金額　（千円） | 内容 |
| 自己資金 |  |  |
| 借入金 |  | 年返済 |
|  |  |  |
| 合　　　計 |  |  |

※記入欄が足りない場合は、別紙にご記入のうえ、添付してください。