

事業計画書

1 事業運営上の基本方針および営業計画

(1) 出店の内容について	(出店内容について記載してください)
	(主な商品について及び価格を記載してください)
	(出店に際し、アピールすべき事項、強みなどがあれば具体的に記載してください。)
(2) 営業時間・レイアウト	(定休日、営業時間・テーブル数、販売物品等の陳列について記載)
(3) 許可を受けてから開店までのスケジュール	(営業許可を受けてから出店に要する日数等を記載)

(4) 人員配置	(勤務日数、勤務体制、分担等について記載)
(5) 安全管理、清掃について	(事故や食中毒を防ぐ対策、廃棄物の処理方法、店舗の清掃計画について記載)
(6) 改装等について	(改装の有無や内容について記載)

3 収支計画（見込み）

項 目	1 年目	2 年目	3 年目	備 考
年間売上高				
年間客数				
客単価				
年間仕入原価				
人件費				
施設使用料				
光熱水費				
初期設備投資				
収支差額				
(説明)				

4 施設利活用についての提案

(提案がある場合は内容について詳細に記載してください。)