（様式２）

事　業　計　画　書

1. 事業内容について（全体コンセプト等具体的に記入してください。）

|  |
| --- |
| ・事業概要・営業日、営業時間について（営業計画）・衛生対策について（食材の仕入れから提供までの品質・鮮度管理等）・感染症感染防止対策について |

1. 運営の継続性・収益性について（ニーズの把握、ターゲット設定、販売商品のコンセプトについての考えを記入してください。）

|  |
| --- |
| ・販売商品について（販売するメニュー内容、コンセプト等）・地産地消の取り組みの有無について・来客見込み数について・客層（ターゲットはだれなのか）について・ニーズの把握はできているか・注文から提供までの時間について |

1. テナントの配置等について（外観，テナント内レイアウト、店舗改修について具体的なコンセプト等について記入してください。**※おおまかな図面を添付してください**）

|  |
| --- |
| ・テナント内レイアウト図・改修内容について（改修する場合はその内容を具体的に記載） |

1. 独自提案について（メインテナント部分以外での展開で独自の取り組み案についてご提案ください。）

|  |
| --- |
| ・メインテナント（常時使用する部分）以外（キッチン、和室、外構）で独自の提案について |

⑤ 経営基盤の安定性について（**※収支計画，財務状況等わかる資料を添付してください。**）

1. 経営者能力（事業実績＜経験・経歴等含む＞）について具体的に記入してください。

|  |
| --- |
| ・これまでの営業実績など |