

運 営 企 画 書

【宇都宮美術館内レストラン等】

〔提出日〕 令和 年 月 日

〔商号又は名称〕 _____

- 1 運営に対する基本的な考え方（運営コンセプト）など
 - (1) 運営コンセプト
 - (2) レストラン等の内装のイメージ図
 - (3) レストラン等のレイアウトが具体的に分かる平面図
- 2 運営方法
 - (1) 営業時間（午前9時30分から午後9時30分までの間で設定してください）
 - (2) サービス方法（注文・提供方法，精算方法）
- 3 運営実績等店舗運営のノウハウ（美術館などの文化施設でのレストラン経営実績等の有無を含む）
- 4 メニュー内容と販売価格
 - (1) 提供を予定しているメニュー内容及び販売価格
 - (2) 価格設定の考え方
- 5 提供を予定しているメニューの中から事業者が薦めるサンプルメニュー写真（3種類程度）
- 6 食材の調達方法（品質，安全面の配慮等）

※ 次の7～11は，提案がある場合には記入してください。

- | |
|---|
| <ol style="list-style-type: none">7 テイクアウトについて（ランチボックス，キッチンカーなど）8 他のお店先での連携メニューの取組実績9 地産地消への取組（宇都宮市産食材の使用など）10 アレルギーや健康に配慮したメニューへの取組11 その他メニュー・サービスに関する独自提案 |
|---|

12 月間及び年間収支予測

(単位：千円)

項 目	年 間	月 間	%	備 考
売上高			100	税抜き
給付費				
食材費				
人件費				
直接経費※ 1				生産物賠償責任保険に加入・未加入
間接経費※ 2				
使用料※ 3				
総経費				
損 益				

※ 1 消耗品費，制服及び洗濯費，事務用品費，食器・厨房器具等購入費，生産物賠償責任保険費，定期腸内細菌検査費（赤痢・サルモネラ・腸チフス・パラチフス・0157 等），厨房内細菌検査費等

※ 2 経理事務費，従業員教育訓練費等

※ 3 施設使用料を提案してください。（月額 48,120 円～）

13 資金，人材などレストラン等への支援体制

14 従業員配置体制

- (1) 正社員，パート社員の人数
- (2) レストラン等の管理責任者，指揮命令系統が分かる組織図
- (3) 従業員の時間帯別の人員配置が分かるローテーション表

15 従業員の教育訓練体制

- (1) 従業員の教育訓練等に関する基本方針及び内容
- (2) 利用者からのクレーム・要望等への対応

16 食品の安全管理・衛生管理体制

- (1) 食中毒防止等衛生管理，食品等安全管理の取組
- (2) 食品衛生管理上の賞罰等があれば記入

17 環境に配慮した運営に対する考え方

- (1) レストラン等で発生する食品廃棄物の回収方法，処理方法
- (2) 食品廃棄物の発生抑制
- (3) 省エネルギー（光熱水費削減方法）などの取組

18 その他の提案（美術館内レストラン等を営業するにあたってのアピールポイント）

企画書作成にあたっての留意点

1 上記項目のすべてについて，記入してください。その際の手式は自由としますが，番号・項目名・順序の変更は行わないでください。

また，記入できない項目については，その理由を記入してください。

2 項目ごとの記載量は自由としますが，A4 サイズ用紙（両面使用可）に統一してください。