

運営企画書作成にあたっての注意点

1. 下記項目の全てについて記載し、記載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. 書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。
3. 企画書のページ数は問いませんが、用紙サイズは A4 とします。

宇都宮市役所レストラン 運営企画書フォーマット 見本

1. 表紙

- ・提案案件名（例：「宇都宮市役所 レストラン 運営企画書」）
- ・提出者名（会社名・代表者・担当者）
- ・提出日
- ・連絡先

2. 運営に対する基本的な考え方（運営コンセプト）など

- ・運営コンセプト
- ・レストランの外観、内装のイメージ図
- ・レストランのレイアウトが具体的に分かる平面図
- ・不測の事態への対応（緊急時の連絡体制及び支援体制等）

例：災害時は市の避難計画に準拠いただきますが、詳細な対応までの指示はありませんので、日頃の運営体制での避難方法、利用者の保護者への連絡体制など、レストランを運営した際における体制などを想定してご記載ください。

3. メニュー内容と販売価格

- ・提供を予定しているメニュー内容及び販売価格
- ・価格設定の考え方

4. 注文・提供方法、精算方法

- ・食券方式、カフェテリア方式、ホールスタッフによるオーダー等

5. 食材の調達方法

- ・品質、安全面の配慮等

6. 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写真（3種類） （メニューに使用されている食材やカロリー、塩分、特徴などについて表記）

7. 健康に配慮したメニューへの取組内容

- ・減塩や野菜摂取促進など健康に配慮した食の提供

※ 次の8～13は、提案がある場合に記入してください。

8. アレルギーに配慮したメニューへの取組内容

9. 市との連携メニューへの取組

10. 他の出店先での連携メニューの取組実績

11. 地産地消への取組について（栃木県産米を使用など）

12. その他メニュー・サービスに関する独自提案

13. テイクアウトについて

14. 年間収支予測

(単位：千円)

項 目	年 間	月 間	%	備 考
売上高				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				
施設使用料※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・O157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 施設使用料は，提案上限額の範囲内で年間欄に年額を記入し，年額を12月で除した額（小数第一位以下切捨）を月間欄に月額として記入すること。

《提案上限額》レストラン：1,530,698円（年額）

15. 資金、人材などレストランへの支援体制
16. 運営実績等店舗運営のノウハウ（障がい者就労支援目的のレストラン経営実績等）
17. 従業員配置体制
 - ・正社員、パート社員の人数
 - ・障がい者支援の体制（レストランで就労する障がい者の作業内容は妥当であるか、利用者（障がい者）の確実で継続的な利用（＝就労）がレストラン運営に必要なだが、利用者の雇用形態等は妥当か）
 - ・レストランの管理責任者、指揮命令系統が分かる組織図
 - ・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
18. 従業員の教育訓練体制
 - ・従業員の教育訓練等に関する基本方針及び内容
 - ・利用者からのクレーム・要望等への対応
19. 食品の安全管理・衛生管理体制
 - ・食中毒防止等衛生管理、食品等安全管理の取組
 - ・食品衛生管理上の賞罰等があれば記入
20. 環境に配慮した運営に対する考え方
 - ・レストランで発生する食品廃棄物の回収方法、処理方法
 - ・食品廃棄物の発生抑制や省エネルギーなどの取組
21. その他の提案（アピールポイント）