企画提案書別紙

１　運営方法

　⑴　レストランを管理運営する上での基本方針やコンセプトについて

　⑵　営業開始予定日、営業日及び営業時間並びに営業時間に関する考え方について

　　※　レストランの営業日及び営業時間について、具体的に記載してください。また、設定に当たっての考え方についても記載してください。

　⑶　利用者の動線及び精算方式（システム）について

　　※　配膳配食の方法（セルフ・半セルフ等）や利用者の動線について、精算方式について記載してください。

２　収支計画

　※　年間の収支計画について、できるだけ具体的な内訳や想定客数、客単価を示した上で記載してください。

３　経営基盤

　　経営基盤が安定しており、長期に渡り営業が可能である根拠等について

　　※　財務状況が健全であり、レストラン運営を継続的・安定的に行えるかなどについて記載してください。

４　安全管理・食品衛生

　⑴　防犯、防火等、レストラン運営上の安全管理について

　⑵　食品衛生、品質管理の体制及び事故防止策について

５　従業員の配置及び要望等への対応

　⑴　従業員の配置体制（計画）について

　　ア　勤務体制及び労働条件

　　イ　指揮命令系統がわかる組織図

　⑵　従業員の教育・研修体制について

　⑶　利用者からの要望やクレーム等への対応方法（アンケートによる改善など）・体制等について

６　メニュー・サービス

　⑴　提供を予定している主なメニューの種類及び価格について

　⑵　提供を予定しているサービスの種類等について

　⑶　本市の掲げる健康都市の取組や「おいしい紅茶のまち尾張旭市」の取組を踏まえた提案について

　⑷　県内生産物利用（地産地消）についての考え方について

７　廃棄物の回収・処理方法及び環境への配慮

　⑴　廃棄物の回収方法及び処理方法について

　⑵　減量化推進のための工夫等について

　⑶　取り組んでいる省エネルギー、リサイクル等に関する活動等について

　　※　レストランから発生する事業系ごみの処理体制その他運営に当たり環境への配慮について記載してください。

８　独自提案

　　アピールできる事項又は優位性・特徴のあるサービスについて

【留意事項】

○　記載欄は、必要に応じて追加等してください。

○　図、絵、写真及びグラフ等の使用は可とします。

○　企画提案書は、全体を１０ページ以内に収めてください。