**出店計画書**

１．基本方針及び営業形態、サービスについて

　それぞれの店舗における基本方針と営業形態、店内サービスについて自由に記載してください。

（１）「売店・レストラン・理容室」

２．運営体制について

　それぞれの店舗における運営体制について記載してください。

（１）人員配置計画

①配置

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 事業員区分 | 人数 | うち参加者 | 資格者 |
| 正社員 |  名 |  名 |  |
| パート他 |  名 |  名 |  |
| 計 |  名 |  名 |  |

②勤務体制

　時 分～　時 分　　名 　時 分～　時 分　　名

　時 分～　時 分　　名 　時 分～　時 分　　名

　時 分～　時 分　　名 　時 分～　時 分　　名

（２）従業員募集方法及び研修等

（３）利用者からのクレーム・要望への対応等

３．衛生管理体制及び安全対策等について

　　衛生面での基本方針や、事故防止等の安全対策等について記載してください。

４．災害発生時の対応について

災害発生時の運営方法等について記載してください。

提供メニュー計画書

１．提供メニューについて

　　提供予定のメニュー内容、売価等を記載してください。原則固定メニューとしますが、日替わり等なんらかの提案がある場合はその旨を記載してください。

自由提案

　その他提案事項等があれば記載してください。