

## 1. 事業計画書

①商号または名称

②事業コンセプト

日比谷公園に出店する目的と出店コンセプト、「想定客層を含む基本的な考え方」を明記してください。日比谷公園の「各種計画への適合性、親和性を考慮する」とともに、「公園、エリア、コミュニティへの寄与」について記述してください。

\* 日比谷公会堂アーカイブ展示について(なお、主たる展示を予定している場所は別紙1の図面を参照)

要項記載事項  
を確認し理解し  
た

確認後✓

関連提案  
(加点項目)

例) 公会堂にちなんだ独自メニュー、レンガの壁紙等公会堂を想起させる内装など

\* 無料休憩所/都立一時滞在施設について

要項記載事項  
を確認し理解し  
た

確認後✓

関連提案  
(加点項目)

例) 発災時の協力経験等の実例など

③サービス				
定休日(月の定休日、年末年始の定休日等)				
あり・なし	月毎または週毎の定休日	毎月	日/毎週	曜日
年末年始等の定休日				
営業時間				
時	分	～	時	分
主なメニュー・価格				
【モーニング】				
イメージ画像を添付してください	商品名		価格	
			円	
			円	
			円	
			円	
			円	
【ランチ】				
イメージ画像を添付してください	商品名		価格	
			円	
			円	
			円	
			円	
			円	

【ティー】		
イメージ画像を添付してください	商品名	価格
		円
		円
		円
		円
		円
		円
【ディナー】		
イメージ画像を添付してください	商品名	価格
		円
		円
		円
		円
		円
		円
【その他特別メニュー（アレルギー対応、宗教対応など）】 ※ある場合のみ記入		
イメージ画像を添付してください	商品名	価格
		円
		円
		円

要員配置計画							
		モーニング	ランチ	ティー	ディナー	小計	合計
平日	社員	人	人	人	人	人	人
	アルバイト・パート	人	人	人	人	人	
休日	社員	人	人	人	人	人	人
	アルバイト・パート	人	人	人	人	人	
研修計画							
研修名			実施時期・回数		研修内容		
接遇ポリシー							

苦情対応

事故防止体制

安全衛生管理体制

④飲食店出店実績(1 業態で複数ある場合には、「路面店」、「商業施設」などジャンルを多くご記載ください)					
施設名 1		業態		公園地出店 公園名	
営業開始年		年商 (概算)	千円		
外観写真			内観写真		
施設名 2		業態		公園地出店は 公園名	
営業開始年		年商 (概算)	千円		
外観写真			内観写真		
施設名 3		業態		公園地出店は 公園名	
営業開始年		年商 (概算)	千円		
外観写真			内観写真		

⑤その他の提案

\*当出店において実施が見込まれる、SDGs をはじめとした社会貢献関連の提案や季節ごとのフェア、イベント等。

2. 営業計画書							
①営業計画							
※比率 (%) は年間売上に対する数値を入力してください							(税込)
		1 年目(____月開業想定)		2 年目		3 年目	
A	年間売上高	千円		千円		千円	
B	原材料費	千円	%	千円	%	千円	%
	人件費	千円	%	千円	%	千円	%
	営業手数料 (固定) ※1	千円	%	千円	%	千円	%
	営業手数料 (歩合)	千円	%	千円	%	千円	%
	減価償却費	千円	%	千円	%	千円	%
	光熱水費	千円	%	千円	%	千円	%
	その他販売管理費	千円	%	千円	%	千円	%
	合計	千円	%	千円	%	千円	%
C	営業利益 (A - B)	千円	%	千円	%	千円	%
年間来店者見込み数			人		人		人
客単価			円		円		円

②営業手数料 (歩率)	
	%

③占有予定面積(いずれかに○)※1		※1 営業手数料(固定)は 154 万円×下記面積÷115×12(か月)としてご記入ください
ア厨房 36.68 m <sup>2</sup> 活用	イ厨房+事務室 = 78.83 m <sup>2</sup> 活用	



レイアウトプラン（平面図(座席数含)

外観（イメージまたはパース）

内観（イメージまたはパース）を添付してください。