（様式第４号）

企画提案書

１　運営全般

（１） 応募動機・意欲等について（これまでの実績やアピールポイントなど）

|  |
| --- |
|  |

２　運営方針（基本的方針）

|  |  |
| --- | --- |
| （１） 店舗の名称（候補） |  |
| （２） 店舗の業態・業種 |  |
| （３） 営業日・営業日の設定 |  |
| （４） 人員配置計画（地元採用等） |  |

（５） メニューの種類・価格設定

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 品名 | 価格 | 品名 | 価格 |
|  | 円 |  | 円 |
|  | 円 |  | 円 |
|  | 円 |  | 円 |
|  | 円 |  | 円 |
|  | 円 |  | 円 |
|  | 円 |  | 円 |
|  | 円 |  | 円 |
|  | 円 |  | 円 |
|  | 円 |  | 円 |
|  | 円 |  | 円 |
|  | 円 |  | 円 |
|  | 円 |  | 円 |
|  | 円 |  | 円 |

３　コンセプトとセールスポイント

（１）　ミュージアムのカフェレストランとしての特色について

|  |
| --- |
|  |

（２）　メニュー対応・メニュー開発について

ハラール・ヴィーガン・アレルギー対応、やきものをモチーフにしたメニュー開発、

地産地消・オーガニックメニュー開発　など

|  |
| --- |
|  |

４　ホスピタリティの維持向上

（１）　利用者の利便性を高めるための工夫について

|  |
| --- |
|  |

（２）　キャッシュレス対応（クレジットカード、電子マネー、QRコード決済等）、商品の多言語表示、

　　　　ウェブの活用などについて

|  |
| --- |
|  |

５　館事業との連携・協力

（１）　館事業と関連した店舗運営の基本方針、館事業への協力体制、集客につながる提案について

|  |
| --- |
|  |

６　食品衛生管理

（１）　日常の検査・確認、食品衛生研修等の計画について

|  |
| --- |
|  |

７　不測の事故対策

（１）　食中毒等不測の事故対策（予防策及び保険加入等のサポートなど）について

|  |
| --- |
|  |

８　その他

　　上記のほか、独自の提案を記載してください。

|  |
| --- |
|  |