

## 参考記入事例

## 福島市民家園「お休み処室石」出店事業企画書

令和3年11月11日

## 1. 基本的事項

## (1) 事業者の名称

あづま 太郎

↑必ずしも会社組織等を前提としたものではありません。(個人でも可)

## (2) 代表者の職・氏名

代表 あづま 太郎

## (3) 住所・連絡先電話番号

福島市佐原字神事場1番地 024-593-1111

## 2. 出店等に関する事業経歴について

※出店経験がある場合はその業種や経験年数等事業経歴について具体的に記載してください。

平成20年4月から平成30年3月まで、福島市〇〇にある〇〇屋に勤務し、主に厨房を担当していました。平成30年4月からはキッチンカーを購入し、〇〇という名称で主に県内で開催されるイベント等に出店しています。

## 3. 出店運営計画について

## (1) 出店に際し占有使用したい範囲

※別紙「お休み処室石の出店利用について(資料)」をご覧の上、次の3つの中から一つを選んで○印を付けてください。白地のエリアに展示棚等を配置する場合は、①または②のどちらかに○印を付け、さらに④に○印を付け展示棚の大きさ等を具体的に記載してください。

①赤色のエリア(738円/日)

②赤色+緑色のエリア(1,145円/日)

③建物全体(2,991円/日)

④その他(白地の土間に展示棚1台と販売用アイスの冷凍庫1台 計1.6㎡)

## (2) 営業日

年間を通じて土日祝日に営業

## (3) 営業時間

11時から15時まで

## (4) 運営体制

※常時配置する従業員数や想定しているシフト等について記載してください。

基本的には2~3名体制で運営し、繁忙期には1名の増員を行います。

**(5) 予定している店舗の名称**

和風ピザの店「おろいし」

↑ 民家園内の施設であることをイメージできるものが良いと思われま

**(6) 運営方針、コンセプトなど**

※民家園内の施設として、どのような特色を持たせたり、工夫するかを記載してください。

来店された方がゆったりとくつろげる憩いのお店を目指し、主に地元で採れた新鮮な食材を使ったピザ等を提供します。メニューの中には民家園ならではの和風ピザも用意します。また、散歩の途中で来店された方のために、手作り菓子と抹茶のセット、コーヒー等を準備します。

**(7) 主な提供メニュー及び価格**

地元野菜とカマンベールチーズピザ 850 円、シーフードピザ 800 円、  
民家園季節の和風ピザ 900 円、ピザセット(好きなピザ、サラダ、コーヒー)1,200円  
アップルパイセット 600 円、和菓子セット 600 円・・・

**(8) 展示販売の希望(有・無)及び販売品目等**

展示販売を希望します。主な販売品目は、手作り民芸品、藍染めのハンカチ等

**(9) 収支計画について(想定)**

開店から一年後の1ヶ月の収支予測は次の通りです。なお、1ヶ月の営業日数を10日間として計算しました。客単価750円、1日当たりの入込客数40人とする

○予測売上高

1ヶ月の予測売上高 = 750円 × 40人 × 10日間 = 30万円

これに対し支出は次の通りです。

○施設使用料

1日当り施設使用料 = 1,145円(赤色と緑色エリア) + 49円(展示棚) = 1,194円/日

1ヶ月当り(10日間)施設使用料 = 1,194円 × 10日間 = 11,940円

○食材原価

売上金額の35% = 30万円 × 35% = 105,000円

○人件費

売上金額の30% = 30万円 × 30% = 90,000円

○光熱水費

売上金額の5% = 30万円 × 5% = 15,000円

○売上歩合使用料

1ヶ月当り施設使用料 = 30万円 × 4% = 12,000円

○減価償却費

初期投資額の60分の1 = 10,000円 ※初期投資額を60万円とした場合

○通信費

売上金額の2% = 30万円 × 2% = 6,000円

○備品補充費

売上金額の1% = 30万円 × 1% = 3,000円

○販売促進費

売上金額の2% = 30万円 × 2% = 6,000円

○雑費

売上金額の2% = 30万円 × 2% = 6,000円

支出合計は、273,940円となり、これにより営業利益は26,060円となります。

#### (10) 食中毒防止対策など衛生管理の方法

食材や調理済み料理を常温で放置せず、保存温度を適切に管理します。加熱が必要な食材は十分に加熱を行い、生肉は提供しません。また、食材ごとに調理器具はしっかりと使い分け、手指や調理器具はしっかりと洗浄・除菌を行います。その他、食中毒予防のために必要な対策、衛生管理を徹底して行います。

#### (11) 新型コロナウイルス等感染症への取り組み、対応について

スタッフは、出勤前に体温を計り、発熱や風邪の症状がみられる場合は、代表者にその旨を報告し、勤務の可否等の判断を仰ぎます。店内ではマスクを適切に着用し、頻繁かつ適切な手洗いを徹底します。ユニフォームはこまめに洗濯します。

施設内は、徹底した換気を行い、入口や手洗い場所には、手指消毒用に消毒用アルコール等を用意します。また、来店者が入れ替わる都度、テーブルを消毒し、ドアレバー等の不特定多数が触れる箇所は定期的にアルコール消毒薬や次亜塩素酸水で清拭します。

厨房の調理設備・器具を台所洗剤で清拭し、作業前後の手洗いなど、従来から取り組んでいる一般的な衛生管理を徹底します。

感染防止対策に必要な物資(消毒剤、不織布マスク、手袋、ペーパータオル等)を確保します。

#### (12) その他

※その他、応募に際しPRしたいことや特筆すべき事項がありましたら記載してください。

○○○…

↑応募される方それぞれの意気込みその他PRしたいことを御記入ください。

※記載が納まらない場合は枠を増やしたり、別な用紙に書いても構いません。

この企画の場合の施設使用料は概ね次の通りです。

#### 条 件

○営業日：土日祝日のみ（2022年4月20日～2023年3月31日、111日間）

○貸出しスペース：赤色と緑色エリアを占有使用し、白地の土間に販売目的の展示棚1台と販売用アイスの冷凍庫1台、計1.6㎡を配置する。その他の白地の畳敷き・板の間・土間は原則無料休憩所扱い（事業者が提供する飲食利用以外の利用も可）とする。

#### 施設使用料の算出

$1,145 \text{ 円} / \text{日} + 1.6 \text{ m}^2 / 97.30 \text{ m}^2 \times 2,991 \text{ 円} / \text{日} \doteq 1,194 \text{ 円} / \text{日}$

$1,194 \text{ 円} / \text{日} \times 111 \text{ 日間} = 132,534 \text{ 円}$  となります。