

目黒区総合庁舎レストラン運営企画書

〔提出日〕 令和 年 月 日

〔社 名〕 _____

1 運営コンセプト

2 ランチ及び宴会・デリバリーメニュー内容と販売価格

（価格は割引前の価格を記入。）

〔必須記入項目〕 定食 3 種類程度、弁当、カレー、麺類、副菜、宴会

（定食・弁当については、1 週間分の料理写真及びカロリー・塩分・材料・特徴を表記）

3 価格設定の考え方

4 定食等 1 か月分のサンプルメニュー表

5 売り切れ時の対応

6 食材の調達方法

〔必須記入項目〕 品質・衛生・安全面等の配慮

7 基本的衛生管理と衛生管理体制について

〔必須記入項目〕 施設・機械器具の衛生管理、事故発生時、従業員の教育と管理

8 環境負荷低減に対する具体的方法

〔必須記入項目〕 光熱水費削減方法・残食低減方法・残渣処理方法

9 人員配置計画

区 分	職名	人 員	職 務 内 容	勤 務 時 間 帯
正 社 員		名		何時間（何時～何時）
パ ー ト		名		何時間（何時～何時）
栄養士（常駐）※		名		何時間（何時～何時）
合 計		名		

上記の調理従事者のうち、集団調理業務 5 年以上経験者 人、調理師有資格者 人

※常駐栄養士なしの場合

巡回栄養士の有無	（有 無）	有の場合、巡回の頻度	（年／月 回）
----------	----------	------------	--------------

10 欠員発生時の対応方法

1 1 月間及び年間経費予測

1) 正社員人件費

(単位：円)

職 名	人 数	月額給与	年間給与	年間人件費
	名			

2) パート人件費

(単位：円)

職 名	人数	時給	労働時間／日	日数／年	年間給与	年間人件費

3) 年間収支予測 (単位：千円)

項 目	年 間	月 間	%	備 考
売 上 高			1 0 0	税抜き
食 材 費				
人 件 費				
直接経費※1				
間接経費※2				
総 経 費				
損 益				

※1 消耗品費、制服及び洗濯費、事務用品費、食器・什器等購入費、生産物賠償責任保険費（食中毒・対物等）、定期腸内細菌検査費（赤痢・サルモネラ・腸チフス・パラチフス・0157等）、厨房内細菌検査費等

※2 経理事務費、従業員教育訓練費等

1 2 その他の提案等

【必須記入項目】（1）利用者へのアンケート実施の有無（有 無）

【必須記入項目】（2）栄養に関する情報提供・喫食者への情報提供の有無（有 無）

※有の場合は、情報提供の方法

【必須記入項目】（3）電子マネーの活用に関する提案（有 無）

※有の場合は、具体的な内容

以 上

運営企画書作成に当たっての留意点

- 1 上記項目の全てについて、詳細に記入すること。その際の書式は自由とするが、番号・項目名・順序の変更は行わないこと。
また、記入できない項目については、その理由を記入すること。
- 2 項目ごとのボリュームは自由とするが、A4サイズで20ページ以内にまとめること。
- 3 各項目内に【必須記入項目】とあるものについては必ず記入すること。
その他の追記は自由とする。
- 4 提示資料に貴社名の表示がある場合は、あらかじめ会社名を消して作成すること。