

# 記入例

軽食コーナー、屋外店舗  
スペースのみ提出

(様式第3号)

## 出店計画書

新規店舗の構造や外観イメージが  
わかる資料を添付してください  
(屋外店舗スペースのみ)

予定店舗名	〇〇〇バーガー			
店舗コンセプト 及び店舗イメージ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地産地消ハンバーガーショップ</li> <li>・木を基調にシンプルかつオシャレな外観 (別紙イメージ図参照)</li> </ul>			
主要対象客 (ターゲット)	ファミリー・女性・若者			
営業予定時間	午前10時00分 から 午後5時30分 まで			
出店申込理由	<p>施設本体の営業時間は基本的に午前9時から午後6時 (冬期スキー場営業時は2階ロジ部は午前9時から午後9時)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・地元産食材にこだわった飲食メニューを提供することで、遠軽・オホーツクの魅力向上に貢献したい。</li> <li>・道の駅の集客の目玉となるような商品を販売したい。</li> </ul>			
月間売上計画	項目	初年度	2年度	3年度
	客単価	800円	800円	800円
	1日当り客数	20人	25人	25人
	1日当り売上高	16,000円	20,000円	20,000円
	月間売上高	500,000円	600,000円	600,000円
営業方針	<p>大まかな月間の売上計画を記入してください</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・遠軽・オホーツクの食材にこだわり、安心・安全な飲食を提供する</li> </ul>			
安定的・継続的な経営を確保するための取り組み等	<p>(固定客づくり、その他販売促進、売上向上対策等)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ポイントカードやクーポン券の発行により固定客の確保に努める。</li> <li>・SNSを駆使し、新メニューや割引等の情報を発信する。</li> </ul>			
食の安全確保のための対応方法・取り組み等	<p>(衛生管理、食中毒発生防止対策等)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・アレルギー物質の表示を明確にする</li> <li>・信頼できる特定の生産者からの納品を前提とする</li> <li>・特に夏場は食材の低温保存を徹底する</li> <li>・調理の際は十分に加熱処理を行う</li> <li>・各種講習会に参加し食中毒に対する理解を深める</li> </ul>			

<p>出店に際し、アピールすべき優位性、強み等</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理師免許あり</li> <li>・ホテルのレストランでの勤務経験を活かしたお客様サービスを提供できる。</li> <li>・女性や若者世代の従業員の雇用によりニーズを把握できる。</li> </ul>
<p>遠軽・オホーツクの素材の活用についての考え</p>	<p>(仕入方法・新しい品目の開発等)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・遠軽・オホーツクの食材にこだわり安心・安全な飲食を提供する。</li> <li>・長年の取引により、安定的かつ安価に食材を仕入れることができる。</li> <li>・町内の既存のコンテンツを融合させ、オリジナル商品を開発したい。</li> </ul>
<p>従業員計画</p>	<p>新規店舗における計画を記入してください</p> <p>3人（うちパート 1人・アルバイト 1人）</p> <p>新規雇用 1人</p> <p>人材確保及び育成（研修等）についての考え</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・パート職員1名を正職員として採用する。</li> </ul> <p>配置体制（現場責任者、指揮系統）等</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・正職員1名が現場責任者として指揮しながら、定期的に代表者の巡回を行い、商品の品質や営業状況をチェックする。</li> </ul>
<p>保険加入</p>	<p>賠償責任保険等の保険加入 <input checked="" type="radio"/> 有 ・ <input type="radio"/> 無</p>

必要に応じた保険の加入の予定について記入してください