

様式第 4

運営企画書

1 運営の基本方針

現在、一般的なスーパーに併設されている飲食店としてお好み焼きや焼きそば、たい焼き等を販売しております。車券を購入しながら簡易に食べられるものから、カレーやラーメンなどといった食事まで競輪場の客層に合わせた飲食物を販売し、売り上げ向上に努めます。また、曜日による定休日は設けますが、本場開催やグレードの高い競輪開催に合わせて、休日を変更しながら運営していきます。

2 取扱い商品と価格（代表的なもの）

飲食店取扱商品	価 格	飲食店取扱商品	価 格
お好み焼き	500 円	カレー	700 円
たい焼き	200 円	唐揚げ	500 円
かつ丼	700 円	ソフトクリーム	150 円
牛丼	600 円	ビール	500 円
ラーメン	700 円	パック酒	200 円

3 従業員の雇用形態と配置計画

飲食店	正規	店長 1 人・その他（親族）1 人	合計 4 人
	パート等	その他 2 人	

4 衛生管理体制と方法

- ・飲食品の賞味期限チェックを行います
- ・前出し等により商品の在庫管理を徹底します。
- ・1 日複数回の冷蔵冷凍庫等の温度確認を行います。
- ・飲食店で発生したごみは毎日ごみ収集所まで運搬し、店舗内には残しません。
- ・温度確認や在庫確認は書面又はデータにて記録、保存します。
- ・従業員には採用時に衛生安全に関する研修を行います。

5 現金決済と併せて行う決済方式の提案

クレジットカード、Paypay 払い、QUO カード

記載例

6 飲食店での業務に従事した経験

飲食店を経営若しくは業務に従事していた実績について記入してください。また、飲食店を経営していた場合には、飲食店の様子が分かる A 4 用紙 2 カット程度のサイズの写真等を別紙で添付してください。

飲食店名称	経営若しくは従事期間	所在地	経営・従事
東京ごはん屋	R1 年 4 月 ～ R5 年 3 月	東京都杉並区	経営・ <u>従事</u>
大垣ごはん屋	R6 年 4 月 ～ R7 年 9 月	岐阜県大垣市	<u>経営</u> ・従事
	年 月 ～ 年 月		経営・従事

7 管理者で設置する厨房機器の要望

・冷凍冷蔵庫（1460 サイズ） ・2 槽シンク ・手洗いシンク ・作業台（2m幅） ・ラック棚（180 c m、3 段）	・グリドル（1.5m幅） ・フライヤー2 基 ・コンロ 3 口 ・製麺機
---	---

8 委託金額の希望

大垣市から飲食店事業者に運営にかかる人件費として委託金をお支払いしますので希望金額を記入ください

15 万円/月

9 その他特徴的な提案

大垣らしい食材を使用したメニューを考案し、競輪場の名物メニューを開発します。
大垣をホームバンクとする選手がグレードレースの決勝に出場する日においては、応援メニューとして、たい焼きを 100 円で販売します。

10 申込みに当たりご意見、ご要望がありましたらご記入ください。

競輪開催について詳しくわからないため、出店後、来場者が多いと予想される日について教えて欲しいです。

※書式、頁数、表スペース及び用語については、申込者により修正してかまいません。ただし、設問に対しては全て記入してください。