（様式２）

**営 業 計 画 書**

|  |  |
| --- | --- |
| (１)飲食店経営の経験 | □あり　　　　　　　　　□なし |
| (２)出店する店舗の営業方針、コンセプト |  |
| (３)営業日及び営業時間※施設の休館日は、12/29～翌1/3、その他不定休有※施設の開館時間は、8:30～19:00 | 営業日 |  |
| 営業時間 |  |
| その他 |  |
| (４)予定している商品構成と販売価格※砂川の地域資源の活用など、地域性を生かしたメニューなどが有ればお書きください。 |  |
| (５)営業体制（従業員配置等） |  |
| (６)その他営業にあたってアピールすべき事項 |  |
| (７)収支計画(軌道に乗った後の月) | 内容(1月単位) | 金額(1月あたり) | 内訳 |
| ①売上 | 円 |  |
| ②売上原価 | 円 |  |
| ③売上総利益(①-②) | 円 |  |
| ④販売管理費 | 円 |  |
| (内訳) | 人件費 | 円 |  |
| 水道光熱費 | 円 |  |
| 地代家賃 | 18,000円 |  |
| 広告宣伝費 | 円 |  |
| その他 | 円 |  |
| ⑤営業利益(③-④) | 円 |  |