**企画提案書**（外向発売所軽食コーナー）

所在地（住所）：〒

法人名（個人名）：

代表者職氏名：

※代表者職氏名は個人での申込の場合、記載不要

**１　プレゼンテーション**

(１)経営方針・基本理念

|  |
| --- |
| 【記載欄】  ・法人（店舗）の経営方針や基本理念について記載して下さい。 |

(２)出店動機・目的

|  |
| --- |
| 【記載欄】  ・出店、応募の動機について記載して下さい。 |

**２　出店内容**

(１)店舗の名称

|  |
| --- |
| 【記載欄】  ・出店する新店舗の名称（予定）を記載して下さい。 |

(２)店舗の営業予定日時

|  |
| --- |
| 【記載欄】  ・出店する新店舗の営業予定日時を記載して下さい。  ・定休日を定める場合、具体的に記載してください。 |

(３)店舗のコンセプト

|  |
| --- |
| 【記載欄】  ・どんな店舗にしたいか、何を売りにしたいか、お客様にどんなサービスや体験を提供したいかなど、店舗のテーマや方向性について記載して下さい。 |

(４)メニューの構成・特徴等

|  |
| --- |
| 【記載欄】  ・メニューのジャンルや構成、特徴を記載してください。 |

(５)営業日

|  |
| --- |
| 【記載欄】  ・店舗の営業日は原則として外向発売所の営業日（年間３５５日程度）となりますが、それ以外に定休日を設ける場合、記載してください。  ・出店後、事業局に届出を行った上で、営業日を変更することは可能です。 |

(５)営業時間

|  |
| --- |
| 【記載欄】  ・予定営業時間を記載してください。  ・外向発売所の営業時間（７：３０～２１：００）を超えない範囲で、出店者が決定してよいが、昼食の提供は必須とし、１１時から１４時までの時間帯は必ず営業すること。  ・出店後、事業局に届出を行った上で、営業時間を変更することは可能です。 |

**３　マーケティング戦略**

(１)ブランドマーケティングについて

|  |
| --- |
| 【記載欄】  ・法人や店舗、取り扱い商品の持つブランド力や話題性、付加価値等についてアピールポイントを記載して下さい。 |

(２)広告マーケティングについて

|  |
| --- |
| 【記載欄】  ・運営法人や店舗のホームページやＳＮＳ（Instagram、Facebook、Ｘ等）アカウント等の有無、及び新店舗でのそれらを用いた宣伝・発信の計画等について記載して下さい。  ・オンラインレビューサイトへの登録や検索エンジン最適化（ＳＥＯ）等、その他に行っているＷＥＢマーケティングがある場合には、併せて内容を記載して下さい。  ・チラシなどオフライン広告等の計画がある場合、併せて記載してください。 |

(３)販売戦略について

|  |
| --- |
| 【記載欄】  ・店舗の売上を向上させるための短期的・長期的な販売戦略や、ボートレース場の外向発売所（ガァ～コピア）に隣接していることを活用した、企画・アイデア等について記載して下さい。 |

(４)集客マーケティングについて

|  |
| --- |
| 【記載欄】  ・リピーターを増やすための取り組みがあれば記載して下さい。  ・幅広い層に購入してもらうための工夫や取り組みがあれば記載して下さい。 |

**４　オリジナリティ**

(１)メニューの独自性

|  |
| --- |
| 【記載欄】  ・他店にはない、販売メニューのオリジナリティや魅力を記載して下さい。  ・既存の系列店にはない、新商品や限定メニューの提案がある場合、記載して下さい。 |

(２)サービスの独自性

|  |
| --- |
| 【記載欄】  ・提供するサービスについて、他店にはない、接客や調理、販売方法等のオリジナリティや強みがあれば記載して下さい。 |

**５　販売内容**

(１)メニューの質、量

|  |
| --- |
| 【記載欄】  ・販売メニューについてのアピールポイントを記載して下さい。（特に味や品質、使用食材についての内容を記載して下さい。）  ・販売メニューについての企画や提案がある場合は自由に記載して下さい。 |

**６　経営計画**

(１)人員確保の計画

|  |
| --- |
| 【記載欄】  ・スタッフ確保のための計画について記載して下さい。  例：正社員１名とパート１名は児島地区にある既存店との兼務により確保し、残りのパート１名は新たに募集して雇用する　など |

(２)スタッフの研修・教育体制

|  |
| --- |
| 【記載欄】  ・スタッフの研修・教育体制について記載して下さい。  例：新たに雇用するパート１名については店舗の開店前に、既存店で２週間の研修期間を経た後に店舗で勤務する　など |

(３)人員配置体制

|  |
| --- |
| 【記載欄】  ・スタッフの配置数を、正社員、パート別に記載して下さい。 |

**７　地域貢献・環境負荷への対応**

(１)地域性の取入れ

|  |
| --- |
| 【記載欄】  ・地元（児島地区又は倉敷市内）の特産品や文化を取り入れた販売メニューがある場合、詳細を記入して下さい。  ・販売メニューに地元（児島地区又は倉敷市内）食材の使用がある場合、詳細を記入して下さい。 |

(３)フードロス対策

|  |
| --- |
| 【記載欄】  ・実施可能なフードロス対策について記載して下さい。  例：食材の仕入れ、在庫管理、調理・提供の際の工夫や、余った食材の活用方法等。  ・直近年度の既存店の食品ロス率が分かる場合は、併せて記載して下さい。 |

**８　その他**

|  |
| --- |
| 【記載欄】  ・上記以外でアピールしたい内容や企画・提案があれば自由に記載して下さい。  ・必要に応じ、別紙で資料を添付していただいても結構です。 |

※各項目で記載できる文字数に制限はありません。

※枠内に収まらない図表や資料がある場合は、自由に添付して下さい。ただし、別紙を添付する場合であっても枠内を空欄とはせず、概要を記載するようにして下さい。