（様式第５号）

企　画　書

１　安定的な店舗運営の確保

(1)経営状況

|  |
| --- |
| ・決算書類（貸借対照表、損益計算書等）により、会社の経営状況、財務状況について記載してください。  ・貴社の概要については、様式第４号に記載してください。 |

(2)健全な収支計画

|  |
| --- |
| ・契約期間中の収支計画書を年度ごと(最長５年)に作成してください。  ・収支計画は、当該食堂の年間売上高・年間客数・客単価、原価・人件費、光熱水費等の主要な科目ごとの内容とし、食堂設置に要する初期設備投資額についても記載してください。  ・初期設備投資額により単年度収支見込みが赤字となる場合は、事業者として、当該赤字を吸収する見込みや考え方等について記載してください。  ・経営情報を守秘する必要がある場合は、適宜、科目等を調整してください。 |

(3)実績、経験、ノウハウ（レストランの出店事例）

|  |
| --- |
| ・出店開始年月日、現在の状況（出店中、令和○年度退去・廃止など）、メニュー例について記載してください。  ・貴社がレストランに投入する運営ノウハウについて記載してください。  ・可能な限り客席や厨房内の写真や画像を添付してください。  ・様式第４号「各種施設内等への店舗出店事例」欄と一致させてください。 |

(4)経営の組織体制

①組織図（指揮命令系統）及び責任者

|  |
| --- |
| ・本社～近代美術館内レストラン等に係る組織図、指揮命令体制について記載してください。  ・通常時、夜間・休日、緊急時の連絡体制を記載してください。  ・責任者の配置計画(常駐の有無等)を記載してください。  ・必要に応じて、体系図等を用いて記載してください。 |

②従業員配置の基本的な考え方

|  |
| --- |
| ・従業員の雇用計画、採用基準等を記載してください。  ・必要に応じて、体系図等を用いて記載してください。 |

③従業員・勤務体制等[配置計画、勤務体制(曜日別・時間帯別配置人数)]

|  |
| --- |
| ・従業員の人数、配置、経験者の有無、勤務体制、ローテーションの計画等を記載してください。  ・必要に応じて、体系図等を用いて記載してください。 |

④防犯・防災等の安全管理、事故防止体制等

|  |
| --- |
| ・利用者、従業員の防犯・防災等の安全管理、事故防止の体制について記載してください。  ・万が一災害及び事故等が発生した場合の対応策、体制及び保険の加入の有無について記載してください。  ・必要に応じて、体系図等を用いて記載してください。 |

２　店舗内容及び良質なサービス向上への取組

(1)店舗内容

①出店の概要、コンセプト

|  |
| --- |
| ・出店の概要、コンセプトについて記載してください。 |

②営業及び営業時間

|  |
| --- |
| ・昼食、軽食及びドリンクの営業及び営業時間について、具体的内容及び提案理由を記載してください。  ・閉館後の夕食の営業、閉館後の貸切営業、開館時間帯貸切営業の有無と具体的内容及び提案理由を記載してください。 （※昼食、軽食及びドリンクの提供は必須です。） |

(2)メニュー構成、価格

|  |
| --- |
| ・提供を予定している主なメニュー（昼食、軽食、ドリンク等）の種類と予定価格を記載してください。  ・利用者の嗜好、ニーズ等の把握及びそれらのメニューへの反映方法について、具体的に記載してください。  ・各メニュー例は、できるだけ写真等の画像を添付してください。 |

(3)食事の提供方法等

|  |
| --- |
| ・食材、調理法、味付けの工夫等、ＰＲできることを記載してください。  ・利用者の動線、客席のレイアウト等についての考え方及び提案理由を記載してください。（イメージ図を添付） |

(4)集客方法

|  |
| --- |
| ・集客方法について記載してください。 |

(5)サービス教育

|  |
| --- |
| ・利用者へのサービスについて、従業員研修等の計画を記載してください。 |

(6)利用者からの苦情への対応

|  |
| --- |
| ・利用者からの苦情への対処方法を記載してください。  ・クレームマニュアル等を作成している場合には、添付してください。 |

(7)業務改善への取組

|  |
| --- |
| ・アンケート調査の実施等、利用者の要望を把握する取組について記載してくださ  い。 |

３　食品衛生への取組及び環境への配慮

(1)食中毒防止対策、従業員への衛生教育

|  |
| --- |
| ・衛生管理に対する考え方を記載してください。  ・食中毒発生防止のための対策及び万が一食中毒が発生した場合の対応方法につい  　て具体的に記載してください。  ・従業員に対する衛生教育、研修等の実施計画を記載してください。  ・その他、食材調達等を含めた食の安全確保のための取組があれば記載してくださ  い。  ・必要に応じて体系図等を用いて記載してください。 |

(2)廃棄物の適正処理及び省エネルギーへの配慮

|  |
| --- |
| ・食堂から発生する全ての廃棄物の回収及び処理計画について、その計画内容、実施方法及び実施頻度等を記載してください。  ・食品廃棄物の減量化や電気、ガス、水道等の使用における省エネルギー対策など、環境への配慮に関する取組について記載してください。  ・必要に応じて体系図等を用いて記載してください。 |

(3)近代美術館の作品保全環境への配慮

|  |
| --- |
| ・近代美術館の作品保全環境への配慮について、方針を記載してください。 |

４　作品鑑賞者への配慮

|  |
| --- |
| ・音量等抑制（音楽、演奏、マイクの使用、大声等）について、どのように配慮を行うか記載してください。 |

５　開館時間帯貸切営業時の来館者への配慮

|  |
| --- |
| ・開館時間帯貸切営業時の来館者への配慮について、アイディアがあれば記載してください。 |

６　近代美術館の施設としてふさわしいデザイン、雰囲気に関する配慮

|  |
| --- |
| ・レストラン入口、アプローチの装飾、インテリア、看板について、どのように配慮するか、基本方針を記載してください。 |