事　業　計　画　書

１　営業方針

|  |
| --- |
|  |

２　営業形態

（１）営業日及び営業時間

|  |
| --- |
|  |

1. その他（出前、テイクアウトの有無　等）

|  |
| --- |
|  |

３　従業員の配置計画

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 配置人員（繁忙期の人員） | | 内　訳 | |
| 常　雇 | パート |
| 厨　房 | （　　） | （　　） | （　　） |
| 客　席 | （　　） | （　　） | （　　） |
| その他 | （　　） | （　　） | （　　） |

４　提供メニュー例

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 品　名 | 価　格 | 品　名 | 価　格 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |