

事業計画書

【1】法人等の概要

| | | | |
|---------------|-------------------------------|--------|-------------|
| 法人名 | 代表者 | | |
| 住所 | 〒 | | |
| 連絡先 | 担当部署 担当者名 電話番号 F A X | | |
| 設立年度・資本金等 | 設立年度 | 年 | 月 : 資本金 百万円 |
| 従業員数 | 人 (年 月 日現在) | | |
| 過去3年間の 売上高 | 2015年度 | 2016年度 | 2017年度 |
| | 百万円 | 百万円 | 百万円 |

【2】主要株主及び出資金額等

| 主要株主 | 出資金額 | 出資比率 |
|------|------|------|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

【3】事業経歴

※主な飲食施設等の管理運営の経歴の有無

| 事業を行った 時期・期間 | 主な事業所・事業内容 | 当該事業所の従業員人数 (うち正規従業員人数) |
|-----------------|---------------------------------|----------------------------|
| 年～年 (年間) | 事業所： 所在地 大阪府 事業内容： | |
| 年～年 (年間) | 事業所： 所在地 大阪府 事業内容： | |
| 年～年 (年間) | 事業所： 所在地 大阪府 事業内容： | |
| 年～年 (年間) | 事業所： 所在地 大阪府 事業内容： | |

【4】応募業務

応募する業務の前に☑を入れてください。

(1) 飲食店舗の運営

| | |
|--------------------------|-----------------------|
| 以下の飲食施設の運営に応募します。 | |
| <input type="checkbox"/> | 全ての飲食店舗の運営に応募する。 |
| 次の飲食店舗の運営に応募する。 | |
| <input type="checkbox"/> | 1 2階レストラン（お弁当の提供を行う） |
| <input type="checkbox"/> | 1 2階レストラン（お弁当の提供はしない） |
| <input type="checkbox"/> | 5階食堂（お弁当の提供を行う） |
| <input type="checkbox"/> | 5階食堂（お弁当の提供はしない） |
| <input type="checkbox"/> | 2階カフェ（1階オープンカフェを含む） |
| <input type="checkbox"/> | 2階カフェ（1階オープンカフェは含まない） |

(2) ケイタリングサービスの提供

| | |
|--------------------------|---------------------|
| <input type="checkbox"/> | ケイタリングサービスの提供に応募する。 |
|--------------------------|---------------------|

【5】応募する業務の運営体制等について記載してください。

(応募業務ごとの記載してください)

① 基本的な考え方

② 運営体制

③ 人員配備

【6】具体的な運営企画概要

(1) 営業時間及び体制

| | |
|--|--|
| 営業時間 | |
| 体制に係るアピール (従業員配置数・勤務時間・シフト・緊急時体制・繁忙時の応援体制・指揮命令系統・研修体制・クレーム対応など) | |

(2) サービス提供内容等

| | |
|--------------------|---|
| 提供メニュー | <ul style="list-style-type: none">① 別添「メニューリスト」のとおり② メニューリスト以外に提供されるメニュー及びそれ以外のサービスを行う場合は記入してください。 |
| 料金精算方法 | <ul style="list-style-type: none">① 5階カフェテリアは券売機、それ以外は現金精算を基本とします。② それ以外にクレジットカード、お食事券等による場合は記入してください。 |
| その他サービス向上に向けた創意工夫等 | |

(3) 衛生管理に係る具体的計画内容

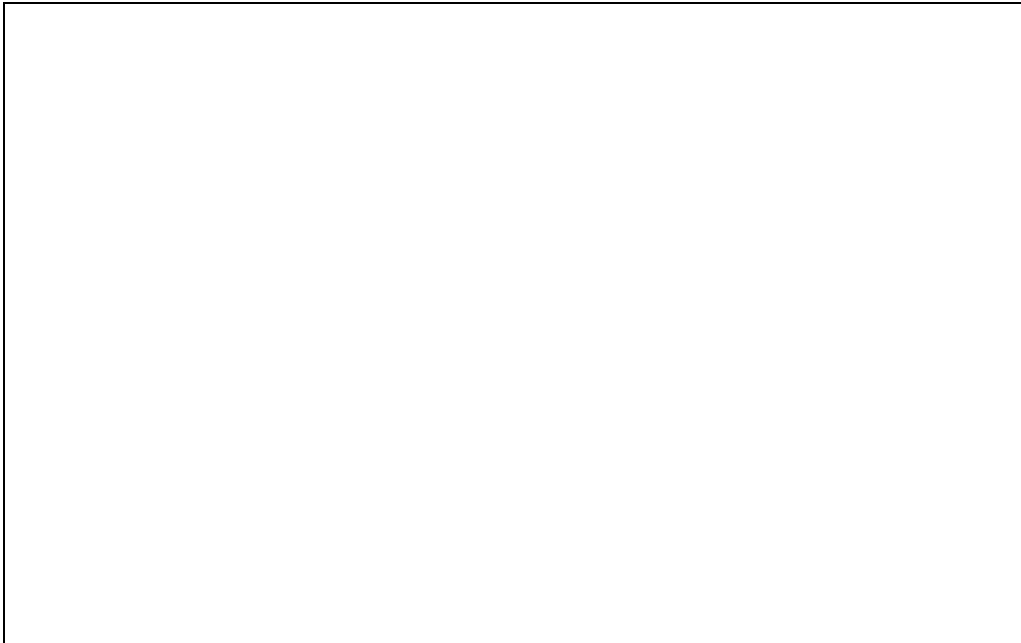
| | |
|----------|--|
| 衛生管理について | |
|----------|--|

(4) ゴミ・廃棄物の処理方法

1. 会社としての取組方針(環境に配慮されていること)

A large, empty rectangular box with a black border, intended for the company's policy regarding waste management and environmental considerations.

2. 具体的な対処策

A large, empty rectangular box with a black border, intended for specific measures and actions taken by the company to manage waste and reduce environmental impact.

(5) 飲食店舗及びケイタリングサービスに対する提案。

①飲食店舗及びケイタリングさ一母子について相違工夫により実施するプランがあれば記入してください。

②大阪府立国際会議場の飲食サービスを全体として向上するために実施するプランがあれば記入してください。(飲食店舗間の役割分担と連携の方策、飲食店舗とケイタリングの連携など)。

一部の事業のみ応募される場合は他の受託者との連携方策を含めて記入して下さい。

(6) 開店までのスケジュール

開店予定日 2019年 月 日予定

※スケジュール表を作成・提出してください。

※開店予定日が2019年9月1日以降の場合は、その理由も記入してください

(7) 委託者に支払う売上手数料率

| 対象施設又はサービス | 売上手数料率 (毎月) |
|---------------|--|
| 12階 レストラン | <input type="text"/> <input type="text"/> . <input type="text"/> % |
| (弁当の提供) | <input type="text"/> <input type="text"/> . <input type="text"/> % |
| 5階 食堂 | <input type="text"/> <input type="text"/> . <input type="text"/> % |
| (弁当の提供) | <input type="text"/> <input type="text"/> . <input type="text"/> % |
| 2階 カフェ | <input type="text"/> <input type="text"/> . <input type="text"/> % |
| (1階オープンカフェ) | <input type="text"/> <input type="text"/> . <input type="text"/> % |
| ケイタリングサービスの提供 | <input type="text"/> <input type="text"/> . <input type="text"/> % |
| 飲食施設内の物販 | <input type="text"/> <input type="text"/> . <input type="text"/> % |

※12階レストラン及び5階食堂の受託者は飲食店舗の運営に加え、お弁当の提供を行えます。その場合は、お弁当の提供に係る売上手数料率を記載してください。

※2階カフェの受託者は、1階オープンプラザの運営を行うことができます。その場合は、オープンカフェの売上手数料率を記載してください。

別紙：メニューリスト

※複数店舗に応募される場合は、店舗別にメニューを記載してください。

◎店舗 [12階レストラン]

| | 商 品 名 | 提供予定価格(円) | メニューの内容等 |
|----|-------|-----------|----------|
| 1 | | | |
| 2 | | | |
| 3 | | | |
| 4 | | | |
| 5 | | | |
| 6 | | | |
| 7 | | | |
| 8 | | | |
| 9 | | | |
| 10 | | | |
| 11 | | | |
| 12 | | | |
| 13 | | | |
| 14 | | | |
| 15 | | | |
| 16 | | | |
| 17 | | | |
| 18 | | | |
| 19 | | | |
| 20 | | | |

◎店舗〔5階 食堂〕

| | 商 品 名 | 提供予定価格(円) | メニューの内容等 |
|----|-------|-----------|----------|
| 1 | | | |
| 2 | | | |
| 3 | | | |
| 4 | | | |
| 5 | | | |
| 6 | | | |
| 7 | | | |
| 8 | | | |
| 9 | | | |
| 10 | | | |
| 11 | | | |
| 12 | | | |
| 13 | | | |
| 14 | | | |
| 15 | | | |
| 16 | | | |
| 17 | | | |
| 18 | | | |
| 19 | | | |
| 20 | | | |

◎店舗〔2階 カフェ〕

| | 商 品 名 | 提供予定価格(円) | メニューの内容等 |
|----|-------|-----------|----------|
| 1 | | | |
| 2 | | | |
| 3 | | | |
| 4 | | | |
| 5 | | | |
| 6 | | | |
| 7 | | | |
| 8 | | | |
| 9 | | | |
| 10 | | | |
| 11 | | | |
| 12 | | | |
| 13 | | | |
| 14 | | | |
| 15 | | | |
| 16 | | | |
| 17 | | | |
| 18 | | | |
| 19 | | | |
| 20 | | | |

◎ケイタリング

| | 商 品 名 | 提供予定価格(円) | メニューの内容等 |
|----|-------|-----------|----------|
| 1 | | | |
| 2 | | | |
| 3 | | | |
| 4 | | | |
| 5 | | | |
| 6 | | | |
| 7 | | | |
| 8 | | | |
| 9 | | | |
| 10 | | | |
| 11 | | | |
| 12 | | | |
| 13 | | | |
| 14 | | | |
| 15 | | | |
| 16 | | | |
| 17 | | | |
| 18 | | | |
| 19 | | | |
| 20 | | | |

◎オープンカフェ

| | 商 品 名 | 提供予定価格(円) | メニューの内容等 |
|----|-------|-----------|----------|
| 1 | | | |
| 2 | | | |
| 3 | | | |
| 4 | | | |
| 5 | | | |
| 6 | | | |
| 7 | | | |
| 8 | | | |
| 9 | | | |
| 10 | | | |

◎物 販

| | 商 品 名 | 提供予定価格(円) | メニューの内容等 |
|----|-------|-----------|----------|
| 1 | | | |
| 2 | | | |
| 3 | | | |
| 4 | | | |
| 5 | | | |
| 6 | | | |
| 7 | | | |
| 8 | | | |
| 9 | | | |
| 10 | | | |

