（様式　４）

**企 画 提 案 書**

１　売店等の運営体制

（１）売店等のコンセプト、運営方法

①売店等のコンセプト

|  |
| --- |
| 病院内で売店等を運営するに当たっての基本的な運営方針を記入してください。 |

②売店の運営方法

|  |  |
| --- | --- |
| 売店の運営方法（数字を○で囲む） | １　直営２　フランチャイズ方式 |
| 直営の場合は、組織体制や売店責任者の配置方針等を、フランチャイズ方式の場合は、フランチャイズ本部と加盟店との運営に当たっての役割分担等も含めて記載してください。 |

（２）従業員の配置体制

|  |
| --- |
| 売店に配置する従業員の総数と時間帯別の従業員の配置計画を記入してください。例）従業員総数　正社員　○名　パート等　○名営業開始８：００　～　１１：００　正社員○名　パート等○名 |

（３）従業員管理

①　従業員の教育・訓練体制

|  |
| --- |
| 従業員の教育・訓練体制について記載してください。 |

　　②　従業員の健康管理等

|  |
| --- |
| 従業員の健康管理、院内感染防止対策について記載してください。 |

　　③　利用者からの要望や苦情に対する対応等

|  |
| --- |
| 利用者からの要望や苦情に対する対応について記載してください。 |

２　売店等の営業内容

（１）売店等のレイアウト

|  |
| --- |
| レイアウトのポイント等アピールポイントを記載してください。　※　売店及び休憩・飲食スペースのレイアウトについて、平面図を添付してください。 |

（３）商品・サービスの構成

　　①売店の商品

|  |  |
| --- | --- |
| 項目 | 内容 |
| 商品構成 | 取扱商品構成を記載して下さい。（例）・弁当類　　　　弁当類、おにぎり、サンドイッチ、・・・　　　・加工食品類　　　　飲料、菓子、インスタント食品、・・・　　　・日用雑貨 |
| 価格設定 | 価格設定の特徴を記載してください。 |
| 総取扱品目数 |  |

　②売店のサービス

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| サービスの種類 | 価　格 | 特記事項 |
| （例）　・公共料金収納代行　・ＡＴＭサービス　・コピー、ＦＡＸサービス | 無料 | 対象料金電気、ガス・・・ |

　③災害に対する取り組み

|  |
| --- |
| 内容 |
| （例）災害時における食料飲料水等の物資供給に関する協定の可否等、災害対応に関する内容に関してご記入ください。 |

　（４）その他自由提案

|  |
| --- |
| 利用者の満足度の向上につながる取り組み、商品管理体制、病院イベント時の協力、省エネルギー等環境への配慮など、アピールする内容があれば記載してください。 |

３　運営事業者

（１）業務の実績

|  |  |
| --- | --- |
| 事業実績（病院内の出店実績の主なものを記載してください）※フランチャイズ方式の場合は、フランチャイズ本部又は加盟店のどちらの実績か明記すること | 病院名（病床数）：所在地：店舗面積：年間売上高：店舗の特徴： |
| 病院名（病床数）：所在地：店舗面積：年間売上高：店舗の特徴： |
| 病院名（病床数）：所在地：店舗面積：年間売上高：店舗の特徴： |

（２）店舗への支援体制

|  |
| --- |
| 売店等の運営を安定的に行っていくために運営事業者（フランチャイズ方式の場合は、フランチャイズ本部も含む）が行う日常的な支援等を記載してください。 |

（３）経営計画

　①開店までのスケジュール及び売店等の設置に要する費用の見込

|  |
| --- |
|  |

　　②年間収支計画

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 項目 | 金額（単位：千円） | 明細 |
| 売上高 |  |  |
| その他収入 |  |  |
| 収入合計 |  |  |
| 売上原価 |  |  |
| 営業経費 | 人件費 |  |  |
| 光熱水費 |  |  |
| 賃借料 |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| その他の費用 |  |  |
| 費用合計 |  |  |
| 損益 |  |  |

※必要に応じて項目を追加の上、記入してください。