

審査内容

項目	審査内容
創業の計画性	<p>出店に対する強い動機があるか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 創業動機は共感出来るものか。
	<p>創業時の見込客が期待出来るか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ これまでのキャリア、経験などにより、開店時の見込み客が想定出来ている。
	<p>これまでの職種や経験、能力が活かせるか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 飲食店の店長経験、調理経験、サービス経験、調理学校、創業塾への参加、ネットワーク 等
事業計画の魅力	<p>想定している顧客に、店舗のコンセプトは伝わるものとなっているか。</p>
	<p>想定している顧客に、価格・メニュー、サービス、店舗空間は合っているか。</p>
	<p>他店と比べ、個性やこだわりを出せる計画となっているか（地産地消、県食材や県産品の使用等）。</p>
事業計画の妥当性	<p>地域や市場、競合相手の分析は出来ているか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 現状分析が出来ており顧客の目処が立つか。
	<p>資金計画・収支計画は適正か</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 根拠は適正か。
	<p>スタッフ体制は適正か。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 計画する店舗を運営出来る体制か。