

(様式第 3 号)

業務計画書

業務工程	人数	業務時間																備考
		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
開店準備																		
調理準備																		
調理																		
調理片付																		
配達準備																		
配達・安否確認																		
容器回収																		
容器洗浄																		
食材発注																		
翌日準備																		
閉店準備																		

各項目について、欄が不足する場合は適宜追加してください。