

(例)

業種業態	中国茶カフェと飲茶のミックス型飲食店	
	③物販	中国茶・工夫茶器等1000円程度
営業時間	11:00~20:00(土日・祭日は21:30まで)	
	当初1年間は休日を設けず、開業1年後からは、週1日を定休日とする	
従業員	社員	マネージャー 1名 営業の責任者としてお店の全体を取り仕切る 調理担当 2名 本格中華コックではなく、調理技術を習得している中堅の調理人
	パート	ホール担当 2名 主として客席サービスを担当、洗い場も兼任する
客席数	1階	20席以上 平日営業の基準フロアとする
	2階	30席以上 土日・祭日の繁忙時及びグループ客の利用に際した、サブフロアとする
	計 50席以上	

4. 売上計画

時間	客単価(円)	席数	回転率	稼働率	売上高(円)
昼					
夜					
物販					
平均客単価		1日あたり客数		1日あたり売上	

※平日・休日の差があるものの、営業目標値として平均値を設定
→稼働率は席数に対する着席割合(4人掛けに対し3人が座るなど)

売上げ2年目10%UP3年目以降年3%UP

人件費・諸費用年3%UP

項目		初年度設定	2年目	3年目
総売上(月)	営業日数 <input type="text"/> 日	0	0	0
原材料費	原価率 <input type="text"/> %	0	0	0
売上総利益	粗利益率 ##### %	0	0	0
一般管理費	人件費 マネージャー		0	0
	調理人		0	0
	パート		0	0
	①家賃		0	0
	②水道光熱費		0	0
	③通信費		0	0
	④車両費		0	0
	⑤広告販促費		0	0
	⑥修繕費		0	0
	⑦消耗品費		0	0
	⑧保険料		0	0
⑨交際費		0	0	
⑩雑費		0	0	
	計 #DIV/0!	0	0	0
営業利益	#DIV/0!	0	0	0
役員報酬			0	0
経常利益	#DIV/0!	¥0	¥0	¥0

※一般管理費は、分りやすくするために必要最小限の項目のみとした

5. 返済計画

借入金返済額	7年返済	元利均等払い	#REF!	#REF!	#REF!
キャッシュフロー	毎月		#REF!	#REF!	#REF!
	年間		#REF!	#REF!	#REF!
					3年後合計

- ① 家賃 →個人と会社経営などの資産管理上の経営の仕方によっては家賃として計上
- ② 水道光熱費 →照明器具や厨房器具の使用量により設定値に開きが出るので仮設定とする
- ③ 通信費 →電話代
- ④ 車両費 →仕入のための車両維持費(ガソリン、高速費、整備費等)
- ⑤ 広告販促費 →定期的な販促費の月割り(年間12万円を設定)
- ⑥ 修繕費 →建築・内装の保守管理のための積立金
- ⑦ 消耗品費 →事務消耗品や備品消耗品
- ⑧ 保険料 →店舗総合保険や建物火災保険等
- ⑨ 交際費 →組合費等
- ⑩ 雑費 →役員報酬をゼロとし経常利益から借入金の返済に充てる