

①

- ・お手数ですが、可能な範囲でご記入いただき、ご提出ください。
- ・お客様ご自身が事業計画書を作成されている場合は、この書類に代えてご提出ください。
- ・①および②の用紙ともにご記入のうえ、担当者へご提出ください。

20XX年 3月 1日作成

出店計画書

(会社名・お名前)

保証 太郎

1 出店内容など

店舗名 (決まっている場合)	レストランテ・太郎
具体的内容 (お取り扱い商品・サービスなど)	① 昼 日替わりランチ (3種類/サラダ・ドリンク付) 1,000円
	② パスタ・ピザをはじめ、イタリアン料理とそれらの食事に合うドリンクを提供。
	客単価 昼 1,000円、夜 4,000円
	営業時間 昼 11:00~15:00 夜 17:00~23:30
開店予定日	20XX年 4月 21日 (予定)
既に運営している店舗 (店舗所在地もご記入下さい。)	青山店 東京都港区北青山△-△-△ (03-1234-5678)
店舗責任者 (店長など)	保証 花子
当初従業員数 (アルバイト・パート含む)	15名

2 ご予定の販売先・仕入先

販売先	一般個人 ・ 周辺の会社員、買い物客 ・ 客層 30~50代	仕入先	(株)〇〇食品 △△酒店

②

- ・お手数ですが、可能な範囲でご記入いただき、ご提出ください。
- ・お客様ご自身が事業計画書を作成されている場合は、この書類に代えてご提出ください。
- ・①および②の用紙ともにご記入のうえ、担当者へご提出ください。

3 必要な資金と調達の方法

必要な資金		金額 (万円)	調達方法・内容	金額 (万円)
設備資金	不動産契約金 (敷金、保証金、仲介手数料、保証委託料など)	500	自己資金	635
	改装費・造作費など	500		
	機械器具・什器備品など	250		
	(1) 設備資金 計	1250	金融機関等からの借入 (金融機関名もご記入下さい。)	1,000
運転資金	商品・原材料などの仕入資金	90		
	人件費・賃金など	195		
	その他資金	100		
(2) 運転資金 計	385	その他		
合 計 ((1) + (2))		1,635	合 計	1,635

4 出店後の見通し (年間ベース・今回出店する店舗の見通しをご記入下さい。)

		初年度 (金額：万円)	2年度 (金額：万円)	売上高、売上原価 (仕入高)、経費を計算された 根拠をご記入ください。
売上高		5,184	6,264	
売上原価		1,814	2,192	
売上総利益		3,370	4,072	
販 売 管 理 費	人件費	2,340	2,788	〈開店当初〉 ・売上高 昼 1,000円×20席×1.2回転 ×30日=72万円 夜 4,000円×20席×1.5回転 ×30日=360万円 ・原価率 35% ・人件費 従業員 3名 25万円/月 アルバイト 12名 10万円/月 ・地代家賃 50万円/月
	地代家賃	600	600	
	減価償却費	50	65	
	その他	50	50	
	合計	3,040	3,503	
営業利益		330	569	
支払利息		36	40	
経常利益		294	529	

(注)個人営業の場合、事業主の分は含めません。

ほかに参考となる資料がございましたら、出店計画書に添えてご提出下さい。