

事業計画書

お名前

賃借花子

記入日 20△△年〇〇月〇〇日

1 創業の動機・事業内容 ※具体的な内容をご記入ください。

| | |
|--|---------|
| ・これまでの経験を生かし、自分の店を持ちたいと思い、〇〇地区で物件を探していたところ、 立地も広さもちょうど良いテナントが見つかったため。・現勤務先の仕入業者から、多品種の酒を安く 仕入でき事業の見通しが立ったため。 | 保証会社処理欄 |
| 事業開始予定日 20△△年 〇〇月 〇〇日 | |

2 経営者の略歴等

| 年 月 ~ 年 月 | 内 容 |
|--------------------|---|
| 20△△年4月 ~ 20△△年10月 | 居酒屋〇×△3年勤務（学生時代のアルバイト先に、そのまま勤務） |
| 20△△年5月 ~ 20△△年11月 | ダイニングキッチン〇〇(洋風居酒屋チェーン)9年勤務、3年前から店長(現在の月給30万円) |
| 20△△年6月 ~ 20△△年12月 | 退職予定（退職金〇〇万円） |
| 過去の事業経験 | <input checked="" type="checkbox"/> 事業をしていたことはない <input type="checkbox"/> 事業を経営していたことがあり、現在もその事業を続けている（会社名/商号： <input type="checkbox"/> 事業を経営していたことがあるが、既にその事業をやめている（やめた時期： 年 |
| 取得資格 | <input type="checkbox"/> 特になし <input checked="" type="checkbox"/> 有（ 調理師免許（H〇年〇月取得） 〇〇〇〇〇〇番号等 ） |
| 特許・知的財産権など | <input checked="" type="checkbox"/> 特になし <input type="checkbox"/> 有（ <input type="checkbox"/> 申請中 <input type="checkbox"/> 登録済 ） |

3 取扱い商品・サービス

| | |
|------------------|--|
| 取扱い商品、もしくはサービス内容 | ・昼 日替わりランチ（4種類/ドリンク・デザート付） 客単価900円 ・夜 一品料理 550円~1,200円（旬の素材を利用した創作料理）、ドリンク500円~1,200円 客単価4,500円 |
|------------------|--|

4 借入の状況

| お借入先名 | お使いみち | お借入残高 | 年間返済金額 |
|----------|--|-------|--------|
| 〇〇銀行△△支店 | <input checked="" type="checkbox"/> 住宅 <input type="checkbox"/> 車 <input type="checkbox"/> カード <input type="checkbox"/> その他（ ） | | |
| | <input type="checkbox"/> 住宅 <input type="checkbox"/> 車 <input type="checkbox"/> カード <input type="checkbox"/> その他（ ） | | |
| | <input type="checkbox"/> 住宅 <input type="checkbox"/> 車 <input type="checkbox"/> カード <input type="checkbox"/> その他（ ） | | |
| | <input type="checkbox"/> 住宅 <input type="checkbox"/> 車 <input type="checkbox"/> カード <input type="checkbox"/> その他（ ） | | |
| | <input type="checkbox"/> 住宅 <input type="checkbox"/> 車 <input type="checkbox"/> カード <input type="checkbox"/> その他（ ） | | |

5 必要な資金と調達方法

| 必要な資金 | | 金額 | 調達方法 | 金額 |
|-------|-------------------|----------|--------------------|----------|
| 設備資金 | ●店舗・設備・備品・車両などの内訳 | 970 万円 | ●自己資金 | 300 万円 |
| | ・店舗内外装工事 | 500 万円 | ●親・兄弟・知人からの借り入れ | 200 万円 |
| | ・厨房機器 | 200 万円 | (内訳・返済方法) | |
| | ・什器・備品類 | 150 万円 | 父から元金2万円×100回(無利息) | |
| | ・保証金 | 120 万円 | ●金融公庫からの借り入れ | 700 万円 |
| 運転資金 | ●商品仕入・経費支払資金などの内訳 | 230 万円 | 元金10万円×70回(年〇.〇%) | |
| | ・仕入れ | 90 万円 | ●他の金融機関からの借り入れ | 万円 |
| | ・広告費等諸経費支払 | 140 万円 | | |
| | | 万円 | | |
| 合 計 | | 1,200 万円 | 合 計 | 1,200 万円 |

6 収支の見通し（月平均）

| | | 創業当初 | 軌道後 | 根拠 |
|----------|--------|-------|---|-------------------------------------|
| 経費 | ① 売上高 | 248万円 | 322万円 | <創業当初> |
| | ② 売上原価 | 87万円 | 113万円 | ①売上高(日曜定休) |
| | 人件費 | 59万円 | 77万円 | 昼(月~木) 900円×25席×0.8回転×26日 = 46万円 |
| | 賃料 | 20万円 | 20万円 | 夜(月~木) 4,500円×25席×0.6回転×18日 = 121万円 |
| | 光熱費 | 7万円 | 8万円 | (金、土) 4,500円×25席×0.9回転×8日 = 81万円 |
| | 支払利息 | 2万円 | 2万円 | ②原価率 35% (勤務時の経験から) |
| | その他 | 50万円 | 60万円 | ③人件費 従業員1人20万円 専従者1人(妻)10万円 |
| ③ 合計 | 138万円 | 167万円 | <軌道に乗った後> | |
| ①-②-③ 利益 | 23万円 | 42万円 | ①創業当初の1.3倍(勤務時の経験から) ②当初の原価率を採用 ③人件費従業員1人増18万円増その他諸経費10万円増 | |