

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"/> 事業を営んでいたことがあり、現在もその事業を続けている(会社名/商号: <input type="checkbox"/> 事業を営んでいたことがあるが、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(平成〇〇年〇月取得) 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 (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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	●自己資金	300
	・店舗内外装工事	500	●親・兄弟・知人からの借り入れ	200
	・厨房機器	200	(内訳・返済方法)	
	・什器・備品類	150	父から元金2万円×100回(無利息)	
・保証金	120	●金融公庫からの借り入れ	700	
運転資金	●商品仕入・経費支払資金などの内訳	230	元金10万円×70回(年〇.〇%)	
	・仕入れ	90	●他の金融機関からの借り入れ	
	・広告費等諸経費支払	140		
合 計		1,200	合 計	1,200

6 収支の見通し(月平均)

	創業当初	軌道後	根 拠
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)
経 費	人件費	59万円	昼(月~木) 900円×25席×0.8回転×26日 = 46万円
	賃料	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	(金、土) 4,500円×25席×0.9回転×8日 = 81万円
	支払利息	2万円	②原価率 35%(勤務時の経験から)
	その他	50万円	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
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