



# 飲食店

EATING AND DRINKING PLACES

## 飲食店とは

飲食店は、日本標準産業分類において、「宿泊業、飲食サービス業」(大分類)に分類され、「客の注文に応じ調理した飲食料品、その他の食料品、アルコールを含む飲料をその場所で飲食させる事業所」などと定義されています。なお、その場所での飲食と併せて持ち帰りや配達サービスを行っている事業所も飲食店に含まれます。

## 許認可

飲食店の営業許可だけでは営業できない場合がありますので、ご注意ください。

例	パンを製造して売る	菓子製造業の許可が必要
	ふぐ料理店	ふぐ販売営業の許可が必要
	深夜0時以降に営業する	深夜営業の許可が必要*

※正確には「深夜における酒類提供飲食店営業の営業開始届出」というもので、お酒をメインに提供する場合に必要な許可です。

なお、「食品衛生法」の規制以外に、各自治体の条例による規制があります。管轄する自治体の条例等を遵守し、必要な許可を取得するようにしてください。

食品衛生法上の許可に関する相談窓口：大阪府食の安全推進課業務グループ TEL：06-6944-6702  
又は、営業所の所在地管轄の保健所

飲食店  
(居酒屋・喫茶店)の  
創業計画書例は、

P.29,31

をご覧ください。

point

## ！ 事業計画のポイント・留意点

「居酒屋」「喫茶店」の創業計画書例を掲載しています。

「居酒屋」の場合、競争相手が多い業界のため、店舗のコンセプトと競合とのポジショニングを明確にし、納得のいく立地条件を選定することがポイントです。居抜き物件を有効に活用することで初期投資を抑えることも可能ですが、造作物の取り扱いについては留意してください。

「喫茶店」の場合、多様な競合が多数の中、コンセプトと差別化を明確にすることが重要です。小規模店舗の場合、店舗席数に影響しないテイクアウトや出前などで店外売上を確保するなど、回転率や単価が低くとも収益を確保できる対策に留意してください。





# 飲食店(喫茶店) 創業計画書例

## 創業計画書

### ◆事業概要

開業形態	個人事業・会社事業	商号(個人) 会社名(会社)	
開業(予定)住所	電話 ( )		
開業届出(個人) 設立登記(法人)	有・無	開業(予定)年月日 設立(予定)年月日	年 月 日
業種	飲食店(喫茶店)	資本金	[会社設立(予定)の場合] 円
従業員数	1	取扱品 料理・コーヒー等	仕入先 (株)〇〇 〇〇フード(株)
開業動機・目的	普段より外食する時に、安心して利用できる飲食店が少ないことから、安心・安全なオーガニック食材を利用して無添加の体に優しい食事を提供したいという思いが強くなり、創業を決意した。		
開業に必要な知識、 技術、ノウハウの習得	オーガニック食材を販売する店舗に10年ほど勤めていたことで、オーガニック食材に関する知識と仕入ルートがある。そこでは販売のほか、近隣の主婦向けに完全無添加の料理教室を開催していたため、多数のレシピを習得することができた。2年前からは飲食店の運営を学ぶべく、近所の飲食店で経験を積んでいる。		

### ◆運転資金計画

名 称	金 額	積 算 内 訳
商品・材料等の仕入資金	520 千円	創業時の仕入1.5か月分
人件費等	180 千円	人件費2か月分
その他の資金	500 千円	家賃、その他経費2か月分
計	A 1,200 千円	

### ◆設備計画

区分	土地・建物	面積	取得方法	取得に要する資金	契約年月日	取得(完成)年月日	
事業用不動産	土地	m <sup>2</sup>	自己・新築取得・賃貸	千円			
	建物	45 m <sup>2</sup>	賃貸保証金	1,500 千円			
計	B (取得に要する資金)			1,500 千円			
区分	名 称	型式・能力	数 量	単 価	金 額	発 注 先	設置(完成)年月日
機械器具・什器備品等	内外装工事費	〇〇〇	〇	〇〇	2,000千円	〇〇〇	
	設備	〇〇〇	〇	〇〇	1,000千円	〇〇〇	
	備品	〇〇〇	〇	〇〇	500千円	〇〇〇	
	その他	〇〇〇	〇	〇〇	500千円	〇〇〇	
計	C (金額)				4,000 千円		

◆今回の資金計画による必要資金合計 A+B+C= 6,700 千円(D)

※おおよその額ではなく、契約書・見積書等に基づいた内容を記入してください。

※「◆資金調達計画」の合計額(D)と一致させてください。

### ◆資金調達計画

自己資金	預 金		預 金 以 外	
	預け先(金融機関本支店名等)	預金種別	金 額	種 類
	〇〇〇	普通	2,700 千円	有価証券
			千円	その他( )
	自 己 資 金 合 計		2,700 千円	
借入金等	借 入 先	年 利	借 入 額	毎 月 返 済 額
	今回の借入額	〇.〇%	4,000 千円	67 千円
			千円	借 入 期 間
				'18.〇.〇~'23.〇.〇
	借 入 金 等 合 計		4,000 千円	調達資金合計
				D 6,700 千円

※年間返済額804千円  
※借入金は利益で返済できるように計画を立てる必要があります。

※今回の借入額は、わかる範囲で記入してください。

### ◆収支計画(今後1年間分)

支 出	収 入
仕 入 高	売 上 高
4,454 千円	11,136 千円
外 注 工 費	工 賃 収 入
人 件 費	雑 収 入
1,080 千円	
そ の 他 費 用	
3,000 千円	
利 益	
2,602 千円	
計	計
11,136 千円	11,136 千円

売上の40%と設定

【客数・単価根拠より】  
モーニング 2,560千円  
ランチ 5,120千円  
ティータイム 1,920千円  
テイクアウト 1,536千円

※個人事業の場合、事業主の給与は除きます。

### ◆販売・仕入先

主な販売先・受注先	販売・受注予定額	回収方法	主な仕入先・外注先	仕入・外注予定額	支払方法
一般客	年 11,136 千円	現金	(株)〇〇	年 2,854 千円	月末締め翌月〇日現金払
			〇〇フード(株)	年 1,600 千円	月末締め翌月〇日現金払

※借入金の年間返済額804千円を上回る計画額です。

※回収方法・支払方法に加え、サイトがわかるよう具体的に記入してください。

### ■客数根拠

【平日】  
モーニング 20席×0.8回転×25日=400人/月  
ランチ 20席×1回転×25日=500人/月  
ティータイム 20席×0.5回転×25日=250人/月  
ケーキテイクアウト 6人×25日=150人/月  
5か月目より、認知度向上により客数10%増

### ■単価根拠(平均単価)

モーニング 500円  
ランチ 800円  
ティータイム 600円  
テイクアウト 800円  
※近隣競合店舗を調査した結果として同様の単価であるが、オーガニック食材の完全無添加で提供している競合は無い。オーガニック食材及び無添加調理のため原価率は40%で試算(業界平均30%)  
人件費:パート90千円/月  
家賃:150千円/月  
その他経費:100千円/月  
(通勤交通費10千円/月、光熱費50千円/月ほか消耗品費、減価償却費、借入金利息など)