

第 34 回

すぐに使える飲食店の開業・開店のノウハウ！！

損益計算書(利益計画、損益計画ともいいます)の作成 その2

(その1の続き)

15.事務用品費

ボールペン、シャーペン、ノート、セロハンテープ、消しゴムなどを事務用品といたします。売上に対する0.5%程度で想定しておけば良いでしょう。

16.リース料

リースとはレジや厨房設備工事費などをリース会社から借りる形を言います。従って、投資額が少ない方には最適です。

リース契約形態は最大6年間でリースを行います。7年目からは年間のリース料の1ヶ月分を年間リース料として支払います。リースは経費で処理できることから税務対策になりますが、その反面、金利が4%以上と借入よりも高くなることと、リース期間が短いことから、毎月のリース料と毎月の借入返済額と比較した場合、リース料のほうがかなり高くなるため、運営上の経費アップになること、自分の資産にならないことから、そのリース物件を個人で売買することはできません。

計算方式例としては

レジ = 300万円の物をリースした場合(金利は変動します)

(購入代金 ÷ リース年数) × 金利

= 月間リース料(300万円 ÷ 72回) × 金利5% = 43,750円 / 月間リース料

17.修繕費

お店も年数が経つと故障や破損が起るため、修繕費を積み立てる必要があります。修繕費の考え方は預金として考えておくのが良いでしょう。費用算出方法は、理想としては投資額の50%を減価償却費の計上が終了する年度に再投資する考え方が良いと思いますが、事業を行う方ご自身で決定してもかまいません。

例題としては 総投資額が2000万円、減価償却費を7年で償却する場合
2,000万円 × 25% ÷ 7年 = 年間修繕費 714,290円(月間 59,524円)

18.その他経費

旅費交通費(日常の交通費や出張交通費)、保険料(火災保険、自動車保険など)、公租公課(市県民税、住民税など、会社が払う法人税、法人住民税以外の税

金)、教育費、研究費、雑費などを言います。売上に対して4~5%を目安に考えましょう。

19.福利厚生費

従業員の冠婚葬祭費、社員旅行、従業員の食事費(まかない)、新年会、忘年会など売上に対する0.5~1%が目安です。

20.経費合計

7~19番を足したもの

21.償却前利益

6の金額から20の金額を差引いた金額

22.減価償却費

算出方法は減価償却費算出方法を参照ください。

23.償却後利益

営業利益ともいいます。上記21-22の金額

24.支払利息

借入金額に対する金利(=算出方法は資金計画を参照ください)

25.経常利益

23-24

26.法人税、その他税

事業税、法人所有の固定資産税、法人住民税などの会社で支払う税金をいいます。計算数値としては経常利益の50%で算出します。

27.キャッシュフロー

資金繰りを指します。25-26+(22+営業外売上)

営業外売上とはたばこや物販販売など飲食店の売上以外に発生する利益を言います。

今回は実際にこの数値を算出したモデルをご紹介します。