

第 35 回

すぐに使える飲食店の開業・開店のノウハウ！！

事業収支モデルをご紹介します。

項目	年間収支	構成比率	月間収支
売上高	48,652 千円		4,054 千円
ディナーサービス料	629 千円		52 千円
売上高合計	49,281 千円	100.00%	4,107 千円
売上原価	15,569 千円	32.00%	1,297 千円
売上総利益高	33,712 千円	69.29%	2,809 千円
社員人件費	7,800 千円	15.83%	650 千円
P / A 人件費	11,664 千円	23.67%	972 千円
賃貸料 & 共益管理費	1,074 千円	2.18%	90 千円
水道光熱費	3,360 千円	6.82%	280 千円
宣伝費	1,200 千円	2.44%	100 千円
通信費	300 千円	0.61%	25 千円
消耗品費	480 千円	0.97%	40 千円
事務用品費	300 千円	0.61%	25 千円
修繕費	480 千円	0.97%	40 千円
その他経費	2,400 千円	4.87%	200 千円
経費合計	29,058 千円	58.96%	2,422 千円
償却前利益	4,654 千円	9.44%	388 千円
減価償却費	3,771 千円	7.65%	314 千円
償却後利益 (営業利益)	883 千円	1.79%	74 千円
支払金利	519 千円	1.05%	43 千円
経常利益	364 千円	0.74%	30 千円
法人税、その他税	182 千円	0.37%	15 千円
キャッシュフロー	3,953 千円	8.02%	329 千円

上記モデルではリース料はなく、福利厚生費はその他経費にて計上

次は 10 年収支計画を考えてみましょう。

10 年収支は上記事業収支に借入の返済と資金高を入れたものを作成し、資金状況の

計画を立案することが必要です。

新しい項目としては、

1) 元金返済額

実際に借入をした金額の年間の返済額をいいます。

2) 当期資金残高

キャッシュフローから元金返済額を差引いた金額。実際に手元に残る金額です。

計算式は

$$\text{キャッシュフロー} - \text{元金返済額} = \text{当期資金残高}$$

3) 累計資金残高

当期資金残高の累計となります。この累計がマイナスにならないければ黒字であり、マイナスになれば赤字。赤字ということは運転資金を借りて赤字をなくすか、あるいは倒産と言う形となるので、この数値が事業の中で一番大切な部分と言えます。

今回は 10 年収支計画のモデルと紹介します。