

## 店舗等経営計画書

### 1. 店舗の概要

店舗名		4× HOSTEL & BAR LOUNGE	
営業・休憩時間 (注) 週24時間営業すること	平日	営業時間 ①ゲストハウス IN 16:00 OUT 11:00 ②カフェ 8:00 ~ 18:00 ③バー 18:00 ~ 24:00 ④フード 18:00 ~ 23:00 (L.O)	休憩時間 : ~ :
	休日		休憩時間 : ~ :
休業日 (注) 週3日以上営業すること		月・火・水・木・金・土・日・ <u>不定休</u>	
物件詳細	所在地	四街道市四街道〇〇〇〇-〇	
	賃貸借物件	<input checked="" type="checkbox"/> 空き店舗 (旧店舗名・業種: 〇〇〇〇・××××) <input type="checkbox"/> 空き家 (注) 重点地域の戸建住宅1階及び2階部分のみ	
	賃貸借契約期間	〇〇年〇〇月〇〇日 ~ 〇〇年〇〇月〇〇日	
	出店階 (面積)	<input type="checkbox"/> 1階 ( 坪・㎡) <input type="checkbox"/> 2階 ( 坪・㎡) <input checked="" type="checkbox"/> 1・2階 ( 50 坪・㎡) (注) 延べ床面積	
	出店商店会	<input type="checkbox"/> 駅前商店会 <input type="checkbox"/> 駅前通り商店会 <input checked="" type="checkbox"/> 仲銀座商店会 <input type="checkbox"/> 大日中央商店会 <input type="checkbox"/> 四中前商店会 <input type="checkbox"/> 旭ヶ丘商店会	
賃借料等	賃借料	200,000 円/月	
店舗等所有者	所有者名	〇〇オーナー	
	所在地・連絡先	〒〇〇〇-〇〇〇〇 ☎〇〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇 四街道市四街道〇〇〇-〇	
仲介不動産業者	業者名	〇〇不動産	
	所在地・連絡先	〒〇〇〇-〇〇〇〇 ☎〇〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇 四街道市四街道〇〇〇-〇	

### 2. 開業準備

開業の進捗状況	<input checked="" type="checkbox"/> 土地・建物を賃借するための権利金・敷金等支払済 <input type="checkbox"/> 事業に必要な許認可を得ている <input checked="" type="checkbox"/> 事業に必要な許認可等の申請が受理されている <input type="checkbox"/> 設備機械等発注済 <input type="checkbox"/> 商品・原材料の仕入を行っている <input type="checkbox"/> その他 ( ) <input type="checkbox"/> 未着手
開業の予定時期	〇〇年〇〇月頃
開業に必要な許認可等の名称	<input type="checkbox"/> 許可済 ( ) <input checked="" type="checkbox"/> 申請中 (食品営業許可、酒類販売許可 ) <input type="checkbox"/> 申請準備中 (簡易宿所営業許可 )

### 3. 役員・従業員

常勤役員 (注) 法人の場合のみ	1 人	従業員数	5 人	(うち家族従業員)	人
				(うちパート従業員)	3 人

### 4. 経営戦略等

取扱商品・サービスの内容	<p>①ゲストハウス</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ドミトリー（男女混合相部屋・女性専用混合部屋）、ツインルームの部屋を用意</li> <li>・共有スペースとして、キッチン、ライブラリーを併設</li> <li>・共用の洗面、トイレ、シャワーを設置（24H利用可能）</li> <li>・レンタサイクル利用可（300円/3h）</li> </ul> <p>②カフェ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・〇〇監修のもとこだわり抜かれたコーヒーを提供</li> <li>・朝食には行列のできる〇〇ベーカリーのパン、パンケーキ、グラノーラ等を提供</li> </ul> <p>③バー</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本の各地や各国のクラフトビールを豊富に品揃え</li> <li>・店主こだわりの日本酒を飲み比べ</li> <li>・ワイン、カクテル、ウイスキー、ソフトドリンクを用意</li> </ul> <p>④フード</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・各国の料理を取り揃えたフードメニュー</li> <li>・地産地消にこだわり、周辺地域の農家の安心安全な食材を調理提供</li> <li>・週末限定スペシャルメニューを用意</li> </ul>
セールスポイント	
販売ターゲット・販売戦略	<ul style="list-style-type: none"> <li>・千葉エリア・印旛エリアに居住する10代～40代</li> <li>・成田空港から出入国する外国人（バジェットパッカー＝宿泊費用を抑えてその分を現地での食事や体験に使いたい観光客）</li> <li>・市内には高校が4校あり、留学生の多い愛国学園大学もあるが、若者向けのたまり場が少ないため、おしゃれで外国人にも敷居が低い場を創出することで、その需要を満たし、日頃からSNSを頻繁に利用する若者による口コミ効果を狙うことができる</li> </ul>
市場・競合など自社との関係性	<ul style="list-style-type: none"> <li>・総武本線の千葉駅以降下りの各駅には、宿泊施設を併設した飲食店がないこと、また、近年、四街道駅前に大衆系の居酒屋が増加傾向にあることを踏まえても、コンセプトが異なることから差別化できる</li> <li>・都心からも成田空港からも近い立地特性を最大限に利用した、成田空港からIN-OUTする国内外の旅行者とベッドタウンに居住する地域住民とが、駅前でフラットに異文化交流ができる拠点は、少なくとも県内にはなく、四街道ならではの暮らしを豊かにするサービスを提供するため競合しない</li> </ul>

### 5. 取引先

	取引先名	シェア	掛取引割合	回収・支払条件
販売先	一般客	100%	%	即金 日 日 支払
		%	%	日 日 支払
		%	%	日 日 支払
		%	%	日 日 支払
仕入先	〇〇農園	25%	%	日 日 支払
	△△肉店	25%	80%	末 日 翌月末 日 支払
	□□酒造	30%	100%	末 日 翌月末 日 支払
	××珈琲	20%	100%	末 日 翌月末 日 支払

## 6. 資金計画

単位：千円

資金使途			資金調達				
項目	金額	適要	項目	金額	摘要		
	6,900						
設備資金	内外装工事費		自己資金	4,000			
		5,600					
		内装				1,800	一部DIY
		外装				1,400	一部DIY
		電機				900	
		空調				800	
		700		親族・友人からの借入金	1,000	父 元金2万円×50回 (無利息)	
	給排水	1,240					
	什器備品等	テーブル・イス	400				テ45千円×4台 イ10千円×20脚
		ソファ	120				60千円×2脚
ベッド		320	20千円×16台				
パソコン		200					
レジ		200	POS導入機器				
その他	60		金融機関等からの借入金	2,000	〇〇銀行 元金3.3万円×60 回(年〇.〇%)		
	自転車	60				15千円×4台	
運転資金		1,600					
	仕入資金	800		市補助金	1,500	重点地域の出店	
		原材料	800				
	経費等	800		その他			
		会社設立費用	200				登録諸費用
		開店準備費用	200				チラシ・ノベル ティ等
		400	家賃2ヶ月分				
	その他	0					
合計	8,500		合計	8,500			

金額は一致します

7. 収支計画 (注) 個人営業の場合、事業主分は含めません

単位：千円

科 目		開業 当初	軌道に 乗った後	計算根拠
売上 総利益	A=B-C	1,820	2,183	【売上高】軌道に乗れば1.2倍と想定 ①ゲストハウス (平日・日) 3千円×6人ドミトリー×2部屋×0.3回転×20日= <u>216千円</u>
	売上高 B	2,599	3,118	3千円×6人ドミトリー×2部屋×0.3回転×20日= <u>216千円</u>
	売上原価(仕入高) C	779	935	3.8千円×2人ドミトリー×2部屋×0.3回転×20日= <u>91千円</u>
販売 管理費	D=E+F	1,200	1,335	(金・土) 3千円×6人ドミトリー×2部屋×0.6回転×8日= <u>172千円</u>
	役員報酬	0	100	3.8千円×2人ドミトリー×2部屋×0.6回転×8日= <u>72千円</u>
	従業員給料	752	752	②カフェ 800円×20席×1回転×28日= <u>448千円</u>
	小 計 E	752	852	③バー (平日・日) 2千円×20席×0.8回転×20日= <u>640千円</u>
	広告宣伝費	30	30	(金・土) 3千円×20席×2回転×8日= <u>960千円</u>
	交通費・車両費	10	10	【売上原価】原価率30%と想定
	賃借料(家賃)	200	200	【従業員給料】 従業員2人 <u>400千円</u> バイト3人 900円×14時間/日×28日= <u>352千円</u>
	水道光熱費	160	190	
	通信費	10	13	
	消耗品費	10	12	
	支払利息	5	5	
	その他	23	23	
	小 計 F	448	483	
営業利益 G=A-D	620	848		