|  |
| --- |
|  |
| **カラコロFOODHALL　出店計画書** |
|  |

|  |
| --- |
| 提出日　　令和　　　年　　　月　　　日  氏名 |

**1.全体構想**

（１）カラコロFOODHALLに出店を希望する動機について

（２）店舗のコンセプトやターゲットとする客層について

（３）飲食ジャンルや取扱メニュー、仕入先について

（４）店舗の将来目標について

**２.具体的な運営内容**

（１）営業体制

従業員数：

（２）営業時間　（営業する時間帯に☑を入れてください）

ディナータイム営業に加え、モーニング営業またはランチ営業のいずれかをご検討ください

□モーニング：　　　　時　～　　　時（ラストオーダー　　　時）

□ランチ　　：　　　　時　～　　　時（ラストオーダー　　　時）

□ディナー　：　　　　時　～　　　時（ラストオーダー　　　時）

（３）定休日　（※テナント会で調整頂く可能性があります）

（４）具体的な店づくりについて

図面やイメージ写真があれば添付してください。フリーハンド可。

（５）周辺地域の賑わい創出（特に夜間帯）のため、どのような取組を行いますか。

（６）食を通じて、どのように松江や山陰地方の魅力を発信していきますか。

（７）SDGs達成に向け、どのような取組を行いますか。

（８）その他意気込みなどがあれば、自由にご記入ください。

**３.資金計画**

単位：千円

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 必要な資金 | | 資金調達 | |
| 1. 設備資金 2. 店舗   保証金  内装工事費   1. 機械装置・備品   機械装置  器具備品   1. 運転資金   開業費  開業時仕入代金 |  | １．借入金  　　銀行  　　政策公庫  　　その他  ２．自己資金  ３．その他 |  |
| 計 |  | 計 |  |

**４.収支計画**

※年額を記入、単位：千円

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | １年目 | 説明 | ２年目 | 説明 | ３年目 | 説明 |
| 売上高(①) | |  | 単価,客数,営業日数,席数,回転数など |  |  |  |  |
| 売上原価(②) | |  | ％ |  | ％ |  | ％ |
| 売上総利益(③＝①－②) | |  | ％ |  | ％ |  | ％ |
| 販売管理費(④) | |  | ％ |  | ％ |  | ％ |
|  | 人件費 |  |  |  |  |  |  |
| 家賃 |  |  |  |  |  |  |
| 減価償却費 |  |  |  |  |  |  |
| 水道光熱費 |  |  |  |  |  |  |
| 広告宣伝費 |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 営業利益(⑤＝③－④) | |  | ％ |  | ％ |  | ％ |
| 借入金返済額  ※借入金がある場合のみ記入 | |  |  |  |  |  |  |
| 法人税等 | |  |  |  |  |  |  |
| 当期純利益 | |  |  |  |  |  |  |

※説明欄の「％」は売上高に対する割合を記入すること。席数は自店舗内で計算し、ガーデンテラスの席数は除く