

## 開業シミュレーション(月間平均値)

営業時間帯A	
営業時間	
店舗面積	坪
座席係数	
席数	席
満席率	
稼動客席実数	席
回転数	回転
客数/day	人
営業日数	日
総客数	人
平均客単価	円
売上高(A時間帯)	円

営業時間帯B	
営業時間	
店舗面積	坪
座席係数	
席数	席
満席率	
稼動客席実数	席
回転数	回転
客数/day	人
営業日数	日
総客数	人
平均客単価	円
売上高(B時間帯)	円
総売上高	0

客数	
一日当たり客数合計	人
総客数合計	人

総売上高	0	100.0
損益分岐点(率)	#DIV/0!	#####
F&Dコスト(経理都合上の変動費)		
項目	金額(円)	構成比
食材(外部)仕入れ高		#####
食材(内部)仕入れ高		#####
ドリンク・アルコール仕入高		#####
総食材仕入れ(F)	0	#####
限界利益(率)	0	#####

Lコスト		
項目	金額(円)	構成比
正規雇用給与手当		#####
P/A雑給		#####
法定福利費		#####
賞与		#####
旅費交通費		#####
福利厚生費		#####
役員報酬等		#####
総人件費(L)	0	#####
労働分配率	*****	#####
F/Lコスト	0	#####

(経理都合上固定費)	0	#####
------------	---	-------

## 販管費(F/L除く)

項目	金額(円)	構成比
消耗品費		#####
事務用品費		#####
地代家賃		#####
賃借料		#####
保険料		#####
修繕費		#####
租税公課		#####
減価償却費		#####
通信費		#####
水道光熱費		#####
接客衛生費		#####
サービス費		#####
支払手数料		#####
荷造包装費		#####
寄付金		#####
広告宣伝費		#####
接待交際費		#####
会議費		#####
雑費		#####
管理諸費		#####
その他雑費		#####
販管費(F/L除)	0	#####
経費合計(F+L+販管費)	0	#####
営業利益(率)	0	#####

## 営業外収益

受取利息・配当金

雑収入

## 営業外費用

支払利息

雑損失

## 経常利益

## 特別利益

	債務免除益		
特別損失			
	固定資産除去損		
税引前利益			

注)

※飲食店における「席数」は、物件の広さや業態によって異なります。通常は、物件が決定し、設計士や内装業者に平面図の作成を依頼した時点で「席数」が決まりますが、平面図ができていない状態で席数を想定する場合には、通常、店舗面積(坪数)と業態別の座席係数の積から算出します。座席係数は、レストランで1.2、居酒屋1.5、ラーメン店・カフェ・ファストフード店2.0、高級専門店1.0程度をあてはめますが、その他の業態は類似性から近い数値をあてはめ求めます。

※満席率とは客数と客席数の商から求める百分率のことを言います。4人掛けの席に、客同伴人数が4人着席する場合の満席率は100%、同伴人数2人が着席する場合は50%と求められます。満席率の数値が高いほど席効率は良くなりますが、シミュレーションの際には現実的な数値をあてはめます。(客席)稼働率とも言います。また、座席タイプによっても満席率は異なりますので、総客数と総客席数の商で求めず、座席タイプごとに満席率を求めた後に全体値を求めることで、より現実的な値が算出できます。

※回転数とは、1営業区分につき、1席あたり何人のお客様が利用したか、もしくは客席が満席になった回数を示す指標。あくまで指標であるので、シミュレーション時には、営業時間と1人当たりの滞在時間の商から算出した値を最大値として、常に満席が維持されるとは考えず、現実的な状況を加味した数値をあてはめます。

※損益分岐点の算出式は損益分岐点＝経理都合上と言う固定費/1-(経理都合上の変動費/総売上高)＝経理都合上と言う固定費/限界利益率で算出します。

※開業時の試算では減価償却費は開業費を5年で償却するものとし、月間値を算出します。

※労働分配率は、付加価値に占める人件費の割合を示す経営指標で、総人件費と限界利益(付加価値を限界利益と見立て)の商から百分率で算出します。労働分配率が低い(付加価値に占める人件費の割合が低い)会社ほど効率よく利益を出しているという見方もできますが、労働分配率が低すぎるのも問題です。労働分配率が低すぎる会社は、利益のわりに従業員の給与水準が低く、労働環境が良くない可能性があります。一方、労働分配率が高い(付加価値に占める人件費の割合が高い)会社は、利益に対して人件費過多に陥っている可能性があります。平成27年企業活動基本調査による飲食業の労働分配率はH25年度62.2、H26年度63.0です。

損益分岐算出用
#DIV/0!
#DIV/0!

開業シミュレーション(月間平均値)