本業支援 bi 決め手! 飲食店への融資提案の進め方

▲ ∧ 々 / の原本計画生行刑の創業計画作品手順

A さんの収支計画光行空の創業計画作成手順			
手順	項目	金額(月)	計算式・備考
0	目標利益金額	30万円	生活費などから設定
2	材料費を除いた総費用	50万円	家賃・人件費・光熱費など
3	必要売上総利益(粗利益)	80万円	目標利益30万円+②の費用50万円
4	想定原価率から算出した 売上高 (月商)	123万円	・想定原価率を35%とし、粗利益率を65%とする・粗利益80万円÷65%≒必要売上高123万円
	必要売上高達成のための 営業条件		※仮条件 ・営業日数25日 ・席数18 ・回転数2回 ・客単価1,200円
6	必要来店客数の算出	41人	売上高123万円÷営業日数25日÷客単価1,200円
	必要来店客数達成のため の席回転数	2.3回転	41人÷18席≒2.3回転 ※2.3回転 > 想定回転数2回であることから、仮条件は目安として概ね妥当である
6	必要売上達成の具体的営 業条件設定と店舗コンセ プト等のすり合わせ		⑤を基に業態、店舗レイアウト、営業時間、客単価、対象顧客、時間帯 (ランチタイム・ディナータイムなど) ごとの提供メニューなど、具体的営業条件を固めていく
0	資金調達額の算出		設備投資等初期投資額、運転資金額の見積もり
	調達資金の返済可能性の 検証		①の目標利益金額で返済は可能か、②の費用の見積もりは適正か、提供メニューの粗利益率は適正かなどを検証する
	検証		か、提供メニューの粗利益率は適正かなどを検証する

(出所) 筆者作成

家賃、 ど材料費(仕 入原価)を除

案の内容になる

証する。この結果が融資提

調達額と返済の可能性を検 運転資金を見積もり、資金

②想定している 費、光熱費な 人件

定する 標利益」 残すかという 手元に資金を

観点から「目

⑦設備投資などの初期投資額

や事業が軌道に乗るまでの

を設

の概要だが、 以上が創業計画書作成手順 常識を大きく逸

- 創業計画書作成のサポー トを通じ、経営ノウハウ の習得を促す
- ▶創業計画書の検証におい ては、目標利益と返済可 能性との整合性の確認が 特に重要

性の高い将来像を実感しやす を検討していくことで、 くなるメリットがある。 実現 から逆算し理詰めで事業構想

計画書を仕上げていく ここからは、 Aさんにアド

バイスする収支

④想定粗利益率から売上高を

計算する。この金額が目標

利益獲得に最低限必要にな

算方法などは図 数値・金額・計 順を解説する。 業計画の作成手 表を参照してい 計画先行型の創

⑥業態や営業時間など必要売 5)席数や客単価など仮の営業 件を⑤の検証結果をもとに 条件に基づき来店客数や回 上高達成のための具体的条 の実現可能性を検証する 転率を計算し、必要売上高

> 持続可能性が明確に示された どを繰り返しながら、事業の

創業計画書の作成をサポー

「こんなものでよいだ

真にお客様に寄

トの基本姿勢で

①生活費や借入

金返済予定

ただきたい。

デルを詰める スを検証しながら、 設定し、計画全体のバラン 事業モ する。 り添うサポ ないことが、 ろう」という安易な妥協をし

基に、いくら

額、貯蓄額を

になる。 順に戻り、 るかの確認は重要なポイント ここで問題があれば前の手 条件設定の修正な

返済可能性との整合性が取れ 件の設定に無理はないかを確 脱した数値はないか、

①の目標利益と⑥の 特に営業条件を詰め 営業条

認する。 た結果、

③目標利益達成に必要な売上

(粗利益)

を算出す

いた費用を見積もる

こんな提案を行い 融資獲得につなげよう

Y's 経営サポート代表 中小企業診断士 八木利樹

飲食店への課題解決提案を通じて融資獲得につな げるポイントをケーススタディ形式で解説する。

サポートする料理人の夢の言語化を

飲食店の開業形態には、

修

独立開業」があるが、 開業」、独自のメニュー開発 使って独立する「のれん分け 由度、資金負担の重さは異な れ事業上のリスクや経営の自 など経営すべてを行う「完全 行先の看板やノウハウなどを それぞ

の夢を実現するために、 の店を持つことが料理人の |夢| とされている。 日 金融機関はこうした料理人 最終的には独立して自分 本料理業界では、 を積んで一人前とな 修行

給につなげる役割がある。 体的な支援を提供し、 訂画書作成のサポー 資金供 -など具 創業

するのも有効である。 を図解に落とし込み、 していく方法もその一つだ。 いや考えを引き出し、文章化 ンタビュー形式で創業者の思 夫が必要である。例えば、イ 慣れなため、サポー 身の夢を言語化する作業は不 文章化と併せ、創業者の話 来店→案内→注文→料理 トには工

形を利用し作成する。 の金融機関所定のものや、 「ブサイ から入手したひな

してきたAさんにとって、 ただ、料理技術向上に専念 自

さんにとって、 る。完全独立開業を目指す 資金調達は大

成は、

内容を分かりやすく伝

えられるうえ、

Aさんが未経

験であったフロア業務も理解

していることを計画を評価す

る側の者に示す効果もある。

いる。創業計画書はそれぞれ 画書の内容いかんにかかって きな課題だ。 資金調達の可能性は創業計

践トレーニングとして、 繰りの数値管理は、 話のベースになる収支や資金 役割もある。中でも、 融機関には、計画書作成のサ 俯瞰する第一歩といえる。金 者が経営者として事業全般を の経営をフォローする際に対 ポートを通じて創業者に経営 したいスキルだ。 ノウハウの習得を促す重要な 創業計画書の作成は、創業

開業後

法がある。この方法は、 計画を先行させて作成する方 創業者の数値感覚を磨く実 収支



独立開業を考えているAさん

日本料理

の修行を終え

近代セールス 2025年12月1日号

提供→会計までのフロー図作