

初期投資

	店内飲食・テイクアウト タイプ	テイクアウト専門 タイプ	備考
プロデュース料	2,000	1,000	
研修・OJT費	500	300	交通費実費負担
厨房機器(実費)	2,000	1,000	リース可 居抜物件の場合安くなります
開店準備金(実費)	1,000	300	
合計	5,500(3,500)	2,600(1,600)	()内の金額はリースを利用した場合の金額です

※テイクアウト専門小型タイプは別途見積り、相談に応じます

※全て千円単位

- 物件費別途。
- 内外装費別途 実費(約100万～300万) リース可。
- 設計・デザイン・レイアウト監修及び消防・保険所書類作成費別途。
- 仕入れ代金は前払いとなります。保証金制度(売上の30%)有。

収支モデル

		店内飲食・ テイクアウト タイプ(小型)		テイクアウト専門 タイプA (カウンターのみ)		テイクアウト専門 タイプB	
売上		3,500		2,500		2,000	
原価		1,050	30.0%	750	30%	600	30%
粗利益		2,450	70.0%	1,750	70.0%	1,400	70%
変動費	人件費	700	20.0%	500	20.0%	400	20.0%
	水道光熱費	140	4.0%	100	4.0%	80	4.0%
	消耗品	120	3.4%	80	3.2%	60	3.0%
	のれん料	175	5.0%	125	5.0%	100	5.0%
	小計	1,135	39.7%	805	32.2%	640	32.0%
固定費	家賃	300	8.6%	200	8.0%	150	7.5%
	小計	300	8.6%	200	8.0%	150	7.5%
経費合計		1,435		1,005		790	
経常利益		1,015		745		610	

※モデル店による実績及び試算数値

※全て千円単位