喫茶店の開業計画書｜記入例と空欄雛形

店の考え方・お客様・運営

架空の喫茶店「朝の一杯」。住宅と駅を結ぶ通りの8席。朝の常連と短いメニューで、無理なく回せる店をつくります。この資料は準備用で、金融機関・行政の公式様式ではありません。

1｜創業の理由と経験

項目	記入内容
創業の動機	喫茶店の勤務で、出勤前に短時間で朝食を取る人や、買い物前に立ち寄る近隣客と接した。毎日使える価格と提供時間を大切にしたい。
生かせる経験	喫茶店で4年、開店準備・抽出・接客・在庫確認を担当。開業後は月次の売上と廃棄を自分で記録する。
店の方針	8:00〜14:00、月24日。8席の店内喫茶。開業時は持ち帰り販売・通販を計画に入れない。

2｜お客様・商品・来店見込み

項目	記入内容
お客様	8〜11時は通勤前・朝の散歩帰り、11〜14時は近隣の買い物客。平日・休日の同じ時間帯に候補地を観察する。
短いメニュー	コーヒー600円、トースト朝セット950円、追加品300円の3品。価格・注文割合は試算のための仮定。
売上の見込み	朝15会計・昼10会計で通常25会計／日。人通りを来店数とはみなさず、客数・会計額・再来店数を開業後に記録する。

想定平均会計：セット70%・単品30%で845円、さらに35%が追加品を注文すると＋105円。実際の注文割合が違えば第2頁を再計算。

3｜混雑・人員・仕入れ

項目	記入内容
ピーク時の上限	8席・滞在40分なら座席だけでは約12人／時。注文から洗浄までを試し、提供計画は7会計／時を上限と仮定する。
担当と応援	店主が調理と運営。混みやすい朝1.5時間、補助員1名が片付け・会計を担当。休みの日は品数を絞る。
仕入れ・廃棄	パンは日々の販売と残数を見て翌営業分を発注。豆は週次で棚卸し。欠品・廃棄・温度を記録し、最初の4週間で量を調整する。

喫茶店の開業計画書｜記入例と空欄雛形

売上の前提と必要資金を見積もる

架空のモデルです。価格、発注単位、支払日、資金は見積りと調査から置き換えます。 金額は、特に断りのない限り万円です。

1｜売上と支出の前提

項目	通常	下振れ
売上（月24日）	25会計／日×950円＝57.00	19会計／日×950円＝43.32
変動費（売上の30%）	食材・包材・決済費：17.10	同じ比率で加味：13.00（丸め）
固定支出（月額）	18.00（家賃8、人件費5、光熱・通信3、その他2）	18.00（同条件で試算）

借入返済・店主の生活費を固定支出18万円には入れていません。実際の賃金、諸費用、原価を別途確認します。

2｜開業時に必要な資金と調達

使い道	金額	調達方法
物件取得80・内装140	220	自己資金210
設備110・開店準備30	140	借入希望240（未承認）
開店時に残す運転資金	90	自己資金・借入の一部を手元に残す
合計	450	調達計450（210＋240）

未承認・未入金の借入は使える残高に入れません。この先の試算は借入入金・初期支払後に90万円残る場合です。

喫茶店の開業計画書｜記入例と空欄雛形

返済後の現金と下振れ時の判断

返済を含めて事業用の現金の動きを見ます。税や生活費等を入れる範囲は、各試算の注記を確認してください。 金額は、特に断りのない限り万円です。

3｜返済を含む月次資金繰り

項目	通常	下振れ
毎月の返済／家計へ移す分	4.00／12.00	4.00／12.00（同条件）
毎月の現金増減	＋5.90	−3.68
月末残高：1→2→3か月目	95.90 → 101.80 → 107.70	86.32 → 82.65 → 78.97

返済月4万円は元金と利息の合計の仮定。会計上の利益ではありません。売上・経費が当月に現金化すると仮定し、税・臨時費用・入金ずれは未反映。

4｜下振れ時に止める判断

見ること	対応
残高が80万円を割る見込み	店主が週ごとに残高予定を更新。予定を下回ったら品数・仕入れを見直す。翌月に割れる前に設備の追加購入を止め、金融機関へ早めに相談。

80万円はこの店だけの判断ラインで、審査・業界の基準ではありません。

喫茶店の開業計画書｜記入例と空欄雛形

物件・許認可と開店までの確認

開店日は決め打ちしません。候補物件の図面とメニューで相談し、返答・工事日・検査日を工程に反映します。示す順序は架空例です。

1｜契約前の確認

担当・時点	見せるもの	止める条件
店主→貸主・契約前	図面、予定用途、営業時間、工事範囲、設備の所有者・修繕負担	用途や工事の同意を書面で確認できない
店主→管轄の保健所等・契約／着工前	メニューと調理工程、手洗い・洗浄・区画の図面。飲食店営業許可と食品衛生責任者を確認	必要な設備が入らない、または追加工事の予算が決まらない
店主・施工者→消防／建築の窓口・着工前	平面図、火気、避難経路、建物用途・内装。使用開始等の手続や期限を確認	必要工事や手続が予定に入らない

2｜開店日から逆算

時点	担当	完了の目安
6〜8週前（仮）	店主・施工者	相談の回答、契約案、同じ仕様での見積り、支払予定日を照合。
着工前〜工事中	店主・施工者	同意・仕様を再確認。変更は図面に反映し、窓口と再確認。
検査・許可の準備	店主	申請、消防等の手続、現地検査の日程を所管窓口と調整。
開店前	店主・補助員	必要な許可・手続を確認。衛生計画と記録、提供・会計・洗浄を試す。

神戸市の事前相談・申請／消防案内は確認先の例。所在地によって窓口、提出時期、必要手続が異なります。

3｜確認結果の記録

日付・担当	確認と次の一手
契約判断日・店主	許可の見通し、貸主の同意、工事見積り、資金の入金を別欄に記録。未確認なら申込金の返金条件も見て契約を保留。
開店判定日・店主	必要な許可の取得、該当する消防等の手続、衛生計画と記録用紙を確認。そろわなければ予約・告知の開始日を調整する。

喫茶店の開業計画書｜記入例と空欄雛形

店の考え方・お客様・運営

自分の店の条件を書き、未確認の内容には確認先と期限を添えます。公式様式ではなく、準備用の雛形です。

1｜創業の理由と経験

項目	記入欄
創業の動機	
生かせる経験	
店の方針・席数・営業時間・営業日	

2｜お客様・商品・来店見込み

項目	記入欄
お客様・時間帯・候補地で調べる内容	
主力商品・品数・価格／平均会計	
通常時／下振れ時の来店見込みと根拠	

3｜混雑・人員・仕入れ

項目	記入欄
客席数・滞在時間・ピーク時の提供上限	
店主と補助担当・混雑時／欠員時の対応	
発注量・棚卸し・廃棄の記録方法	

喫茶店の開業計画書｜記入例と空欄雛形

売上の前提と必要資金を見積もる

売上と支払いの根拠を書き、未確認の見積りには確認先と期限を添えてください。 金額は、特に断りのない限り万円です。

1｜売上と支出の前提

項目	通常	下振れ
客数×客単価×営業日＝売上		
変動費（費目・比率）		
固定支出（費目・金額）		

2｜開業時に必要な資金と調達

使い道	金額	調達方法
物件取得・内装		
設備・開店準備		
開店時に残す運転資金		
合計		

借入は承認・入金が確認できるまでは使える残高に入れない。

喫茶店の開業計画書｜記入例と空欄雛形

返済後の現金と下振れ時の判断

通常月と下振れ月を比べます。返済や入金のずれも、実際の支払い・入金の日付に置き換えてください。 金額は、特に断りのない限り万円です。

3｜返済を含む月次資金繰り

項目	通常	下振れ
返済額・家計へ移す金額		
毎月の現金増減		
月末残高：1→2→3か月目		

税・臨時費用・売上入金や仕入・工事支払の時期は自店の条件を反映。

4｜下振れ時に止める判断

見ること	対応
最低残高・見直す日・担当	

余白メモ

喫茶店の開業計画書｜記入例と空欄雛形

物件・許認可と開店までの確認

相談先、いつ、何を確かめるかを記録します。相談・許可・契約を同じ扱いにしないようにします。

1｜契約前の確認

担当・時点	見せるもの／回答	止める条件
貸主・管理会社		
管轄の保健所等		
消防・建築の窓口		

2｜開店日から逆算

期限	担当	完了の目安・結果
物件・契約を決める前		
着工前・工事中		
申請・検査予定		
開店前の最終確認		

3｜確認結果の記録

日付・担当	確認と次の一手
契約判断日・未解決事項	
開店判定日・次に確かめること	

資料・出典（参照先）

日本政策金融公庫｜創業計画の書き方・公式書式
神戸市｜食品の営業許可の新規申請
厚生労働省｜HACCPに沿った衛生管理
神戸市｜防火対象物関係の手続き