

モデル店舗概要1 モデル飲食店 3ユニット30m²

「TEMPO BOX」基本仕様

モデル飲食店

構成：厨房ユニット+客席ユニット×2

面積：29.7m² (9.9m²×3ユニット)

A工事リスト

建築確認申請に関わる内外装

「TEMPO BOX」本体

基礎及び敷地整備工事

設備接続工事

空調工事

外構工事

B工事リスト

厨房機器工事（基本仕様）

- ・ テーブル型冷蔵庫
- ・ 冷凍冷蔵庫
- ・ ガスオープンレンジ（コンロ付）
- ・ 製氷器
- ・ 2槽シンク
- ・ 1槽シンク
- ・ 作業台

客席部分内装

看板工事

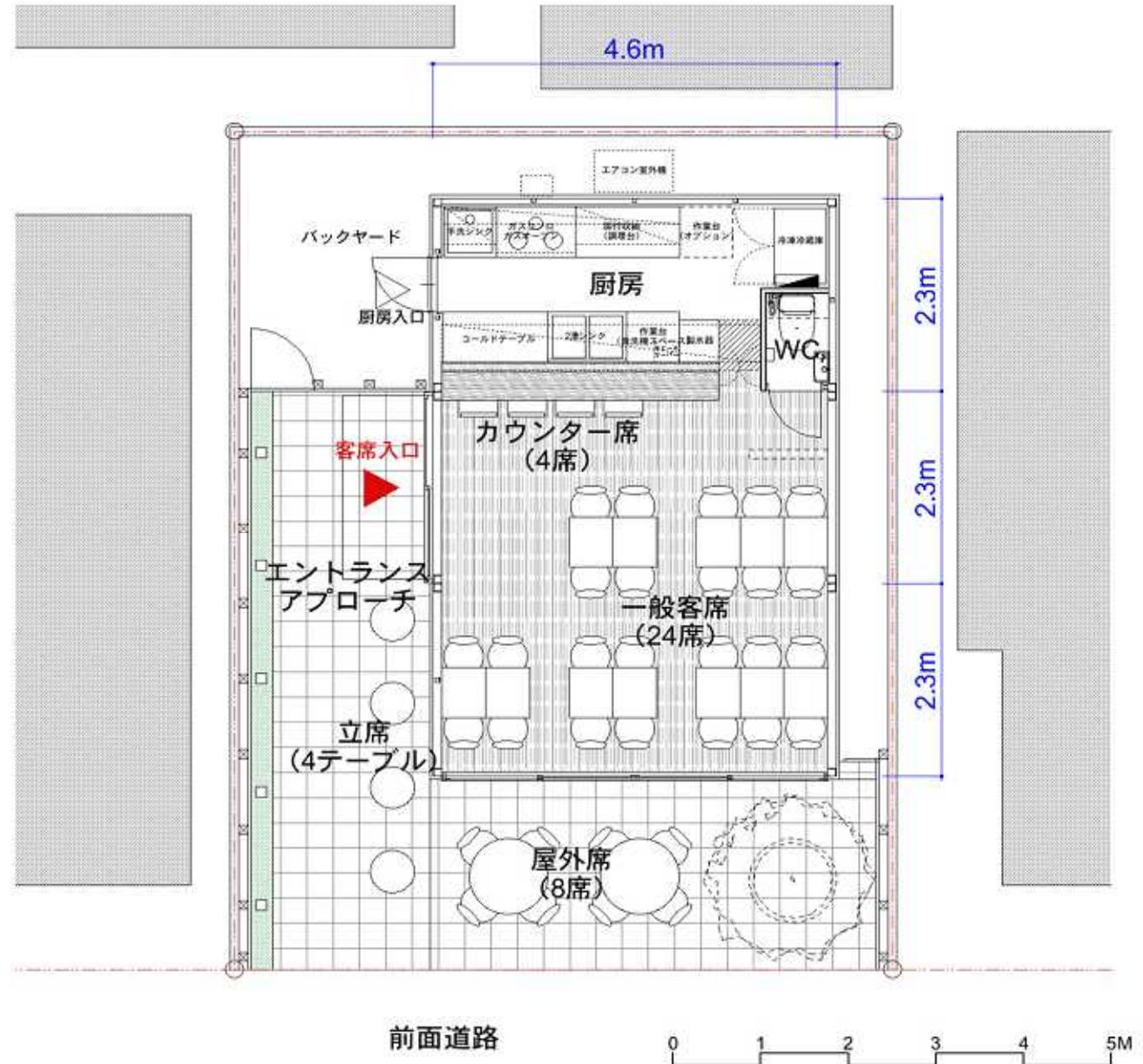
C工事リスト

追加厨房機器

照明器具

家具・什器

その他



モデル店舗概要2 プラン#1 飲食店 3ユニット30㎡ 収支シュミレーション

設定

底地： 駐車場3台分（75㎡）現況収益月額300,000円
 建物： 2.3m×4.6mユニット3台（約10坪）
 有効営業面積： 60㎡（約18坪）
 契約形態： 事業者との定期建物賃貸借契約（5年）
 業態： ビストロ&バー / 焼き鳥 /
 席数： テーブル：24 カウンター：4 外部席：8~16
 合計席数：36~44
 営業時間： 平日：11:30~15:00 17:00~25:00
 土：15:00~23:00
 日・祝：15:00~22:00
 人員計画： オーナー1名 正社員@25万×2名
 夜アルバイト@10万×2名
 *損益計算の人件費には、オーナー人件費含まず
 候補地： 渋谷、銀座、恵比寿、新宿、秋葉原、門前仲町

来客数

	月	火	水	木	金	土	日	単価
L	24	24	24	24	24			800

C 15:00~17:00 (バー利用)						10	10	2,000
						5	5	1,000
D 17:00~21:00 (バー利用)	18	18	18	24	24	20	15	3,500
	6	6	6	10	10	10	10	1,500
N 21:00~23:00 (バー利用)	5	5	5	10	10	5		2,500
	5	5	5	10	10	5		1,200
MD 23:00~25:00	5	5	5	10	10			1,000
(C+D+N+MD合計)	39	39	39	64	64	55	40	

損益計算

テナント損益計算

平均月商	ランチ	417,733	
	ディナー	3,497,420	
		3,915,153	
原価率	ランチ	0.4	
	ディナー	0.33	
総原価		1,321,242	33.7%
荒利		2,593,911	66.3%

賃料	450,000	11.5%
コンサルティングフィー	50,000	1.3%
水道光熱費	150,000	3.8%
消耗品	100,000	2.6%
通信費	40,000	1.0%
減価償却	125,000	3.2%
その他	200,000	5.1%
合計	1,115,000	28.5%

人件費	700,000	17.9%
交通費	60,000	1.5%
合計	760,000	19.4%

利益(オーナー人件費含む)	718,911	18.4%
年間	8,966,934	

土地所有者損益

初期投資	A工事	9,200,000
	申請他	500,000
	小計	9,700,000
	合計	9,700,000

年間収入	賃借料収入	5,400,000
年間支出	固定資産税	50,000
	投資回収	1,940,000
	利息	209,983
	合計	2,199,983
年間利益		3,200,017
5年収支		16,000,087
利回り		33.0%

テナント初期投資

初期投資	B工事	4,000,000
	C工事	2,000,000
	家具・什器	1,500,000
	合計	7,500,000
敷金		1,500,000
総計		9,000,000

< 外観 >



< 内観 >



< 鳥瞰 >

