作成日：　　　　年　　月　　日

**飲食店企画書**

**概要**

|  |  |
| --- | --- |
| **事業概要** |  |
| **コンセプト・ビジョン** |  |
| **主要な成功要因** |  |
| **資金調達の目的** |  |

**事業概要**

|  |  |
| --- | --- |
| **店舗のコンセプト** | * テーマ、スタイル、提供する料理の種類など |
| **ビジネスモデル** |  |
| **ミッション** |  |

**目標設定**以下は必要に応じて、項目をカスタマイズしてください

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **売上目標** |  | **市場シェア** |  |

**市場分析・リサーチ**

**【3C分析】**

|  |  |
| --- | --- |
| **Customer(市場・顧客)** |  |
| **Competitor(競合)** |  |
| **Company(自社)** |  |

**【SWOT分析】**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **プラス要因** | **ネガティブ要因** |
| **内部環境** | 強み | 弱み |
| **外部環境** | 機会 | 脅威 |

**メニュー表**以下は必要に応じて、行を増やしてください

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **メニュー内容** | **概要** | **価格設定** |
|  |  |  |

※その他、必要な要素は下記の通りです。必要に応じて追加ください。

・運営計画：店舗の場所、営業時間、人材計画

・財務計画：初期投資費用、収支予測、キャッシュフロー計算書、村営気分起点分析

・資金調達計画：必要資金額、資金の用途、返済計画