

【飲食店の開業の仕方教えます】目次

はじめに

CHAPTER 1 開業時における財務

開業の手引き

SECTION 1 開業資金の基礎知識

コラム・財務の疑問にお答えします (1)

「運転資金はどのくらい準備したほうがいい？」

SECTION 2 金融機関の基礎知識

SECTION 3 融資制度の種類

コラム・財務の疑問にお答えします (2)

「複数の融資制度を利用して多くの資金を集められないか？」

SECTION 4 開業準備 (1) 外食業経験・自己資金

SECTION 5 開業準備 (2) コンセプトづくり

SECTION 6 開業準備 (3) 損益計算書の作成 (簡易版)

コラム・財務の疑問にお答えします (3)

「税金の支払い額はどのくらいになる？」

SECTION 7 開業準備 (4) ベンチマーク店のチェック

SECTION 8 開業準備 (5) エリア動態調査

SECTION 9 事業計画書をつくる (1) 創業計画書・事業概況

コラム・財務の疑問にお答えします (4)

「開業時に法人化しておくべきか？」

SECTION 10 事業計画書をつくる (2) 売上高・人件費予測

- SECTION 11 事業計画書をつくる (3) 損益計算書・資金繰表
コラム・財務の疑問にお答えします (5)
「損益計算書と資金繰表は何が違うのか？」
- SECTION 12 開業事例 (1) ブラッスリー
コラム・開業メモ (1)
「開業前に助成金制度の知識を蓄える」
- SECTION 13 開業事例 (2) 串揚げ店
- SECTION 14 開業事例 (3) うどん居酒屋
コラム・開業メモ (2)
「女性起業家を後押しする日本政策金融公庫の融資優遇制度」
- CHAPTER 2 多店化のための財務**
- SECTION 1 開業後の財務 (1) 会計事務所を選ぶ
コラム・財務の疑問にお答えします (6)
「資金繰表とキャッシュフロー計算書は何が違う？」
- SECTION 2 開業後の財務 (2) 用意すべき財務書類
- SECTION 3 支店経営時の財務 (1) 店ごとの管理体制づくり
ケーススタディ (1) 「多店化の落とし穴・居酒屋 (A社) の場合」
- SECTION 4 支店経営時の財務 (2) 仕入れ・仕込みの共有と本部の開設
ケーススタディ (2) 「多店化の落とし穴・洋菓子店 (B社) の場合」
- SECTION 5 損益計算書と貸借対照表
コラム・財務の疑問にお答えします (7)
「税制の改正で接待交際費の扱いはどう変わった？」
- SECTION 6 金融機関との付き合いかた
コラム・財務の疑問にお答えします (8)
「信用保証協会付き融資とプロパー融資との違いは？」

- SECTION 7 中期経営計画をつくる (1) 経営計画の重要性
- SECTION 8 中期経営計画をつくる (2) 経営数値の設定ポイント
- SECTION 9 税務調査の実態と対策
ケーススタディ (3) 「財務管理がずさんな経営者」
売上げ、経費のごまかしはこう暴かれる
- SECTION 10 消費税増税に備える
コラム・財務の疑問にお答えします (9)
「軽減税率が外食業におよぼす影響は？」
- SECTION 11 資金調達事例 (1) 業績不振時における出店
- SECTION 12 資金調達事例 (2) グループ企業の多店化
- SECTION 13 理想的な財務管理とは

覚えておきたい財務基礎用語