

# 居酒屋



## 1. 創業の着眼点

### (1) 資格・許可・届出

**ア 資格**：食品衛生責任者を一人置くことが義務付けられています。

**イ 許可・届出**：管轄する保健所の「飲食店営業許可」が必要です。

午前0時以降酒類を提供する場合、「深夜酒類提供飲食店」にかかる届出を公安委員会に申請する必要があります。

### (2) 立地条件

**ア ビジネス街**：サラリーマンやOLが中心であり、ランチの営業も可能ですが、類似した店も多く競争は激しいところです。

**イ 繁華街**：家賃が高く競争が激しいですが、ターゲットになる顧客が幅広く見込めます。

**ウ 学生街**：ボリュームがあり低価格のメニュー設定が必要です。また春、夏、冬休みの閑散期があるため季節変動への対応を考慮する必要があります。

**エ 住宅街**：周辺の住民が主な顧客であるため、客単価や回転率は低くなってしまいます。一方で、固定客の割合は多いところです。

### (3) 人材の確保

・従業員はアルバイトが大半となるので、従業員教育を徹底し、きちんとした接客サービスができる従業員を確保することが重要です。

### (4) セールスポイント

・日本酒、焼酎、ワインなどアルコールメニューの充実、地産地消や産地直送を売りにした商品構成、大型スクリーンを設けてのスポーツ観戦など他の店との差別化を図る必要があります。

### (5) 事業計画

**ア 売上計画**：経営者の経験や同業他社の状況により販売単価や回転数を検討する必要があります。

**イ 資金計画**：現金商売であることから主な資金は内装工事、什器備品購入などの設備資金になります。差別化のため高額な設備計画になりがちですが、設備投資効果、自己資金の割合、返済額のバランスがとれているかどうか重要です。

一般的に言われる投資額の目安は、年間売上見込×40～50%です。

## 2. 経営指標 (※)

従業員1人当たりの売上高 (月間)	1,062 千円	人件費対売上高比率	36.0 %
店舗面積 3.3 m <sup>2</sup> 当り売上高 (月間)	160 千円	諸経費対売上高比率	29.9 %
売上原価率	32.4 %		



2012年小企業の経営指標 (日本政策金融公庫総合研究所編)

※当経営指標は、日本政策金融公庫の融資先法人企業から抽出したサンプル企業の平均値です。

## 3. 「飲食店営業許可」取得のための必要な手続き

「飲食店営業許可」・・・管轄する保健所から許可を取得する。

〈届出に必要な書類〉

- ① 営業許可申請書
- ② 申請手数料
- ③ 営業施設の概要 (平面図)
- ④ 食品衛生責任者の保有する資格を証明する書類 (食品衛生責任者資格者証などの原本)
- ⑤ 登記事項証明書の原本 (申請者が法人の場合、最近3ヵ月以内に発行されたもの)



※申請にあたっては必要書類の他、食品衛生責任者を1人置くことが義務付けられています。

食品衛生責任者となるためには、調理師、栄養士、製菓衛生師等の資格が必要となります。資格者がいない場合、保健所が実施する食品衛生責任者のための講習会を受講すれば資格が取得できます。

※営業の内容に応じて、必要な許可の種類と施設の基準が異なります。施設の工事着工前に設計図面等を保健所に持参し、相談してください。