

熊ヶ畑小さな拠点施設運営イメージ

熊ヶ畑小さな拠点施設運営イメージ

施設の機能	運営	財政負担	補足
温浴施設	熊ヶ畑※1 (市支援) 又は 民間事業者	市	市の他の公共施設運営方法と均衡を図ることから、運営主体の公募・選考を想定
コミュニティカフェ (公民館)	熊ヶ畑 (市支援)	市	地域のコミュニティ施設であり、地域運営組織での運営を想定 <u>※カフェ機能について、収支均衡運営が必要となる場合有</u>
飲食レストラン	熊ヶ畑※2 (市支援) 又は 民間事業者	—	市の他の公共施設運営方法と均衡を図ることから、運営主体の公募・選考を想定 <u>市内の他の飲食店との公平性を確保する観点から、運営主体による収支均衡の運営が必要と想定</u>
駐車場・広場等	熊ヶ畑 (市支援) 又は 民間事業者	市	各機能の運営主体による運営を想定

※1 温浴施設運営にはレジオネラ菌対策など一定のノウハウが必要

※2 食品衛生責任者及び防火管理者等の人材が必要

【シミュレーション条件】

① 来客数

年 21,600人 1月当たり1,800人 1日当たり60人

※2年度以降対前年5%増

② 提供商品単価

1品当たり1,000円で仮設定

③ 食材等仕入

売上の30%（飲食店の一般的な設定） ※2年度以降対前年5%増

④ スタッフ4人体制

調理スタッフ2人（1人は監督者兼）、ホールスタッフ2人（洗い場兼）

⑤ スタッフ人件費

1名当たり月額20万円+15%の法定福利費 ※毎年1%の昇給

⑥ 施設賃借料

なつきの湯食堂部分の賃借料月額11万2千円

⑦ 光熱水費

2018年国の調査の従業員5人以下の飲食店の光熱水費月平均額14万円

※2年度以降対前年5%増

⑧ 広告費など

売上の5% ※2年度以降対前年5%増

熊ヶ畑地域運営組織でレストランを運営した場合の収支計画 ※イメージ

区分	初年度	2年度	3年度	4年度	5年度	6年度	7年度	8年度	9年度	10年度	
年間客数(人)	21,600	22,680	23,820	25,008	26,256	27,564	28,944	30,396	31,908	33,504	
売上(千円)	21,600	22,680	23,820	25,008	26,256	27,564	28,944	30,396	31,908	33,504	
必要経費	食材等仕入	6,480	6,804	7,144	7,501	7,876	8,270	8,684	9,118	9,574	10,053
	人件費	11,040	11,150	11,262	11,375	11,488	11,603	11,719	11,836	11,955	12,074
	施設賃借料	1,344	1,344	1,344	1,344	1,344	1,344	1,344	1,344	1,344	1,344
	光熱水費	1,680	1,764	1,848	1,944	2,040	2,148	2,256	2,364	2,484	2,604
	広告費など	1,020	1,068	1,128	1,176	1,236	1,296	1,368	1,440	1,512	1,584
計(千円)	21,564	22,130	22,726	23,340	23,984	24,661	25,371	26,102	26,869	27,659	
利益(千円)	36	550	1,094	1,668	2,272	2,903	3,573	4,294	5,039	5,845	
税(千円)	9	142	283	431	589	755	931	1,117	1,313	1,521	
純利益(千円)	27	408	811	1,237	1,683	2,148	2,642	3,177	3,726	4,324	

【初年度の来客数のイメージ】

- ◎ 年21,600人 ⇒ 1月当たり1,800人 1日当たり60人
- ◎ 令和3年度憩の家「白雲荘」利用者数 年間42,057人
- ◎ 2020年1月の首都圏の飲食店1日平均来客数
 東京都55,35人 千葉県69,28人 埼玉県36,32人
 神奈川県66,76人

※ 食ビジネスをテーマとしたポータルサイト「フーズチャンネル」参照

【飲食スペースが約100㎡を確保できる程度を想定】

① テーブル数試算

1㎡当たり0.75人（大衆型店舗を想定）

⇒ 0.75人×100㎡ 75人収容可

⇒ 75人÷4人 約18テーブル

② スタッフ数試算

管理者 1人 調理スタッフ2人 洗い場スタッフ1人

ホールスタッフ 約4.5人（1人当たり4テーブル担当）

⇒ 計 約8.5人

【全スタッフ4人（収支計画イメージ）】

① スタッフ

調理スタッフ2人（1人は監督者兼）

ホールスタッフ2人（洗い場兼）

② ホールスタッフ数からの飲食スペース

ホールスタッフ1人当たり4テーブル ⇒ 8テーブル

8テーブル×4人 32人収容可 ⇒ 約43㎡

③ 厨房スペース試算

うどん店などの厨房の面積比率 厨房20%（飲食スペース80%）

⇒ 約10.75㎡ 想定必要面積計 約53.75㎡