



【飲食店における絶対に覚えておきたい数字】

飲食店における『3大経費』とは...

①原価（フード：F）②人件費（レイバー：L）③家賃（レンタル：R）の3つです。頭文字をとってFLRと言います。皆さんがコントロールできるものは原価と人件費で、これをFLコストと呼びます。

【3大経費の例】

売上400万/月

F30%（120万） L30%（120万） R10%（40万）

その他の経費20%（80万）合計360万利益40万（10%）

通常飲食店の利益は10%を目指すことが妥当と言われています。

FLコストは通常60%以内にする。そうしないと利益がでづらい。

では...人件費率の計算の仕方は？

この2人笑っていない

「人件費÷売上＝人件費率」

人件費118万円、売上385万円のお店の人件費率は何パーセント？⇒30.6%

それでは...原価率の計算方法は？

（前月末の棚卸高+今月の仕入れ）

－今月末の棚卸高）÷売上高=原価率

先月末の棚卸額30万円、今月の仕入れ120万円、今月末の棚卸額25万円、今月の売上400万円の原価率は？

⇒31.25%

よく「今月の仕入れ÷今月売上」で原価率を出す人がいますがこれでは正確な原価率は出ません。

先月仕入れて残ったものは今月売って売上にしますよね。今月仕入れて余った食材は来月の売上になります。だから棚おろしをしない企業はざる勘定で現状把握ができてないと言えます。

よく原価を下げようと言いますが、原価を下げれば良いものではない。粗利益の高い商品をどう売るので利益に繋がってくる。原価を下げると粗利を上げるのは別の事と認識してください。

次回は前号で記載した粗利と今回学んだ原価の考え方を紐解いていきます。

お楽しみに♡

【8月の情報】

店長会議：11:00～inTokutouseki

8月7日：BiBBER府中、調布、GRILL屋

8月9日：BACHIYA調布、府中、国分寺

8月10日：あわ屋吉祥寺、府中、Tokutouseki

公休8回 夏休み1回 計9回休み

Birthday休暇：林・森・柳谷（10回休み）

※江田君はまだ有給がありませんので9回休み

社長会：8月22日(火)予定



♡7月20日の社長会♡「酔竹」にて『雲丹最高です』

【7月のRECOGの称賛レベル100の勇者】

高山海🍷 森敏紀🍷 八田克弥🍷

萩原圭🍷 雨宮春仁🍷

柳谷葉子♡ 鶴理香子♡

少し増えました！嬉しい！！！！