

Corporate philosophy

酒と生きる

Vision

美味しいをもっと、ワクワクをもっと

Mission

常にヒット商品を生み出し

常に新しいイベントを実施し

常に驚きをデザインする



2023/9/6

## 【飲食店における絶対に覚えておきたい数字】

### 〈売上 = 原価 + 粗利の考え方〉

売上って客数×客単価じゃないの???という声が聞こえてきそうですね。更に数字に強くなるには売上 = 原価 + 粗利を覚えてください。「何で原価と粗利を足したら売上なの?」と思うかもしれません。下記のグラフを見れば一目瞭然ですよ。

原価が下がれば粗利は増える、粗利が増えれば原価が下がるのがこのグラフからも分かりますよね。しかし結果は同じだが、原価を下げる方法と粗利を上げる方法は違うという事をぜひ知っておいてください。

原価を下げる方法は下記の3つだと言われております。

- ①仕入れの価格を下げる
- ②ロスや廃棄を抑える
- ③10g、1g単位の積み重ねでメニューを考える  
(量をコントロール)

粗利を増やすには下記の2つの方法があります。

- ①売価を上げる
- ②粗利に貢献している商品の販売量を増やす

原価を下げたいからただ値上げしたらお客様は離れてしまいます。仕入れ業者さんとの対話、付け量を守りながらお客様には付加価値の高い商品を販売していかなくてはなりません。この矛盾が楽しいと思いませんか。

原価	売上
粗利	

次回は損益分岐点についてお話しします。

お楽しみに!!!

## 【9月の情報】

店長会議：11:00～inTokutouseki

9月6日：BACHIYA調布、府中、国分寺

9月7日：あわ屋吉祥寺、府中、Tokutouseki

9月8日：BiBBER府中、調布、GRILL屋

公休8回 秋休み1回 計9回休み

Birthday休暇：萩原（10回休み）

社長会：9月19日(火)予定



2人に感謝!  
沢山「牛タン」  
と「レモネード」  
売ってくれました🍷

社長会の写真を撮り  
忘れました🙇  
社長反省中🙇

♡8月27日♡「よさこい祭り」にて

## 【8月のRECOGの称賛レベル100の勇者】

高山海🍷 森敏紀🍷 八田克弥🍷  
高木琢仁🍷 雨宮春仁🍷 林晃司🍷  
野島章世♡ 伊藤心優♡ 坂本麻夏♡

柳谷葉子♡ 靄理香子♡

かなり増えてきました!!!