

# 健全な営業には正確な利益管理を

## 棚卸と原価率について

株式会社漱石の全店舗において、毎月、月末には棚卸しを実施しています。毎月、本当に面倒な作業ですね。でもここはおろそかに出来ない大切な作業です。

飲食店を運営していくためには、必ず利益管理をします。

**材料代(F) +人件費(L) = 売上(消費税を抜いて)の60%**

Fはフード、Lはレイバー(人件費)の略で、飲食店では**FLコスト**といい、よく使う重要管理項目です。上の式が一般的な基準となり、残りの40%で光熱費、消耗品、管理費、家賃、その他諸経費や店舗の減価償却に充て、その残りが利益です。

わが社では、上の式の60%の**FLコスト**は半々で、原材料代は30%を基準にします。



### 7月仕入れ金額

※仕入れても使わずに残った材料は「在庫」となり「棚卸」をする

7月31日 **棚卸(この日に店にある在庫金額)**

8月1日 7月末棚卸した店に今ある商品の金額が「期首在庫」としてスタート

### 8月仕入れ金額

8月31日 **棚卸(この日に店にある在庫金額)「期末在庫」**

### 例) 8月

期首在庫+ (8月仕入れした金額) - 期末在庫 = 8月に使った材料の金額

**これが8月原価**

商品の価格は、原価率を計算してつけてるので、月ごとに原価率がぶれるということはありません。たまに原価率の高い商品があるときは、その商品の売り上げと原価を抜いて計算してみると、いつもと同じ数字になると思います。

原価率は、上がるだけではなく、下がることも注意しなければいけません。もし下がったら、質や量が適正なのか検討しなおす必要があります。

いつも一定の品質の商品を提供しある店の健全な運営を続けるために、適正な原価で提供する様に気をつけて下さい。適正な原価を出すためには、正確な棚卸を毎月行ってください。

## 「食で心を豊かに」

### 株式会社漱石

### 経営理念

# Googleマイビジネスを活用しよう!

この夏「Googleマイビジネス」に登録しました。

「Googleマイビジネス」とはGoogleでの検索や、Googleマップなどで表示される**店舗情報の管理**が出来るツールです。(右は八代で「金之助」と検索したところ)

Googleマップは皆さんもよく利用しますよね? コロナ禍において、今一番、フリーのお客様が見ているところだと思います。以前より登録はしていたのですが、最近クチコミや評価が増えてきていたので、4月の本紙48号でも紹介した「旅籠はしもと」さんに習って、クチコミの対応をきちんとしてすることになりました。

お客様が投稿された時は各店舗のメールにも通知が来ますし、管理画面も見る事が出来ますので、必ずチェックをして下さい。

でもクチコミの返事は、しばらくは本部の方でしますので、店舗で撮った料理の写真などは投稿お願いします。お客様もかなり投稿して下さっていますよ。

コロナの収束もまだ遠く、冬の感染拡大の懸念もありますので、こういったWEBツールを有効活用していきましょう。

### ★Googleマイビジネスで出来ることのポイント

- ・店舗情報を掲載出来る(写真、メニューも載せられる)
- ・食べログ・ホットペッパーなど、ここから予約も出来る
- ・クチコミへの返信が出来る
  - ▶楽天アワード受賞の「旅籠はしもと」さんに学ぶ
  - ・クチコミへの丁寧な返信が大事
  - ・時間を決めて返信する

### 最新:SNS投稿について

投稿内容は「感染対策しています」を織り交ぜて。

★感染対策ばかりでもしつこいので、料理写真のバックに対策グッズが映るようにするとさりげない。

(マスクのスタッフが料理を紹介している、後ろに透明シートが写り込むなど)

★利用者層を考えて投稿を!

- ・20~30代→Instagram(おしゃれな写真を)
- ・30代後半以上→Facebook(詳しい内容重視)

コロナ疲れにより「映え」→「エモい」へ  
(エモい=心が動かされる、感傷的、グッとくる)



▲ Googleで検索したスマホの画面。

