

飲食店利益率 計算・改善・コスト管理 チェックリスト

計算の前提整理

チェック	確認事項
<input data-bbox="160 309 202 350" type="checkbox"/>	今回の集計対象期間の売上高（一定期間の総売上額）を確定した - 基準・補足：集計期間が明確で、売上高が一意に決まっていること
<input data-bbox="160 440 202 481" type="checkbox"/>	原材料費（原材料の費用）を集計した
<input data-bbox="160 551 202 592" type="checkbox"/>	営業経費（人件費・賃貸費用・光熱費など）を集計した
<input data-bbox="160 667 202 708" type="checkbox"/>	非営業費用（税金・利息など）を集計した

利益率の計算

チェック	確認事項
☐	粗利益（売上高－売上原価）を算出した - 基準・補足：売上原価に原材料費や仕入れ費用を含めていること
☐	粗利益率（粗利益÷売上高×100）を算出した
☐	営業利益（粗利益－営業経費）を算出した
☐	営業利益率（営業利益÷売上高×100）を算出した
☐	純利益（営業利益－非営業費用）を算出した
☐	純利益率（純利益÷売上高×100）を算出した

経費内訳の把握

チェック	確認事項
☐	経費を「原材料費／人件費／運営経費／固定費」に分類した
☐	原材料費の内訳（食材費・飲料費・調味料／消耗品費）を把握した
☐	人件費の内訳（給与・福利厚生費・教育／研修費）を把握した
☐	運営経費の内訳（光熱費・広告／マーケティング費）を把握した
☐	固定費の内訳（賃貸料・保険料・減価償却費・リース料・通信費（基本料金）・サブスク料金等）を把握した

損益分岐点の算出と活用

チェック	確認事項
☐	固定費（賃貸料・保険料・減価償却費など）を整理した
☐	変動費（原材料費・売上に比例する人件費など）を整理した
☐	変動費率（変動費÷売上高）を算出した
☐	損益分岐点売上高（固定費÷(1－変動費率)）を算出した
☐	現在の売上高と損益分岐点売上高を比較し、収益性を評価した
☐	損益分岐点の結果を「予算策定／価格設定の見直し／収益性分析／戦略的意思決定」に活用できる形で整理した

利益率改善の打ち手検討と実行

チェック	メニューの見直し
<input data-bbox="160 295 202 336" type="checkbox"/>	販売データを分析し、高利益メニューを特定した
<input data-bbox="160 413 202 454" type="checkbox"/>	高利益メニューの販売促進（価格・プロモーション方法の工夫）を検討した
<input data-bbox="160 543 202 584" type="checkbox"/>	高コスト食材を使うメニューについて、代替食材または調理方法の見直しを検討した - 基準・補足：旬の食材や地元の安価な食材の活用などを候補に含めること
<input data-bbox="160 679 202 719" type="checkbox"/>	市場調査（競合価格・顧客の価格感度）に基づき、価格設定を検討した

コスト管理の徹底

チェック	確認事項
☐	仕入れ先の選定または価格交渉を実施し、仕入れコスト削減を検討した
☐	仕入れ量の調整と在庫管理により、ロス最小化の方針を立てた
☐	定期的な在庫チェックの運用を確認した
☐	在庫回転率の向上に向けた改善策を検討した
☐	光熱費について使用状況を見直し、削減策を検討した - 基準・補足：省エネ機器の導入や節電の取り組み、契約先の変更を候補に含めること
☐	曜日・時間帯を考慮した適切な人数配置を見直し、人件費管理を徹底する方針を立てた

業務効率の向上

チェック	確認事項
☐	スタッフ教育・トレーニングを定期的を実施する方針を確認した
☐	マニュアル整備の必要性を確認した
☐	調理・接客などの業務プロセスを見直し、無駄な作業や時間の削減点を洗い出した
☐	POSシステムや在庫管理システム等の活用により、効率化／コスト削減の可能性を検討した
☐	器具や機材、備品の配置を見直すことでオペレーションが改善するかどうか検討した

顧客満足度の向上

チェック	確認事項
<input data-bbox="160 298 202 339" type="checkbox"/>	スタッフの接客態度・サービス品質の向上策を検討した
<input data-bbox="160 437 202 479" type="checkbox"/>	店内の清潔さや雰囲気の改善点を洗い出した - 基準・補足：インテリアの見直しや音楽の選定などを候補に含めること
<input data-bbox="160 579 202 621" type="checkbox"/>	顧客の声（フィードバック）を収集し、改善に反映する運用を検討した
<input data-bbox="160 699 202 741" type="checkbox"/>	アンケートの実施など、改善点を見つける方法を検討した

チェック漏れ防止のための注意事項

チェック	注意事項
☐	売上高・各費用の集計期間を混在させない
☐	原材料費と営業経費、非営業費用の区分を曖昧にしたまま計算しない
☐	利益率だけで判断せず、経費内訳と損益分岐点の結果も合わせて確認する
☐	改善策は「何を変えるか」まで具体化し、実行後に再計算して効果を確認する

※2025年12月時点の情報をもとに作成しています