

飲食店FL比率 計算・改善チェックリスト

定義の確認

チェック	確認事項
<input data-bbox="160 309 202 350" type="checkbox"/>	FL比率が「 $(\text{フードコスト (食材原価)} + \text{人件費}) \div \text{売上} \times 100$ 」であることを確認した - 基準・補足：食材費・人件費・売上の定義を社内で統一してから算出する
<input data-bbox="160 450 202 492" type="checkbox"/>	「フードコスト（食材原価）」に含める費用範囲を確認した
<input data-bbox="160 592 202 634" type="checkbox"/>	「人件費」に含める費用範囲を確認した - 基準・補足：給与・手当等を含める／含めないの基準を期間内で統一する
<input data-bbox="160 734 202 776" type="checkbox"/>	「売上」の集計範囲（税抜／税込、値引き・返品扱い等）を確認した - 基準・補足：同じ基準で過去データと比較できる状態にする

必要データの収集

チェック	確認事項
<input data-bbox="160 309 202 350" type="checkbox"/>	対象期間の売上高を集計した - 基準・補足：POS等の集計値と帳票の整合が取れていること
<input data-bbox="160 450 202 492" type="checkbox"/>	対象期間の食材費（フードコスト）を集計した - 基準・補足：仕入れ伝票・請求書・会計データ等から漏れなく集計できていること
<input data-bbox="160 592 202 634" type="checkbox"/>	対象期間の人件費を集計した - 基準・補足：勤怠データ／給与計算結果など、根拠資料に基づく数値であること
<input data-bbox="160 734 202 776" type="checkbox"/>	集計に使った元データ（売上明細、仕入れ明細、人件費根拠）を保存した - 基準・補足：後日検算できるように、参照元が分かる形で残す

FL比率の計算

チェック	確認事項
<input data-bbox="160 298 202 339" type="checkbox"/>	FL比率を計算した（（食材費＋人件費）÷売上×100）
<input data-bbox="160 418 202 459" type="checkbox"/>	計算結果（％）を記録した
<input data-bbox="160 538 202 579" type="checkbox"/>	計算の検算を行った（再計算・別担当確認など）

目安との比較・状況把握

チェック	確認事項
☐	自店のFL比率を、業態別の目安と比較した（目安：ファストフード35%～45%、カジュアルダイニング40%～45%、高級レストラン45%～60%）
☐	FL比率の内訳（食材費比率、人件費比率）を分解して把握した
☐	過去データと比較し、変動（増減）があるか確認した
☐	変動がある場合、要因仮説を記録した

定期確認・目標設定

チェック	確認事項
☐	FL比率を定期的に算出する運用（例：月次）になっていることを確認した
☐	目標とするFL比率（または上限）を設定・更新した
☐	目標に対する達成状況（差分）を記録した

改善施策：食材の仕入れ見直し

チェック	確認事項
<input data-bbox="160 300 202 338" type="checkbox"/>	複数の仕入れ先を比較検討した（価格・品質）
<input data-bbox="160 420 202 458" type="checkbox"/>	仕入れ品目の見直し（代替食材・規格変更等）を検討した
<input data-bbox="160 540 202 578" type="checkbox"/>	地元（ローカル）食材の活用を検討した

改善施策：食材ロス削減（在庫・廃棄）

チェック	確認事項
<input data-bbox="160 298 202 339" type="checkbox"/>	在庫管理を見直し、過剰発注が発生していないか確認した
<input data-bbox="160 418 202 459" type="checkbox"/>	廃棄ロスの発生状況を記録・集計した
<input data-bbox="160 538 202 579" type="checkbox"/>	ロス削減の具体策（発注頻度、仕込み量、使い切り運用など）を決めた
<input data-bbox="160 658 202 699" type="checkbox"/>	フードロス削減サービスの導入を検討した

改善施策：メニューの見直し

チェック	確認事項
☐	利益率の高いメニューを把握し、強化対象を決めた
☐	価格設定（値付け）の見直しを検討した
☐	メニューの簡素化（手間のかかる料理の削減等）を検討した
☐	季節メニュー（旬食材）の導入を検討した

改善施策：従業員の教育・トレーニング

チェック	確認事項
<input data-bbox="160 300 202 338" type="checkbox"/>	食材の無駄を出さない調理方法の教育を実施した
<input data-bbox="160 420 202 458" type="checkbox"/>	在庫管理のスキル向上（扱い・記録・発注・棚卸）を教育した
<input data-bbox="160 540 202 578" type="checkbox"/>	接客トレーニングを実施し、サービス向上施策を決めた
<input data-bbox="160 660 202 698" type="checkbox"/>	チームワーク強化（連携・作業効率）に向けた取り組みを行った

改善後のモニタリング

チェック	確認事項
<input data-bbox="160 298 202 339" type="checkbox"/>	改善施策の実施日・内容を記録した
<input data-bbox="160 419 202 460" type="checkbox"/>	次回のFL比率算出時に、施策前後で数値を比較する準備ができている
<input data-bbox="160 539 202 580" type="checkbox"/>	変化が出た場合、効果と副作用（品質・オペレーション等）を記録した

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・食材費・人件費の「定義のブレ」があると、過去比較が無意味になるので統一する
☐	FL比率が悪化した場合、合計だけで判断せず「食材費比率」と「人件費比率」に分解して原因を切り分ける
☐	目安の数値は参考値であり、自店の業態・提供価値・市場状況により変動し得る前提で扱う
☐	改善施策は「実施日・内容」を残し、次回算出時に必ず施策前後比較を行う

※2025年12月時点の情報をもとに作成しています