

このワークシートであなたの働くお店の スペックがわかる

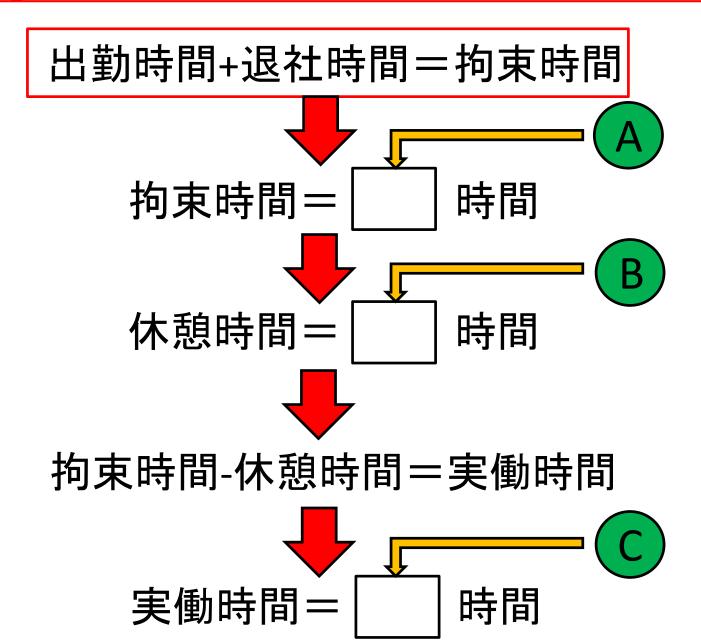
チェックシートを用意しました。 これを記入することで、あなたのお店の 状態が改めてわかるようになります。

①あなたの働く店のスペックを教えてください

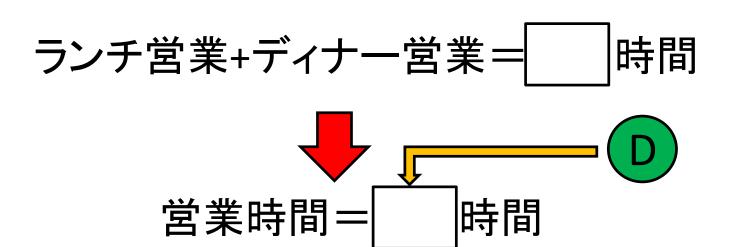
<u>営業業態(記入例)</u> 和食、イタリアン
席数
※(占有率はその都度変化)
営業形態 (記入例)レストラン、カフェ、ウェディング
営業時間(ランチ)
<u>営業時間(ディナー)</u>

②あなたの働く店の人数を教えてください
<u>キッチンスタッフ</u>
ホールスタッフ
③あなたの働く店の労働時間を教えてください
<u>出勤時間</u> 記入例10時
<u>退社時間</u> 記入例23時
休憩時間記入例2時間

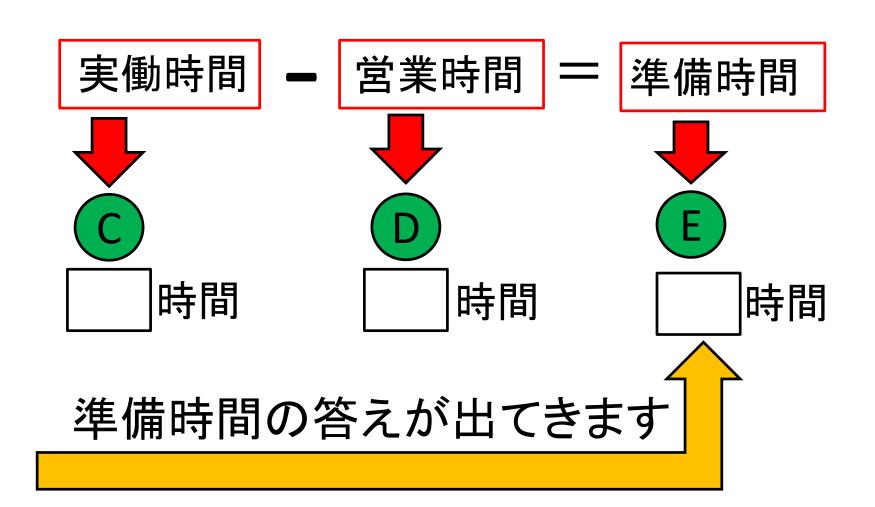
4 枠に当てはまる数値を入れてください



5枠に営業時間の合計を入れてください



⑥Cで出た数値とD出た数値を引いてください



⑦あなたの店の損益分岐点を教えてください

店の損益分岐点

⑧あなたの店の営業日数を教えてください

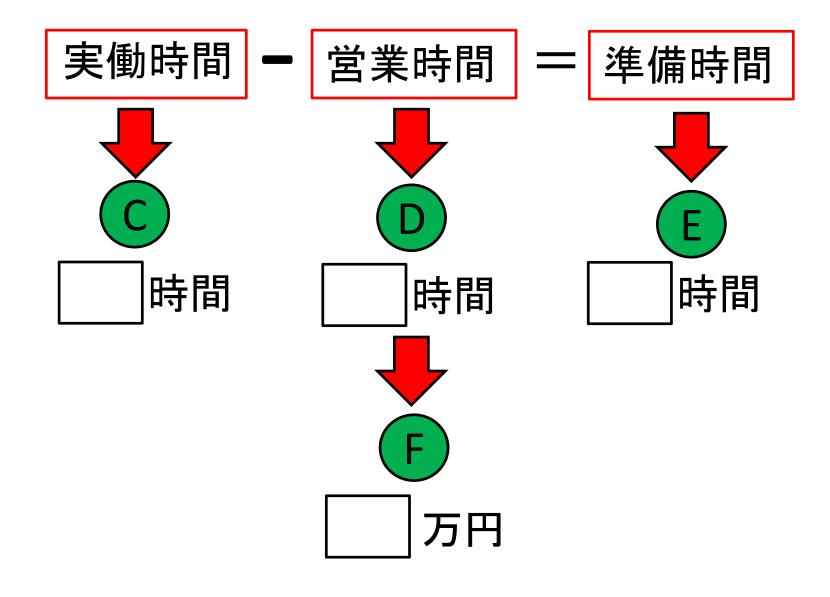
店の営業日数

<u>⑨あなたの店の一日の損益を出してみましょう</u>

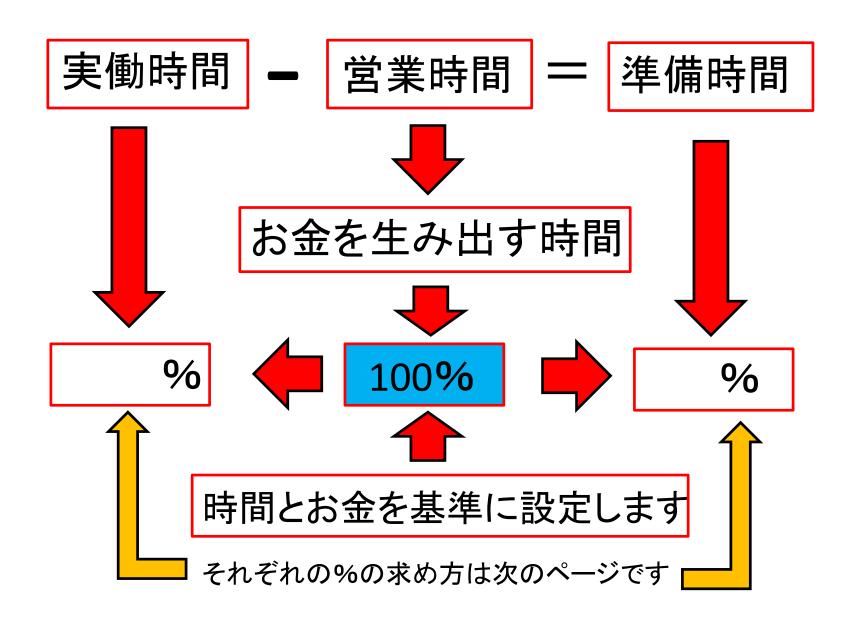
店の損益分岐点÷店の営業日数



⑩では数値を入れてみましょう



①成果を求めるため営業時間と損益を基準に考えます



迎準備時間の%の求め方

 Q_i (実働時間C一営業時間D)÷営業時間 $D \times 100$

A,<u>準備時間の%</u>が求めることができる

③実働時間の%の求め方

Q,(営業時間100%)+(<u>準備時間の%</u>)で

(実働時間の%)が算出される

19実際に数値を当てはめてみる

【例】A・準備時間%の算出の仕方

{実働時間(12)-営業時間(8.5)}÷8.5×100=41%

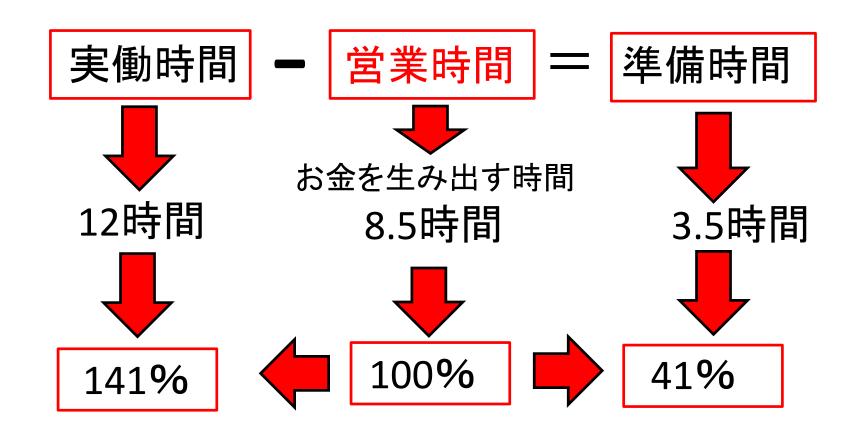
準備時間=41%

【例】B・実働時間の%の算出の仕方

準備時間=41%+営業時間=100%

実働時間=141%

<u>15このような結果になります</u>



どれくらいのパワーを使っているのか?

16ここで成果を数値で考えてみましょう

営業時間に対して実働時間の成果は?



数式

営業時間一実働時間=成果

100% - 141% = -41%

-41%の成果ロスと考えられる

営業時間に対して準備時間の成果は?



数式

営業時間一準備時間=成果

100% - 41% = 59%

<u>59%の成果が得られたと考えられる</u>

このように<u>営業時間に対して</u>実働時間、 準備時間の成果を求めることができます。

この簡易版では<u>売り上げに対して</u>成果を 求めるまでに至っていないので別途ご紹 介する<u>エクセルファイル</u>にて試すことがで きます。

<u>今は無料ツール</u>としてダウンロードできます。

役立てていただければ本望です

※エクセルファイルの文字をクリックするとダウンロードされます