

資料

店舗名:〇〇〇〇〇店

営業時間 10:00～20:00(オーダーストップ19:30)

定休日なし 席数:4席

総面積:44.0㎡(13.3坪)

厨房面積:38.00㎡(11.5坪)

その他面積:6.0㎡(1.8坪)

デッキ席面積:6.0㎡(1.8坪)

席回転率

客数÷客席数＝席回転率

満席率(客席稼働率)

4人掛けの席に:4人なら100%だが、

2人だと50%、3人だと75%

項 目	9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00	18:00	19:00	20:00	21:00	日／売上高	
	準備	準備	ランチタイム			ティータイム			ディナータイム				片付		
客層															
平均客単価(円)	0.0		500.0	500.0	500.0	500.0	500.0	500.0	500.0	500.0	500.0	500.0	0.0		
客席数			4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40		
満席率															
席回転率			0.50	2.50	2.50	1.00	0.25	0.25	1.50	2.50	2.50	1.00	1.45		
売上高(円) A	0		1,000	5,000	5,000	2,000	500	500	3,000	5,000	5,000	2,000		A	29,000 円
営業時間 10.0h	1.0		3.0			3.0			4.0				1.0		
客数	0		2	10	10	4	1	1	6	10	10	4	58.0	5.8 人	
構 成 率	0.0%		3.4%	17.2%	17.2%	6.9%	1.7%	1.7%	10.3%	17.2%	17.2%	6.9%	100.0%		
タイム毎構成率	0.0%		37.9%			10.3%			51.7%				100.0%		

役 職	氏 名	身 分	給料体系	月／給料	実働時間	8:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00	18:00	19:00	20:00	21:00	h	900									
マネジャー	〇〇 〇〇	正社員	月給	単位:円 1,000	単位:h 6,000								←1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	6										
キッチン	〇〇 〇〇	正社員	月給	1,000	6,000		←1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	→						6										
キッチン	〇〇 〇〇	アルバイト	時 給	700	2,100				←700	700	700	→							3										
キッチン	〇〇 〇〇	アルバイト	時 給	700	2,100										←700	700	700	→	3										
			計	5,400	16,200														18	700									
サービス	〇〇 〇〇	アルバイト	時 給	700	2,100			←350	700	700	350								3										
サービス	〇〇 〇〇	アルバイト	時 給	700	2,450										←700	700	700	350	3.5										
			計	2,275	4,550														6.5										
			合計 F	4,150	20,750														24.5										
F÷12.0h＝ 1,729.17			配置人数:延べ①				1	1	1	2	3	3	3	3	2	1	1	1	1	3	3	3	3	3	3	2	1	49.0	71.6%
			実働時間:延べ②			0.0	1.0	1.5	3.0	3.0	2.5	1.0	1.0	1.0	3.0	3.0	3.0	1.5									24.5		
			B		0	1,000	1,350	2,400	2,400	2,050	1,000	1,000	1,000	2,400	2,400	2,400	1,350										20,750		
			A－B＝C		0	▲ 1,000	▲ 350	2,600	2,600	▲ 50	▲ 500	▲ 500	2,000	2,600	2,600	▲ 400	▲ 1,350										8,250	28.4%	

商品原価