飲食店経営管理Excel 操作マニュアル

無料実務資料 No.009｜繁盛店アレコレ

1店舗・1か月の売上、原価、在庫、利益を7シートで管理します。記入例は架空の店舗です。実際の経営成績ではありません。

最初にすること

記入用ファイルを複製し、店舗名と年月をファイル名に付けて保存します。青色の入力欄だけを編集し、灰色の数式欄は上書きしないでください。Excelの計算設定は自動にします。

入力する順番

食材マスター → メニュー原価計算 → 商品別販売数管理 → 食材在庫・棚卸管理 → 日別売上管理 → 月次利益管理 → 経営分析ダッシュボード。

利用上の注意

マクロ不要。POSや会計ソフトからの自動取込はありません。税込・税抜の基準を統一し、月ごとに別名保存してください。税務申告用ではありません。

STEP 1・2｜食材とレシピ

食材マスター（A5:F104）

食材ID、食材名、単位、仕入単価、歩留まり、仕入先を入力。例：F001、鶏もも肉、kg、800円、80%、架空食材店。IDは重複させません。

メニュー原価計算（5〜304行）

A〜C列に商品ID、商品名、食材ID、E列に可食使用量を入力します。同じ料理の食材は同じ商品IDで別行に登録。160gは0.16kgと入力します。

用語：歩留まり・可食使用量

歩留まりは仕入量のうち使える部分の割合。可食使用量は実際に料理に使う量。鶏肉の原価は0.16×800÷0.8＝160円。米60円、調味料12円を加えると1食232円です。

確認

確認欄が要確認の場合は食材ID、使用量、単価、歩留まりを確認します。

STEP 3・4｜販売数と棚卸

商品別販売数管理（5〜104行）

A列の商品ID、C列の販売数、D列の平均実売単価を入力。M001を100食、1,000円で販売すると売上100,000円、理論原価23,200円です。商品IDは1商品1行。

食材在庫・棚卸管理（5〜104行）

A列の食材ID、C・D列の月初数量・単価、F列の純仕入額、G・H列の月末数量・単価、K・L列の廃棄数量・理由を入力します。評価単価は月初・月末で個別入力します。

用語：実際原価・理論原価

実際原価＝月初在庫＋純仕入－月末在庫。理論原価＝標準レシピ原価×販売数。差額は廃棄だけでなく単価変動や計量誤差も含みます。廃棄原価を二重加算しないでください。

STEP 5・6｜売上と利益

日別売上管理（5〜35行）

B列に売上、C列に客数、E列に備考を入力。記入例は5日間、毎日20,000円・20人。月間売上100,000円、客数100人、客単価1,000円です。未営業日は空欄にします。

月次利益管理

B5に年月、B6に店舗名、B16〜B19に変動人件費、固定人件費、その他変動費、その他固定費を入力。記入例は順に10,000円、10,000円、5,000円、15,000円。該当なしは0を入力します。

用語：固定費・変動費・FL比率

固定費は一定の営業規模で売上に左右されにくい費用。変動費は販売量などに応じて増減する費用。FL比率＝（食材原価＋人件費）÷売上高。残りはすべて利益ではありません。

STEP 7｜ダッシュボードと月次確認

記入例の計算結果

売上100,000円、実際原価26,200円、理論原価23,200円、差額3,000円、営業利益33,800円、FL比率46.2%。費用の漏れがないか確認してください。

用語：限界利益・損益分岐点

限界利益は売上から変動費を引いた金額。損益分岐点売上＝固定費÷限界利益率。記入例では25,000÷0.588　42,517円。費用構造が一定と仮定した概算です。

月次確定チェック

商品別売上と日別売上の差、棚卸の未入力、費用の漏れ、ID重複、単位の不一致を確認。基本チェックOKでも登録漏れがないとは限りません。翌月は月末在庫を月初へ転記し、販売数・売上・費用を更新します。

配布元

繁盛店アレコレ https://www.arekore.click/restaurant-free-templates/