月次売上・利益管理表

店舗名：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿ 対象年月：＿＿＿＿＿年＿＿＿＿月 担当：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

金額の基準を統一。費用は変動費と固定費に分け、重複計上しない。損益分岐点は概算。

管理項目	記入欄	計算・記入の目安
売上高		日別売上の合計
客数		日別客数の合計
客単価		売上高 ÷ 客数
月初食材在庫		月初棚卸額
食材仕入高		当月の食材仕入額
月末食材在庫		月末棚卸額
食材原価		月初在庫＋仕入－月末在庫
人件費（変動分）		売上に応じて増減する人件費
人件費（固定分）		固定給など
人件費合計		変動分＋固定分
その他変動費		決済手数料・包材など
その他固定費		家賃・固定契約費・減価償却など
変動費合計		食材原価＋変動人件費＋その他変動費
固定費合計		固定人件費＋その他固定費
営業利益（概算）		売上－変動費－固定費
原価率		食材原価 ÷ 売上
人件費率		人件費合計 ÷ 売上
FL比率		原価率＋人件費率
営業利益率		営業利益 ÷ 売上
限界利益率		1－変動費 ÷ 売上
損益分岐点売上高		固定費 ÷ 限界利益率（正の場合）

改善メモ：＿＿

日別売上記録

店舗名：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿　対象年月：＿＿＿＿＿年＿＿＿＿月　担当：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

休業日は0、存在しない日付は空欄。客単価＝売上高÷客数。

日	売上高（円）	客数（人）	客単価（円）	備考
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
合計				