

時間別売上実績表

期間：2020年01月02日 ～ 2020年01月31日

14 BISTRO DOUBLE

ランチ

●売上対比・日商平均対比			
	売上	人数	単価
予算	2,550	0	0
実績	2,341	1,454	1,610
予算対比	91.80 %	0.00 %	0.00 %
昨年実績	2,268	1,441	1,574
昨年対比	103.20 %	100.90 %	102.30 %
日商予算	85	0	0
日商実績	78	48	1,626
日商昨年	76	48	1,575

●曜日別売上									
予算	売上	人数	単価	実績	売上	人数	単価	売上差異	人数差異
月	55	0	0	月	39	31	1,268	-16	31
火	73	0	0	火	62	51	1,219	-11	51
水	75	0	0	水	76	65	1,169	1	65
木	82	0	0	木	89	61	1,467	7	61
金	90	0	0	金	79	58	1,357	-11	58
土	100	0	0	土	92	28	3,296	-8	28
日	95	0	0	日	85	30	2,837	-10	30
平日	80	0	0	平日	74	56	1,319	-6	56
土日祝	98	0	0	土日祝	88	29	3,029	-10	29

ディナー

●売上対比・日商平均対比			
	売上	人数	単価
予算	3,846	0	0
実績	3,352	672	4,988
予算対比	87.16 %	0.00 %	0.00 %
昨年実績	3,156	648	4,871
昨年対比	106.20 %	103.70 %	102.40 %
日商予算	128	0	0
日商実績	112	22	5,079
日商昨年	105	22	4,782

●曜日別売上									
予算	売上	人数	単価	実績	売上	人数	単価	売上差異	人数差異
月	85	0	0	月	69	12	5,759	-16	12
火	118	0	0	火	110	23	4,757	-8	23
水	135	0	0	水	84	18	4,681	-51	18
木	139	0	0	木	149	28	5,328	10	28
金	162	0	0	金	163	32	5,082	1	32
土	123	0	0	土	120	23	5,220	-3	23
日	100	0	0	日	45	9	4,962	-55	9
平日	136	0	0	平日	124	24	5,179	-12	24
土日祝	110	0	0	土日祝	82	16	5,152	-28	16

店内

●売上対比・日商平均対比			
	売上	人数	単価
予算	0	0	0
実績	5,693	2,126	2,678
予算対比	0.00 %	0.00 %	0.00 %
昨年実績	0	0	0
昨年対比	0.00 %	0.00 %	0.00 %
日商予算	0	0	0
日商実績	190	71	2,673
日商昨年	0	0	0

●曜日別売上									
予算	売上	人数	単価	実績	売上	人数	単価	売上差異	人数差異
月	0	0	0	月	109	43	2,521	109	43
火	0	0	0	火	172	75	2,288	172	75
水	0	0	0	水	160	83	1,931	160	83
木	0	0	0	木	239	90	2,652	239	90
金	0	0	0	金	241	90	2,681	241	90
土	0	0	0	土	212	51	4,163	212	51
日	0	0	0	日	130	39	3,327	130	39
平日	0	0	0	平日	198	81	2,446	198	81
土日祝	0	0	0	土日祝	170	45	3,784	170	45

●平日・土日祝客単価				
	売上	人数	単価	営業日数
予算平日	1,670	0	0	21
予算土日祝	880	0	0	9
実績平日	1,551	1,191	1,302	21
実績土日祝	791	263	3,006	9

●平日・土日祝客単価				
	売上	人数	単価	営業日数
予算平日	2,856	0	0	21
予算土日祝	990	0	0	9
実績平日	2,610	523	4,991	21
実績土日祝	742	149	4,979	9

●平日・土日祝客単価				
	売上	人数	単価	営業日数
予算平日	0	0	0	21
予算土日祝	0	0	0	9
実績平日	4,161	1,714	2,427	21
実績土日祝	1,532	412	3,719	9

カフェ

●売上対比・日商平均対比			
	売上	人数	単価
予算	0	0	0
実績	0	0	0
予算対比	0.00 %	0.00 %	0.00 %
昨年実績	0	0	0
昨年対比	0.00 %	0.00 %	0.00 %
日商予算	0	0	0
日商実績	0	0	0
日商昨年	0	0	0

●曜日別売上									
予算	売上	人数	単価	実績	売上	人数	単価	売上差異	人数差異
月	0	0	0	月	0	0	0	0	0
火	0	0	0	火	0	0	0	0	0
水	0	0	0	水	0	0	0	0	0
木	0	0	0	木	0	0	0	0	0
金	0	0	0	金	0	0	0	0	0
土	0	0	0	土	0	0	0	0	0
日	0	0	0	日	0	0	0	0	0
平日	0	0	0	平日	0	0	0	0	0
土日祝	0	0	0	土日祝	0	0	0	0	0

全日

●売上対比・日商平均対比			
	売上	人数	単価
予算	6,396	0	0
実績	5,693	2,126	2,678
予算対比	89.01 %	0.00 %	0.00 %
昨年実績	5,424	2,089	2,597
昨年対比	104.96 %	101.77 %	103.12 %
日商予算	213	0	0
日商実績	190	71	2,673
日商昨年	181	70	2,583

●曜日別売上									
予算	売上	人数	単価	実績	売上	人数	単価	売上差異	人数差異
月	140	0	0	月	109	43	2,521	-31	43
火	190	0	0	火	172	75	2,288	-18	75
水	210	0	0	水	160	83	1,931	-50	83
木	221	0	0	木	239	90	2,652	18	90
金	252	0	0	金	241	90	2,681	-11	90
土	223	0	0	土	212	51	4,163	-11	51
日	195	0	0	日	130	39	3,327	-65	39
平日	216	0	0	平日	198	81	2,446	-18	81
土日祝	208	0	0	土日祝	170	45	3,784	-38	45

店内

●売上対比・日商平均対比			
	売上	人数	単価
予算	0	0	0
実績	0	0	0
予算対比	0.00 %	0.00 %	0.00 %
昨年実績	0	0	0
昨年対比	0.00 %	0.00 %	0.00 %
日商予算	0	0	0
日商実績	0	0	0
日商昨年	0	0	0

●曜日別売上									
予算	売上	人数	単価	実績	売上	人数	単価	売上差異	人数差異

●平日・土日祝客単価				
	売上	人数	単価	営業日数
予算平日	0	0	0	21
予算土日祝	0	0	0	9
実績平日	0	0	0	21
実績土日祝	0	0	0	9

●平日・土日祝客単価				
	売上	人数	単価	営業日数
予算平日	4,526	0	0	21
予算土日祝	1,870	0	0	9
実績平日	4,161	1,714	2,427	21
実績土日祝	1,532	412	3,719	9

●平日・土日祝客単価				
	売上	人数	単価	営業日数
予算平日	0	0	0	0
予算土日祝	0	0	0	0
実績平日	0	0	0	0
実績土日祝	0	0	0	0

RPT8400082

印刷日：2020/02/10 01:19:52

## 2020年度 第14期 売上 利益 経費 表

店名 【 BISTRO DOUBLE 】

報告日 2020/2・10

報告日 2019・10・11

単位 千円

8970 実績										8330 92.80% 経常利益										1122 実績										572 50.90%										※利益は償却・本社経費前									
予算					実績					差異					達成率					2019年度					2017年度					2018年度					2016年度					2017年					2016年				
売上		営業利益		利益率	売上		営業利益		営業利益率	売上	営業利益		営業利益率	売上	営業利益		営業利益率	売上	営業利益		営業利益率	売上	営業利益		営業利益率	売上	営業利益		営業利益率	売上	営業利益		営業利益率	売上	営業利益		営業利益率	売上	営業利益		営業利益率								
11月	7566	815	10.8%	6946	669	9.6%	-620	-146	82.1%	7450	478	6.4%	-504	191	140.0%	7450	478	6.4%	7002	866	12.4%	7901	1098	13.9%	2854	1833	1.557	2863	1982	1.445																			
12月	8970	1662	18.5%	8330	1112	13.3%	-640	-550	66.9%	9054	1591	17.6%	-724	-479	69.9%	8995	1930	21.5%	9002	1922	21.4%	9735	2276	23.4%	92	70	1.314	3422	2389	1.432																			
1月	6396	328	5.1%	5693	-171	-3.0%	-703	-499	-52.1%	5424	-219	-4.0%	269	48	78.1%	5875	51	0.9%	5940	-35	-0.6%	6309	222	3.5%	77	58	1.328	2595	1804	1.438																			
2月			#DIV/0!			#DIV/0!	0	0	#DIV/0!	5361	-562	-10.5%	-5361	562	0.0%	5734	-218	-3.8%	5701	-125	-2.2%	6764	366	5.4%	86	65	1.323	2490	1687	1.476																			
3月			#DIV/0!			#DIV/0!	0	0	#DIV/0!	7114	410	5.8%	-7114	-410	0.0%	7626	1013	13.3%	7644	1321	17.3%	8228	1422	17.3%	98	76	1.289	3425	2509	1.365																			
4月			#DIV/0!			#DIV/0!	0	0	#DIV/0!	7107	394	5.5%	-7107	-394	0.0%	8203	1151	14.0%	7617	1350	17.7%	8142	1068	13.1%	127	98	1.296	3731	2509	1.487																			
5月			#DIV/0!			#DIV/0!	0	0	#DIV/0!	8509	1277	15.0%	-8509	-1277	0.0%	9179	1469	16.0%	9467	2340	24.7%	9342	2145	23.0%	130	100	1.300	4088	2735	1.495																			
6月			#DIV/0!			#DIV/0!	0	0	#DIV/0!	8736	1558	17.8%	-8736	-1558	0.0%	9475	1562	16.5%	9824	2208	22.5%	9804	2590	26.4%	127	98	1.296	3875	2765	1.401																			
7月			#DIV/0!			#DIV/0!	0	0	#DIV/0!	7863	687	8.7%	-7863	-687	0.0%	8425	1009	12.0%	9604	1863	19.4%	10368	2755	26.6%	117	89	1.315	3655	2555	1.431																			
8月			#DIV/0!			#DIV/0!	0	0	#DIV/0!	7979	855	10.7%	-7979	-855	0.0%	8123	789	9.7%	8260	899	10.9%	9002	1216	13.5%	100	79	1.266	3417	2398																				
9月			#DIV/0!			#DIV/0!	0	0	#DIV/0!	7514	800	10.6%	-7514	-800	0.0%	6063	-152	-2.5%	8261	928	11.2%	8351	1001	12.0%	123	87	1.414	3195	2256	1.416																			
10月			#DIV/0!			#DIV/0!	0	0	#DIV/0!	6762	226	3.3%	-6762	-226	0.0%	7262	574	7.9%	6610	493	7.5%	7871	1086	13.8%	3075	83	37.048	3501	2429	1.441																			
計	22932	2805	12.2%	20969	1610	7.7%	-1963	-1195	57.4%	88873	7495	8.4%	-67904	-5885	21.5%	92410	9656	10.4%	94932	14030	14.8%	101817	17245	16.9%	7006	2736	2561	40257	28018	1.437																			

原価計				食材原価				飲料原価				見解	
実績千円	27.5%	差異%	実績千円	29.9%	差異%	実績千円	24.3%	差異%	実績千円	24.3%	差異%		
11月	2,314	33.3%	5.8%	1,841	35.4%	5.5%	472	27.2%	2.9%				
12月	2,666	32.0%	4.5%	2,235	34.4%	4.5%	430	23.5%	-0.8%				
1月	1,820	32.0%	4.5%	1,452	37.6%	7.1%	367	23.1%	-1.2%				
2月		#DIV/0!	#DIV/0!		-29.9%			-24.3%					
3月		#DIV/0!	#DIV/0!		-29.9%			-24.3%					
4月		#DIV/0!	#DIV/0!					0.0%					
5月		#DIV/0!	#DIV/0!		#REF!			-24.3%					
6月		#DIV/0!	#DIV/0!		-29.9%			#REF!					
7月		#DIV/0!	#DIV/0!		-29.9%			-24.3%					
8月		#DIV/0!	#DIV/0!		-29.9%			-24.3%					
9月		#DIV/0!	#DIV/0!		-29.9%			-24.3%					
10月		#DIV/0!	#DIV/0!		-29.9%			-24.3%					
計	6,800	32.4%	4.9%	5,528			1,269						

人件費予算		人件費実績		差異		見解	
予算千円	%	実績千円	%	%			
2,741	36.2%	2,241	32.3%	-4.0%			
3,034	33.8%	2,711	32.5%	-1.3%			
2,700	42.2%	2,375	41.7%	-0.5%			
	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!				
	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!				
	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!				
	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!				
	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!				
	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!				
	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!				
	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!				
	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!				
8,475	37.0%	7,327	34.9%	-2.0%			

消耗品 %			販促費 千円			求人費 千円			光熱費 千円		
予算	2.0%	差異	110	差異	30	予算	実績	差異	予算	実績	差異
11月	1.4%	-0.6%	232	122	47	17	330	297	-33		
12月	1.6%	-0.4%	286	176	19	-11	330	307	-23		
1月	1.6%	-0.4%	196	86	86	56	330	313	-17		
2月		-2.0%		-110		-30		0			
3月		-2.0%		-110		-30		0			
4月		-2.0%		-110		-30		0			
5月		-2.0%		-110		-30		0			
6月		-2.0%		-110		-30		0			
7月		-2.0%		-110		-30		0			
8月		-2.0%		-110		-30		0			
9月		-1.4%		88		-2		0			
10月	2.5%	0.5%		109		22		0			
計	1.8%	-0.2%	714	-189	152	-128	990	917	-73		

※数値は本社経費・減価償却含む実績記載									
当月実績									
売上予算	6,396	実績	5,693	達成率	89.0%	昨年	5,424	昨年比	105.0%
経常利益予算	-211	実績	-711	達成率	337.0%	昨年	-835	昨年比	85.1%
累計実績									
売上予算	16,536	実績	15,276	達成率	92.4%	昨年	16,504	昨年比	92.6%
経常利益予算	1,336	実績	362	達成率	27.1%	昨年	181	昨年比	200.0%
消耗品					求人費				
予算内					リクルート64千円 4名のサービスPAを獲得しております。				
販促費					光熱費				
突出。					予算内				

BISTRO DOUBLE 原価率表  
2020/1月

	前月棚卸	当月仕入	当月在庫	当月使用額 (売上原価)	純売上	原価率	前月原価率
フー	485,876	1,452,358	373,454	1,564,780	4,196,207	37.3%	34.4%
ドリン	230,011	367,005	250,872	346,144	1,496,899	23.1%	23.5%
合計	715,887	1,819,363	624,326	1,910,924	5,693,106	33.6%	32.0%

飲料仕入		食材仕入		消耗品・その他		販促	
榎本(飲料)	37,130	高瀬物産	244,978	CATロール紙	0	富士ゼロックス	1,473
ジェノス	22,647			高瀬物産	44,407	K&Cファクトリー	9,167
高瀬物産	37,130	ユーロトレーディング	85,050	ユニマット	7,380	エビソル	18,040
タカナン	6,624	タカナン販売	130,047	日商物産	14,053	スターツ出版	6,327
つま正	836	榎本(キッチン)	36,364	セブンユニフォーム	21,600	価格com	61,600
三本コーヒー	52,000	つま正	235,124	福田屋	18,000	バリューワン	656
検校	85,283	TATUMI	86,126	アスクル	12,010	AI CROSS	1,421
ドゥーブル小口	251	久松商店	599,007	モビメント	4,740	一休	185,011
		池伝	8,640	アールエスエス	12,000	デザインチーム	2,477
		ウインファーム	7,490	店舗小口	1,400		
		川島食品	210,098				
		三本コーヒー	15,600				
		海老光	177,894				
		ファイユジャパン	12,978				
		スタイルブレッド	9,242				
		フーランジェリー	17,452				
		ベジコーブ	147,298				
		福栄組合	0				
		緑の農園	5,341				
		フィッシュパッキング	97,586				
		東洋製パン	41,860				
		ドゥーブル小口	1,027				
		運賃諸掛	0				

予算比率 29.9 % 実績比率 37.6 %

7.7%突出。  
323千円  
後ほど加藤シェフからご報告させていただきます。  
棚卸額の正確性

ドリンク 予算比率 24.3 % 実績比率 23.1 %

人件費 予算比率 42.2 % 実績比率 41.7 %

予算内。  
1月中旬に4名のPAを登用し、研修期間として+1名増で営業しました。  
予約状況を見ながらシフト調整をし、タイトな人員で削減を試みましたが、  
売り上げ不足の為圧迫してしまいました。

消耗品 予算比率 2.0 % 実績比率 1.9 %

予算内

光熱費 予算額 330,000 円 実績額 313,000 円

予算内  
前年364千円使用。51千円の削減。

販促費 予算額 110,000 円 実績額 196,000 円

一休、オズ、食べログ使用料。  
前年222千円使用 26千円の削減。



	予算			実績			差異			平日 AVE			土日祝 AVE			昨年			昨年平日 AVE			昨年 土日祝 AVE			2017年			2016年			
	売上	客数	単価	売上	客数	単価	売上	客数	単価	売上	客数	単価	売上	客数	単価	売上	客数	単価	売上	客数	単価	売上	客数	単価	売上	客数	単価	売上	客数	単価	
11月	4,800	941	5,101	4,034	823	4,902	-766	-118	-199	141	28	5,036	122	24	5,083	4,240	856	4,953	158	31	5,097	101	21	4,810	4,073	835	4,878	4,557	890	5,120	
12月	6,170	1,234	5,000	5,370	1,017	5,280	-800	-217	280	176	33	5,333	167	31	5,387	5,978	1,092	5,474	178	34	5,235	220	37	5,946	5,834	1058	5,514	6,082	1062	5,727	
1月	3,846	769	5,001	3,352	672	4,988	-494	-97	-13	124	24	5,167	74	14	5,286	3,156	648	4,870	119	24	4,958	66	13	5,077	3,172	645	4,918	3,735	756	4,940	
2月			#DIV/0!			#DIV/0!	0	0	#DIV/0!			#DIV/0!			#DIV/0!			#DIV/0!			#DIV/0!			#DIV/0!			#DIV/0!			#DIV/0!	#DIV/0!
3月			#DIV/0!			#DIV/0!	0	0	#DIV/0!			#DIV/0!			#DIV/0!			#DIV/0!			#DIV/0!			#DIV/0!			#DIV/0!			#DIV/0!	#DIV/0!
4月			#DIV/0!			#DIV/0!	0	0	#DIV/0!			#DIV/0!			#DIV/0!			#DIV/0!			#DIV/0!			#DIV/0!			#DIV/0!			#DIV/0!	#DIV/0!
5月			#DIV/0!			#DIV/0!	0	0	#DIV/0!			#DIV/0!			#DIV/0!			#DIV/0!			#DIV/0!			#DIV/0!			#DIV/0!			#DIV/0!	#DIV/0!
6月			#DIV/0!			#DIV/0!	0	0	#DIV/0!			#DIV/0!			#DIV/0!			#DIV/0!			#DIV/0!			#DIV/0!			#DIV/0!			#DIV/0!	#DIV/0!
7月			#DIV/0!			#DIV/0!	0	0	#DIV/0!			#DIV/0!			#DIV/0!			#DIV/0!			#DIV/0!			#DIV/0!			#DIV/0!			#DIV/0!	#DIV/0!
8月			#DIV/0!			#DIV/0!	0	0	#DIV/0!			#DIV/0!			#DIV/0!			#DIV/0!			#DIV/0!			#DIV/0!			#DIV/0!			#DIV/0!	#DIV/0!
9月			#DIV/0!			#DIV/0!	0	0	#DIV/0!			#DIV/0!			#DIV/0!			#DIV/0!			#DIV/0!			#DIV/0!			#DIV/0!			#DIV/0!	#DIV/0!
10月			#DIV/0!			#DIV/0!	0	0	#DIV/0!			#DIV/0!			#DIV/0!			#DIV/0!			#DIV/0!			#DIV/0!			#DIV/0!			#DIV/0!	#DIV/0!
計	14,816	2,944	5,033	12,756	2,512	5,078	-2,060	-432	45	147	28	5,188	121	23	5,261	13,374	2,596	5,152	152	30	5,112	129	24	5,451	13,079	2,538	5,153	14,374	2,708	5,308	

月別コース出数	単価	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	計	シェア
プリフィックス	3600	196	212	136										544	28.8%
プリフィックス4500円	4500	29	40	47										116	6.1%
テラス4600	4960	0	0	0										0	0.0%
テラス5500	5940	0	0	0										0	0.0%
店内4600	4960	0	0	0										0	0.0%
店内5500	5940	0	0	0										0	0.0%
	5940	0	0	0										0	0.0%
パーティー 5000	5000	237	401	313										951	50.3%
パーティー 6000	6000	58	92	35										185	9.8%
OZ	4500	14	38	38										90	4.8%
OZ女子会プラン	4800	0	2	3										5	0.3%
														0	0.0%
														0	0.0%
														0	0.0%
														0	0.0%
														0	0.0%
														0	0.0%
														0	0.0%
														0	0.0%
														0	0.0%
計		534	785	572	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1891	100.0%

課題と改善策

予算 3,846 実績 3,352 達成率 87.2% 昨年比 3,156 106.2% 昨々年 3,172 105.7%

予算・昨年・単価・曜日・時間・コース・カルト・販促媒体・リピーター・お客様の反応・営業状況

予算 売り上げ、-494千円。客数 -97名様

昨年 売り上げ、+196千円。客数 +24名様

AVで昨年と比較。 平日 売り上げ +5千円。 客数 同数値。

土日祝。 売り上げ+8千円。 客数+1名様。 単価209円と上昇。

ディナー見解。

新年会(パーティー)主体の営業でした。

当月 5000円パーティー313食。(昨年115食) 6000円 35食(昨年29食)

PF136食(昨年220食)このシェアを伸ばしたかったんですけどパーティの方に流れてしまった印象です。

PF4500円 47食(昨年6食)大きく需要が増えた印象です。各スタッフの日々のプレゼンが効果的でした。

アラカルト、おすすめ枠を常に3品ご用意した営業が出来たが、原価管理に問題が生じてしまった印象です。

食べログ経由のご予約。

10月33組 83名様。11月56組183名様。 12月47組151名様。当月15組 49名様。

累計

予算 14,816 実績 12,756 達成率 87.9% 昨年 13,374 92.8% 昨々年 13,079 93.4%

	アラカルト						コース						差異	
	売上	客数	単価	売上	客数	単価	売上	客数	単価	売上	客数	単価	売上	客数
11月	2,613	432	6,049	2,364	289	8,180	-1968	-143	2131	2000	600	3333	1670	534
12月	2,170	404	5,371	2,256	114	19,789	-290	-290	14418	4000	780	5128	3114	903
1月	1,646	329	5,003			#DIV/0!	-1646	-329	#DIV/0!	2200	343	6414	1839	
2月			#DIV/0!			#DIV/0!	0	0	#DIV/0!			#DIV/0!	0	0
3月			#DIV/0!			#DIV/0!	0	0	#DIV/0!			#DIV/0!	0	0
4月			#DIV/0!			#DIV/0!	102	0	#DIV/0!			#DIV/0!	0	0
5月			#DIV/0!			#DIV/0!	0	0	#DIV/0!			#DIV/0!	0	0
6月			#DIV/0!			#DIV/0!	0	0	#DIV/0!			#DIV/0!	0	0
7月			#DIV/0!			#DIV/0!	0	0	#DIV/0!			#DIV/0!	0	0
8月			#DIV/0!			#DIV/0!	0	0	#DIV/0!			#DIV/0!	0	0
9月			#DIV/0!			#DIV/0!	0	0	#DIV/0!			#DIV/0!	0	0
10月			#DIV/0!			#DIV/0!	0	0	#DIV/0!			#DIV/0!	0	0
計	6,429	1,165	5,516			#DIV/0!	-1165	#DIV/0!				#DIV/0!	1670	1437

課題と改善策

当月状況3月、4月へ向けた準備

今月、まだ詳細は決定しておりませんが、ランドメニュー変更。試食会を予定しております。

売れてしまった原価を見直し、適性値に戻したいと思います。

直近ですと、メゾンカイザー260円→高瀬パン150円に変更済み。

高瀬するバベット→カイノミに未達半ばに変更。

詳細は加藤シェフから後ほどご報告させていただきます。

	リピーター (ディナー)						一休 ランチ						一休 ディナー					
	売上	客数	単価	売上	客数	単価	売上	客数	単価	売上	客数	単価	売上	客数	単価	売上	客数	単価
11月	800	160	5,000	231	43	5,372	-569	-117	372			#DIV/0!	0	0	#DIV/0!			#DIV/0!
12月	800	160	5,000	867	156	5,558	67	-4	558			#DIV/0!	0	0	#DIV/0!			#DIV/0!
1月	800	160	5,000	1,202	225	5,342	402	65	342			#DIV/0!	0	0	#DIV/0!			#DIV/0!
2月	800	160	5,000			#DIV/0!	-800	-160	#DIV/0!			#DIV/0!	0	0	#DIV/0!			#DIV/0!
3月	800	160	5,000			#DIV/0!	-800	-160	#DIV/0!			#DIV/0!	0	0	#DIV/0!			#DIV/0!
4月	800	160	5,000			#DIV/0!	-800	-160	#DIV/0!			#DIV/0!	0	0	#DIV/0!			#DIV/0!
5月	800	160	5,000			#DIV/0!	-800	-160	#DIV/0!			#DIV/0!	0	0	#DIV/0!			#DIV/0!
6月	800	160	5,000			#DIV/0!	-800	-160	#DIV/0!			#DIV/0!	0	0	#DIV/0!			#DIV/0!
7月	800	160	5,000			#DIV/0!	-800	-160	#DIV/0!			#DIV/0!	0	0	#DIV/0!			#DIV/0!
8月	800	160	5,000			#DIV/0!	-800	-160	#DIV/0!			#DIV/0!	0	0	#DIV/0!			#DIV/0!
9月	800	160	5,000			#DIV/0!	-800	-160	#DIV/0!			#DIV/0!	0	0	#DIV/0!			#DIV/0!
10月	800	160	5,000			#DIV/0!	-800	-160	#DIV/0!			#DIV/0!	0	0	#DIV/0!			#DIV/0!
計	9,600	1,920	5,000	2,300	424	5,425	-7,300	-1,496	425	0	0	#DIV/0!	0	0	#DIV/0!	0	0	#DIV/0!

コースとアラカルトの予算

媒体の予算

一休

OZ

高すぎない設定が理想

使用しない店舗

1月 施設売上

順位	店舗名	坪数	当月売上	坪単価	前月売上	前月坪単価	昨年差異	昨年対比	前年売上	前年坪単価	昨年差異	昨年対比
9	AW	35.9	6742432	220924	9209214	256739	-1284682	86.1%	7582997	211402	-840565	104.5%
12	寅福	42.7	7924532	201890	9910596	232316	-1297970	86.9%	8479410	198767	-554878	101.6%
11	炉端かば	42.5	8612626	202793	11552055	272005	-2939429	74.6%	10196674	240091	-1584048	84.5%
1	おでんかしみん	21.6	10381412	481513	13155794	610195	-2774382	78.9%	10472426	485734	-91014	99.1%
7	TEPPAN SAKABA	26.5	6299328	238070	7658449	289435	-1359121	82.3%	6870324	259649	-570996	91.7%
5	BOSSO	23.4	6664317	284557	9306961	397394	-2642644	71.6%	6433019	274681	231298	103.6%
3	舎鈴	21.1	7923297	374801	8454800	399943	-531503	93.7%	7626653	360769	296644	103.9%
8	花椒	37.5	8411118	224296	10695038	285201	-2283920	78.6%	8617060	229788	-205942	97.6%
13	BALLY'S	19.5	3872796	198503	5535643	283734	-1662847	70.0%	3660493	187621	212303	105.8%
4	HOT SPOON	18.9	6400526	339011	6897959	365358	-497433	92.8%	6002550	317932	397976	106.6%
6	四国味遍路	31.9	8220289	257770	10608063	332645	-2387774	77.5%	7982051	250299	238238	103.0%
2	なかめのでっぺん	30.4	13513666	444968	17218983	566973	-3705317	78.5%	14098551	464226	-584885	95.9%
14	タリーズ	20.7	4106375	197993	5028232	242441	-921857	81.7%	4541806	218988	-435431	90.4%
10	DOUBLE	26.1	5399242	206630	8327281	318687	-2928039	64.8%	5281707	202132	117535	102.2%
15	メゾンカイザー	39.8	7218994	181564	9125754	229521	-1906760	79.1%	8661140	217836	-1442146	83.3%
#N/A	東京ビアホール	38.2	6844134	179119	11342262	296840	-4498128	60.3%	8419767	220355	-1575633	81.3%
	ビル計		101828286	264650	132822158	336214	-30993872	76.7%	106644197	271267	-6391544	95.5%

見解

昨対を超えたのは、6店舗。  
施設の落ち込んでしまった印象です。

	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	合計
店内売上指数	91.5%	100.0%	100.0%	100.0%	96.0%	83.0%	70.0%	70.0%	70.0%	70.0%	80.0%	90.0%	85.0%
店内売上高計	7,071,120	9,240,000	6,972,000	6,804,000	7,822,080	6,972,000	6,585,600	6,879,600	6,879,600	5,938,800	6,720,000	6,804,000	85,550,256
テラス売上指数	9%	0%	0%	0%	4%	17%	30%	30%	30%	30%	20%	10%	15.0%
テラス売上	656,880	0	0	0	325,920	1,428,000	2,822,400	2,948,400	2,948,400	2,545,200	1,680,000	756,000	16,453,029
庭内・テラス計	7,728,000	9,240,000	6,972,000	6,804,000	8,148,000	8,400,000	9,408,000	9,828,000	9,828,000	8,484,000	8,400,000	7,560,000	100,800,000
坪 売 上	288,360	346,409	267,551	259,102	308,540	310,728	303,484	327,600	317,032	273,677	280,000	243,871	293,863

DOUBLE		
3月	月間予算	7,566,000
	坪数	26.30
	坪効	287,681
	席数	34
	稼働率	90%
	稼働席数	30.6
	日数(ランチ)	28
	日数(ディナー)	28

月間売上高	7,566,000				
稼働席数	34				
稼働率	90%				
稼働席数	31				
日数(ランチ)	29	売上	3,200,000	客数	1,661
日数(ディナー)	29	売上	4,366,000	客数	824
				客単価	1927
				客単価	5298

13:00-16:00									
回 転 率	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.5	0.5	0.4	
客 数	12	12	12	12	12	15	15	13	367
客 単 価	1,300	1,300	1,300	1,300	1,300	2,000	2,000	1,533	
売 上	15,912	15,912	15,912	15,912	15,912	30,600	30,600	20,109	563,040

[illegible]

19:00-21:00									
回転率	0.4	0.4	0.4	0.4	0.5	0.3	0.3	0.4	
客数	12	12	12	12	15	9	9	12	330
客単価	5,000	5,000	5,000	5,000	5,000	4,500	4,500	4,889	
売上	61,200	61,200	61,200	61,200	76,500	41,310	41,310	57,703	1,615,680

21:00-23:00								
回転率	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
客数	0	0	0	0	0	0	0	0
客単価	3,000	3,000	4,800	4,800	4,800	3,000	3,000	#DIV/0!
売上	0	0	0	0	0	0	0	0

[illegible][illegible]

月間売上高	0					
稼働席数	30					
稼働率	80%					
稼働席数	24					
日数(ランチ)	28	売上	0	客数	0	客単価 #DIV/0!
日数(ディナー)	28	売上	0	客数	0	客単価 #DIV/0!

13:00-16:00								
回転率	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
客数	0	0	0	0	0	0	0	0
客単価							#DIV/0!	
売上	0	0	0	0	0	0	0	0

回転率	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
客 数	0	0	0	0	0	0	0	0
客単価	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!
売 上	0	0	0	0	0	0	0	0

19:00-21:00								
回転率	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
客数	0	0	0	0	0	0	0	0
客単価							#DIV/0!	
売上	0	0	0	0	0	0	0	0

21:00-23:00								
回転率	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
客数	0	0	0	0	0	0	0	0
客単価							#DIV/0!	
売上	0	0	0	0	0	0	0	0

回転率	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
客数	0	0	0	0	0	0	0	0
客単価	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!
売上	0	0	0	0	0	0	0	0

回転率	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
客数合計	0	0	0	0	0	0	0	0
客単価	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!
売上合計	0	0	0	0	0	0	0	0

BISTRO DOUBLE  
2 月取組み

店舗予算	7,560,000
------	-----------

		売上	客数	客単価
Launch	月	111,000	76	1,461
Launch	火	116,600	82	1,422
Launch	水	123,500	95	1,300
Launch	木	123,500	95	1,300
Launch	金	126,750	98	1,300
Launch	土	115,000	50	2,300
Launch	日	115,000	50	2,300
Dinner	月	151,540	30	5,000
Dinner	火	152,000	30	5,000
Dinner	水	177,500	36	5,000
Dinner	木	185,000	37	5,000
Dinner	金	198,900	40	5,000
Dinner	土	177,500	36	5,000
Dinner	日	119,275	24	5,000

Launch	平日	120,270	89	1,350
Launch	休日	115,000	50	2,300
Dinner	平日	172,988	35	5,000
Dinner	休日	148,388	30	5,000

目標

ランチ

ランチからディナーへご案内、誘致の徹底。

年間施策

媒体経路のご利用が多い中で、近隣就業者の方のご利用を増やしていく。  
新年会を売りにした誘致、チラシのお渡しを徹底してまいります。

2月～3月。平日ランチ。

加藤シェフが戻りメニューを作成。  
ここ数ヶ月原価をコントロールできずにいましたので、メスを入れて頂いております。

2月。休日ランチ。

別紙参照。

撮影終了。

昨年実績	7,418,640
------	-----------

		売上	客数	客単価
Launch	月	38,000	31	1,226
Launch	火	86,000	60	1,433
Launch	水	92,000	61	1,508
Launch	木	85,000	64	1,328
Launch	金	95,000	68	1,397
Launch	土	111,000	44	2,523
Launch	日	100,000	45	2,222
Dinner	月	60,000	12	5,000
Dinner	火	113,000	22	5,136
Dinner	水	92,000	19	4,842
Dinner	木	108,000	20	5,400
Dinner	金	189,000	37	5,108
Dinner	土	73,000	14	5,214
Dinner	日	79,000	17	4,647

Launch	平日	79,200	57	1,394
Launch	休日	105,500	45	2,371
Dinner	平日	112,400	22	5,109
Dinner	休日	76,000	16	4,903

目標

ディナー

2月3月施策。

施策。1 3周年

期間 2月中旬から3月末まで。閑散期対策も兼ねまして。  
ロースト牡蠣6ヶ 900円にて販売。  
訴求→前回使用したチケットをリサイクルして使用します。  
ランチ、ディナー御利用者に店頭にてお渡ししていく。  
同時にスパーク飲み放題(60分)1290円(税抜き)  
も継続して訴求してまいります。

歓送迎会プラン3月4月

別紙参照。  
5000円パーティ(税込)  
6000円パーティ(税込)  
撮影終了。2月中旬より媒体販売開始。

テラスプラン 4月、5月

3000円 近隣就業者向け。1時間飲み放題付。

4500円 スタンダードタイプ 昨年はG.W以降の販売。今年は4月中旬開始を視野。

詳細は来月の定例会にてご報告させていただきます。

差異	141,360
----	---------

		売上	客数	客単価
Launch	月	73,000	45	235
Launch	火	30,600	22	-11
Launch	水	31,500	34	-208
Launch	木	38,500	31	-28
Launch	金	31,750	30	-97
Launch	土	4,000	6	-223
Launch	日	15,000	5	78
Dinner	月	91,540	18	-0
Dinner	火	39,000	8	-136
Dinner	水	85,500	17	158
Dinner	木	77,000	17	-400
Dinner	金	9,900	3	-108
Dinner	土	104,500	22	-214
Dinner	日	40,275	7	353

Launch	平日	-41,070	-32	45
Launch	休日	-9,500	-6	71
Dinner	平日	-60,588	-13	109
Dinner	休日	-72,388	-14	-97



[illegible]

カジマプロダクツの保有比率									
銘柄	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
原価率	19%	19%	19%	19%	19%	19%	19%	19%	19%
原料材料費	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量
カニタマゴ	1,000	g	1,400	80	112	80	112	80	124
カマクラ	1,000	g	450	250	19	10	19	10	13
ムム一丸	1,000	g	1,200	40	48	100	100	100	2
ホムアソルト	1,000	g	200	10	2	100	2	100	2
バネパセリ	1,000	g	1,300	10	12	100	100	100	11
スープベース	1,000	g	600	90.0	54	60	90	100	90
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0
								100%	0

[illegible][illegible][illegible][illegible][illegible][illegible][illegible][illegible][illegible][illegible][illegible][illegible][illegible][illegible][illegible][illegible][illegible]

売価	¥3,000
原価率	22.3%

お肉の前菜 ハモンセラーノ チョリソーハム コッパ							
売値	1,000	円	税抜き	926	円	合計	314
原価率	31	%	税抜き	34	%	人分 原価	314
原材料名	数量	単位	単価	分量	単価	歩留まり	価格
生ハム	1,000	g	3,800	40.0	152	100%	152
コッパ	1,000	g	2,800	40.0	112	100%	112
チョリソー	1,000	g	2,500	20.0	50	100%	50
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					314	100%	314

トリュフ風味のポテトフライ							
売 値	1,800	円	税抜き	1,667	円	合計	101
原価率	6	%	税抜き	6	%	人分 原価	101
原材料名	数量	単位	単価	分量	単価	歩留まり	価格
ポムフリット	1,000	g	300	300.0	90	100%	90
トリュフ塩	1	本	1,100	0.0	11	100%	11
		g			0	97%	0
		g			0	97%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					101	100%	101

お魚のフリット 自家製タルタルソース Buaillabaisse							
売 値	2,000	円	税抜き	1,852	円	合計	355
原価率	18	%	税抜き	19	%	人分	1
						原価	355
原材料名	数量	単位	単価	分量	単価	歩留まり	価格
白身魚	1.000	g	940	280.0	263	100%	263
パン粉	1.000	g	600	60.0	36	100%	36
タルタルソース	1.000	g	700	80.0	56	100%	56
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					355	100%	355

真鯛のマリネ トマトのドレッシング 空心菜の新芽							
売 値	1,000	円	税抜き	926	円	合計	333
原価率	33	%	税抜き	36	%	人分	1
						原価	333
原材料名	数量	単位	単価	分量	単価	歩留まり	価格
鮮魚	1,000	g	1,400	90.0	126	60%	210
トマトソース	1,000	g	1,200	60.0	72	100%	72
空心菜	1,000	g	2,000	20.0	40	100%	40
ヴィネグレット	1,000	g	560	20	11	100%	11
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					249	100%	333

ホースラディッシュ ローストビーフのサラダ							
売 値	1,000	円	税抜き	926	円	合計	364
原価率	36	%	税抜き	39	%	人分	1
						原価	364
原材料名	数量	単位	単価	分量	単価	歩留まり	価格
サラダ	1,000	g	1,100	80.0	88	100%	88
クルトン	1,000	g	3,000	5.0	15	100%	15
ローストビーフ	1,000	g	3,000	80.0	240	100%	240
レフォール	1	pc	400	20	0	100%	0
ドレッシング	1,000	g	650	30	20	100%	20
醤油	1,000	g	600	2.0	1	100%	1
					0	95%	0
				0	0	100%	0
				0.0	0	100%	0
				0	0	100%	0
				0	0	100%	0
					0	100%	364

鴨胸肉ロースト 豚ロース肉グリエ マスタードソース							
売 値	3,000	円	税抜き	2,778	円	合計	878
原価率	29	%	税抜き	32	%	人分	1
						原価	878
原材料名	数量	単位	単価	分量	単価	歩留まり	価格
鴨むね	1,000	g	1,200	400	480	100%	480
豚ロース	1,000	g	800	400.0	320	100%	320
マスタードソース	1,000	g	1,300	60.0	78	100%	78
					0	90%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					878	100%	878

本日のおすすめデザート Dessert du jour							
売値	100	円	税抜き	93	円	合計	84
原価率	84	%	税抜き	91	%	人分 原価	84
原材料名 マンゴソルベ	数量 1,000	単位 g	単価 700	分量 120.0	単価 84	歩留まり 100%	価格 84
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					84	100%	84

2020年宴会プラン 6000円コース

売値	¥4,000
原価率	25.2%

コース内容	原価	払込額
お肉の前菜 盛り合わせ バテ カンパーニュ ハモンセラーノ チョリゾー コッパ	370	0
真鱈のマリネ トマトのドレッシング 空心菜の新芽	333	0
フォアグラポワレ トリュフ風味のスクランブルエッグ	770	0
ホースラディッシュ ローストビーフのサラダ	364	0
お魚と海老のフリット アスパラのグリル 自家製タルタルソース	455	Buillabaisse
鴨胸肉ロースト イベリコ豚ロティ マスタードソース	1,278	0
本日のおすすめデザート	94	Dessert du jour
4名分原価合計	3,664	



お肉の前菜 盛り合わせ バテ カンパーニュ ハモンセラーノ チョリゾー コッパ

売値	1,000	円	税抜き	926	円	合計	370
						人分	1
原価率	37	%	税抜き	40	%	原価	370
原材料名	数量	単位	単価	分量	単価	歩留まり	価格
生ハム	1,000	g	3,800	40.0	152	100%	152
バテカンパーニュ	1,000	g	1,400	80.0	112	100%	112
チョリゾ	1,000	g	2,500	20.0	50	100%	50
コッパ	1,000	g	2,800	20	56	100%	56
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					370	100%	370

フォアグラポワレ トリュフ風味のスクランブルエッグ

売値	1,800	円	税抜き	1,667	円	合計	770
						人分	1
原価率	43	%	税抜き	46	%	原価	770
原材料名	数量	単位	単価	分量	単価	歩留まり	価格
フォアグラ	1,000	g	3,700	120.0	444	100%	444
スクランブルエッグ	1,000	g	600	240.0	144	100%	144
マッシュルームビュレ	1,000	g	2,200	40.0	88	97%	91
赤ワインソース	1,000	g	2,200	40	88	97%	91
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	1360%	0
					764	100%	770

お魚と海老のフリット アスパラのグリル 自家製タルタルソース

売値	2,000	円	税抜き	1,852	円	合計	455
						人分	1
原価率	23	%	税抜き	25	%	原価	455
原材料名	数量	単位	単価	分量	単価	歩留まり	価格
白身魚	1,000	g	940	280.0	263	100%	263
パン粉	1,000	g	600	60.0	36	100%	36
タルタルソース	1,000	g	700	80.0	56	100%	56
小エビ春巻き	1	本	25	4	100	100%	100
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					455	100%	455

本日のおすすめデザート  
Dessert du jour

売値	100	円	税抜き	93	円	合計	94
						人分	1
原価率	94	%	税抜き	102	%	原価	94
原材料名	数量	単位	単価	分量	単価	歩留まり	価格
クリームキャラメル	1,000	g	650	120.0	78	100%	78
ミント	1	pc	200	0.0	2	100%	2
塩キャラメル	1,000	g	700	20.0	14	100%	14
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					94	100%	94

真鱈のマリネ トマトのドレッシング 空心菜の新芽

売値	1,000	円	税抜き	926	円	合計	333
						人分	1
原価率	33	%	税抜き	36	%	原価	333
原材料名	数量	単位	単価	分量	単価	歩留まり	価格
鮮魚	1,000	g	1,400	90.0	126	60%	210
トマトソース	1,000	g	1,200	60.0	72	100%	72
空心菜	1,000	g	2,000	20.0	40	100%	40
ヴィネグレット	1,000	g	560	20	11	100%	11
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					249	100%	333

ホースラディッシュ ローストビーフのサラダ

売値	1,000	円	税抜き	926	円	合計	364	
						人分	1	
原価率	36	%	税抜き	39	%	原価	364	
原材料名	数量	単位	単価	分量	単価	歩留まり	価格	
サラダ	1,000	g	1,100	80.0	88	100%	88	
クルトン	1,000	g	3,000	5.0	15	100%	15	
ローストビーフ	1,000	g	3,000	80.0	240	100%	240	
レプォール		pc	400	20	0	100%	0	
ドレッシング	1,000	g	650	30	20	100%	20	
醤油	1,000	g	600	2.0	1	100%	1	
					0	95%	0	
					0	100%	0	
					0.0	0	100%	0
					0	0	100%	0
					0	0	100%	0
					0	100%	364	

鴨胸肉ロースト イベリコ豚ロティ マスタードソース

売値	3,000	円	税抜き	2,778	円	合計	1,278
						人分	1
原価率	43	%	税抜き	46	%	原価	1,278
原材料名	数量	単位	単価	分量	単価	歩留まり	価格
鴨むね	1,000	g	1,200	400	480	100%	480
豚ロース	1,000	g	1,800	400.0	720	100%	720
マスタードソース	1,000	g	1,300	60.0	78	100%	78
					0	90%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					0	100%	0
					1,278	100%	1,278

2020・2・10報告

見解									単位 千円	
9日現在	予算	1900	実績	1460	達成率	76.8%	昨年	1369	昨年比	106.6%
ランチ	予算	810	実績	779	達成率	96.2%	昨年	721	昨年比	108.0%
カフェ	予算	0	実績	0	達成率	#DIV/0!	昨年	0	昨年比	#DIV/0!
ディナー	予算	1090	実績	1169	達成率	107.2%	昨年	1042	昨年比	112.2%
営業・予約状況	<p>1週目はご予約が伸びて集客出来ました、来週以降不安定な印象です。</p> <p>昨年ご予約500名様。当月245名様。</p> <p>休日も多いので危機感をもって営業に当たります。</p>									
経費管理	<p>食材。シェフが戻り安定値です。</p> <p>ドリンク3%突出。日々使用額を定め仕入れを行い、人件費 44.1%研修費として使用させて頂いております。</p>									