

第 33 回

すぐに使える飲食店の開業・開店のノウハウ！！

損益計算書(利益計画、損益計画ともいいます)の作成 その1

下記の手順で損益計算を作成してみましょう。

表の作成方法は項目、年間収支、構成比率、月間収支となります。

項目には、売上高、サービス料、売上高合計、売上原価、売上総利益高、社員人件費、P/A 人件費、賃貸料、共益管理費、水道光熱費、宣伝費、通信費、通信費、消耗品費、事務用品費、リース料、修繕費、その他経費、福利厚生費、経費合計、償却前利益、減価償却費、焼却後利益(営業利益)、支払利息、経常利益、法人税・その他税、キャッシュフローがあります。年間収支とは年間額、構成比率は売上を 100%とした時の各項目の占める割合)、月間収支は、月々の費用を指します。

各項目についてご説明します、損益計算書を作成する場合は、月間収支から算出します。

1.売上高

売上予測で算出した売上高

2.サービス料

高級店やホテルの場合、サービス料として飲食代金の 10%をお客様から徴収します。

算出方法は、売上高×サービス料 10%という計算式になります。

サービス料は売上としてカウントします。

3.売上高合計

1.と2.の項目を足したものをいいます。

4.売上高合計の構成比率は、100%となります。

5.売上原価

原材料費のことをいいます。原材料費は実際にその月に使用した材料費を意味しますが、借入のための損益計算書であれば、売上高合計に対して原材料費が何%かを設定するのです。

原材料比率の例として、喫茶店で 27% ~ 28%、居酒屋やビヤホールで 32%、ファーストフードで 38 ~ 40%です。

では実際に原材料費を算出する場合、

売上高合計 × 原材料費率 = 原材料費になります。

6. 売上総利益高

4 - 5 = 売上総利益高となります。

7. 社員人件費

要員計画で算出した社員の人件費の合計を記入します。

社員人件費率(構成比率)を算出する計算式は、

社員人件費 ÷ 売上高合計 = 社員人件費率が割り出されます。

8. P / A 人件費

要員計画で算出したアルバイト及びパートの人件費の合計を記入します。

P / A 人件費率(構成比率)を算出する計算式は、

P / A 人件費 ÷ 売上高合計 = P / A 人件費率が割り出されます。

原材料比率と社員人件費率、P / A 人件費率を足した%が 60%以内になるように人件費、材料費をコントロールします。飲食店では、人件費率と原材料費率を足した%を FL コストと言って、飲食店の利益構造の大半である 60%を占めることから、経営していく上で、非常に重要な数字となります。

9. 賃貸料

家賃、賃料ともいいます。不動産契約に基づく賃貸料を記載します。

賃貸料の構成比率は賃貸料 ÷ 売上高合計で算出できます。

目安としては賃貸料と共益管理費の合計が 10%以下であることがベスト。

10. 共益管理費

上記 9 と同じく不動産契約に基づく共益費を記載します。

共益管理費は共益管理費 ÷ 売上高合計で算出できます。

11. 水道光熱費

電気、水道、ガスの使用費用です。この場合は売上構成比率から使用費用を算出します。

構成比率の目安は、居酒屋 5 ~ 6%、水やガスをよく使うラーメン専門店であれば 7

～10%となります。

計算式は、売上高合計×水道光熱費の構成比率＝水道光熱費です。

12. 宣伝費

広告宣伝費のことを言います。求人広告費、販売促進費もこの項目に入ります。

計算式は、売上高構成比率から金額を割り出します。

11と同じく売上高合計×宣伝費の構成比率で算出できます。

目安の構成比率は3%です。

13. 通信費

電話料金、インターネットプロバイダ - 料金など通信に使用する金額を指します。

飲食店の場合は、予約の受付や予約の確認、食材発注の際に使用しますから、売上に対する0.5～1%を想定しておくといでしょう。

14. 消耗品費

トイレtpーパー、洗剤、石けん、クッキングペーパー、ラップ、アルミホイルなどの消耗品を指します。売上に対する0.5～1%程度。