

新型コロナウイルス感染症の影響で、地域の飲食店が苦境に立たされています。かつてない危機を乗り越えるため、「経営計画改善シート」を活用して、原価や利益を意識した経営に取り組みましょう。

各支援機関は、事業者の皆様寄り添って、コロナ禍からの早期の売上回復、安定した顧客獲得を目指し全力で応援して参ります。

## エクセルシート簡単入力 3ステップ

1 メニュー単価/原価/顧客層  
来店シェア/回転率/人件費等を入力

自動計算

2 目標収支シミュレーション  
(販売費・一般管理費等入力)

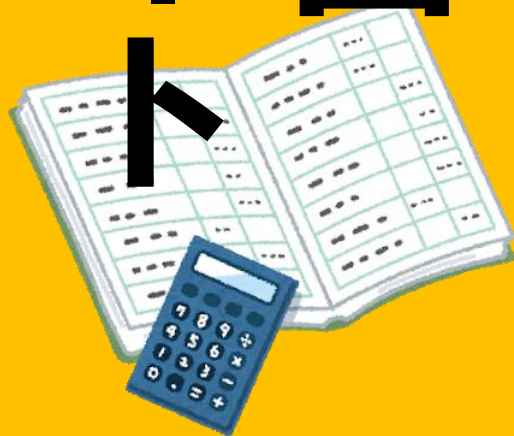
簡易キャッシュフロー把握

3 返済計画

# 自立した経営

## 飲食店支援策

# 経営計画 改善シート



【ダウンロードと詳細はこちら！】

<http://www.iwakicci.or.jp/keieikeikaku-kaizensheet.html>

コロナ禍を経験したからこそ必要な経営計画  
メニュー考案から資金繰りまで一挙に見える化！

収益構造・返済計画の見直しで利益を確保

【支援機関名】

いわき商工会議所/ひまわり信用金庫/いわき信用組合/いわき市

※なお、本事業は「いわき市中小企業・小規模企業振興会議」にて承認され、今後は飲食店を中心に市内事業所への普及拡大に努めて参ります。

各支援機関のホームページより、「簡単入力マニュアル」もダウンロードいただけます。ぜひご活用ください。

# 簡単入力マニュアル サンプル

## 1 顧客単価・原価・注文率マスターの入力

### STEP 1

顧客単価・原価・注文率マスターのシートを選択します。  
自店のメニューを大きく10個以内に分類し、①の「分類」に入力します。

①

分類	単価	材料単価	注
一品			
サラダ			
揚げ物			
天ぷら			
刺身			
焼き魚			
煮魚			
肉料理			
鍋料理			
季節押し商材			
分類	単価	材料単価	注
ビール			
サワー			
焼酎			
日本酒			
ワイン			
ウイスキー			
ソフトドリンク			

【記載例】

左のサンプルでは、「一品」「サラダ」「揚げ物」などのジャンルで分類していますが、品数が少ない場合は、料理名で分類しても構いません。

★分類（メニュー）を増やしたい場合  
個別に「分類」を増やしたフォーマットを各支援機関のホームページからダウンロードの上、ご活用ください。  
※顧客層を「年代別」に変更したい場合も、上記のフォーマットをご活用いただけます。

### STEP 2

各分類（メニュー）の、②「単価と材料単価（原価）」を入力します。

②

分類	単価	材料単価	注
一品	400	100	
サラダ	600	100	
揚げ物	500	150	
天ぷら	500	150	
刺身	1,000	500	
焼き魚	1,000	500	
煮魚	1,000	500	
肉料理	1,000	400	
鍋料理	1,500	600	
季節押し商材	800	200	
分類	単価	材料単価	注
ビール	600	300	
サワー	500	100	
焼酎	600	200	
日本酒	800	500	
ワイン	800	500	
ウイスキー	600	200	
ソフトドリンク	500	100	

【記載例】

ジャンルでの分類の場合は、平均単価・平均原価を計算し、入力してください。

のセルを全て入力すると、材料比率・利益・利益率が自動計算されます。