

## 第2章 店舗運営に必要な計数管理

1	店舗責任者の最大のミッションは何ですか。	
答え	営業利益を最大化すること	P3
2	人時売上高とは何ですか。	
答え	従業員1人当たり1時間働いていくらの売上高を作るかという指数のこと	P3
3	人時接客数の計算式を教えてください。	
答え	人時接客数 = 客数 ÷ 総労働時間数	P3
4	人時接客数が高いということは、どのような状況を指しますか。	
答え	人時接客数が高ければ高いほど、多くのお客様に対応することになり、忙しくなります。	P3
5	売上高から原価を差し引いたものを何と言いますか。	
答え	粗利益という	P4
6	粗利益に占める人件費の割合を何と言いますか。また、フードサービス業の適正値は、いくつですか。	
答え	労働分配率という フードサービス業の適正値は、35~40%である	P4
7	客数を増やすにはどのような方法がありますか。	
答え	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 固定客のリピート率の向上</li> <li>・ 新規顧客の獲得</li> </ul>	P6
8	お客様に推奨メニューをお勧めすることを何と言いますか。	
答え	サジェスティブセールス	P6
9	客単価を求める計算式を教えてください。	
答え	客単価 = 注文点数 × 一品平均単価	P6