



Ramen55

劇場

第6話

「なぜ利益につながらないのか？」



【そして居酒屋では】

「ぼんやり軒」オーナーは
「がんばり亭」オーナーの
相談に乗っていた

売上が高いのに
利益に繋がらない
原因って、いろいろ
あるでしょう？

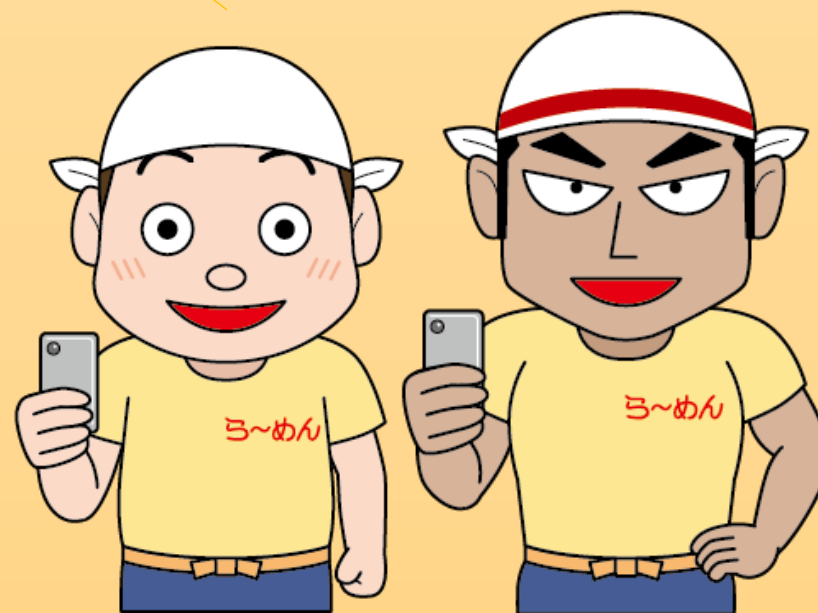


- 仕入値
- 人件費
- 光熱費

でもそこまで
手が回らなくて

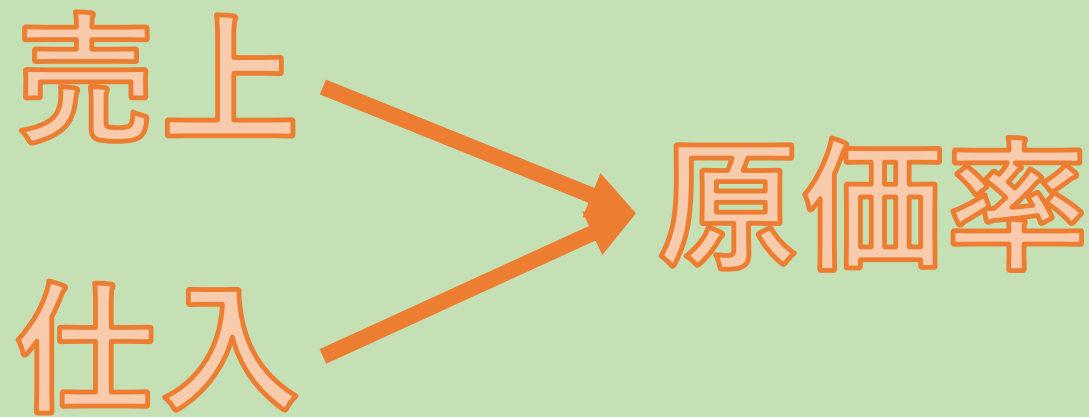


Ramen55は
店長やスタッフが
パパッと入力するだけ！
オーナーは確認だけで
全部のデータが見れちゃうんですよ！



例えば、売上と仕入だけ
入力すれば原価率を
自動で計算してくれるん
です！

それは
便利ですね！



まあ最低でも売上だけ
入力しても便利ですけどね



見たいデータだけ
入れていただければ……

日別売上比較					
4月					
本店					
日付	売上	天気/客数	売上	天気/客数	日付
4/1 (木)	¥87,330	☀️/102	¥89,950	☁️/112	4/2 (木)
4/2 (金)	¥82,000	☁️/109	¥84,460	☁️/114	4/3 (金)
4/3 (土)	¥118,660	☁️/113	¥115,200	☀️/125	4/4 (土)
4/4 (日)	¥108,390	☀️/120	¥105,230	☁️/110	4/5 (日)
4/5 (月)	¥86,440	☁️/105	¥89,030	☔️/95	4/6 (月)
4/6 (火)	¥76,920	☔️/97	¥79,220	☀️/100	4/7 (火)
4/7 (水)	¥78,730	☔️/99	¥81,090	☀️/111	4/8 (水)
4/8 (木)	¥87,150	☀️/108	¥89,760	☀️/113	4/9 (木)



さらに人件費も入力すれば、
人件費割合とFL比率も
自動で計算してくれます！

そこまで自動で!?

原価率
+
人件費割合
FL比率



それだけじゃないんです！
仕入業者ごとの仕入額まで
確認できるんです！



仕入		
2021年11月		
平塚店		
税込 <input type="checkbox"/>		
金額	対売上比	対全体比
製麺所		¥ 64,079
肉屋		¥ 105,090
青果店		¥ 25,570
調味料		¥ 65,299
魚介類		¥ 6,353
ライス		¥ 12,865

業者ごとですか？



対売上比を見れば、
業者ごとの原価率だって
見れちゃうんですよ！

これなら
何の仕入が多いのか
一発でわかりますね！

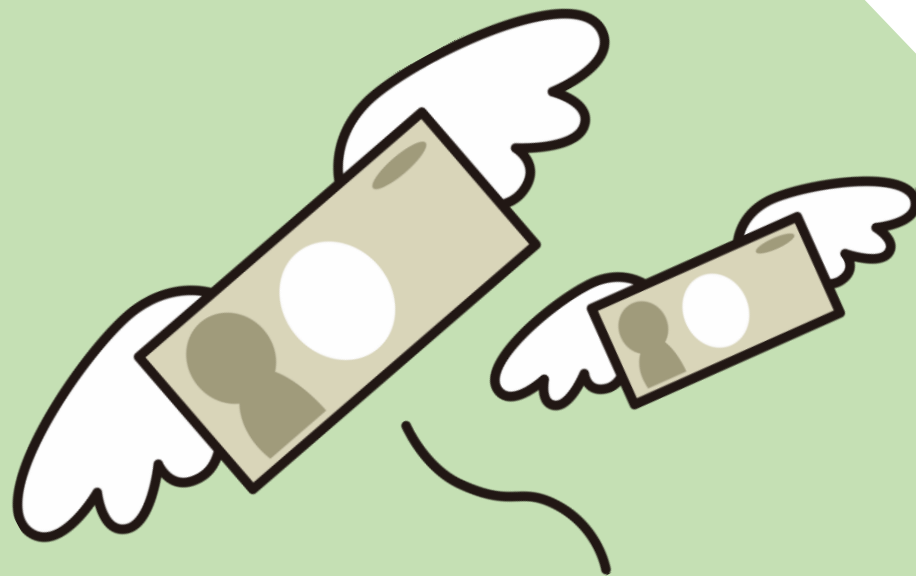


仕入		
2021年11月		
平塚店		
税込 <input type="checkbox"/>		
金額	対売上比	対全体比
製麺所		7.6%
肉屋		12.5%
青果店		3.1%
調味料		7.8%
魚介類		0.8%
ライス		1.5%

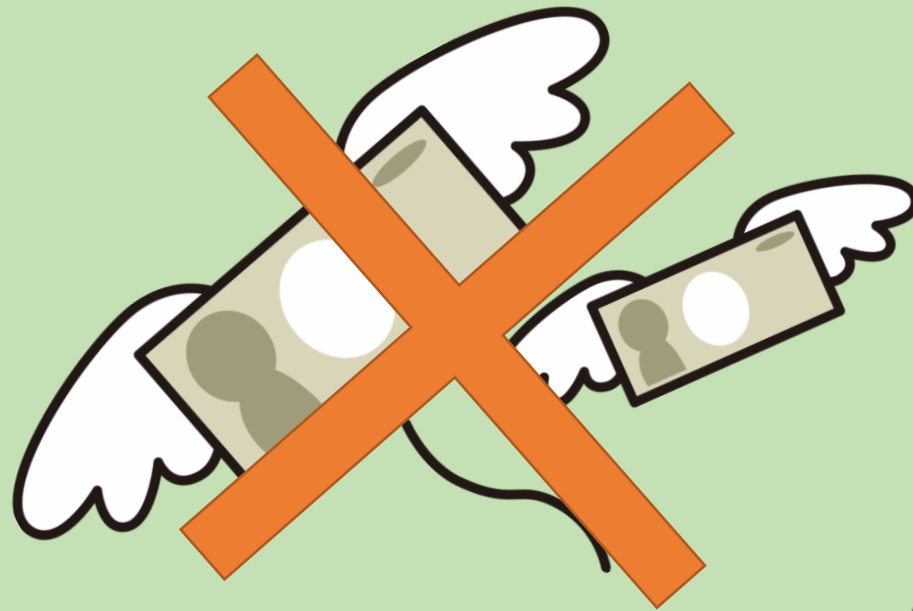


どうですか？

でも使ってみて結局原因が
わからなかったら、
なんだかもったいないなあ




大丈夫！**最大二か月の
無料お試し期間**があるから、
まずはそれだけ使ってみれば
いいんですよ！



無料で試せるん
ですか!?



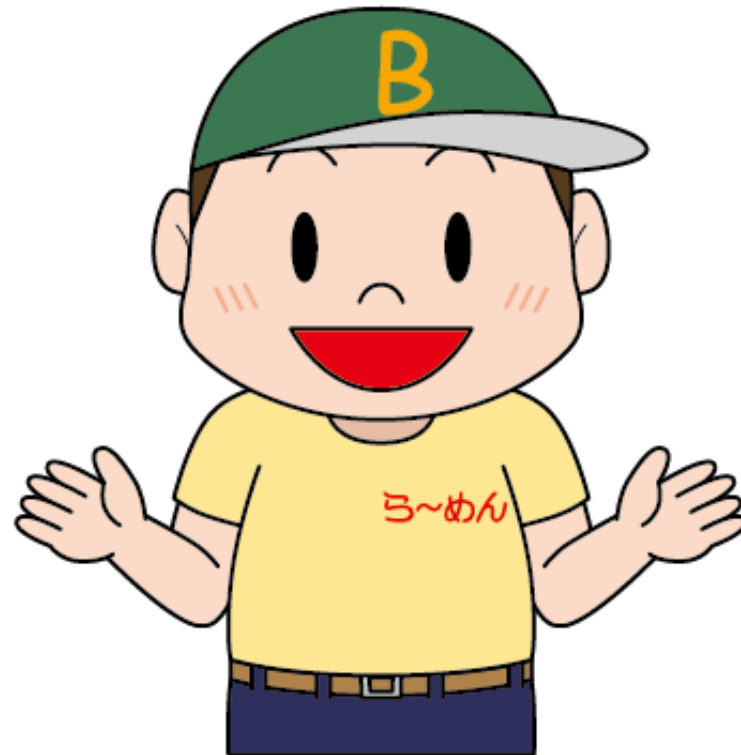


よし、善は急げ！
さっそく申し込んで
みます！



がんばれー！

さあ、
Ramen55を使って
どう変わるでしょうか？



【予告】

第7話

「原因は何だったのか？」

次を読む >

