

KPI Restaurant

Service restauration // Mois de :

Indicateurs	Objectif	Réalisé	Commentaires / Ajustements
Coût du personnel du service :	_____ €	_____ €	
Ratio (Coût / Chiffre d'affaires restaurant) :	___ %	___ %	
Nombre de personnes :	___	___	
Ratio coût matières total (N&B) :	___ %	___ %	
Ratio Nourriture :	___ %	___ %	
Ratio Boisson :	___ %	___ %	
Achat matériel restaurant :	___ €	___ €	
Coût produits entretien / couvert	___ €	___ €	
Ratio commissions / Chiffre d'affaires	___ %	___ %	
Coût des offerts / couvert	___ €	___ €	
Coût de la Sous-Traitance / couvert	___ €	___ €	
Coût décoration / couvert	___ €	___ €	
Coût animation	___ €	___ €	
Coût achats divers, location / couvert	___ €	___ €	
Coût blanchisserie / couvert	___ €	___ €	

Commentaires autres :

Date :	Signatures	
	Responsable de Service	Directi on