

Tableau de bord résumé de la Brasserie des Sports

	n		n-1		
	€	%	€	%	
Chiffre d'affaires	742 000	100	698 000	100	
Nombre de couverts	45 800		44 200		
Addition moyenne	16,20		15,79		(1)
- Consommations de matières	214 100	28,85	205 600	29,46	
Marge brute	527 900	71,15	492 400	70,54	
- Charges de personnel (Masse salariale)	275 000	37,06	270 000	38,68	(2)
Marge sur coût principal	252 900	34,08	222 400	31,86	
- Frais généraux	88 000	11,86	102 200	14,64%	(3)
Résultat brut d'exploitation	164 900	22,22	120 200	17,22	
- Coûts d'occupation	106 750	14,39	101 400	14,53	(4)
RÉSULTAT COURANT	58 150	7,84	18 800	2,69	

(1) Ce pourcentage représente le **ratio matières**, l'un des indicateurs clés de la gestion d'un restaurant. Il est situé entre **25 % et 35 %** du chiffre d'affaires selon les formes de restauration, le type de produits utilisés et les moyens de contrôle mis en œuvre pour le maîtriser.

(2) Ratio 'personnel' : de 30 % à 40 %.

(3) Ensemble hétérogène de charges sous la responsabilité du directeur : de **10 % à 12 %** en restauration.

(4) Regroupement en un seul poste des charges de structure liées aux investissements et aux financements => **Responsabilité des investisseurs ou de la chaîne. Ne devraient pas dépasser 12 % en restauration.**