

## 運営自己診断

### ペンション・民宿部門

ホテル、旅館、ペンション・民宿部門に分かれています

指数については、サイバーラインが今年度健全指数として独自で調査・策定したもので参考資料としてご利用ください  
このページはA4サイズ横向きで印刷できるサイズになっております

客室・食堂・宴会など施設規模によって若干指数が異なる場合があります

尚、項目・指数等ご質問がある場合は、[info@yadoline.com](mailto:info@yadoline.com)までお問い合わせください

項目	自己指数	優秀	良好	まずまず	早期改善	至急改善	適用
予約状況 電話・FAXから		50%以上	40%以上	30%以上	20%以上	20%以下	
自社ホームページから		50%以上	40%以上	30%以上	20%以上	20%以下	
送客サイトから		30%以上	20%以上	15%以上	10%以上	10%以下	旅の窓口等
旅行代理店から		20%以上	15%以上	10%以上	5%以上	4%以下	JTB等

客室数	室	収容人数	人				
売上構成	客室	食堂	宴会	バー専門店	売店その他		
100%	%	%	%	%	%		
料理売上構成	朝食	昼食	夕食				
100%	%	%	%				
要員構成	専業者	パート等					パート等人員については日/8h従事で1人
	人	人					
ホテル部門の参考比	自己指数	優秀	良好	まずまず	早期改善	至急改善	適用
洋食原価率		27%以下	30%以下	32%以下	35%以下	36%以上	食材・副食材
和食原価率		30%以下	32%以下	34%以下	36%以下	37%以上	食材・副食材
中華原価率		25%以下	27%以下	30%以下	33%以下	34%以上	食材・副食材

宴会（宿泊を伴わない）	以下は参考項目						
部門売上構成	宴会	婚礼	会議等	合計	対総売上比		
	%	%	%	100%	%		
ホテル部門の参考比	自己指数	優秀	良好	まずまず	早期改善	至急改善	適用
部門人件費比率 配膳等含む		20%以下	25%以下	30%以下	35%以下	36%以上	社員・アルバイト・配膳管理職他関連担当者
洋食原価率		25%以下	28%以下	30%以下	33%以下	34%以上	食材・副食材
和食原価率		28%以下	30%以下	32%以下	34%以下	35%以上	食材・副食材
中華原価率		24%以下	26%以下	29%以下	32%以下	33%以上	食材・副食材

管理部門	自己指数	優秀	良好	まずまず	早期改善	至急改善	適用
建物経過年数		2年まで	4年まで	6年まで	9年まで	10年以上	再投資の目安
貸借料、金利比率		20%以下	23%以下	25%以下	29%以下	30%以上	土地・建物の賃料、借入金利の合計対売上
水光熱費比率		3%以下	5%以下	6%以下	9%以下	10%以上	ガス・電気・水道・灯油等の合計対売上

総人件費比率		25%以下	27%以下	29%以下	33%以下	34%以上	オーナー給料を除く 全員（家族分含む）
--------	--	-------	-------	-------	-------	-------	------------------------

診断はいかがでしたか？

### モニタリング調査のご案内

「日本ホテルレストランコンサルタント協会」所属のコンサルタントによるモニタリング調査の実施要領をご紹介します。

健全経営、サービス向上などの手段のひとつとしてご利用ください。

調査方法	ご要望施設を担当コンサルタントが覆面調査により客観的かつ公平な評価を行う
調査対象	部署別サービス（接客力）、メニュー（商品力）、施設管理（クリンネス等）の評価 総括的な経営又は運営評価
評価方法	コンサルタント保有の主要項目基準に従い評点評価
報告書の提出	評点表、報告書、改善案
モニタリング費用	1件につき50,000円～ プラス交通費・当該調査施設利用費等の実費

お申し込み・お問い合わせはサイバーライン[info@yadoline.com](mailto:info@yadoline.com)までお願いします