



Mon seuil de rentabilité

Combien de couverts par jour pour ne pas perdre d'argent. Tout se calcule hors taxes.

Étape 1 : mes charges fixes d'un mois (avec le relevé bancaire)

Charge fixe	Montant par mois
Le loyer	
Les salaires de l'équipe fixe, avec les charges	
Les assurances	
Le prêt (ce que vous remboursez chaque mois)	
Les abonnements (téléphone, caisse...)	
Total des charges fixes	€

Étape 2 : ce qui reste sur 100 € vendus

Charges variables, en % des ventes (matières premières, boissons, commissions...)

ex. 32 _____ %

ex. 68 %, soit 0,68 _____ %

Part qui reste = 100 - charges variables

Étape 3 : le seuil

Le calcul : **CHARGES FIXES** ÷ **PART QUI RESTE SUR CHAQUE VENTE** = **SEUIL DE RENTABILITÉ**.

Dans notre cas : **18 000 €** ÷ **0,68** ≈ **26 471 €** par mois.

Étape 4 : en couverts

Le calcul : **SEUIL DE RENTABILITÉ** ÷ **TICKET MOYEN** = couverts par mois, puis ÷ jours d'ouverture.

Dans notre cas : **26 471 €** ÷ **25 €** ≈ 1 059 couverts par mois, ÷ 26 jours ≈ 41 couverts par jour.

Mes résultats

Mon seuil de rentabilité

Mon ticket moyen hors taxes

Couverts par mois

Jours d'ouverture dans le mois

Mon seuil en couverts par jour

_____ € HT / mois

_____ €

_____ couverts

_____ jours

_____ couverts

À partager avec l'équipe. Quand les matières premières augmentent, la part qui reste baisse et le seuil monte : refaites le calcul.