

お店の成り立ちについて

勉強しよう！

9月24日(土)は「あきんど」としてのお店の成り立ちについて勉強会を開きました！そもそもどうやってお店は利益を出しているのでしょうか？

みんなが勉強するには少し難しい内容でしたが、将来「お店屋さん」になるには必要なものでした。この日は5名の団員が参加し、指導員の米岡先生、大学生の指導補助員さん2名と一緒に考えました☆



まずは「お店の成り立ち」から。物々交換から始まり、お金が使われ……。 「他の人がほしいと思うものを扱う」ことでお店になっていくとの説明がありました。確かに！

お店を経営するには、利益を出さなければいけません。(生活していかなければいけないのですから！)そこで先生はチョコバナナを例に出して教えて下さいました。

先生「6房250円のバナナと、1枚150円のチョコレートと、100膳の割箸が・・・」団員「？？？」先生「では1本いくらで作れるでしょう？」

団員「????？」いきなり算数が始まり、あわてて電卓を出す団員。大切なはその計算の答えを出すことではなかったんだよね☆

やっと答えが出たら、そのあとは利益の出し方を説明していただきました。たくさん売らないと利益は少ししか出ないことが分かりましたよ！

先生「材料の他に電気代や人件費やガス代がかかるから利益はさらに少ないね」団員「?!?!」

お店を持つってなんだか大変なんだな・・・と少し分かった1時間でした。

～勉強内容～

- 原価(げんか)と売価(ばいか)をしておこう！
- 利益(りえき)はどうやって出すの？
- 経費(けいひ)には何がある？

～PHOTO GALLERY～



大学生にも手伝ってもらって計算をしました。結構みんな必死でついていきました☆

<おさらい>

- ・原価：材料を仕入れるねだん
- ・売価：商品を売るねだん
- ・経費：材料代、でんき代、人件費
など
- ・利益 = 売価 - 原価 - 経費