

CHAPTER 1_

오른하는 매장마다
성공하는 비결, 회계

— 7강
메뉴 원가 계산법



원가율의 다양한 개념

(레시피 원가율)

메뉴 개발 담당자가 메뉴 개발 시 메뉴의 소비자 판매가 결정을 위해 계산한 순수 재료 원가

재료 관리에서 발생할 수 있는 로스 5% 반영

판매 전략의 중요 근거 자료



원가율의 다양한 개념

(평균 레시피 원가율)

판매된 전체 메뉴의 메뉴별 레시피 원가를 합하고
그 값을 전체 매출액으로 나눈 값

메뉴명	판매량	판매단가	매출	레시피 원가율	레시피 원가
A	50	3,500	175,000	22%	38,500
B	23	4,500	103,500	25%	25,875
C	21	4,300	90,300	32%	28,896
D	11	5,200	57,200	35%	20,020
합계	105		426,000	26.6%	113,291



원가율의 다양한 개념

(장부상 원가율)

손익계산을 해서 산출된 매출 원가율

가장 실제적인 경영 데이터



원가율의 변동 원인

주력 메뉴가 무엇이냐에 따라 원가율이 달라진다.

재고 관리 역량에 따라 원가율이 달라진다.

Unspecified



원가율 계산법

- ① 모든 재료의 단위당 단가 정리
- ② 모든 재료의 부가세 별도 금액 기준으로 단가 정리

재료명	매입가(원)	공급가(원)	부가세(원)	구매단위	투입량	투입원가	판매가 (vat포함)	원가율
에스프레소	16,500	15,000	1,500	500g	21.5g	709.5	5,000	20.8%
설탕시럽	3,960	3,600	360	1,500g	11g	29	5,300	19.7%
휘핑크림	8,946	8,946		1,390g	35g	225.3	5,500	18.9%
레몬즙	600	600		40g	1g	15		
시나몬파우더	2,640	2,400	240	200g	1g	13.2		
물					130g			
판매가 결정	5,300원		원가율	투입 unit	1인분	992		
			19.7%	판매 원가	1,042	5% 로스		



원가율 계산법

— 휘핑크림 기초재료표



재료명	매입가(원)	공급가(원)	부가세(원)	구매단위	투입량	투입원가
휘핑크리마	4,950	4,500	450	1,000g	1,000g	4,950.0
연유	4,200	4,200	-	500g	370g	3,108.0
밀크 파우더	12,100	11,000	1,100	800g	20g	302.5
총량	1,390		g	투입 unit	1분량	7%
				판매 원가	8,946	8,361