

万光玲/编著

餐饮 成本控制



CANYIN
CHENG

BEN KONG ZHI

辽宁科学技术出版社

餐饮成本控制

万光玲 编著

辽宁科学技术出版社

· 沈阳 ·



图书在版编目(CIP)数据

餐饮成本控制/万光玲编著. - 沈阳:辽宁科学技术出版社,1998.3
ISBN 7 - 5381 - 2734 - 8

I. 餐… II. 万… III. 饮食业 - 成本管理 IV. F719

中国版本图书馆 CIP 数据核字(97)第 26573 号

辽宁科学技术出版社出版
(沈阳市和平区十一纬路 25 号 邮政编码 110003)
沈阳市第二印刷厂印刷 辽宁省新华书店发行

开本:787×1092 毫米 1/16 字数:330 千字 印张:15
印数:13001—16000

1998 年 3 月第 1 版 2001 年 6 月第 4 次印刷

责任编辑:陈慈良	版式设计:李 夏
封面设计:耿志远	责任校对:周 文

定价:26.00 元
邮购咨询电话:(024) 23284502

目 录

第一章 餐饮成本控制概述

- 1 第一节 餐饮成本控制的重要性
- 2 一、餐饮企业提高竞争能力的重要途径
- 2 二、餐饮企业经营成功的关键
- 3 三、培养造就优秀管理人才
- 3 第二节 餐饮成本基本内容
- 4 一、餐饮成本构成要素
- 5 二、餐饮成本的类型
- 6 三、餐饮成本特点
- 7 四、餐饮成本率的计算
- 9 第三节 餐饮成本核算
- 9 一、月食品成本核算与月报表
- 10 二、日食品成本核算与日报表
- 12 三、月饮料成本核算与月报表
- 13 第四节 餐饮成本控制范围和体系
- 13 一、餐饮成本控制范围
- 15 二、餐饮成本控制类型
- 16 三、餐饮成本控制体系
- 16 四、餐饮成本控制体系设计

第二章 餐饮原料采购成本控制

- 20 第一节 采购成本控制基本内容
- 20 一、采购成本控制的作用
- 21 二、采购成本控制原则
- 21 三、采购成本控制方法
- 22 四、采购工作类型
- 24 五、采购工作组织结构
- 25 六、采购员职责
- 25 七、采购员素质要求
- 26 第二节 采购程序设计
- 27 一、采购程序的基本内容
- 27 二、采购申请
- 28 三、采购审批
- 28 四、定货与采买
- 29 五、收货
- 29 六、二次跟踪采购
- 29 七、结账

30	第三节 采购标准制定
30	一、采购标准基本内容
32	二、采购标准编写原则
32	三、采购标准编写考虑因素
33	四、采购标准编写方法
33	五、采购标准案例
34	第四节 采购批量确定
34	一、确定采购批量的必要性
35	二、确定采购批量考虑因素
35	三、鲜活原料采购数量确定
36	四、不易变质原料采购数量确定
38	五、经济订货量
39	第五节 原料验收控制
39	一、建立验收控制体系
40	二、验收控制工作内容
43	三、验收用票证和表格
47	四、验收体系控制工作
47	五、验收环节防盗控制
	第三章 餐饮原料存储成本控制
48	第一节 存储成本控制基本内容
48	一、存储成本控制的意义
49	二、存储成本控制组织机构
50	三、存储员工职责
51	四、存储工作基本内容
52	第二节 存储量确定
52	一、原料消耗定额
53	二、原料储备定额
56	三、订货时间确定
57	第三节 库房管理
57	一、库房管理的目标
57	二、库房管理的基本职能
57	三、库房安全管理
58	四、出库管理
61	第四节 库房设计与使用
61	一、库房区域设计
64	二、温度、湿度和照明要求
65	三、清洁卫生要求
66	四、贮藏容器要求
66	五、分类存放要求
67	六、存储时间要求
	第四章 餐饮食品生产成本控制

69 第一节 生产成本控制基本内容

69 一、生产加工内容

70 二、生产成本控制内容

72 三、生产成本控制方法

73 四、生产成本控制程序

73 第二节 生产标准的制定

73 一、制定生产标准的意义

74 二、标准菜谱制定

75 三、每份菜肴标准量

76 四、每份菜肴标准成本

77 五、每套食品标准成本

79 第三节 食品出成率

79 一、计算出成率的作用

79 二、确定出成率的方法

81 三、出成率的使用

82 四、常用原料出成率

83 第四节 产销量的预测

84 一、收集整理销售史资料

87 二、进行科学预测

88 三、制定生产计划

89 四、计划外需求处理

90 第五节 生产过程成本控制

91 一、生产过程控制基本要求

91 二、配料环节成本控制

92 三、主菜菜肴成本控制

第五章 饮料成本控制

96 第一节 饮料成本控制对象

96 一、饮料成本控制的含义

97 二、饮料成本控制的对象

98 三、饮料成本控制环节

99 四、饮料部组织结构

99 五、饮料部人员岗位职责

101 第二节 饮料采购

101 一、饮料采购品种确定

102 二、饮料采购数量确定

102 三、饮料采购程序控制

104 四、饮料验收控制

106 第三节 饮料仓储

106 一、饮料仓储室设计

107 二、饮料贮藏方法

108 三、饮料存货量控制

110	四、饮料领发控制
110	五、酒吧标准存货
113	第四节 饮料配制
113	一、饮料配制控制方法
114	二、饮料配制标准
115	三、标准配方
117	四、每杯饮料标准成本
120	五、每杯饮料标准售价
122	第五节 饮料销售
122	一、小型酒吧饮料销售
122	二、大型企业饮料销售
124	三、饮料销售收入控制
	第六章 餐饮设备与器具成本控制
126	第一节 餐饮设备、器具与成本控制
127	一、餐饮设备
130	二、餐饮器具
131	三、设备与器具成本内容
132	四、设备与器具控制方法
133	第二节 餐饮设备管理
133	一、餐饮设备管理
135	二、餐饮设备使用
137	三、餐饮设备维护
137	四、餐饮设备保养
138	第三节 餐饮器具保管
139	一、餐饮器具使用与保管
141	二、餐饮器具管理措施
	第七章 餐饮营销成本控制
145	第一节 营销成本控制内容
145	一、营销成本控制内容
146	二、营销成本控制作用
147	三、营销成本控制方法
147	第二节 促销成本控制
147	一、正确选择市场定位
149	二、有效开展促销活动
152	第三节 运用菜单进行成本控制
153	一、菜单设计基本原则
153	二、菜单设计考虑因素
155	三、菜单设计程序
157	四、菜肴订价技巧
159	第四节 现场营销成本控制
159	一、现场营销控制的必要性

- 159 二、现场营销要求
- 160 三、现场领发菜
- 161 四、现场服务
- 162 五、现场推销
- 163 第五节 销售收入控制
- 163 一、账单及其控制体系
- 165 二、标准营业收入
- 168 三、实际营业收入
- 169 四、标准和实际营业收入比较
- 169 五、营业收入控制方法
- 170 六、防止贪污和逃账

第八章 餐饮用工成本控制

- 173 第一节 用工成本控制方法
- 174 一、用工成本构成
- 174 二、用工成本影响因素
- 174 三、用工成本分析
- 176 四、用工成本控制方法
- 177 第二节 组织设计
- 177 一、工作岗位的确定
- 178 二、岗位人数的确定
- 182 三、工资标准的确定
- 182 四、组织机构设计
- 184 第三节 餐饮企业用工管理
- 184 一、人事管理
- 187 二、工作效率
- 188 三、工作积极性
- 188 第四节 餐饮用工成本控制
- 189 一、实行弹性工作制的必要性
- 190 二、推行弹性工作制考虑因素
- 191 三、推行弹性工作制的原则
- 192 四、推行弹性工作制的方法

第九章 餐饮资金成本控制

- 197 第一节 资金成本控制内容
- 198 一、资金成本构成
- 198 二、资金成本控制目标和内容
- 199 三、资金成本控制组织机构
- 200 第二节 资金筹措
- 200 一、筹资成本构成
- 201 二、筹资渠道
- 201 三、筹资成本控制措施
- 203 第三节 资金运营

203	一、营运资金内容
204	二、营运资金控制方法
205	三、现金运用和调控
209	四、应收账款控制
211	第四节 经营费用控制
211	一、费用内容
212	二、费用核算
212	三、费用分析
213	四、费用控制
	第十章 餐饮成本分析
215	第一节 成本分析内容
215	一、成本分析作用
216	二、成本分析内容
217	三、成本分析实施
217	四、目标营业额
218	五、目标成本
222	第二节 成本分析方法
222	一、直观分析法
222	二、流程分析法
223	三、表格分析法
225	四、对比分析法
226	五、抽样分析法
228	六、自动化成本分析法
228	七、盘存分析法
229	第三节 成本分析报告
229	一、报告内容
229	二、报告特点
230	三、报告形式
230	四、报告类型

第一章 餐饮成本控制概述

餐饮成本控制是餐饮市场激烈竞争的客观要求。随着餐饮企业的迅速发展，市场竞争必然日趋激烈，加上人们对餐饮业需求质量的逐步提高，餐饮企业的生存与发展面临严峻挑战。要生存、求发展，就必须创新意、降成本，提高企业经济效益，增强企业的竞争能力。为此，加强餐饮企业成本控制，最大限度地降低餐饮成本，尽可能为顾客提供超值服务，已成为餐饮企业经营管理的核心目标和任务。

本书根据餐饮企业经营管理的具體过程，立足餐饮企业的生产过程即供—产—销各环节和餐饮企业经营所必须具备的物质条件即人、财、物各方面，全面、系统地介绍餐饮企业成本控制的途径和方法、措施和手段，目的在于增强餐饮企业经营管理者们的成本意识，帮助餐饮企业经营管理者掌握成本控制的基础知识，堵住各种成本漏洞，积极主动迎接市场挑战，在竞争中逐步繁荣和发展餐饮事业。

为了更有效地控制餐饮成本，首先必须对餐饮成本及其控制方法有一个概括性的粗线条的了解。本章从餐饮成本控制的重要性、餐饮成本、餐饮成本核算、餐饮成本控制及其体系设计等几个方面进行简单介绍，为以后的探讨奠定基础。

第一节 餐饮成本控制的重要性

餐饮成本控制是餐饮企业经营管理的组成部分，餐饮成本控制的好坏对餐饮企业经营的成败具有至关重要的作用，这是显而易见的。餐饮成本控制的重要作用至少可以在以下几个方面表现出来。

一、餐饮企业提高竞争能力的重要途径

餐饮市场竞争日趋激烈，这是不可阻挡的时代潮流。餐饮企业要想生存与发展，就必须不断提高自身素质，增强竞争能力。餐饮成本控制是餐饮企业提高竞争能力的重要途径，其重要作用主要表现在以下几个方面。

1. 餐饮成本控制是增加利润的重要手段

某酒店月营业额 49 万元，利润为 4.8 万元，即利润占营业额近 10%，如果通过有效手段使成本降低额占营业额 5%，即 2.45 万元，则利润增加到 7.25 万元，增加 33.8%，按利润占营业收入 10% 计算，营业收入相当于增加到了 72.5 万元，即相当于增加营业额 48%。也就是说，餐饮管理者把注重营业额的一少部分精力用于成本控制就会产生事半功倍的效果。

某饭店餐饮部经理受过高等餐旅专业管理教育，非常注意成本控制，运用电脑管理进行餐饮成本控制，取得了良好的效果，日营业额虽仅在 4000 元以内，但与同等规模日营业额在 1 万元以上的酒店的利润相当。

2. 注重成本控制的企业拥有较强的抗震能力

在所谓的餐饮业不景气时期，随处可见在“逆境”中生存并发展壮大的餐饮企业。

成功的原因主要是建立独具特色的、配套完整的科学管理体系，不仅有完善的规章制度，而且有既稳定又有灵活性的工作程序。任何工作环节制度的设计无不包含着成本控制的指导思想。企业能在逆境中保本或微利经营，渡过难关。

3. 餐饮企业发展壮大的基础

快餐不仅是客人消费时间的快捷，还意味着价格的低廉。快餐价格不以成本定价，而是根据客人需要定价。客人需要 5 元一份的快餐，快餐店就必须按 5 元定价，至于能否获得利润，就要看快餐店成本控制的水平如何。那些能从一个快餐店发展成多个连锁店的快餐集团，就是能推出“比在家吃便宜”的食品。世界上最成功的快餐集团就是最生动的实例。

二、餐饮企业经营成功的关键

有一些餐饮企业管理者主观地认为成本都可以体现在菜价上，餐厅不会受损失，只是顾客多花些钱。所以，把主要精力放在如何争取客源和争取客人理解的工作上。主动与客人交朋友，向客人敬酒，一杯酒下去似乎感动了客人，平衡了高价的心理。其实客人不一定能买帐，长此下去，必将给餐饮企业带来重大损失，甚至可能导致破产或倒闭。

有一个酒店，一楼经营快餐食品，管理者没有确定每份食品量和成本标准，于是出现了成本价超过 5 元的菜肴只卖 5 元，而且菜量也不稳定。二楼菜单有的菜价低的让人难以相信，有的同样原料的菜肴价格相差一倍，原来都是物价部门计算原料单位时出现偏差。有的是将公斤价看成市斤价，有的是将冷冻原料中冰的重量计算在原料内，致使原料价格与食品销售价格严重不符。尽管酒店采取了一系列公关措施吸引顾客，不断改正服务，最终还是没有逃脱在半年后倒闭关门的厄运。

有一位一直在高档酒店工作的经理,由于工作变动到中低档饭店做经理,以低廉的价格,优质的服务和无可挑剔的美味赢得了顾客。然而,尽管营业额很高,可不见多少利润。原因是这位经理放不下高档饭店的架子,挪用大饭店的管理模式,造成工资和福利费太高,利润却很少。不久,这个饭店也停业整顿。

某国营大型高档酒店在酒店屈指可数时建立,投资巨大。招聘了大批有技术的经验型管理者。但由于不注重成本控制,现在这个饭店已背上 1.5 亿元的债务。

还有些餐饮经理认为:只要营业额高,就不愁没有利润。这些餐厅在尽可能提高营业额的同时大大增加了成本,如高薪聘请管理者和技术人员,盲目印制大量宣传单和作了一些投资大见效少的赞助广告。结果是营业额上去了,利润却不乐观。遇到经济波动,营业额滑坡,难以支付庞大的成本费用。不是负债经营,就是变卖家产。破坏企业形象,形成恶性循环。

以上事例充分说明,餐饮成本控制已成为餐饮企业经营管理的重要组成部分,餐饮企业成本控制的好坏,直接关系到餐饮企业的生存与发展,决定着餐饮企业经营的成功与失败。因此,餐饮成本控制,随着餐饮事业的发展、餐饮竞争的加剧,必将成为餐饮经营管理者的必修课。

三、培养造就优秀管理人才

餐饮成本控制是餐饮企业经营管理的核心内容,是经营管理中难度最大的工作,也是一门高超的管理艺术,因此,餐饮成本控制艺术的掌握,需要管理人员不仅要掌握经营管理的传统知识和技术,还必须不断打破常规,进行逆向思维和创造性思维,才能探讨出超出平常的管理措施和方法,达到成本控制的目的。

例如,餐饮企业如果确定一个每年节约用电 10 万元的目标,并将这一指标分配到办公室、餐厅、厨房、前厅、酒吧等各个部门,那么,这些部门的管理人员就必须重新调查、分析本部门的用电情况,采取节电措施,减少用电时间,如仓库的照明不用时要马上关闭、机电设备尽量使用低功率的马达,包房空调在客人来时再打开,客人走后迅速关闭、企业员工禁止私自用电,管理人员通过这些调查、分析和管理措施的制订、执行、监督和检查,不仅能锻炼管理能力,逐步提高管理水平,而且能够促使管理人员不断吸取新的知识和管理技术,全面提高自身素质,为今后的发展奠定基础。

餐饮企业通过一系列成本控制活动,既节约了成本,又锻炼了管理人员队伍,对此,喜来登旅馆的创始人之一的小欧内斯特感触很深,他在开展了一系列的成本控制活动后认为,成本控制活动不仅仅增加收入,而且通过这些活动开发了经理人员的才干,造就、培养了管理人才。

第二节 餐饮成本基本内容

餐饮成本是指餐饮企业出售餐饮和服务的支出即餐饮销售额减去利润的所有支出。本书所介绍的成本,不仅包括传统意义的各项成本和费用,还包括由于管理疏漏或观念陈旧而造成的利润损失。要控制餐饮成本,首先必须了解餐饮成本,了解餐饮成本的概

念、构成、类型和特点，这是进行餐饮成本控制的基础。

一、餐饮成本构成要素

明确餐饮成本构成要素，是反映餐饮成本比例，进而按一定比例要求控制餐饮成本支出的前提。从会计科目可分为两大成本，即销售成本和营业成本两大项。

1. 餐饮成本构成

- (1) 原材料（食品、材料）
- (2) 燃料
- (3) 物料用品
- (4) 低值易耗品摊销
- (5) 商品进价和流通费用
- (6) 工资（基本工资、附加工资、奖金津贴）
- (7) 福利
- (8) 水电费
- (9) 企业管理费
- (10) 其他支出费用

以上会计科目依据各酒店的资金来源性质、接待对象性质的不同会有所区别。上面各会计科目的项目支出在餐饮成本中所占比例也是不一致的。

2. 主要成本要素

在任何一个酒店里，主要成本在餐饮成本中比例都很高，主要成本控制在很大程度上决定了餐饮管理能否实现财务目标。因而，应特别重视主要成本的控制。目前一些饭店成本控制只着重于销售成本和营业成本中的人工成本。下面简单介绍这两项成本。

(1) 原材料成本。

原材料成本是餐饮生产经营活动中食品和饮料产品的销售成本，原材料成本占餐饮成本中的比例最高，占餐饮收入的比重最大，是餐饮部门的主要支出，一般情况下，食品原料的成本率高于饮料原料的成本率。普通餐的原料成本率高于宴会原料成本率。国内饭店餐饮原料的成本率高于国外同业原料的成本率，据测算，我国餐饮原料（食品、饮料）的成本率在 45% 左右。

(2) 人工成本。

人工成本是指在餐饮生产经营活动中耗费的活劳动的货币表现形式。它包括工资、福利费、劳保、服装费和员工用餐费用。人工成本率仅次于食品饮料的成本率，因而也是餐饮成本中的重要支出，目前在国内餐饮业中人工成本占营业额的 20% 左右。

3. 成本要素比例参考

为了更直观地说明原材料成本和人工成本在餐饮总成本中的比重，下面例举一个餐饮企业所消耗的各种成本要素比重。

表 1-1

成本要素比例参考表

费用项目	比重%
原材料(食品、材料)	45
燃料	1
物料用品	1~3
低值易耗品摊销	5
工资(基本工资、附加工资、奖金津贴)	15~25
福利	3.5
水电费	2
企业管理费	1
其他支出费用	5
合计	78.5~90.5

二、餐饮成本的类型

餐饮成本与其他成本一样,可以按多种标准进行分类,分类的目的在于根据不同成本采取不同的控制策略。以下是常用的分类方法:

1. 固定成本、变动成本和半变动成本

(1) 固定成本是指在产品量发生变动时并不随之增减变动的成本,即当产品销售量有较大变化时,成本开支的绝对额一般相对稳定。在餐饮企业中,固定员工的工资、设施设备折旧费等,均属于固定成本。这些成本即使在饭店没有销售量的情况下也会照样发生。

(2) 变动成本是指随着产品销售量的变动而相应变动的成本,即当产品销售量增加时,其绝对额同方向、成比例地增大;反之,随着销售量的减少,成本发生额便会作同方向、成比例的减少。餐饮企业中的食品成本、饮料成本、洗涤费等等,均属于变动成本。

(3) 半变动成本是随着产品销售量的变动而部分相应变动的成本,它与销售量不是成比例发生变动。它是由固定的和变动的两部分组成,如人工总成本、水电费等等。以人工总成本为例,餐饮部员工可分为两类,一类员工属固定员工,二类员工属临时员工,其人数不确定,随业务量的变化而变化,如餐厅服务员。由于第一类员工工资总额不随业务量的变动而变动,而第二类员工的工资总额随着业务量的变动而变动。因此,人工总成本是半变动成本。

2. 可控成本和不可控成本

从成本管理角度分类,餐饮成本可以分为可控成本和不可控成本。

(1) 可控成本是指在短期内可以改变其数额的成本。变动成本一般是可控成本。管理人员若变换每份菜的份额,或在原料的采购、验收、贮存、生产等环节加强控制,则食品成本会发生变化。大多数半变动成本、某些固定成本也是可控成本。例如,广告和

推销费用、大修理费、管理费等都是可控成本。

(2) 不可控成本是指在短期内无法改变的成本。固定成本一般是不可控成本。例如,租金、折旧和利息等都是无法立即改变数额大小的不可控成本。

3. 单位成本和总成本

单位成本通常是指单位平均成本,如每份菜肴成本、每杯饮料成本。总成本则是单位成本的总和。例如:制作色拉,批量为10份,10份色拉的总成本为35元,则每份色拉成本为3.5元。

三、餐饮成本特点

从以上成本构成和类型看,餐饮成本具有以下特点:

1. 变动成本比重大

餐饮部门的成本费用中,除食品饮料的成本外,在营业费用中还有物料消耗等一部分变动成本。这些成本和费用随销售数量的增加而成正比例地增加,这个特点意味着餐饮价格折扣的幅度不能像客房价格那么大。

2. 可控制的成本比重大

除营业费用中的折旧、大修理费、维修费等不可控制的费用外,其他大部分费用成本以及食品原料成本都是餐饮管理人员能控制的费用。这些成本发生额的多少直接与管理人员对成本控制的好坏相关,并且这些成本和费用占营业收入的很大比例。这个特点说明餐饮成本的控制十分重要。

3. 成本泄漏点多

成本泄漏点是指餐饮经营活动过程中可能造成成本流失的环节。餐饮成本的大小受经营管理的影响很大。在菜单的计划、食品饮料的成本控制、餐饮的推销和销售控制以及成本核算的过程中涉及许多环节:

菜单计划→采购→验收→贮存→发料→加工切配→烹调→餐饮服务→餐饮推销→销售控制→成本核算。这些环节都有成本泄漏的机会,即都可能成为成本泄漏点。

(1) 菜单计划和菜品的定价影响顾客对菜品的选择,决定菜品的成本率;

(2) 对食品饮料的采购、验收控制不严,或采购的价格过高,数量过多会造成浪费,数量不足则影响销售;

(3) 采购的原料不能如数入库,采购的原材料质量不好都会引致成本提高;

(4) 贮存和发料控制不佳,会引起原料变质或被偷盗造成损失;

(5) 对加工和烹调用控制不好会影响食品的质量,还会加大食品饮料的折损和流失量,对加工和烹调用数量计划不好也会造成浪费;

(6) 餐饮服务不仅关系顾客的满意程度,也会影响顾客对高价菜的挑选从而影响成本率。餐饮推销搞的好坏不仅影响收入,也影响成本率,例如加强宴会上饮料的推销会降低成本率;

(7) 销售控制不严,销售的食品饮料的数量与标准收入不符,使成本比例增大;

(8) 最后,企业若不加强成本的核算和分析就会放松对各个环节的成本控制。对上述任一环节控制不严都会产生成本泄漏。

四、餐饮成本率的计算

餐饮成本控制工作不仅要掌握变动成本数额和半变动成本数额,还要充分了解成本率。成本率就是表示成本和销售额二者关系的概念,是成本与销售额之比,是成本控制最重要的指标。

成本率在成本控制方面至少有如下作用:

- (1) 可以方便地对两期或两期以上的成本率进行比较;
- (2) 可以方便地对两个或两个以上的企业进行比较。在对各个企业的成本率进行比较时,所比较的企业应是同类企业。

下面将餐饮成本中的主要成本率的计算公式介绍如下:

$$\text{成本率} = \frac{\text{成本}}{\text{销售额}} \times 100\%$$

相应地食品成本率、饮料成本率、人工成本率的计算方法分别为:

$$\text{食品成本率} = \frac{\text{食品成本}}{\text{食品销售额}} \times 100\%$$

$$\text{饮料成本率} = \frac{\text{饮料成本}}{\text{饮料销售额}} \times 100\%$$

$$\text{人工成本率} = \frac{\text{人工成本}}{\text{总销售额}} \times 100\%$$

下面具体介绍成本率的计算方法,为了方便直观起见,列出两个饭店餐饮部 1996 年的损益表,根据表中的数据计算各类成本率。

例一:

根据表 1—2 数据,该餐饮企业餐饮部 1996 年主要成本要素的成本率计算如下:

表 1—2

某饭店餐饮部 1996 年损益表

单位:元

项 目	金 额
营业收入	840
食品销售额	600
饮料销售额	240
减: 营业成本	
食品成本	300
饮料成本	120
营业费用	50.4
人工成本	151.20
其他营业费	100.80
折旧费	100.00
营业利润	17.6
利润总额	17.6

$$\text{食品成本率} = \frac{\text{食品成本}}{\text{食品销售额}} \times 100\% = \frac{300}{600} \times 100\% = 50\%$$

$$\text{饮料成本率} = \frac{\text{饮料成本}}{\text{饮料销售额}} \times 100\% = \frac{120}{240} \times 100\% = 50\%$$

$$\text{人工成本率} = \frac{\text{人工成本}}{\text{总销售额}} \times 100\% = \frac{151.2}{840} \times 100\% = 18\%$$

根据上表, 食品成本为 300 万元, 食品销售额为 600 万元, 因此, 该饭店餐饮部 1997 年的食品成本率为 50%。也就是说, 食品销售额的 50% 需抵补食品销售成本, 即每获得 1 元销售额需花费 0.5 元食品销售成本。

例二:

根据表 1—3, 该饭店餐饮部某年的食品成本率为 48.6%, 饮料成本率为 50%, 人工成本率为 20.4%。

表 1—3

某饭店餐饮部 1996 年损益表

单位: 元

项 目	金 额
营业收入	490000
食品销售额	350,000
饮料销售额	140,000
减: 产品销售成本	240000
食品销售成本	170,000
饮料销售成本	70,000
营业费用	202400
营业税额	29,400
人工成本	100,000
水电费	9,000
燃料	9,000
低值易耗品	10,000
物料用品	5,000
折旧费	30,000
其他费用	10,000
营业利润	47,600
利润总额	47,600