فرمول ساده درصد هزینه غذا با مدیرمدرن

درصد هزینه غذا منعکس کننده قیمت آن است. هزینه غذا با میزان فروش تغییر می‌کند به همین دلیل باید از فرمولی ساده برای محاسبه قیمت بهره بگیرید تا روند اجرایی به درستی پیش برود. در این بلاگ مدیرمدرن روش ساده محاسبه درصد هزینه غذا آورده شده است.

روش صحیح محاسبه درصد قیمت غذا در رستوران و کافه

نحوه قیمت گذاری و محاسبه درصد هزینه غذا به نسبت پیچیده به نظر می‌رسد. شاید اگر مدیریت یک مجموعه مثل رستوران و یا کافی شاپ را بر عهده داشته باشید در آن صورت آموختن تکنیکی که محاسبه این اعداد را برایتان ساده کند ازهمه چیز حیاتی‏تر باشد. در این بلاگ مدیرمدرن با روش اصولی محاسبه درصد هزینه غذا و یا نوشیدنی برای منو آشنا خواهید شد.

اول از همه باید گفت که اگر محاسبه قیمت ها بیش از اندازه بالا باشد در آن صورت روند جذب مشتری صعودی نخواهد بود. اگر این روند رو به رشد نباشد در نتیجه کسب و کار شما با شکست روبرو خواهد شد. در مقابل آن چناچه قیمت گذاری‏ها پایین باشد و با کانسپت و برند مجموعه شما هم خوانی لازم را نداشته باشند در آن صورت هم قادر نخواهید بود تا مشتری های لازم را جذب مجموعه خود نمایید. محاسبه صحیح درصد هزینه غذا یکی از مهم ترین تکنیک های موفقیت رستوران و کافه تازه تاسیس است.

در ادامه محاسبه اصولی و علمی درصد قیمت غذا به زبان ساده توضیح داده شده است.با مطالعه این مقاله با آسان ترین شیوه درصد قیمت غذا و نوشیدنی آشنا خواهید شد. اول مفهوم مهمی که در رابطه با درصد قیمت غذا باید با آن آشنا شوید و برای تعیین قیمت مناسب برای منو باید آن را به خوبی درک کنید درصد هزینه غذا است. این متریک از اهمیت بالایی برای بررسی میزان فروش برخوردار است. این عدد بیان کننده میزان کل فروش و هزینه هایی است که برای خرید مواد اولیه و میزان منابع مواد اولیه مورد نیاز هزینه می‌شود. نگاه داشتن هزینه مواد اولیه به شما کمک خواهد کرد تا قیمت منو را به درستی تعیین کنید ومیزان سودهی را به حداکثر خود برسانید.

\*درصد هزینه غذا به چه معنا است؟\*

درصد هزینه غذا نسبت هزینه های خرید مواد اولیه مورد نیاز رستوران و محاسبه درآمد حاصله از آن زمانی که هر آیتم از منو به فروش می‌رود است. ( فروش غذا و نوشیدنی)

\* \*هزینه غذا همیشه با عنوان "درصد هزینه غذا شناخته می‌شود. \*

در حالی که برخی از رستوران ها از هزینه غذا برای محاسبه قیمت غذایی و یا نوشیدنی که درمجموعه تهیه می‌شود استفاده می‌کنند، برخی دیگر ترجیح می‌دهند تا از "هزینه کالا فروخته شده" استفاده نمایید.

هزینه کالای فروخته شده عدد بودجه صرف شده برای مواد اولیه ای که برای آماده سازی غذا صرف می‌شود را معیار محاسبه خود قرار می‌دهد. این عدد هزینه کلیه لوازم لازم حتی اقلام مثل دستمال میز و مواد اولیه لازم برای تزیین را شامل می‌شود.

\* هزینه غذا بر اساس هر سرو \*

قبل از آنکه اعداد هزینه ها را قطعی نمایید، باید بدانید که این عدد به علاوه آماده سازی هر آیتم منو برای رستوران و یا کافه به چه میزان هزینه خواهد داشت.

\*محاسبه هزینه غذا بر اساس هر سرو \*

برای آنکه هزینه غذا را برای هر سرو ( یا هزینه هر آیتم منو) را به درستی محاسبه نمایید، ابتدا باید جمع هزینه های لازم برای هزینه های مواد اولیه برای هر سرو را با دقت محاسبه نمایید.

\* \*قدم اول: محاسبه هزینه مواد اولیه بر اساس هر سرو جداگانه\*

**نرم افزار هوشمند قیمت تمام شده هر آیتم غذا**

\*نگاهی به هزینه بر اساس هر سرو\*

بگذارید با آوردن مثال عینی این فرمول را به سادگی به شما آموزش دهیم. برای مثال برای محاسبه هزینه هر سرو در یک برگرشاپ معمولی باید طبق روند زیر عمل کنید:

سرو یک برگر شامل ۱۲۰ گرم گوشت چرخ کرده، یک نان برگر، ۲ قاشق سس مخصوص، ۲ اسلایس پنیر ۲ اسلایس گوجه فرنگی، و دو سیب زمینی کوچک ( حداکثر ۱۰۰ گرم) که به صورت سرخ شده سرو می‌شود خواهد بود.

در برگرشاپ به طور معمول همه چیز به صورت عمده ای خریداری می‌شود از این رو برای مثال برای یک کیلوگرم گوشت چرخ کرده ۱۲۰ هزار تومان پرداخت خواهد شد.

در ادامه باید هزینه ۱۲۰ گرم گوشت ( معادل هر سرو) را محاسبه شود. این عدد برابر با ۲۴ هزار تومان خواهد بود. دقیقا همین محاسبه باید برای تک تک مواد اولیه لازم برای برگر صورت گیرد. به صورت خلاصه مثالی از این محاسبه در زیر

آورده شده است:

\* \*هزینه لازم برای خرید ۱۰۰ گرم گوشت : ۲۴ هزار تومان \*

\* \*هزینه لازم برای خرید یک عدد نان برگر: ۲ هزار تومان \*

\* \*هزینه دو قاشق سس رستورانی: ۵۰۰ تومان \*

\* \*هزینه تمام شده برای دو اسلایس پنیر معادل: ۳ هزار تومان \*

\* \*هزینه ۴ اسلایس گوجه فرنگی: ۲۰۰ تومان \*

\* \*هزینه دو سیب زمینی کوچک: ۸۰۰ تومان \*

هزینه کل مواد اولیه برای تهیه یک برگر ( آیتم منو رستوران) برابر است با جمع تمامی اعداد بالا:

\*هزینه تمام شده برای هر سرو: ۲۴+ ۲+ ۵۰۰ تومان+ ۳+ ۲۰۰ تومان+۸۰۰ تومان =30500\*

\*بررسی جزیی مفهوم درصد هزینه غذا \*

در حالی که برخی از رستوران داران محاسبه درصد هزینه غذا را جدی نمی‌گیرند، اگر به دنبال موفقیت در این کسب و کار باشید، باید حتما همواره حساب درصد هزینه غذا را در مجموعه خود داشته باشید.

\*"درصد هزینه غذا"\* به معنی ارزش هزینه غذا برای توجیه درآمد است که به صورت درصد محاسبه و نمایش داده می‌‎شود. این عدد زیر بنای محاسبه قیمت صحیح برای کلیه آیتم های منو می باشد.

قانون سر انگشتی این است که باید \*درصد هزینه غذا\* (بدون از دست رفتن کیفیت) را تا آنجا که می‌توانید پایین نگاه دارید. این دقیقا راهکاری است که با آن قادر خواهید بود تا سودهی مجموعه را به حداکثر سطح خود برسانید.

یکی از مهم ترین سوال هایی که بعضا به ذهن خطور می‌کند این است که: \*چه عددی نرخ مناسب درصد هزینه غذا است؟ \*

برای آنکه سودآوری رستوران در سمت و سویی عالی قرار بگیرید، اکثر صاحبان رستوران و کافه ها عدد درصد سود خود را بین ۲۸٪ تا ۳۵٪ درصد از درآمد خالص مجموعه درنظر می‌گیرند.

اما حتی با وجود آنکه این عدد را ذکر کردیم نمی توان گفت که دقیقا چه عددی برای درصد هزینه غذا ایده آل است. دلیل آن این است که نرخ آن ممکن است بسته به شرایط مختلفی متغیر باشد.

برای آنکه درصد هزینه غذا را با توجه به شرایط درست انتخاب کنید به المان هایی مثل نوع غذایی که سرو می‌کنید و درجه کلاس آن، همچنین هزینه های عملیاتی همچنین هزینه های سربار را در این محاسبه دخیل کنید. هدف این است که عددی که برای درصد هزینه غذا در نظر می‌گیرید هم دقیق باشد و هم مناسب شرایط خاص مجموعه شما گردد.

هر رستورانی باید درصد هزینه غذا را دقیق و بر طبق شرایط انحصاری خودش محاسبه کند. اما قانون همه این است که هرچه عدد درصد سود غذا بالاتر برود این به آن معنا است که هزینه های کلی رستوران بالا است. این منجر به بالا رفتن قیمت آیتم های منو خواهد شد.

\*نحوه محاسبه درصد هزینه غذا \*

برای محاصبه اصولی درصد هزینه غذاُ، اول از همه لازم است تا ارزش واقعی موارد زیر را دقیقا مشخص نمایید:

\* \*محاسبه ارزش اقلام خریداری شده هفتگی با ماهانه\*:

\* \*محاسبه خریدهای میان هفته و میان ماه\*:

\* \*محاسبه ارزش باقی مانده اقلام از خریدهای هفتگی و ماهانه\*:

\* \*میزان کل فروش در بازه زمانی مشخص\*:

\*فرمول محاسبه درصد غذا\*

برای محاسبه درصد هزینه غذا، اول از همه باید ارزش اولیه لیست اقلام خریداری شده را محاسبه کنید و آن را از ارزش نهایی لیست اقلام خریداری شده نهایی باقی مانده کم کنید. (همان طور که در بالا به آن اشاره شد، شامل اقلام خریداری شده بر طبق برنامه و خارج از برنامه است) نهایتا عدد بدست آمده را بر میزان کل فروش تقسیم کنید.

\*( خرید اقلام بر طبق لیست + هزینه صرف شده برای سایر اقلام) \*\*–\*\*ارزش اقلام باقی مانده\*\*/ \*\*میزان کل فروش\*

\*مثالی از محاسبه درصد هزینه غذا \*

برای مثال در برگرشاپ در بالا هم به آن اشاره شده، محاسبه درصد هزینه غذا به این صورت خواهد بود:

\* \*ارزش لیست اقلام خریداری شده اولیه(آنچه شما برای آن برنامه ریزی می‌کنید)\*: ۱.۱0۰.۰۰۰ هزار تومان

\* \*سایر خریدها\*: ۷۰۰ هزار تومان

\* \*ارزش اقلام باقی مانده بعد از مصرف هفتگی و یا ماهانه\*: ۱ میلیون و ۵۰۰ هزار تومان

\* \*میزان کل فروش برگرشاپ\*: میزان کل فروش ۸۰۰.۰۰۰ هزار تومان\* \*

\*محاسبه درصد هزینه غذا برگر شاپ: (۱.۱۰۰.۰۰۰هزار تومان + ۷۰۰ هزار تومان) \*\*–\*\*۱.۵۰۰.۰۰۰ تومان\*\*/ \*\*۸۰۰.۰۰۰ \*\*هزار تومان\* \* \*

\*عدد درصد هزینه غذا برابر است با = ۰.۳۷۵ یا ۳۷٪ درصد است \*

در این مثال درصد هزینه غذا برابر است با ۳۷.۵٪ درصد که این به آن معنا است که ۳۷.۵٪ درصد از میزان کل درآمد صرف خرید اقلام و مواد اولیه مورد نیاز مجموعه می‎گردد. البته که این عدد بالاتر از میانگین مرسوم این صنف کاری است و ممکن است آیتم های منو در نهایت با قیمت بالاتر از توان خرید طراحی شود که حالت ایده آلی نخواهد بود.

برای آنکه از نتیجه محاسبات خود مطمئن باشید، حتما عدد درصد هزینه غذای استاندارد صنف را هم محاسبه کنید. در نهایت این دو عدد را با هم مقایسه کنید.

پیشنهاد ما برای درک بهتر و بیشتر در مورد قیمت تمام شده، درصد سودوزیان و کاست کنترل تهیه دوره "کما" است