



MUSHROOMS



PEAS



PUMPKIN



# Food and Beverage Cost Control.

# 1

## CHAPTER

Elements of Food & Beverage Costs

# 餐飲成本要素



- 第一節 餐飲成本的構成\*
- 第二節 餐飲成本的常見分類
- 第三節 餐飲業經營的成本控制原則\*



李蓓芬、曾瓊慧\*  
編著



研讀完本章後，可使讀者了解：

1. 成本計算的三大要素。
2. 如何區分及計算固定成本及變動成本。
3. 餐飲材料成本的計算方式。
4. 餐飲人力的成本組合、控制技巧及人力成本評估方式。
5. 餐飲生產費用的組成內容。
6. 如何計算餐飲成本。

## 前言

在進行成本控制之前，必須了解成本所包含的項目及其特性，並了解成本可控制的程度，才能實施有效的成本控制。本章將對餐飲成本要素做一概括性的說明。

### 第一節

## 餐飲成本的構成

*Elements of Food and Beverage Costs*

1-2

成本 (cost) 指使商品或服務達到可供使用狀態前，一切合理且必要之支出。成本計算的主要目的是將製造商品或提供服務所使用的成本，以直接追蹤或合理分攤的方式歸屬至成本標的，而成本標的是成本歸屬的終點，也是企業或部門的商品，如菜餚、飲料、點心等。依據餐飲業的種類、提供的菜餚及服務方式之不同，餐飲成本佔總營業收入之比例亦有所差異。一般而言，餐飲成本佔總營業收入的比例約在 30~70% 之間。一般餐飲經營成本結構如下：

**收入 100% = 食材成本 % + 管銷費用 % + 利潤 %，意即：**

**總營業額 = 食材成本 + 可控制性開銷 + 不可控制性開銷 + 利潤**  
**= 變動成本 + 固定成本 + 利潤**

1. 食材成本：包含餐食成本與飲料成本，依照餐飲經營型態及層級的不同，其合理的食物成本百分比如表 1-1。



表 1-1 常見餐飲業食材成本的合理比例

分類	項目	比例
營利性 膳食機構	單點的中、西、日、法式餐廳	約 30~40%
	咖啡廳因飲料銷售比例高，故成本低	約 25~30%
	義大利餐廳因麵食製品多，故成本低	約 25~30%
	自助餐廳因為吃到飽，故成本高	約 40~45%
非營利性 膳食機構	如員工餐廳、醫院、軍隊、學校、社會福利設施機構等，因管銷費用成本低	約佔 45~60%

## 2. 管銷費用：

- (1) 可控制性開銷：隨著營業額增減而變動的支出，如部分的員工薪資、員工福利與保險、水電瓦斯費用、設備維修與保養、廣告促銷、其他雜支等。
- (2) 不可控制性開銷：即不會隨著營業額增減而變動的支出，如房租與保險、設備折舊、利息等。

餐飲業一般的人力成本百分比，約控制在總營業額的 16~20% 之間，如果超過 25% 以上，會降低獲利空間。人力成本的計算包括：員工的固定薪資及其他如：獎金、保險費、住宿津貼、伙食費、教育訓練費、退休金、制服費等，總計約為員工薪資的 120%。

3. 利潤：餐飲利潤來自於餐飲總收入扣除餐飲成本費用及營業費用的盈餘，約佔總營收的 10%。

本節茲將成本分為以下三個部分討論，包含餐飲材料成本、餐飲人力成本及餐飲生產成本。

## 壹、餐飲材料成本

餐飲材料成本（或稱為食材成本）是經營餐飲業最重要的成本項目。對大部分餐飲業業者而言，食材成本是比重最高的成本項目，約佔總生產成本的 25~50%，甚至更高。

在計算餐飲成本時，有庫存成本的資料，故庫存管理非常重要。以下公式為餐飲業計算銷貨成本的方式：

$$\text{期初存貨} + \text{本期購貨} - \text{期末存貨} = \text{銷貨成本} \\ (\text{可售商品總額})$$



## 餐飲成本控制

# Food and Beverage cost control.

在計算餐飲成本時，食材成本與飲料成本需分開計算。銷貨成本各項目之計算內容介紹如下：

1. 期初存貨 (beginning inventory)：是會計期間 (accounting period) 開始時，庫存食材成本的總金額。期初存貨成本的金額是每一期計算食材總成本的起始點。
2. 本期購貨：本期新購買的食材成本。如前所述，為使食材達到可供使用狀態前，一切合理且必要的支出均為食材的成本。所以，購貨成本應包含：買價、稅金、進貨運費等。若有「購貨退出」或「購貨折扣」則應列為食材成本的減項。
3. 期末存貨 (ending inventory)：是會計期間結束時，餐飲業裡庫存食材的總金額。一般而言，期末存貨數量是經由實地盤點而得。
4. 餐飲食材成本率：是指餐飲材料總額佔銷售總額的比例，其計算公式如下：

$$\text{餐飲材料成本率} = \frac{\text{月餐飲材料總額}}{\text{月銷售總額}} \times 100\%$$

### 範例 1-1

食材成本計算舉例如下：

1. 期初存貨 10,000 (元) + 本期購貨 140,000 (元) = 可售商品總額 150,000 (元)。
2. 銷貨成本 = 可售商品總額 150,000 - 期末存貨 8,000 (元) = 142,000 (元)。
3. 若食品銷貨收入為 400,000 元，則食材成本率  $\frac{142,000}{400,000} = 35.5\%$ 。

## 貳、餐飲人力成本

餐飲業屬於勞力密集的服務產業，除了提供美味餐點的廚房工作人員外，也包含提供良好服務品質的外場服務人員。

### 一、餐飲人力成本組合

企業所需支出的餐飲服務員人力成本項目大致包含：薪資、獎金、佣金、小費、勞保費、健保費、退休金、員工休假、招募費用、員工訓練、進修研習費用、制服費、膳食費等。茲將人力成本項目區分為薪資、福利、休假三大類，並分別說明如下。



## ☞ 薪資

若將員工依其任職屬性區分，又可分為：

1. 正職員工 (full-time staff)：正職員工至少可領有勞基法規定之基本薪資且享有員工福利，其月薪及基本福利（如勞保、健保、退休金）均為固定成本；加班費、獎金及佣金等則為變動成本。
2. 兼職員工 (part-time staff)：又稱為計時人員，以工作時數或件數計算薪資。除勞保費、健保費及工作時的膳食費之外，較少有其他的員工福利。兼職員工的薪資一般屬變動成本。

## ☞ 福利

不同企業會給予員工不同的福利，即使在相同的企業，也會因為職務及年資等因素給予不同的福利。除了依現行法令規定的勞保、健保以及退休金之外，常見的員工福利還包括：年終獎金、員工分紅、交通津貼、員工宿舍（或住宿津貼）、購屋貸款補助、制服費、膳食費、教育進修補助、員工旅遊、運動設施及其他保險等。

## ☞ 休假

依勞基法第 38 條規定，勞工在固一雇主或事業單位工作滿六個月者，應給予特別休假。除此之外，員工尚有婚假、產假、喪假等不扣薪的休假以及不支薪的育嬰假等。

上述之福利及休假成本約略等於一名員工薪資的 20%。所以，在計算人力成本時，除了薪資之外亦應將員工福利及休假成本計算在內，以精算人力成本佔營收的比率，做為營運的參考指標。

## 二、人力成本控制之技巧

餐飲業應將每個月的人力成本控制在總成本的 20~25% 左右，若超過 30%，表示餐飲業不易獲利。有些餐飲業喜歡以高薪挖角名廚或高層幹部，以致於人力成本過高而使餐飲業產生虧損，故管理者在進行成本評估時不可不慎。

餐廳可透過不同的方式提高勞動品質及生產效率，並降低員工流動率及減少不必要的成本支出，以下簡單介紹人力成本控制的技巧：

1. 加強員工教育訓練：透過教育訓練可以增進員工的知識、技術和態度，進而提供最佳的服務品質或使其工作更有效率。
2. 採用計時人員：由於計時人員使人力的運用更具有彈性。餐飲業可以在旺季以及假日時聘用較多計時人員，以節省成本。
3. 員工排班：依據覆蓋率配合顧客人潮的多寡進行員工的排班(scheduling)。如在用餐時間，100個座位的餐廳需要5位服務員；在非用餐時間則僅需要2位服務員。
4. 避免不合理的挖角行動：在餐飲業的蓬勃發展之下，使得各階層的員工都顯不足。許多企業常以高薪挖角，導致人力成本高漲，企業應該及早建立餐飲業的教育訓練計畫，培養自身所需之人才。
5. 降低員工離職率：員工離職頻繁會導致招募費用、制服費及員工教育訓練等支出增加，故留住好員工及降低員工離職率也是節省人力成本的管道之一。企業應該了解員工需求，加以滿足，並設立申訴管道，讓員工的不滿及壓力得以抒發。
6. 員工獎勵政策：以獎勵代替懲罰，以讚美代替責備。實行員工績效獎勵並讓員工分紅入股，增加員工對企業的向心力，以期增加工作效率。



◆ 教育訓練可增進員工的知識、技術和態度

1-6

### 三、建立員工成本觀念

降低成本不僅是經營者或少數管理者的責任，更需要所有員工合作才能達成的任務。因此，應該將餐飲業的經營成本公開透明化，讓員工了解餐飲業的實際支出，當支出過於浮濫時，應該提出討論與改善方案，以節省成本。若成本獲得改善，可由省下的成本中，撥出部分做為獎金鼓勵員工。

### 四、人力成本之評估

以下為常用來進行人力成本的評估工具：

1. 人力成本比率：薪資成本佔營業收入的比例，意即每一單位的收入所需花費的人力成本，此比率愈低愈佳。公式如下：

$$\text{人力成本比率} = \text{薪資成本} \div \text{營業收入}$$