

경영수첩

안전성을 파악한다

모든 점포는 상품을 판매한 후
정확한 수입지출에 대한 관리가 이루어지지 않으면
아무리 노력을 기울여도 경영에 실패를 하게 된다.
이에 본지는 경영자로서 알아두어야 할
기초지식을 계산을 예로 들면서 알기쉽게 소개하고자 한다.
본문은 일본 빵뉴스사에서 발행하는
B&C에 게재된 것이다.



1. 기업의 안전성이란

경영분석에서 안전성이란, 기업의 지불능력을 말한다. 즉 기업이 경영을 하는데 재료를 구입할 때의 외상매입이나, 지불수표, 설비구입에 있어서의 차입금 등 변제기한이 돌아온다. 이들 채무변제를 밀리지 않고 지불할 수 있는 상태를 기업의 지불능력이라고 한다. 이 경우에 척도가 되는 것으로 유동비율, 당좌비율, 자기자본비율 등이 있다.

이 비율을 알아보는데 있어서, 유동자산, 당좌자산, 유동부채, 고정부채, 자기자본

등 경영분석, 대차대조표를 이해하기 위해 고유용어의 의미를 먼저 알아본다.

1) 유동자산

원칙적으로 1년 이내에 현금화할 수 있는 자산을 말한다. 이것을 1년 기준이라 한다. 단, 만약 400일 수취어음이라 해도 보통 영업거래에 의해 발생한 것이라면 유동자산으로 하는 영업순환기준도 있다. 이 2가지 기준에 의해 유동자산이 결정된다.

유동자산에는 ①현금예금이나 외상판매금 등 판매행위를 거치지 않고 현금화하는 당좌자산 ②상품이나 원재료 등 판매행위를

거쳐 현금화하는 재고자산 ③단기대부금이 나 가불금 등 기타 유동자산으로 나뉜다.

2) 고정자산

고정자산은 유형고정자산, 무형고정자산, 투자 등 3가지로 구분된다. 이중 유형고정자산은 구체적인 물체로서의 고정자산을 말하며, 건물, 기계장치, 차량, 운반구, 비품, 토지, 건설예상계산 등이 있다. 무형고정자산은 구체적인 형태는 없지만 기업경영에 도움이 되고 장기간에 걸쳐 이용되는 것을 말한다. 특허권, 실용신안권, 전화가입권 등이 있다.

3) 투자 및 기타자산

투자 및 기타자산은 투자 등으로써 고정자산에 속한다.

이상의 유동자산, 고정자산 외에 자산부에는 순연자산을 계상하는 경우도 있다.

4) 유동부채

변제기한이 1년 이내에 오는 채무를 말한다. 또한 보통 영업활동에 의해 발생한 채무라면 2년을 넘어 결제되는 지불어음도 유동부채가 된다. 유동부채에는 지불어음, 외상매입금, 단기차입금, 미지불비용 등이 있다.

5) 고정부채

변제기한이 1년이 넘는 채무로, 장기차입금, 사채, 퇴직급여준비금 등이 있다.

6) 자기자본

자기자본은 기업의 자본을 말하며 자본금, 법정준비금, 잉여금 등 3가지로 구분된다. 법정준비금은 자본준비금과 이익준비금으로, 잉여금은 임의적립금과 당기말처분이익으로 나뉜다.

2 재무비율에서 본 안전성

1) 유동비율은 150% 이상

유동비율은 유동자산과 유동부채의 비율에 의해, 유동부채의 변제능력을 알아보는 것을 말한다. 유동부채에 대해 유동자산이 크면 유동부채를 변제하는데 어렵지 않다. 유동부채에 대해 유동자산이 1.5배, 즉 150% 이상이면 일단 적정하다 할 수 있다.

베이커리의 입장에서 보면, 흑자기업의 평균이 241.3%이면 꽤 양호하다. 베이커리에서는 현금판매가 많고 외상판매금이나 수취어음이 적으며, 외상매입금이나 지불어음도 적은 경우가 많다. 때문에 현금이나 원재료 등의 재고자산이 상대적으로 많아 높은 유동비율을 나타내고 있다.

2) 당좌비율은 80~100% 이상

지불수단으로서의 자산을 유동비율보다도 한층 유동성이 높은 자산으로 하여 유동부채와 대비한 것이 당좌비율이다. 즉, 유동자산 중 현금예금, 수취어음, 외상판매금 등의 당좌자산에 대해 어느정도의 유동부채가 있는가를 알아보는 것이다. 바람직한 당좌비율은 80~100% 이상이 좋다. 베이커리의 입장에서 보면, 흑자기업의 평균치 179.4%이면 꽤 양호한 비율이다. 이 이유는 유동비율의 경우와 거의 같은 것으로 추정된다.

3) 고정장기적합률은 70% 이하로

자기자본과 고정자산을 어느정도까지 조달하고 있는가를 판단하는 비율이다. 70% 이하가 바람직하다.

4) 자기자본비율은 30% 이상

자기자본과 총자산의 비율을 나타내는 것으로, 안전성을 판단하는 중요한 비율이다. 판단기준으로는, ①40% 이상이면 양호 ②20~40% 이상이면 대체로 양호 ③20% 미만은 불량하다. 베이커리 평균치는 매우 높은 상태이다.

3 적자를 내지 않는다

이상, 일반적인 안전성 분석에서 베이커리 상황을 살펴 보았는데, 경영지표에서 보는한

〈 베이커리 경영지표와 바람직한 지표 〉

비율명	산식	점포의 비율	과자·빵제조 소매업의 경영지표		베이커리의 바람직한 지표	
			흑자기업의 평균	총평균(흑자기업도 포함)		
생	자기자본비율	$\frac{\text{자기자본}}{\text{총자산}} \times 100$	— × 100 =	62.1%	55.3%	30~50% 이상
	고정장기적합률	$\frac{\text{고정자금}}{\text{자기자본+장기차입금}} \times 100$	— × 100 =	66.9%	68.7%	70% 이하
산	유동비율	$\frac{\text{유동자산}}{\text{유동부채}} \times 100$	— × 100 =	241.3%	200.3%	150~200% 이상
	당좌비율	$\frac{\text{당좌자산}}{\text{유동부채}} \times 100$	— × 100 =	179.4%	147.2%	100% 이상

베이커리의 안전성은 매우 양호한 비율이었다. 앞서서도 설명했듯이 베이커리는 원칙적으로 수취어음이나 지불어음이 적은 것이, 이러한 양호한 안전성 비율을 나타낸 것으로 볼 수 있다.

그러나 한편, 베이커리가 폐점하는 경우를 가끔 접할 수 있는데, 이 경우에도 부도어음에 의한 은행거래정지나, 도산이 아니라 매출부진이나 기타 이유에 의한 폐점일 경우가 많다. 베이커리는 소위 쉽게 도산하지 않는 업종이라 할 수 있다.

때문에 베이커리의 안전성을 생각할 때 기본적으로 중요한 것은, 적자를 절대 내지 않는 것이다. 적자를 내도 1년이나 2년 사이에 그쳐야지 3년 이상은 내지 말아야 한다. 그러기 위해서도, 영업이익을 잃도는 지불이자 되는 차입은 하지 않는 것이 좋다. 매출액 대 지불이자 비율은 일반적으로는 5~6%를 넘으면 위험한 것으로 나타나 있다.

이외 베이커리 안전성을 위해 다음과 같은 대책이 있다.

1) 자사 손익상황의 정확한 파악
정확한 경영숫자를 파악해 두지 않으면 적절한 대책을 세울 수 없는 것은 두말할 필요가 없다. 그러한 이유에서 우선 점별 손익상황을 파악해 두어야 한다.

한 점포만 경영하고 있을 때는 경영실적이 좋았는데, 몇개의 점포를 경영하게 되었을 때 수익상황이 나빠지는 경우를 볼 수 있다. 한쪽에서 아무리 벌어도, 적자로 어려운 점포가 있으면 소용이 없는 것이다. 월차손익을 신속하게 처리하는 것도 중요하다. 상

세한 수치가 아니라도 괜찮으니 다음달 10일까지는 월차손익을 파악해야 한다.

2) 비용절감

베이커리의 2가지 큰 비용은 재료비와 인건비다. 이 2가지 비용관리는 특히 중요하다. 쓸데없는 낭비가 없는지, 표준재료비와의 비교를 항상 검토해야 한다.

노동분배율에 대해서는, 인건비에 맞는 조이익과 매출액을 확보해 가는 것이 수익성을 좋게 하는 가장 중요한 요건이다. 또한 금리부담을 줄이기 위해 현금예금에 여유가 있으면 차입금을 변제한다거나 금융기관과 금리인하를 위해 노력을 해가는 것이 좋다.

3) 만일의 경우에 대비

경영위기가 있어서는 안 되겠지만 만일의 경우에 의지할 곳이 바로 금융기관이다. 그러기 위해서도 금융기관으로부터 절대적인 신용을 얻어두어야 한다. 주거래은행을 정해 두는 것이나, 계수관리를 정확히 하고 있음을 알려 두는 것도 중요하다.

또 구매업체중에서도 주거래를 만들어 좋은 신뢰관계를 쌓아 두는 것도 중요하다. **☞**

대차대조표

유동자산 ①당좌자산 (현금, 예금, 외상판매금 등) ②재고자산 (상품, 원재료) ③기타 유동자산 (기불금, 선불비용 등)	유동부채 ①외상매입금 ②단기차입금 ③상여준비금 등
고정자산 ①유형고정자산(토지, 건물, 기계 등) ②무형고정자산(특허권, 차차권 등) ③투자 등	고정부채 ①장기차입금 ②사채 ③특정금융준비금 등
순연자산	자본 ①자본금 ②법정준비금 ③잉여금(당기미처분이익 포함)