

이것을 알면 나도 일류 (마지막회)

# 제품의 원가 및 원가 비율 계산법



글/이재홍  
(제과기능장/ 리치몬드제과학원 교육과장)

이번호에서는 제품의 원가 계산법을 알아 보자. 이를 위해 먼저 한 제품에 사용된 재료 원가 및 비율을 알아야 한다. 다음은 재료 원가 계산을 위해 샘플로 제시한 과일빵의 배합률과 각 재료의 중량 및 g당 단가, 중량에 따른 각 재료의 가격이다.

재료명	%	중량(g)	g당 단가(원)	재료별 단가
강력분	79.8	650	0.59	383.5
중력분	20.2	165	0.57	94.1
설탕	12.3	100	1	100
쇼트닝	4.9	40	2.67	106.8
소금	1.2	10	0.33	3.3
계란	20.2	165	2	80
생이스트	4.9	40	2	80
물	39.9	325	-	-
개량제	1	8	6	48
건포도	15.3	125	3.75	468.8
과일조림	15.3	125	4.89	611.3
계		1,753		2,225.8

### ■ 계산방법

1. 각 재료의 구입 가격을 포장 중량으로 나누어 g당 단가를 계산한다.

예) 강력분 : 구입가 1만 3,000원 ÷ 포장 중량 22,000g(22kg) = 0.59원

2. 사용 재료의 중량에 해당 재료의 g당 단가를 곱해 재료별 가격을 구한다.

예) 강력분 : 650g × 0.59원 = 383.5원. 타 재료도 같은 방법으로 가격을 구한다.

3. 2의 방법으로 구한 각 재료의 총 금액을 생산 수량(5개)로 나누어 개당 생산 원가를 구한다.

예) 2,225.8원(총 재료비) ÷ 5개(생산 수량) = 445.16원. 여기에 개당 포장비 15원(타 제품은 그에 맞는 포장비)을 더한다. 따라서 과일빵 1개의 재료 원가는 460.16원이 된다.

4. 개당 재료 원가를 개당 판매가로 나눠 재료 원가비율을 구한다. 460.16 ÷ 1,200원(판매가가 1,200원일 때) = 38%. 따라서 이 과일빵의 재료 원가 비율은 38%가 되는 것이다.

제품의 재료 원가 비율은 매우 중요하다. 어떤 제품에 대한

가격 책정과 원가 비율에 따른 생산 여부를 결정할 때 흔히 재료 원가 비율이 기준이 되기 때문이다. 즉 재료 원가 비율이 40%보다 높다면(재료 가격이 오르기 전에는 35%였다) 가격을 재조정하거나, 꼭 필요한 기본 품목인 경우를 제외하고는 생산을 중단하고 원가 비율이 낮은 제품으로 대체해야 한다.

물론 제대로 된 생산 원가를 계산하기 위해서는 재료 원가 이외에 제반 경비를 포함시켜 제품의 총생산 원가를 산출해야 한다. 그러나 개당 제품에 대한 재료비 및 포장비를 계산하기는 쉽지만 나머지 경비를 개당 제품에 대입해 계산하기는 어렵기 때문이다. 복잡하지만 계산 방법을 소개하면 다음과 같다.

만일 생산 원가를 계산하고자 하는 제품이 과일빵이라면 전체 제품의 한달 매출액 중 과일빵 매출이 차지한 비율로 나눈다. 그 다음 재료비 및 포장비는 이미 앞에서 재료 원가를 계산한 바 있으므로 제외하고 판매비, 관리비, 인건비 등 한달간 제반 경비를 과일빵이 한달 매출액에서 차지한 비율로 나눈다. 이것을 한달간 팔린 과일빵 갯수로 다시 나누면 과일빵에 대한 개당 제반 경비를 계산할 수 있다.

여기에 앞의 배합표를 모델로 계산한 재료 원가를 더하면 과일빵의 생산 총원가를 알 수 있으며 이를 판매가로 나누면 총원가 비율도 알 수 있다. 이 계산법에서 재료 원가를 제외한 제반 경비의 계산 중 인건비와 전기료를 제대로 계산하려면 과일빵을 생산한 인력의 인건비와 생산에 들어간 전기료를 정확히 계산해야 한다. 하지만 너무 계산이 복잡해지므로 단순화해 계산한 것이다.

제과점에서 생산하는 제품이 수십 가지에 이르므로 전 품목을 일일이 이처럼 계산하다는 것이 불가능한 일일 수도 있다. 따라서 제과점에서는 최소한 재료 원가 및 비율만이라도 계산해 적정 재료 원가 비율인 40%를 기준 삼아 가격 책정 및 생산 여부 결정에 참고해야 한다. 아울러 장부만 꼼꼼히 기재한다면 한달간의 매출을 한달간의 총소요 경비로 나누면 판매 마진율을 알 수 있어 경영에 큰 도움이 될 수 있다.

‘실전 재료과학’의 지난호 내용은 인터넷에서 볼 수 있다.  
인터넷 주소: <http://www.bakery-net.co.kr>  
문의사항은 E메일로 보낼 것. [bakerlee@netsgo.com](mailto:bakerlee@netsgo.com)