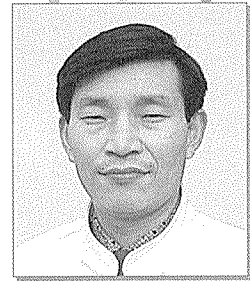


이것을 알면 나도 일류

제품의 원가계산은 왜 필요한가



글/이재홍
(제과기능장/ 리서론드제과학원 교육과장)

지금처럼 매출이 부진한 시기에 경영과 생산 관리를 더 잘 하기 위해서는 생산 품목의 제조 원가를 잘 알아야 하지만 이를 제대로 알고 있는 제과점은 거의 없는 실정이다. 그 이유로는 ▲경영주가 원가에 대한 개념이 없거나 ▲생산자가 원가 계산법을 모르는 경우 ▲통념상 제품의 종류, 모양, 크기가 비슷한 타 제과점의 제품과 가격을 동일시 해 원가 계산 필요성이 적은 경우 ▲분기별로 원가 계산해야 하는 등 힘이 드는 경우 ▲재료비의 변동이 심한 경우 ▲신제품 생산이 없는 경우 등이다.

많은 제과점에서 제품 가격을 결정하는 방법은 경쟁을 의식해 타 제과점의 동일 제품의 가격과 동일하게 하는 것이다. 그러나 타 점포보다 좋은 재료를 사용하고 기술이 뛰어나 급여가 많은 기술자가 만드는 제품은 원가가 높을 수밖에 없다. 그런데 타 제과점을 의식해 제대로 가격을 받지 못한다면 손해를 볼 수밖에 없다. 이처럼 원가 계산은 제품 가격 책정을 위해 필요하며 이밖에 이익 계산과 생산 여부 결정, 낭비 요소를 줄이기 위해 꼭 필요한 요소이다.

원가 계산의 중요성은 제품의 가격 책정과도 깊은 연관이 있다. 원가 계산을 하면 제품 가격과 비교한 원가 비율을 알 수 있다. 이를 통해 어떤 제품의 원가 비율이 일반적으로 알려진 원가 비율보다도 높다면 제대로 마진을 남기지 못하고 있는 것이므로 가격을 재조정해야 할 품목이라는 것을 알 수 있다. 또한 신제품도 임의로 가격을 책정, 적정한 원가 비율이 나오는지 살펴보고 그렇지 않을 경우 계속 가격을 대입해 보면 적정한 원가 비율에 따른 최종적인 제품 가격을 책정할 수 있어 편리하다.

마진을, 가격 책정 등 파악에 유리

원가 계산은 제품의 생산 여부를 결정하는 데도 큰 역할을 한다. 예를 들어 어떤 제품의 원가 계산을 해보면 원가 비율이 대단히 높은 것을 알 수 있다. 이런 제품은 비교적 잘 팔린다

하더라도 원가 비율이 높기 때문에 제과점의 이익 면에서 큰 도움이 되지 않는 제품이다. 이런 제품은 가격을 재조정하거나 생산을 중단하고 원가 비율이 낮아 이익이 더 큰 타 제품으로 교체해야 할 것이다. 이런 결정은 원가 계산만으로도 가능한 것이다.

따라서 제과점에서 생산하고 있는 개별 제품마다의 원가 계산이 필요하다. 물론 제과점은 많은 제품을 생산하고 재료비 외에 각종 소요 경비를 개별 제품에 대입해 원가를 계산하는 것은 쉽지 않다. 그러나 시간을 내 한달에 20 제품씩만 원가를 계산하면 가능하며 이것마저 힘들다면 제품 가격 대비 재료 및 포장비 정도만이라도 계산해도 마진과 가격의 적정 여부, 생산의 가부를 파악할 수 있어 제과점 운영에 큰 도움이 된다.

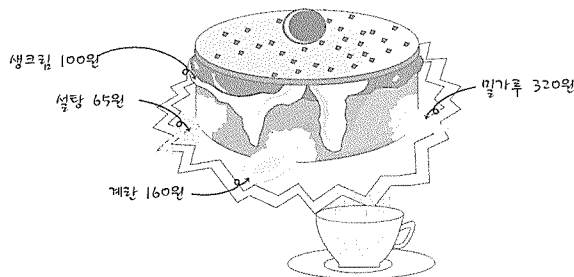
보통 자영제과점의 마진율은 18~23% 정도이지만 많은 점포들이 이보다 마진율이 높다고 생각한다. 한달 매출에서 소요 경비를 재료값과 인건비, 임대료 정도만 포함시켜 마진율을 어렵 짐작하기 때문이다. 그러나 마진을 산출에는 재료비(원·

부재료비, 포장비 등)와 생산비(인건비, 퇴직금, 식대, 기계 감가상각비, 기계 수리비, 연료비, 소모품 및 잡비 등), 관리비(판매원 인건비, 소모품 및 잡비) 등 소요 경비에 대한 정확한 자료를 준비해야 한다.

현재 대부분의 제과점에서는 생산에 따른 제품의 파손과 손실, 재고 처분 등은 거의 비용

로 적용하지 않는 현실이다. 그러나 이 또한 중요한 손실 비용이므로 이를 포함시켜야 한다.

이처럼 정확한 자료로 마진율을 파악해 앞으로 점포 운영을 어떻게 해야 할 것인가 결정하는 데 있어 원가 계산은 중요한 의미를 지닌다(다음호엔 원가 계산 방법에 대하여). **이**



원가계산은 가격책정, 마진율 산출 등 경영에 꼭 필요한 요소이다.

'실전 재료과학'의 지번호 내용은 인터넷에서 볼 수 있다.
인터넷 주소: <http://www.bakery-net.co.kr>
문의사항은 E메일로 보낼 것. bakerlee@netsgo.com