



Chapter 8-1. 식재료 관리(1)

(Food Cost Management)



식재료 관리란?

- 식재료 관리를 한마디로 정의하면 "영업활동에 필요한 식재료를 효율적으로 관리하기 위한 과학적인 관리 기술" 이라 할 수 있으며, 식재료 관리는 영업활동에 필요한 품목을 명확히 파악하는 데서 시작함.
- 효율적인 관리란? 합리적 능률적인 관리로서 식재료의 분류, 소요량산정, 구매, 검수, 저장, 출고에 이르는 전 과정을 합리적이며 능률적으로 수행하는 것을 말함.
- 식재료 관리의 목적은 메뉴에 따라 적정한 조건의 식품을 구입, 보관하고 이를 사용하기 위한 방법을 시스템화하여 메뉴관리를 원활히 하고자 하는 것을 말함
- 외식산업에서 식재료 관리는 상품이 구입되는 과정에서 판매될 때까지의 모든 동안에 수행되는 여러 가지 활동과 수많은 사람들의 영향을 받음. 기초적인 영역 내에서 수행된다면 그 뒤의 식품가공의 여러단계에서 원가를 효율적으로 관리하기 위한 토대를 마련할 수 있음.

식재료 관리란?

- 식재료의 구입과 저장을 그리고 출고하여 조리 전의 단계까지 식재료관리를 어떻게 하느냐에 따라 외식업의 레스토랑 경영관리에 있어 원가 절감과 이익 창출이 달라질 수 있음.
- 효율적이고 체계적인 관리는 고객에게 최상의 요리를 제공하고 레스토랑은 원가 절감을 통하여 이익을 창출할 수 있음.

식재료 관리의 효과

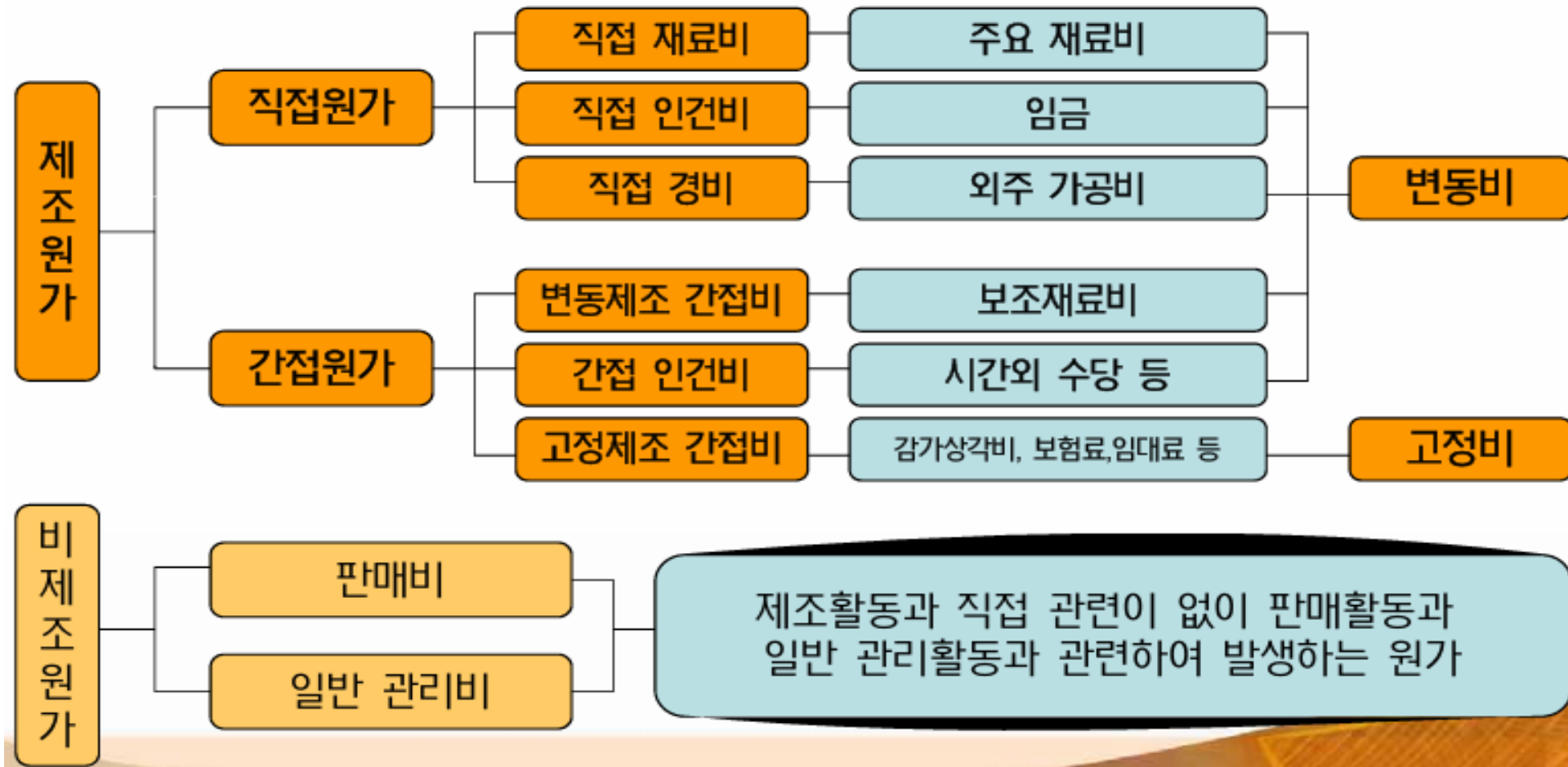
- ✓ 손실을 방지하여 목표 이익을 달성함
- ✓ 종업원들의 원가 의식을 고취시킴
- ✓ 영업실적에 종업원들의 관심이 높아짐
- ✓ 실제 원가 계산이 정확해지므로 손실을 줄임
- ✓ 재고 관리에 관심을 갖게 되고, 재고 관리 능력이 향상됨
- ✓ 정확한 검수가 이루어짐
- ✓ 메뉴의 ABC분석이 가능하여 고객이 선호하는 메뉴개발이 용이함
- ✓ 목표 달성을 위한 종업원들의 협동, 노동 능률이 향상이 됨

식재료 원가관리의 개요

- 식재료 원가관리는 식재료의 주문구매, 검수, 저장, 출고, 조리, 판매 등과 관련된 모든 업무를 의미함.
- 식재료 원가관리의 업무를 한마디로 정의하며 『모든 사람들이 식재료 원가를 올바르게 인식하고 예정 한대로 업무를 진행하는 수단』이라고 할 수 있음.
- 식재료의 원가관리의 구체적인 수단은 매력적인 요리 내용을 상세하게 검토 및 계획해서 그 요리에 필요한 식재료 선택 필요량과 적절한 가격을 구입 낭비 없이 조리하여 판매하는 과정을 관리하는 것.
- 식재료 관리의 실시는 조리사(식재료 및 음식관련), 서비스 접객원(주류), 구매 담당자(총괄 담당) 모두가 원가에 대한 인식을 중요시하고 상호협력해서 낭비 방지를 회사 전체적으로 인식하고 목표를 향해 전진해야 함.
- **결과적으로 식재료 원가관리는 "기업경영의 목적"이며, "이익의 극대화(영업이익의 창출)"의 측면에서 접근**

식재료 원가 분류

- 원가는 그 사용목적에 따라서 여러 가지의 유형으로 분류되며 이를 측정하는 방법이 다양함.



식재료 원가관리의 개요

(1) 제조원가

- 하나의 음식을 생산하기 위해서 원식재료와 원식재료를 가공하기 위한 노동력 및 생산 설비 등이 필요함. 제조원가는 제품을 생산하는 과정에서 소요되는 모든 원가를 의미하며, 직접재료비(주요 재료비), 직접노무비(임금), 제조간접비로 분류됨
- 제조원가 중에 직접재료비와 직접노무비는 특정 제품과 직접적인 관련성이 있기 때문에 직접비 또는 기본원가라고 함.
- 직접노무비와 제조간접비를 합하여 "가공비"라고 하는데, 이는 원재료를 완제품으로 전환하는 소요되는 원가를 의미함.

식재료 원가관리의 개요

(2) 비 제조원가

- 기업의 제조활동과 직접적인 관련이 업지만, 단지 판매활동 및 일반관리활동과 관련하여 발생하는 원가로서 보통 "판매비와 일반 관리비" 라는 두 항목으로 구성이 됨.
- 제품제조에 발생하는 비용으로 직접재료비와 간접재료비, 그리고 제조 간접비가 포함이 됨.

(3) 직접원가

- 주어진 원가대상에 대하여 "경제적으로 실행 가능한"(비용측면에서 효율적인)방법으로 특별히 식별되거나 추적이 가능한 원가를 말함.

식재료 원가관리의 개요

(4) 간접원가

- 주어진 원가대상에 대한여 "경제적으로 실행 가능한 방법 " 으로 특별히 식별될 수 없거나 추적이 용이하지 않은 원가임.

(5) 변동원가

- 원가요인에 직접적으로 비례하여 총액이 변하는 원가를 말함

(6) 고정원가 : 원가요인이 변한다 할지라도 총액이 변하지 않은 원가를 말함.

(7) 총 원가 : 변동원가와 고정원가의 합계한 원가를 말함.

(8) 단위원가 : 총원가를 어떤 기준(예를 들어, 생산수량으로) 나누어 계산한 원가로서 평균원가라고도 함.

식재료 원가의 형태(Form of Food Cost)

- 원가형태란 제품의 생산량이나 판매량 또는 작업시간 등의 조업도 수준이 변화함에 따라 원가발생액이 일정한 양상으로 변화할 때 그 변화하는 형태를 말함.
- 이와 같은 원가의 형태를 파악하여야 예상조업도에서 발생하는 것으로 예상되는 미래의 원가를 추정할 수 있고, 과거의 성과를 평가하기 위한 원가 목표치를 계산할 수 있음.
- 원가의 형태에 따라 변동비와 고정비로 구분 → 준 변동비, 준 고정비로 구분됨
(일정한 기간이 전제되어야 하는데, 이유는 장기간이 되면 모든 고정비와 변동비가 변동되기 때문에)

식재료 원가의 형태(Form of Food Cost)

(1) 변동비

- 변동비는 조업도의 변동에 따라 원가총액이 비례적으로 변화하는 원가를 말함.
예: 직접재료비, 직접노무비 및 매출액의 일정비율로 지급되는 판매수수료 등

(2) 고정비

- 고정비는 조업도의 변동과 관계없이 원가총액이 변동되지 않고 일정하게 발생하는 원가를 말함.
예: 공장건물이나 기계장치에 대한 감가상각비, 보험료, 재산세, 임차료 등

(3) 준변동비

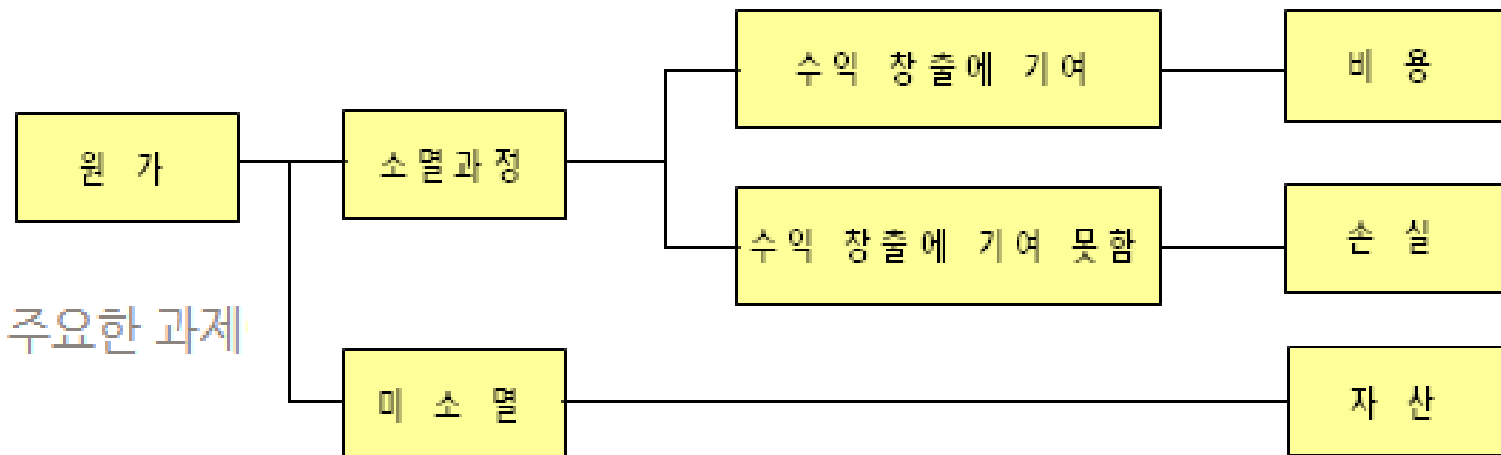
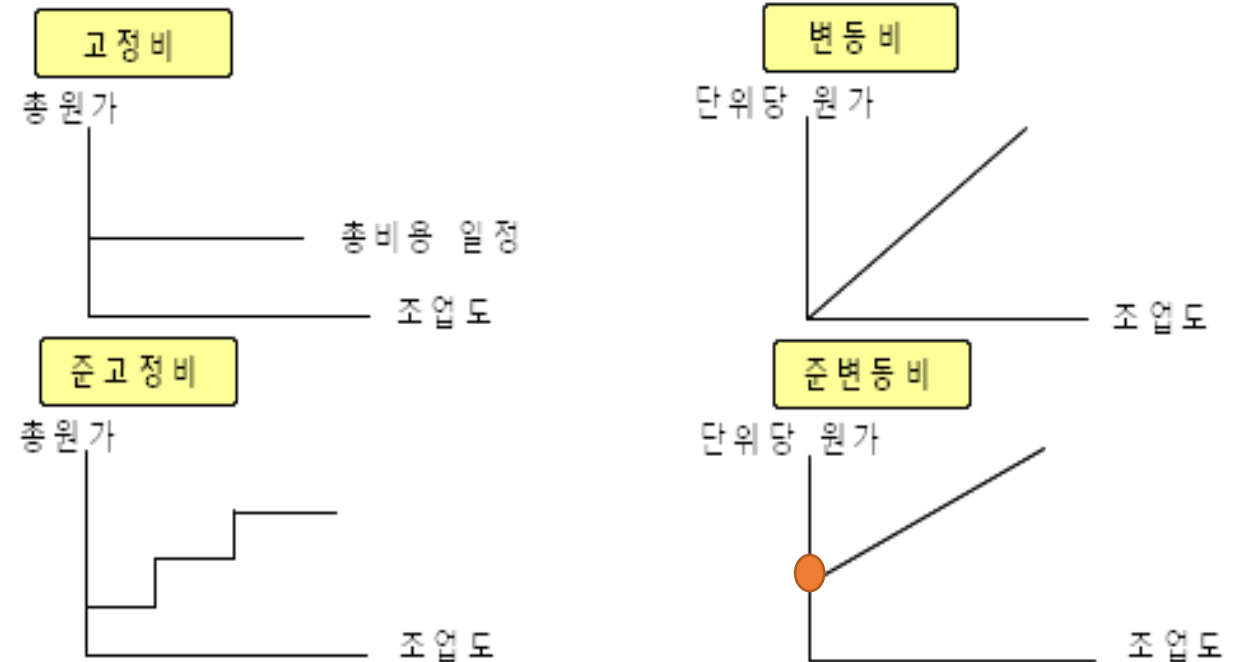
- 준변동비는 변동비와 고정비의 두 요소를 모두 가지고 있는 원가를 말함. "혼합원가"
예: 전기료(전력사용량에 따라 증가됨), 수도료, 수선유지비(기계설비의 성능에 따라) 등

식재료 원가의 형태(Form of Food Cost)

(4) 준 고정비

- 준 고정비는 일정한 범위의 조업도 내에서 일정한 금액으로 발생하지만, 그 범위를 벗어나면 원가발생의 액이 달라지는 원가를 말함

예: 관리비용, 생산캐파의 설비투자 등



비용의 관리는 독립채산에서 1차적으로 접근되는 주요한 과제

식재료의 원가관리시스템

- 외식업소 경영에서 가장 지속적이고 체계적인 시스템을 개발하여 적용해야 하는 경우가 바로 식음료 원가관리 시스템임.
- 기초적인 원가에 대한 관리시스템은 계획과정, 비교과정, 수정과정, 개선과정의 단계를 끊임없이 순환시킬 수 있는 관리시스템이 되어야 함.
- 주방에서 사용 및 소비되는 식재료는 구입으로부터 저장 및 조리하여 판매에 이르기까지 원가 소비 점유율이 상당히 많이 발생되고 있음. 따라서 4단계의 관리시스템의 원가관리 기능이 계속적으로 활동과정을 거쳐야만 효과적으로 원가절감을 할 수 있음.

식재료 원가관리방법

- 주방에서 만들어지는 모든 음식에 대한 원가관리방법은 식재료를 이용한 판매 수익과 원가를 각 재료에 따라 부문별로 원가요소를 계산하고 부문별로 원가 분석을 하여 관리하는 것임.
- 음식의 원가관리는 단위 생산원가를 계산할 수 있도록 되어 있어 특정 품목의 판매일지라도 재료비는 그 재료의 양을 결정할 수 있게 하여 주는 것임.
- 실질적으로 각각의 음식에 소비된 식재료를 세부항목별로 구분하여 원가를 관리하기란 그리 쉬운 일은 아님. 그러나 이 방법이 원가관리의 기초적인 정보자료이기 때문에 효과적으로 원가를 절감할 수 있어 널리 이용하고 있음.

식재료 원가관리방법

(1) 양목표(Standard Recipe)에 의한 원가관리

- 음식에 대한 단위별, 품목별 가격과 수량이 정확하게 명시되어 있는 명세서는 원가분석의 기초자료가 되며 판매 가격을 결정할 수 있는 유일한 원가자료가 됨.

- 소량의 1인분에 대한 원가계산은 많은 양의 재료를 가지고 만들 때의 원가를 계산하여 상품 개수로 나누면 1개 혹은 1인분의 재료비 원가를 산출할 수 있음.

예: 어떤 Steak를 만들어 원가계산을 한다고 할 때, 고기와 채소의 기준량을 정하여 단가를 곱하여 주고 그 외의 재료들은 단위당 개별 원가를 산정하여 재료 원가를 산출하는 것임.

이와 같이 양 목표에 의해 원가관리를 하는 것은 조리사들의 조리업무를 합리적으로 수행할 수 있게 하고 재료 소모량을 계산할 수 있는 이점이 있음.

식재료 원가관리방법

(2) 표준원가에 의한 원가관리

- 표준원가 관리란 미리 표준이 되는 원가를 과학적, 통계적인 방법으로 정하여 놓은 표준원(standard costs)와 실제 원가(actual costs)와의 차이를 분석하기 위하여 실시하는 원가관리 방법임.
 - 표준원가를 설정할 때에는 원가요소별로 직접 재료비, 직접노무비, 제조 간접비 등으로 구분하여야 하며, 표준원가관리를 해야 하는 필요성은 다음과 같음.
- ✓ 식재료의 원가절감, 식재료 품목별 표준원가의 공정한 계산
 - ✓ 메뉴 및 표준원가 카드 작성, 원가에 대한 판매 분석이 용이
 - ✓ 변동원가에 대한 계산이 용이, 노무비의 합리적인 계산
 - ✓ 원가 보고서 작성, 경영성과 분석에 의한 적정한 이익관리

식재료 원가관리방법

(3) 비율에 의한 원가관리

- 식재료의 총매출원가를 매출액으로 나누어서 계산되는 식재료의 원가율을 기초로 함.
- 식재료의 원가가 매출의 일정 범위 내에 있도록 관리하려는 통계적 개념 하에서 성립된 것이다. 이 방법은 메뉴의 가격이나 원가변동에 관계없이 비교가 가능하며, 적정 식재료 원가 여부를 밝히는 데 매우 효과적임.

Real Cost : 전월재고액 - {실사금액 + 적도분(당일 입고액)} ÷ 매출액 X 100(0.1) = 원가

식재료 원가 = 기초재고+당기매입-기말 재고

식재료 원가율 = 식재료 원가/총 매출액X100

식재료 구매관리

(1) 식재료 구매관리의 개요

- 식음료 관리활동 과정에서 이루어지는 구매관리는 원가관리를 위한 기초적인 관리단계로서 구매는 조리과 관련된 제반 물품을 공급하는 제 행위로서 적절한 시기, 장소, 경제적인 가격, 적정량, 요구되는 식재료의 질 모두를 충족시켜야 함.
- **구매관리 활동**은 경영주체가 업장의 기능 유지를 위해 필요한 시기에 최소한의 비용으로 상품을 구입하는 경영활동을 말함.
- 식재료의 구매는 **계절의 변화, 물가의 변동 등의 경제적인 요인**이 작용하게 됨으로 식재료의 구매 및 선정에 있어서 더욱더 세심한 주의가 필요함.
- 구매 담당자는 복잡한 유통기구에 관한 지식, 식품의 감별법, 식재료의 구매시 선택 등이 중요시 되어야 함. 식품이 가지고 있는 특성과 영양성분, 보존기간 및 변질에 관한 전반적인 지식을 가져야 함.

식재료 구매관리

- 구매 담당자는 식재료의 구매활동을 원활하게 수행하기 위해서 식재료의 생산과정에서부터 조리, 판매에 이르기까지 많은 경험과 끊임없는 연구와 실천이 필요함.
- 식재료의 합리적이고 효율적인 구매관리를 위해서는 정기적이고 치밀한 시장조사와 구매 품목에 대한 특성을 고려하여 구매절차를 거쳐야 함.
 - 구매품목의 품질, 규격, 무게, 수량, 기타 특성을 간략하게 기술한 "표준구매명세서" 를 작성 및 검토함.

<https://www.garak.co.kr/price/OZViewer.do?R010680=10&R010690=30&R010700=10>

<https://www.price.go.kr/tprice/portal/main/main.do>

<https://www.ihanwoo.org/information/priceinfo2>

구매관리 과정

- 구매과정은 메뉴계획(Menu Planning)을 하는 단계에서부터 잠재구매력이 발생하고 동시에 구매에 대한 필요성을 인식해야 함.
- 식재료의 구매는 정기적이고 치밀한 시장조사를 통하여 용도에 적합한 식자재를 합리적인 가격에 구매하고 납품시기와 품질에 유의해야 함.
- 구매의 일관성 및 표준설정 검수절차의 간소화로 음식의 질적 관리 및 재고관리 적정화 구입원가의 절감효과 등을 기대할 수 있음.
- 각 식재료의 유효기간 포장 상태 등 보존의 특성을 파악하고 저장기간과 구매시점을 적절히 관리하고 특히 수량 및 규격과 품질 미달 식재료의 수정 납품 또는 반품처리 등의 방안을 강구해야 함.

식재료의 구매관리 과정(순서)

(1) 적정재고량의 파악

- 주방에서 필요한 만큼의 각 품목별의 식재료의 적정 재고량을 항상 유지해야 함. 따라서 구매 담당자는 신속하고 정확한 재고량을 파악하여 구매의뢰에 영향을 주어야 함.
- 과소한 재고량 경우에는 특정의 음식을 제공하지 못하여 서비스의 질이 떨어지며, 반대로 과잉재고량은 경우에는 불필요한 원가비용이 발생함.

(2) 구매량 결정

- 구매량을 결정하는 것은 수익에 커다란 영향을 미치는 중요한 결정의 수단임.
- 구매 담당자는 업장의 주방이나 레스토랑에서 사용한 식재료의 품목과 수량 등을 파악하여 식재료 제공자에게 의뢰하는 과정. 구매청구서를 작성하여 특정품목이나 총괄적인 물품소요향에 대해 서류로서 작성해야 함.

식재료의 구매관리 과정

(3) 품질기준 설정

- 구매 담당자는 필요한 구매품목과 양이 결정되면 각각의 구매품목에 대한 품질을 설정하여 납품업자를 선정함.
- 품목별 변질의 정도는 결과적으로 납품업자를 선정하는 평가의 기준으로서 역할을 함.

(4) 납품업자 선정

- 적정한 기준에 의해 구매할 식음료 품목이 선정 되었을지라도 지속적이고 품질을 믿을만한 납품업자와 업체를 선정하는 것은 결코 쉬운 일이 아님.
- 따라서 **거래를 위해 작성한 견적서의 내용과 실제 납품되는 내용과 일치여부를 확인하는 작업이 필수적임(검수 작업)**

식재료의 구매관리 과정

(5) 구매가격결정

- 구매하는 물품의 품목별 가격을 결정하는 단계로서 생산성과 수익성을 고려해야 함.
- 최소의 비용으로 최고의 상품을 구매하려고 하는 것이 구매 담당자가 기본적으로 취해야 할 구매 업무의 목적이라 할 수 있음.

(6) 결제조건과 납품시기의 결정

- 구매 담당자와 납품업자와 상호협상의 결과에 따라 결제조건과 시기를 결정하는 단계임.
- 계약서의 내용에 구체적으로 포함되어 납품업자가 납품이 완료되더라도 계약서내용과 일치여부를 확인하는 자료가 되어야 함. 특히, 반품에 대한 조건을 결정하는 것이 매우 중요한 수단임.

■ 식재료의 구매관리 과정

(7) 송장의 점검

- 구매 담당자는 구체적이고 세부적으로 기록된 구매의 내용과 송장의 기록내용을 비교하여 물품의 내역과 가격결정에 따라 일치여부를 확인하여 물품을 받는 단계임.

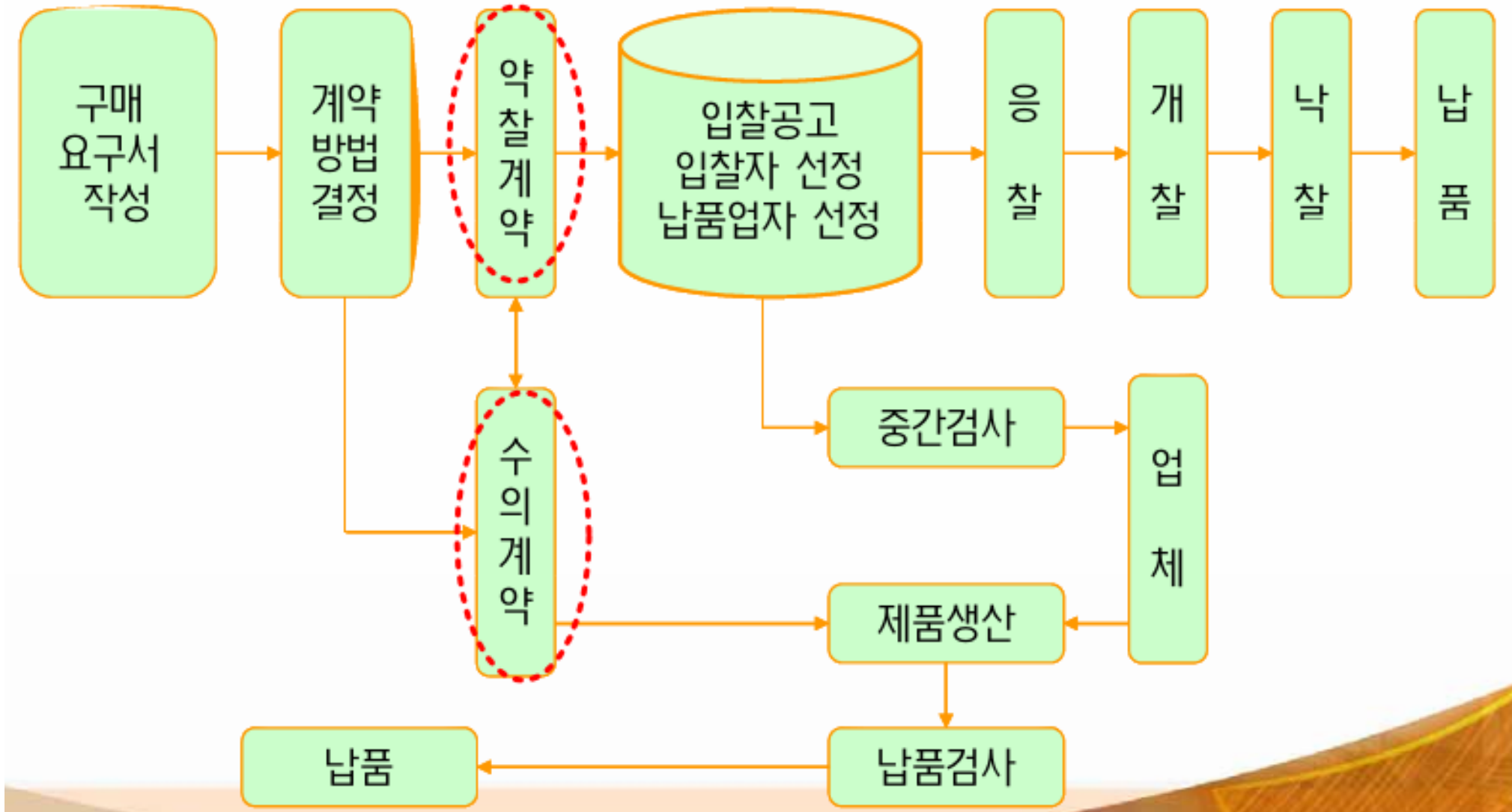
(6) 검수작업

- 구매 주문서에 의해 현물을 확인하고 대조하여 주문내용에서 발견할 수 있는 반품의 처리방법을 해결하는 과정임.

(8) 기록 및 기장관리

- 주문서 사본, 구매청구서, 물품인수장부, 검사 또는 반품에 대한 보고 기록서를 작성하여 비치하고 보관해야 함.

식재료의 구매 절차



■ 식재료의 구매 방법

(1) 공개시장구매(Open market Purchasing)

- 재료를 저렴한 가격으로 구매한다는 것은 기업의 이익을 증대시킨다는 얘기임.
- 원칙적으로 일반 경쟁계약에 의해 구매하는 것이 가장 합리적이라 할 수 있음. 이를 위해서 1명 이상의 상인으로부터 받은 견적서를 가지고 품질과 서비스가 철저하고 가장 낮은 가격을 제시한 사람에게 주문하는 것이 가장 합리적임.
- 공개시장구입은 보통 전화구매방식/인터넷구매방식으로 구매명세서를 보고 필요한 것을 구매하는 방법으로 구매자는 납품업자에게 전화를 해서 필요한 만큼 신청
- 외판원과 직접 접촉하거나 혹은 시장을 방문해서 직접구매하는 방식을 취할 수도 있음.

식재료의 구매 절차

(2) 비밀입찰구매(Sealed bid Purchasing)

- 정부기관이나 공공기관은 비밀입찰에 의하여 구매하도록 되어 있는 곳이 많음.
- 필요한 상품의 목록을 입찰 신청서와 함께 업체들에게 보내면, 업체들은 거기에 가격(금액)을 기입해서 봉함우편으로 다시 우송하면 최저 가격의 입찰자에게 낙찰. 현재는 보통 온라인이나 현장 방문 입찰을 선호하고 있음.

(3) 계약구매(Contract Purchasing)

- 매일 혹은 1주일에 몇 번씩 배달하여야 할 식료품은 보통 특정한 기간을 정하지 않고 공식적인 혹은 언약에 의한 계약에 따라 구매함. 능력 있는 업체를 계약체결 또는 출입업체로 선정한다면 제품의 품질은 보장될 수 있음. 따라서 계약체결에 있어 업체 선정은 대단히 중요함.

식재료의 구매 절차

(2) 예매 구매(Future Purchasing)

- 대규모 업체에서는 주문할 당시의 고정된 가격으로 미래에 납품될 상품의 구매를 계약하게 됨.
- 납품을 약속된 기일 내에 이행하느냐 못하느냐 하는 것은 물자의 재고간에 직접적인 영향을 미치게 되므로 생산과 직결되는 것인 만큼 중요함.

<https://youtu.be/sJMumD8YT68>

210
222
2015
2015

2015
2015
2015
2015

