

## 毛利率是什么

什么是毛利?说的很明白就是：毛利就是没有除去员工工资、水电、税等一切开支的收入。比如你一天下来晚上钱箱里有1000元,这就是毛利;你要去掉工资、水电、税、房租等一切开支后省下的就是净利。

如果扣除上述还有600元,那就是你赚来的。1.提升销售额 毛利=销售额-成本  
毛利率=毛利/营业收入×100% 所以提高销售额可以最简单的提高毛利

### 2.控制物料储存

原料的储存是否得当,决定即得物料量,决定计划物料量,导致影响营业总成本

3.计划量控制 计划量影响库存量,计划量大,而实际需求少,导致剩余物料量增多,引起物料非正常损耗,导致毛利下降 4.产品配料控制 根据不同季节调整各季节时

蔬类配料占比。如:冬季,菠菜,价格高而且出成率低,如果继续使用该种蔬菜作为配料,当月毛利肯定吃紧。但是,牛心菜,冬季原料2.4元每公斤,且出成率高,如果将配料菠菜更换成牛心菜,总物料成本降低。毛利升高 5.验收控制 控制原料的源头就是对所来原料的验收环节,新鲜的原料,出成率高,且质地好,原料因不合格丢弃的量少。使用率提高,减少了原料第一步的浪费。关注“大海、旅游、人”

6.初加工控制规格方法 有了新鲜原料,最大程度的使原料转化成半成品,如香菇的菌杆部分可以使用,但是初加工时将香菇的菌杆部分丢弃,大大浪费了原料,降低原料使用率,导致原料需求量增大,毛利降低。

7.产品熟制控制:火候时间加工方法 1.10KG的牛心菜正确焯水15秒,牛心菜的出成率是74%。但是在沸腾的水中焯水1分钟,牛心菜质地色泽发生重大改变,不能使用,出成率不足30%。 2.5KG猪五花肉块每块约15克。在桶中放入凉水开火煮制。加盖煮制,煮制45分钟肉块100%熟制,同等情况煮制50分钟肉块吐油,同等情况,肉块煮制55分钟,肉块变趴软,同等情况煮制5KG肉块,肉块变碎,出成率极低。 3.6KG凉水容器中不密封烧制8分钟烧沸,但是同等情况6KG水密封烧制7分钟水即可烧开 8.产品陈列控制:做好的产品,在不同温度不同湿度不同季节,各自变凉风干色泽质地都有不同情况的改变,产品展示过多,造成产品浪费,降低物料使用率,降低了毛利。

9.产品承装控制,固定乘具承装:当物料有原料转变成成品交付给顾客时,打餐量,就成为对于物料制作工艺中最后一步控制成本的步骤了。如:如规定一份牛肉面规定熟牛肉100克面300克,但是打餐员给顾客承装产品时,承装了200克牛肉600克面,那么每卖出一份产品时,你实际的物料消耗则是2倍的消耗量,而且这还是在其它浪费点完全控制基础上得出的数据。原料成本自然升高,毛利降低,利润减少。 10.晚餐剩余物料量控制:每个餐饮经营者必然会遇到的一个毛利控制问题就是晚餐闭店结束后100%的会出现原料剩余的情况,减少闭店时剩余的物料也就是减少物料成本的浪费。 11.重点物料重点控制

物料可分为重点物料和非重点物料。

重点物料可根据:使用量原料价值原料储存难度分为三大类重点控制物料。

使用量原料价值原料储存难度的物料也可分为:荤素和生熟两大类重点控制物料  
重点物料控制好,无形中减少了物料的使用成本,提高了毛利,提高了净利润。

12.将废弃的原料重新制作成小产品赠送或售卖，提高销售额。如：牛心菜的根部在使用时大多数经营者会将其丢弃，但是将牛心菜根部制作成“泡椒时蔬”小菜赠送或售卖，提高了顾客满意率时同时提高了销售额，提高了净利润。

13.标准化操作 制定出标准每步骤标准化，减少所有环节中存在或潜在存在的浪费情况，提高毛利。 14.适当做单款产品的促销 适当的根据不同季节制作不同的单品促销，提高销售额的同时也可以提高特定原料的使用率。如：自作韩食，夏季自然主要推销冷面类。冷面单款产品销售好，其它非冷面类物料准备相对减少，库存中重点产品物料量就可以相应减少，原料损耗量相应减少，毛利相对提高。

15.有效的标准培训和检查 单单有了各环节的流程制作标准是远远不够的，一个人按照标准操作可是100人仍旧不按标准操作，整体毛利控制就是空谈，只有了标准和对于标准的培训，然100个人完全按照规定标准制作，才能整体控制毛利。而且要每日不定期的检查，确保每个环节每个人都完全按照要求的标准完成工作内容，才可以保证原料的最大使用率。才可以保证毛利的最大值。

16.有效的奖励惩罚机制

## 毛利率最简单的算法

毛利率是毛利与销售收入(或营业收入)的百分比，其中毛利是收入和与收入相对应的营业成本之间的差额。计算公式如下： 1、毛利率=(销售收入-销售成本)/销售收入×100%=(不含税售价-不含税进价)/不含税售价×100%

2、毛利率=(1-不含税进价/不含税售价)×100%

综合毛利率资产净利率，是净利润除以平均总资产的比率 综合毛利率计算公式为：资产净利率=(净利润/平均资产总额)×100%=(净利润/销售收入)×(销售收入/平均资产总额)=销售净利润率×资产周转率。资产净利率反映企业资产利用的综合效果，它可分解成净利润率与资产周转率的乘积,这样可以分析到底是什么原因导致资产净利率的增加或减少。 3、毛利率=(销售收入-销售成本)/销售收入×100%