

Part 01/

员工与老板之间的抉择

小杨同学毕业后进入社会打拼，看见网上密密麻麻的招聘启事。

不禁开始思考，我是当员工给老板卖命呢？还是自己当老板？

小杨决定自己当老板，开了一家路边小吃摊。

自主创业开店需要过硬的技术，还要学会控制成本。那么什么是成本呢？

Part 02/

摆摊都需要那些成本呢？

小推车3000元，锅碗瓢盆300元，摊位租金平均一天300元。

这些在不营业的情况下也要支出且费用不会变动的开销。这种就叫固定成本。

还要准备每天的食材，自费的水电煤气费。这些消耗品会随着产量的变化而变化。卖的越多花销就会越多的开销。这种就叫做可变成本。

固定成本+可变成本=总成本

总成本除以当天卖出的数量等于平均成本。假如今天的总成本1000元，卖了100份，那么每份的平均成本就是10元

这些可以记在账上的也可以叫做显性成本。属于看的见的实际支出。

有看得见的成本，那么就会有看不见的成本，就叫隐性成本。

隐性成本：比如城管开的罚单，顾客投诉，你在做一份的成本，或者因某种原因今天不能出摊，这种有意或无意的过失，造成不能被控制的流失成本，就叫隐性成本。

有一天，你想不干了，当老板好累，跑到彪老板那里去打工，虽然刚开始只是个普通员工，后来兢兢业业的努力，当上了主管，CEO，走上人生巅峰。这种就叫机会成本。

是指放弃的机会中可能获得的最高收益。有可能你放弃了创业，勤勤恳恳的打工，从此走上人生巅峰，的这个就是你的机会成本。

Part 03/

沉淀成本

摆摊一周，生意一直不好，你想放弃了，但看着自己的小推车和学来的手艺，那不都打水漂了嘛。这就指的是沉没成本。

沉没成本只是投入之后不可回收的。投出的时间，金钱，精力，就像水一样泼出去了，无法回收。

有时明知道干不下去了，可还是不愿意放弃，就是不想白白浪费自己投入的全部。

成本是很重要的一个概念，只有懂得理解后控制成本，才能开源节流，赚更多的钱

•