

配料型商品成本管理与核算 PDF转换可能丢失图片或格式，
建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/71/2021_2022__E9_85_8D_E6_96_99_E5_9E_8B_E5_c44_71001.htm 组合型商品在生鲜的众部门中以自制面包和熟食两个部门最为典型，在果蔬、肉类和水产配菜也很常见，例如：松仁玉米的配菜、宫爆肉丁的配菜、甲鱼滋补汤的汤料等等。以面包为例，当顾客从卖场里买到新鲜出炉的面包高高兴兴的离去时，作为工作人员看到这一切心中会充满了成就感，但是在这种成就感后面却隐藏着一些顾客可能永远都不会知道的复杂的合作过程。制作一个面包需要有面粉、砂糖、鸡蛋、牛油、酵母、盐、改良剂、水等等，一大堆的原材料经过搅拌、成型、发酵、烘烤等一系列复杂的加工制作过程之后，最终顾客可以购买到一个面包。所有的原材料全部都是分开进货，面粉、砂糖、鸡蛋等都有各自的采购成本，经过一番这样的混合和工艺之后，做出来的面包成本一个是多少钱，怎么来计算、依据什么来定零售价格。我们在所有的配料型商品加工生产过程中应充分运用标准的操作手册。在标准化手册中，生鲜区中应该对每一个单品进行详细的成本核算并制定操作规范。例：生产出一个400G的三文治面包，其中面粉、砂糖、鸡蛋、油等原材料各需要多少克，而每个三文治面包中这些原材料的采购成本各是多少，然后除去合理的损耗比例，计算出每个三文治面包的实际综合成本是多少，再附上生产三文治面包的生产加工的过程，具体到搅拌的速度和时间、在什么样的状态下加入一些什么样的辅助配料、发酵的温度和时间、烘烤的温度和时间等等。然后将手册传递给现场管理的人员，进

行沟通让每一个管理者和操作者都清楚的知道，每一个产品的制作工艺和成本状况。标准化手册的另一个意义在于能够帮助现场管理的人员通过对产成品的销售分析，更加合理的安排每一种商品的生产计划。对于加工环节的每一个人可以根据手册中给到的数据和生产计划的数量来配料生产，提高工作效率，真正的达到节约成本的目标。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com