

นักเรียนสาขาธุรกิจภัตตาคารเรียนรู้การคำนวณต้นทุนและรายจ่ายในวิชา
HIR3305 Restaurant Revenue and Cost Management สอนโดยนางสาว
ยุพาพร กิจหว่าง 4 มิถุนายน 2562

นักเรียนสาขาธุรกิจภัตตาคารเรียนรู้การคำนวณรายรับ-รายจ่ายและฝึกแก้ปัญหาโจทย์ที่ได้รับ
ในรายวิชา HIR3305 Restaurant Revenue and Cost Management นักเรียนได้ช่วยกันแก้ไข
โจทย์และคำนวณผลลัพธ์ที่ถูกต้อง ทั้งนี้เพื่อเป็นประโยชน์ต่อการบริหารจัดการรายได้สำหรับกิจกรรม
ภาคปฏิบัติต่อไป



Handwritten calculations on a whiteboard:

Sales	
Food	820,000
Beverage	290,000
Total sales	1,110,000

rev = (E₁ + E₂ + E₃) = profit = 346,200

Cost of sales	
Food	36% (820,000) = 295,200
Bev	24% (290,000) = 69,600
Total cost of sales	364,800 €1

* Gross profit = 1,110,000 - 364,800 = 745,200

Controllable expenses	
Salaries and wages	102,000
Employee benefits	25% (102,000) = 25,500
Other controllable expenses	95,500
Income before fixed exp	1,110,000 - 222,500 = 522,700

Fixed expenses	
Occupancy cost	56,000
Interest	55,000
Depreciation	65,500
Total fixed expenses	176,500 €3

Profit/loss = 346,200 = 31.2%