

손익분기점 구하는 방법

성공적인 제과점 경영을 위해서는 좋은 상품력, 자본력 등 여러가지 조건이 필요하지만 경영분석도 뒤따라야 한다. 그 중 손익분기점은 자기가 경영하는 점포의 수익구조를 알게하고 또 앞으로의 경영계획을 세우는데 훌륭한 지표가 될 것이다.

이에 본지는 **뉴스사**에서 발행하는 B & C(9-10월호)에 게재된 베이커리 경영분석 중 '손익분기점 구하는 방법'을 싣는다.

손익분기점의 의미

손익분기점이란 이익도 손실도 발생하지 않는 매출액으로, 매출액과 그 매출을 위해 소요된 모든 비용이 일치되는 점을 가리킨다. 다시 말하면 1년동안 투입되는 비용을 완전히 회수할 수 있는 매출액이 얼마인가를 말한다. 이 손익분기점 이상의 매출을 올림으로써 비로소 이익이 발생하게 되는 것이다.

손익 분기점을 아는 것, 즉 자기가 경영하는 점포가 최저 얼마의 매출을 올리면 되는가를 아는 것은 경영활동에 자신감을 갖고 운영할 수 있게하고 또 금후 경영계획을 세워가는데 있어서도 중요한 지표가 된다.

손익분기점을 계산하기 위해서는 비용을 고정비와 변동비로 구분할 필요가 있다. 고정비란, 매출액의 증감에 관계없이 반드시 일정액을 필요로 하는 비용이며 잔업비 등을 제외한 인건비, 임대료, 감가상각비 등이 여기에 포함된다.

변동비란, 매출액의 증감에 비례해서 변하는 비용이며 직접재료비, 간접재료비, 외주가공비 등을 들 수 있다. 제과점의 경우 원재료비, 포장재료비 등이 변동비의 대표적인 것이라 할 수 있다.

단, 표 1과 같이 계정과목별 분류는 일반적 분류기준이고 정확히 분류할 수 있는 것은 아니다. 예를 들면, 차량연료비 등도 매출액과 상관없이 일정비용이 든다. 때문에 변동비와 고정비를 너무 세밀하게 분류하지 말고 재료비만(외주 가공비가 있으면 그것도 포함)을 변동비로 생각하는 방법이 있다. 이것을 손익



분기점을 구하는 간편법이라 한다. 제과점의 경우에도 원재료비와 포장재료비만을 변동비로 하고, 기타 경비는 모두 고정비로 하면 큰 오차는 나오지 않는다.

손익분기점 구하는 방법

1) 기본 방식

손익분기점의 기본방식에 있어서, 매출액에서 변동비를 제외한 나머지를 한계이익이라 한다.

제과점의 경우 간편법(이하 간편법으로 설명)으로 생각하면, 매출액에서 원재료비와 포장재료비를 제외한 것이 한계이익이다. 즉, 매출액마다 원재료비와 포장재료비를 제외한 한

계이익이 발생하게 된다.

이 한계이익이 축적되어 매출액과 상관없이 발생하는 고정비(제과점에서는 원재료비, 포장재료비 이외의 경비)를 어느 시점에서 추월할 수 있는가, 그 추월하는 시점의 매출액이 손익분기점이 되는 것이다.

예를 들면, A 제과점에 있어서 인건비나 임대료, 감가상각비, 지불이자 등의 고정비가 3,500만엔 들고 원재료비 및 포장재료비가 매출액에 대해 35% 즉

$$\text{변동비율} = \left(\frac{\text{변동비}}{\text{매출액}} \times 100 \right) 35\%$$

$$\text{한계이익률} = \left(\frac{\text{매출액} - \text{변동비}}{\text{매출액}} \times 100 \right) 65\% \text{인}$$

경우의 손익분기점은 표3과 같다.



2) 손익분기점을 공식으로 구한다

손익분기점을 구하는 공식, 즉 비용을 완전히 회수할 수 있는 매출액은 다음 공식에 의해 구할 수 있다.

$$\begin{aligned} \text{손익분기점 매출액} &= \frac{\text{고정비}}{1 - \frac{\text{변동비}}{\text{매출액}}} \\ &= \frac{\text{고정비}}{1 - \text{변동비율}} = \frac{\text{고정비}}{\text{한계이익률}} \end{aligned}$$

또 간편법에 의한 제과점의 손익분기점 공식은 다음과 같다.

$$\begin{aligned} \text{제과점의 손익분기점 매출액} &= \\ &= \frac{\text{고정비(재료비 이외의 비용)}}{1 - \text{재료비 비율}} \end{aligned}$$

※. 재료비는 원재료비와 포장재료비

손익분기점의 위치 측정

1) 손익분기점 비율

자기 점포의 손익분기점의 매출액이 실제 매출액에 대해 몇%점에 위치하고 있는가를 알아봄으로써, 경영의 안전도를 측정할 수 있다. 이것을 손익분기점 비율이라고 한다.

$$\text{손익분기점비율} = \frac{\text{손익분기점 매출액}}{\text{매출액}} \times 100$$

이 비율은 낮으면 낮을 수록 불황에 대한 저항력이 강하다고 할 수 있으며 양호한 것으로 판단할 수 있다. 반대로 비율이 높아지면 적자로 될 가능성이 커지게 된다. 이러한 손익분기점 비율을 시간대별로 비교해 봄으로써, 수익구조의 변화를 읽을 수가 있다.

바람직한 손익분기점 비율은 80% 이상으로

보면 된다. 1993년 조사한 「중소기업의 원가 지표」(중소기업청)에서 본 소매업의 손익분기점 비율은 건진기업(흑자기업) 92.1%, 결손기업 108.5%로 나타나 있다.

2) 경영안전률

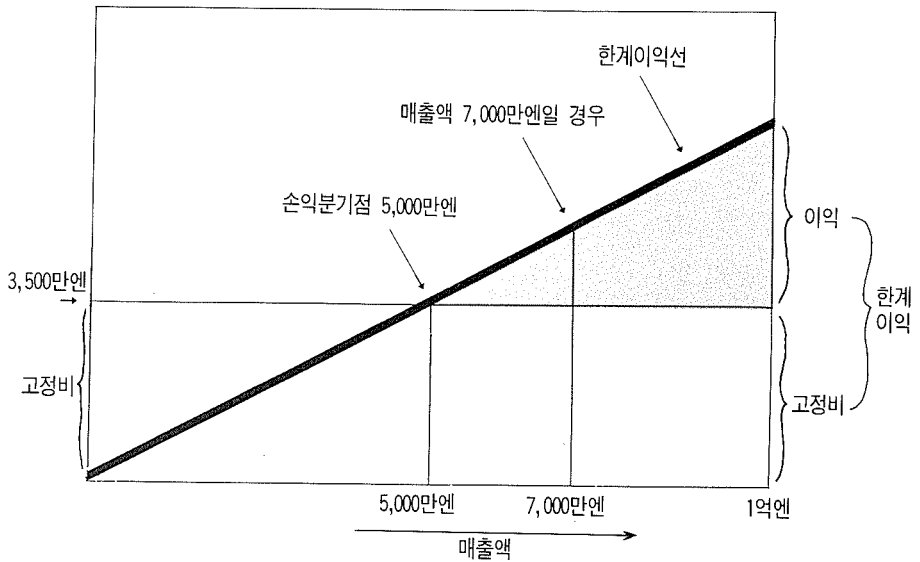
경영안전률은 다음 공식에 의해 낼 수 있다.

$$\text{경영안전률} = \frac{\text{매출액} - \text{손익분기점 매출액}}{\text{매출액}}$$

이 경영안전률은 앞에서 기술한 손익분기점 비율과 반대 관계에 있어, 경영안전률이 높으면 높을 수록 수지가 맞다고 할 수 있다. 바람직한 경영안전률은 20% 이상이다.

일정한 경영안전률을 달성하기 위한 필요매

〈표4〉 한계이익도표



출액은 다음과 같이 계산한다.

$$\text{필요매출액} = \frac{\text{손익분기점 매출액}}{1 - \text{목표 경영 안전률}}$$

예를 들면, 앞에 기술한 A제과점에 있어서, 20%의 경영안전률을 확보하는 매출액은 6,250만엔이 된다. [표]

$$\begin{aligned} \text{A제과점의 필요매출액} &= \frac{\text{손익분기점 매출액}}{1 - \text{목표경영안전률}} \\ &= \frac{5,000\text{만엔}}{1 - 0.2} = 6,250\text{만엔} \end{aligned}$$

〈표1〉 비용의 구분

변 동 비	고 정 비
직접 재료비	급여·수당
간접 재료비	수도광열비
외주 가공비	통 신 비
공장 연료비	감가상각비
차량 연료비	임 대 료
포장 재료비	지불이자 등

〈표2〉 제과점에서의 비용의 구분(간편법)

변 동 비	고 정 비
원 재료비	급여수당
포장재료비	수도광열비
(상기 2가지 비용만)	감가상각비
	임 대 료
	기 타 경 비

〈표3〉 제과점의 비용내역

고정비 3,500만엔	① 인건비	2,000만엔
	② 수도광열비	200만엔
	③ 임대료	300만엔
	④ 감가상각비	200만엔
	⑤ 지불이자	200만엔
	⑥ 기타경비	600만엔
변동비율	재료비율 35% (포장 재료비 포함)	