

连锁经营的实质是把现代化大生产的原理应用于商业领域，达到提高协调运作能力和规模效益的目的。连锁经营不仅可以优化企业的资源配置、提高企业市场占有率、强化企业形象，还能提高企业竞争实力、降低日常经营费用，甚至可以引导生产领域。优势突出的餐饮连锁经营模式成为越来越多餐饮精英做大做强选择。

餐饮连锁由总部推动单店的发展，总部就如同连锁企业的根，由产品部、人力资源部、质检部、培训部、营销策划部、工程部、客服部、物流部、投资部和财务部共同撑起一个连锁企业。

其中，人力资源部和财务部是最重要的两个部门，一个负责盘活人，一个负责盘活钱。在盘活钱的同时，财务部要同投资部一起做好投入产出比预算，协助企业更科学地完成定位、选址、产品设计等工作。周忠亭教授说，企业普遍只会秋后算账，但这样只能告诉投资人赚了多少钱，赔了多少钱，并不能避免问题出现，所以，我们要事先进行投入产出比的推算。

在计算投入产出比之前，需要明确以下几点：

房折，既房租与折旧。其中，折旧包括装修和固定资产的折旧，按五年分摊，每年占营业额的10%。目前，业内还比较流行的算法是装修按五年分摊，固定资产按三年分摊，投资在200万以内可按2-3年分摊。具体计算比例，可根据实际情况确定。

人工费用，包含前厅和后厨的人工费用。一般情况下，前厅人工费用占营业额的8%，后厨人工费用占营业额的10%。

部门名称	部门职能
产品部	制定标准,含中央厨房和主料、辅料的标准
人力资源部	盘活人,制定激励制度
质检部	稳定企业质量,包括产品质量、过程和体系的质量
培训部	对内提升企业员工素质,对外为加盟商提供支持
营销策划部	客户服务系统
工程部	质量和速度系统
客服部	客户服务系统
物流部	保证各项物料准时抵达各门店
投资部	新开门店的选址定位
财务部	盘活钱,规范财务系统

头条 @中成伟业酒店管理

其他费用，包含水电、税收、赠送、折扣、福利等能耗。水电占营业额的3%，税收占营业额的5%，赠送占营业额的1%，折扣占营业额的1%，福利占营业额的1%

毛利率=营业额 ( 100% ) -费用率。(注：一家运营良好的餐饮企业毛利率约为60%)

利润率=毛利率-费用率=毛利率- ( 房折率+人工率+其他费用率 )。

投入产出比预算	营业额 (万元/年)	550	600	800	1000	1100	1200	1300	1400
	毛利率	60%	60%	60%	60%	60%	60%	60%	60%
	房折费用 (万元/年)	100	100	100	100	100	100	100	100
	房折率	18%	17%	12.5%	10%	9%	8.3%	7.7%	7.1%
	人工费用 (万元/年)	180	180	180	180	180	180	180	180
	人工率	33%	30%	22.5%	18%	16%	15%	13.8%	12.9%
	其他费用率	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%
	利润率	-1%	3%	15%	22%	25%	26.7%	28.5%	30%
	利润 (万元/年)	-55	18	120	220	275	275	275	275

注：蓝色内容为不变的数值、比例及参考标准，橙色内容为预估营业额，黑色内容为计算所得，特此说明。

本文摘自《中国好餐饮杂志》