



ФИНАНСОВЫЙ ИНСТРУМЕНТ • EXCEL-ШАБЛОН

КАЛЬКУЛЯТОР СЕБЕСТОИМОСТИ НАПИТКА

Расчет себестоимости и маржинальности для кофе-пойнта

Данный калькулятор позволяет рассчитать себестоимость каждого напитка в вашем меню с учетом всех ингредиентов, расходных материалов, а также накладных расходов (аренда, ФОТ, коммунальные). Правильный расчет себестоимости - основа ценообразования и контроля маржинальности.



СТРУКТУРА КАЛЬКУЛЯТОРА

Калькулятор состоит из трех основных блоков:

- **1. Расчет себестоимости напитка** - учет прямых затрат (ингредиенты, упаковка).
- **2. Расчет накладных расходов на одну чашку** - аренда, ФОТ, коммунальные, амортизация.
- **3. Итоговая себестоимость и рекомендуемая цена** - с учетом желаемой маржинальности.

1. Исходные данные

Параметр	Значение (пример)	Примечание
Среднее количество чашек в день	120	Будни, в выходные может быть ниже
Рабочих дней в месяце	30	Если работаете без выходных
Желаемая маржинальность (%)	55%	Оптимальный диапазон - 50-65%

2. Расчет себестоимости напитка (пример для капучино 250 мл)

Ингредиент	Расход на порцию	Цена за единицу (₽)	Стоимость в порции (₽)
------------	------------------	---------------------	------------------------

Ингредиент	Расход на порцию	Цена за единицу (₽)	Стоимость в порции (₽)
Кофе в зернах (эспрессо-смесь)	18 г	1 200 ₽/кг	21,60
Молоко 3,2%	200 мл	80 ₽/л	16,00
Сахар (по запросу)	5 г	60 ₽/кг	0,30
Сироп (опционально)	15 мл	300 ₽/л	4,50
Стаканчик бумажный 250 мл	1 шт.	4,00	4,00
Крышка пластиковая	1 шт.	1,50	1,50
Салфетка / держатель	1 шт.	0,50	0,50
Вода и электроэнергия (на порцию)	-	-	1,00
Итого себестоимость напитка (прямые затраты):			49,40 ₽

3. Расчет накладных расходов на одну чашку

Статья расходов (в месяц)	Сумма (₽)
Аренда помещения	45 000
ФОТ (бариста + управляющий)	135 000
Коммунальные платежи	10 000
Амортизация оборудования (1% от стоимости в месяц)	5 000
Маркетинг и реклама	15 000
Прочие расходы (хозтовары, банковское обслуживание)	10 000
Итого накладных расходов в месяц:	220 000 ₽

Накладные расходы на одну чашку = 220 000 ₽ / (120 чашек × 30 дней)
= 220 000 / 3 600 = **61,11 ₽**

4. Итоговая себестоимость и цена

Показатель	Сумма (₽)	Формула
Прямая себестоимость напитка	49,40	Из таблицы выше
Накладные расходы на чашку	61,11	Накладные / (чашек в день × дни)
Полная себестоимость 1 чашки	110,51 ₽	49,40 + 61,11

Показатель	Сумма (₽)	Формула
Желаемая маржинальность	55%	Вводится вручную
Рекомендуемая цена продажи	245,00 ₽	110,51 / (1 - 0,55)
Маржинальность при цене 250 ₽	55,8%	$(250 - 110,51) / 250 \times 100\%$



Формула расчета цены:

Цена = Полная себестоимость / (1 - Желаемая маржинальность)



Готовый шаблон для копирования в Excel

Ниже приведена текстовая таблица, которую можно скопировать прямо в Excel (первая строка - заголовки).

Столбцы (A:F) для детального калькулятора:

A: Напиток | B: Кол-во чашек/мес | C: Себестоимость ингредиентов (₽) | D: Накладные на чашку (₽) | E: Полная себестоимость (₽) | F: Цена продажи (₽)



Важно при копировании в Excel / LibreOffice Calc:

Разделителем столбцов является **вертикальная черта (пайп) - |**.

Используйте мастер "Текст по столбцам" с разделителем "другой" и введите |.

Пример структуры для Excel (строки заголовков и данных):

```
Напиток | Кол-во чашек/мес | Себестоимость ингредиентов | Накладные на чашку | Полная себестоимость | Цена продажи
Капучино 250 мл | 3600 | 49,40 | 61,11 | 110,51 | 245,00
Латте 300 мл | 2400 | 52,00 | 61,11 | 113,11 | 251,00
Эспрессо 30 мл | 1200 | 25,00 | 61,11 | 86,11 | 191,00
Раф 250 мл | 1800 | 55,00 | 61,11 | 116,11 | 258,00
Американо 200 мл | 1200 | 35,00 | 61,11 | 96,11 | 214,00
```



Варианты расчета для разных напитков

Напиток	Объем (мл)	Себестоимость ингредиентов (₽)	Накладные на чашку (₽)	Полная себестоимость (₽)	Цена продажи (₽) при марже 55%
Эспрессо	30	22,50	61,11	83,61	185,00

Напиток	Объем (мл)	Себестоимость ингредиентов (₽)	Накладные на чашку (₽)	Полная себестоимость (₽)	Цена продажи (₽) при марже 55%
Американо	200	32,00	61,11	93,11	207,00
Капучино	250	49,40	61,11	110,51	245,00
Латте	300	52,00	61,11	113,11	251,00
Раф	250	55,00	61,11	116,11	258,00
Флэт Уайт	250	55,00	61,11	116,11	258,00

Рекомендации по ценообразованию

- **Рекомендуемая маржинальность:** 50-65% для кофеен формата takeaway.
- **Средний чек:** формируется из цены напитка + дополнительных позиций (сиропы, альтернативное молоко, снеки).
- **Сезонные корректировки:** зимой можно поднимать цену на теплые напитки, летом - на холодные (холодный кофе требует льда, что увеличивает себестоимость).
- **Анализ конкурентов:** регулярно мониторьте цены в соседних точках, чтобы не выпасть из рынка.
- **Динамическое ценообразование:** для B2B-заказов (доставка в офисы) можно предлагать скидки при больших объемах.

 **Совет:** Создайте в Excel отдельный лист "Меню", где будете рассчитывать себестоимость для каждого напитка. Это поможет быстро пересчитывать цены при изменении закупочных цен на сырье.

 **Важно:** Не забывайте обновлять калькулятор при изменении цен на сырье, аренды или ФОТ. Это позволит сохранять маржинальность и принимать обоснованные решения.

Разработал(а):

_____ / _____

(подпись, ФИО)

"__" _____ 20__ г.

© Бизнес-пакет: Кофе-пойнт - Калькулятор себестоимости напитка, версия 1.0.
Данный шаблон является основой для расчетов; адаптируйте его под свой ассортимент и регион.