

对于餐饮创业而言，每天卖多少产品才不会赔钱、不需要追加资金、会有利润，都要做到心中有数。另外，在餐饮开店中分清固定费用和变动费用这两大类。规定费用是指房租、原料、水电费、员工工资以及日常器具的支出费用，变动费用则是指原料、包装等费用。

现金平衡点

这里并不是指实实在在的现金，而是明确要实际支出的费用，如折旧费就不算在内。也就是说盈亏平衡点营业额减去折旧、待摊费用、计提费用等之后，剩下的就是费用就是每月店铺需要收入的资金，而这就是现金平衡点。店铺只需要有对应金钱入账，就能维持其正常运转，不过这种情况下，店铺仍然是没有利润的。

利润满意点

开店自然不能只是保本经营，获利才是最终目的。在开店之时就应该设置指标——利润满意点，即实现令人满意的利润时的营业额。在确定这个数字之前，要先确定的是投资回收周期，一般餐饮店在一年内收回投资，相对是比较合理的。那么此时达到利润满意点所需的日营业额计算方式： $\text{利润满意点营业额} = \text{投资总额} / \text{预期投资回收期} / 30 / \text{毛利率} + \text{盈亏平衡点营业额}$ 。

在开店时，千万不要把每日的现金结余当成是利润，在这个阶段，店铺还是处于亏损状态的。可鱼可饭在给加盟商做开店培训时，就会着重强调这一方面，并且在今后的巡店督导中，也会根据店铺的营业状况，给出回本周期测算表。