第一图书网, tushu007.com

<<开店>>

图书基本信息

书名：<<开店>>

13位ISBN编号：9787121123009

10位ISBN编号：7121123002

出版时间：2010-12

出版时间：电子工业出版社

作者：李延强

页数：113

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：http://www.tushu007.com

第一图书网, tushu007.com

内容概要

开店一直是很多人的创业之梦，实践也证明了开店是非常切实可行的创业方法。
但是并不是所有开店的店主最终都成功了，因为开店是一个“精打细算”的过程，店主要计算好每一分利润，只有这样才能够立于不败之地。
本书从开店的实际流程出发，详细讲解了开店财务管理的各个方面，包括开店前的财务预算、开店成本的计算、库存的计算、资金的解决方案、现金流的控制、财务决算等。
通过对每个财务知识的详细讲解，可以让广大读者举一反三地应用各种财务知识为自己的店铺获得更多的利润。
术书通俗易瞳，生动自趣，以浅显的语句和直观的漫画插图再现了餐饮店财务管理的主要内容，非常适于文化程度有限，但有志成为自己餐饮店的“掌柜”、拥有餐饮店的店主、想创业的毕业生，以及想赚取外快的学生或者其他人员。

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

第1章 开快餐店，你准备好了吗　引子　1.1 快餐店的收入与支出　1.2 要卖出多少碗才能赚到钱　1.3 菜价的制定　1.4 怎样才能赚得更多　小结 第2章 关于成本的计算　2.1 自己开店，从头开始　2.2 折旧费用的计算　2.3 送外卖怎么样　2.4 成本的归集与分配　小结 第3章 存货重要吗　3.1 当期成本费用的计算　3.2 库存　3.3 粉饰利润的方法　3.4 利润表的雏形　小结 第4章 资金从哪里来　4.1 银行借款　4.2 本金如何偿还，利息怎么核算　4.3 找个投资者怎么样　小结 第5章 现金至上　5.1 注意商品周转　5.2 利润与现金流　5.3 现金流量　小结 第6章 财务决算　6.1 资产与负债　6.2 利润表，你熟悉了吗　6.3 现金流量最实在　6.4 相互关系　小结 参考文献

章节摘录

第1章 开快餐店，你准备好了吗　　1.2 要卖出多少碗才能赚到钱　　学校的最后一门课终于过了及格线，放下书包，李涛又把目光投向了快餐店的收支问题。
快餐店的“及格线”是多少呢？
也就是说，得卖多少碗才能赚到钱啊？
　　收入一支出=利润（损益），这一点李涛当然明白。
也就是说，快餐店的“及格线”就是保本时必须卖出的碗数，而所谓保本，就是指收支相等或者利润为零嘛。
　　具体来说，快餐店的收入是每碗面或饭的价格乘以卖出的数量，要是每碗卖10元，那么卖出一碗的收入是10元，卖出两碗的收入就是20元，卖出100碗的收入就是1000元。
　　对于支出，店里每卖一碗面需要4元的成本，10碗就是40元，100碗就是400元。
同样的，对于饭而言，10碗需支出50元，100碗需支出500元。
还有每月都要付房租、工资、水电气费和维修费，这些加起来共有17000元。
再就是转让费，而转让费又该怎么算呢？
　　李涛又找到了妈妈。
　　“你最近有和同学一块出去吃饭吗？
”妈妈问。
　　“有啊，临近毕业了，我们经常聚餐。
”　　“那你们怎么付钱呀？
”　　“我们轮流付钱。
”　　“如果这次吃饭你付了200元，是不是就说明你吃了200元？
”　　“当然不是，我们宿舍4个人，我这次付了钱，下次就不用了，一共可以吃4次。
”　　“那就是说平均下来，这次你就吃了50元。
”　　“没错啊！
”李涛很是纳闷，妈妈怎么问这么简单的问题。
　　“转让费不是一样的嘛？
你付出的转让费是上家装修店面、购置设备所花　　的钱，这些你在以后每月的经营中不都要用到嘛，如果以5年来计算的话，你每月平均能分摊多少转让费呢？
”　　“噢160000除以5年再除以12个月，是1000元，每月转让费为1000元。
”　　“这就是会计中的权责发生制，按照配比原则，以收入和费用的实际发生时间来计量。
”　　李涛恍然大悟。
　　……　　参考文献

第一图书网, tushu007.com

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:http://www.tushu007.com