



TUNNUSLUVUT TUTUIKSI -TIETOISKU

Maija Niemelä, Arja Luiro, Eeva Puhakainen



**Euroopan unionin
osarahoitama**

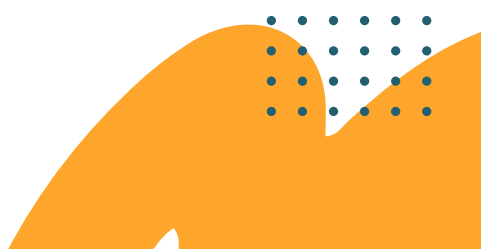
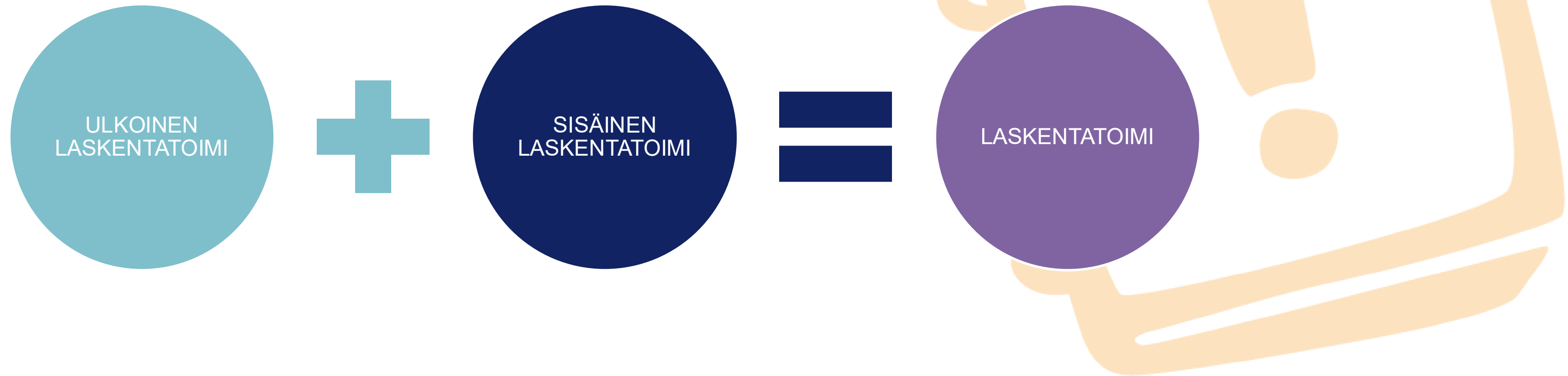


TIETOISKUN TAVOITTEET

1. Ymmärtää sisäisen tuloslaskelman tunnusluvut
2. Vahvistaa taloudellista ajattelua ja suunnitelmallisuutta
3. Esimerkkejä tunnuslukujen seurannasta ja tulkinnasta
4. Yhdistää tunnusluvut käytännön työhön
5. Tukea kannattavuuden kehittämistä



YRITYKSEN LASKENTATOIMI



ULKOINEN LASKENTATOIMI



SISÄISEN LASKENNAN MUKAINEN TULOSLASKELMA

Myyntituotot

- alv

= Liikevaihto

- Muuttuvat kustannukset
(mukut)

= Myyntikate

- Kiinteät kustannukset (kikut)

= Käyttökate

- Poistot

= Liikevoitto/ -tappio (Liiketulos)

- Rahoitustuotot ja -kulut

- Verot

= Nettotulos

ALV-KANNAT

- Alkoholijuomien anniskelu 25,5 %
- Ruokatarjoilut, ateriapalvelut 14 %
- Yleinen alv 25,5 %

ESIMERKKI TULOSLASKELMASTA

Pohdi, mitä ajatuksia tulosbudjetti herättää?

Miten tulkitset tulosbudjettia?

Alla esimerkki ravintolan yhden kuukauden tulosbudjetista

	Budjetoitu kk %		Toteutunut kk %		Ero €	Ero %
Liikevaihto	100 000	100,0 %	105 214	100,0 %	5 214	5,2 %
Raaka-ainekäyttö	33 000	33,0 %	37 983	36,1 %	4 983	15,1 %
Myyntikate	67 000	67,0 %	67 231	63,9 %	231	0,3 %
Työvoimakulut	30 000	30,0 %	30 243	28,7 %	243	0,8 %
Palkkakate	37 000	37,0 %	36 988	35,2 %	-12	0,0 %
Vuokrat	10 286	10,3 %	10 286	9,8 %	0	0,0 %
Muut lyhytvaik. kulut	12 000	12,0 %	12 985	12,3 %	985	8,2 %
Käyttökate	14 714	14,7 %	13 717	13,0 %	-997	-6,8 %
Poistot	3 100	3,1 %	3 100	2,9 %	0	0,0 %
Liiketulos	11 614	11,6 %	10 617	10,1 %	-997	-8,6 %
Korot	3 800	3,8 %	3 800	3,6 %	0	0,0 %
Tulos ennen veroja	7 814	7,8 %	6 817	6,5 %	-997	-12,8 %

Tunnuslukujen seuranta ja tulkinta



Miten voimme vaikuttaa lukuihin?



Ravintolan hinnoittelussa **hinnoittelukerrointa** käytetään kertomalla tuotteen raaka-ainekustannukset (muuttuvat kustannukset) kertoimella, joka perustuu tavoiteltuun myyntikatteeseen. Kerroin lasketaan kaavalla

$100 / (100 - \text{tavoiteltu myyntikateprosentti})$.

Tätä kerrointa käytetään sitten kertomalla se raaka-ainekustannuksella, jotta saadaan veroton myyntihinta, johon lisätään alv, jotta saadaan asiakkaalle näkyvä verollinen myyntihinta.



Euroopan unionin
osarahoittama



Haaga-Helia

LAB University of
Applied Sciences

samk



SeAMK

SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES



Tampereen
ammattikorkeakoulu



HÄVIKINHALLINTA, hävikin lajit



Tilaus- ja ostohävikki

Vastaanottohävikki

Varastointihävikki

Keittiössä ja tarjoilussa/palvelussa syntyvä hävikki

Esikäsittelyhävikki

Kypsennys-/valmistushävikki

Ylivalmistushävikki

Annosteluhävikki

Tarjoilu-/palveluhävikki

Lautashävikki

Hups-hävikki jne.

Ruokahävikkiä voi syntyä koko ruoantuotannon elinkaaren ajan!



Euroopan unionin
osarahoittama



LAB University of
Applied Sciences

samk



SeAMK
SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES



ABC-ANALYYSI

Varaston tuotenimikkeet luokitellaan euromääräisen kulutuksen mukaiseen järjestykseen

MYYNIN VOLYYMI X OSTOHINTA > A-, B-, C-luokka

A-luokka: 20% nimikkeistä edustaa 80% varaston arvosta

B-luokka: 30% nimikkeistä edustaa 15% varaston arvosta

C-luokka: 50% nimikkeistä edustaa 5% varaston arvosta

Varaston kiertonopeus tärkeää erityisesti A- ja B-luokan tuotteissa



Euroopan unionin
osarahoittama



Haaga-Helia

LAB University of
Applied Sciences

samk



SeAMK
SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES



Tampereen
ammattikorkeakoulu



MENUANALYYSI

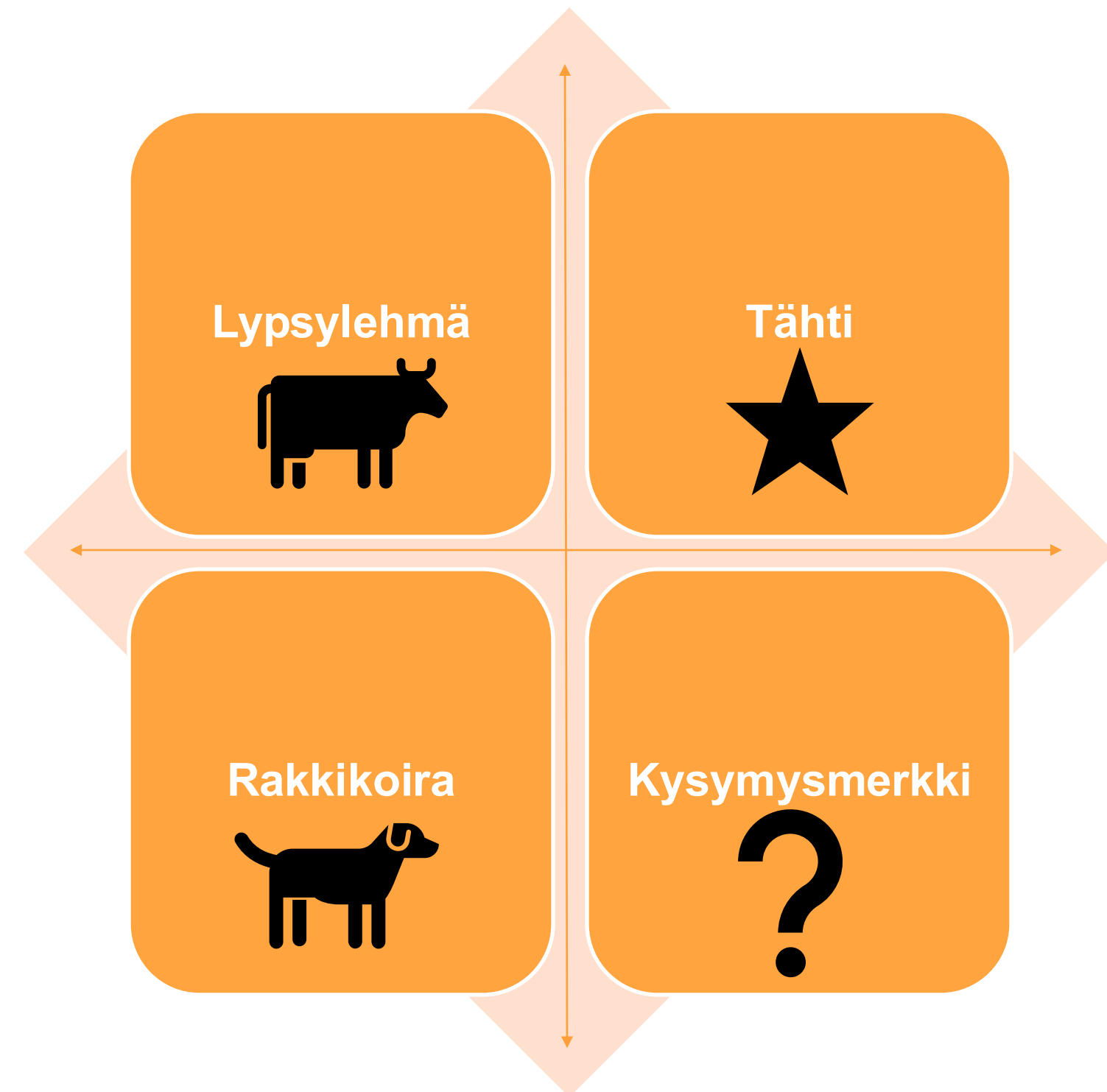
MYYNTIKATESEURANTA

- esim. kuukauden ajanjakso
- tiedot kerätään taulukkoon: tuotteet, veroton myyntihinta, myydyt kpl, sijoitus, mykt%, myyntikate/annos, myyntikate yhteensä, sijoitus

Menuanalyysin voi viedä vielä pidemmälle, jolloin huomioidaan myös työkustannukset (palkkakate)

M
y
y
n
n
i
n

v
o
i
y
y
m
i



Tuotekohtainen myyntikate / palkkakate



Tavoitetila ja ongelman ratkaisu

Laskentatehtävä: Laske myyntikate

- a) Ostojen perusteella
- b) Ainekäytön perusteella

Vertaa toteutumaa budjetoituun myyntikatteeseen, joka on tässä tapauksessa 70 %

Mistä erotus johtuu ja mitä toimenpiteitä ja päätöksiä voidaan tehdä tavoitteeseen pääsemiseksi?



Euroopan unionin
osarahoittama



LAB University of
Applied Sciences

samk



SeAMK
SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES



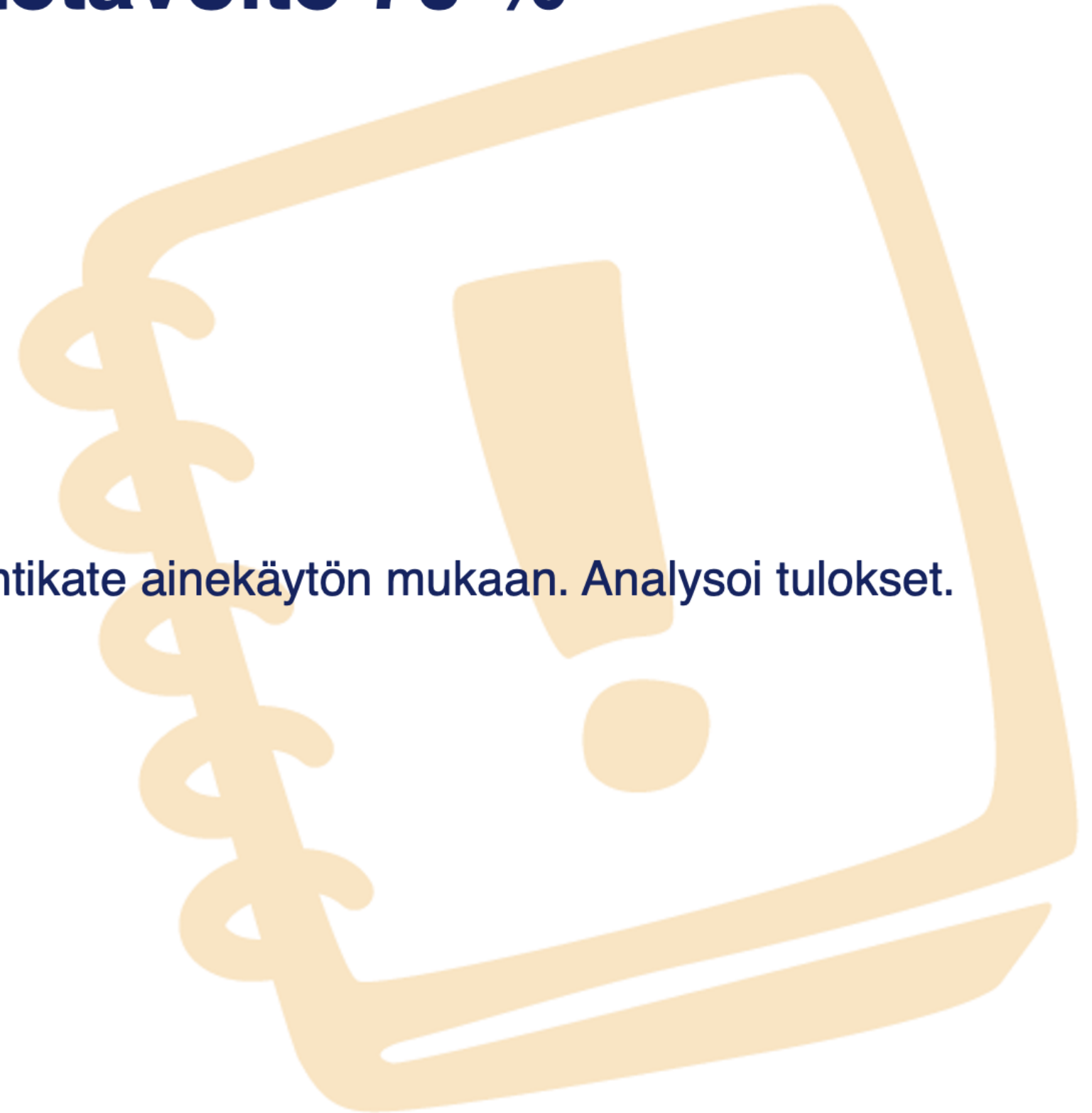
MYYNTIKATETEHTÄVÄ, myyntikatetavoite 70 %

a) Laske myyntikate ostojen mukaan.

Ruokamyynti (elokuu)	305 200,00 €	114 %
-alv	_____	14 %
Liikevaihto	_____	100 %
-mukut (ilman alv)	96 500,00 €	_____
Myyntikate	_____	_____

b) Laske todellinen ainekäyttö varaston muutos huomioiden ja myyntikate ainekäytön mukaan. Analysoi tulokset.

Alkuvarasto (31.7.)	13 860,25 €	
+ ostot (elokuu)	96 500,00 €	
- loppuvarasto (31.8.)	5 800,00 €	
Ainekäyttö	_____	
Ruokamyynti (elokuu)	305 200,00 €	114 %
-alv	_____	14 %
Liikevaihto	_____	100 %
-mukut (ilman alv)	_____	_____
Myyntikate	_____	_____



MYYNTIKATEHTÄVÄN VASTAUKSET

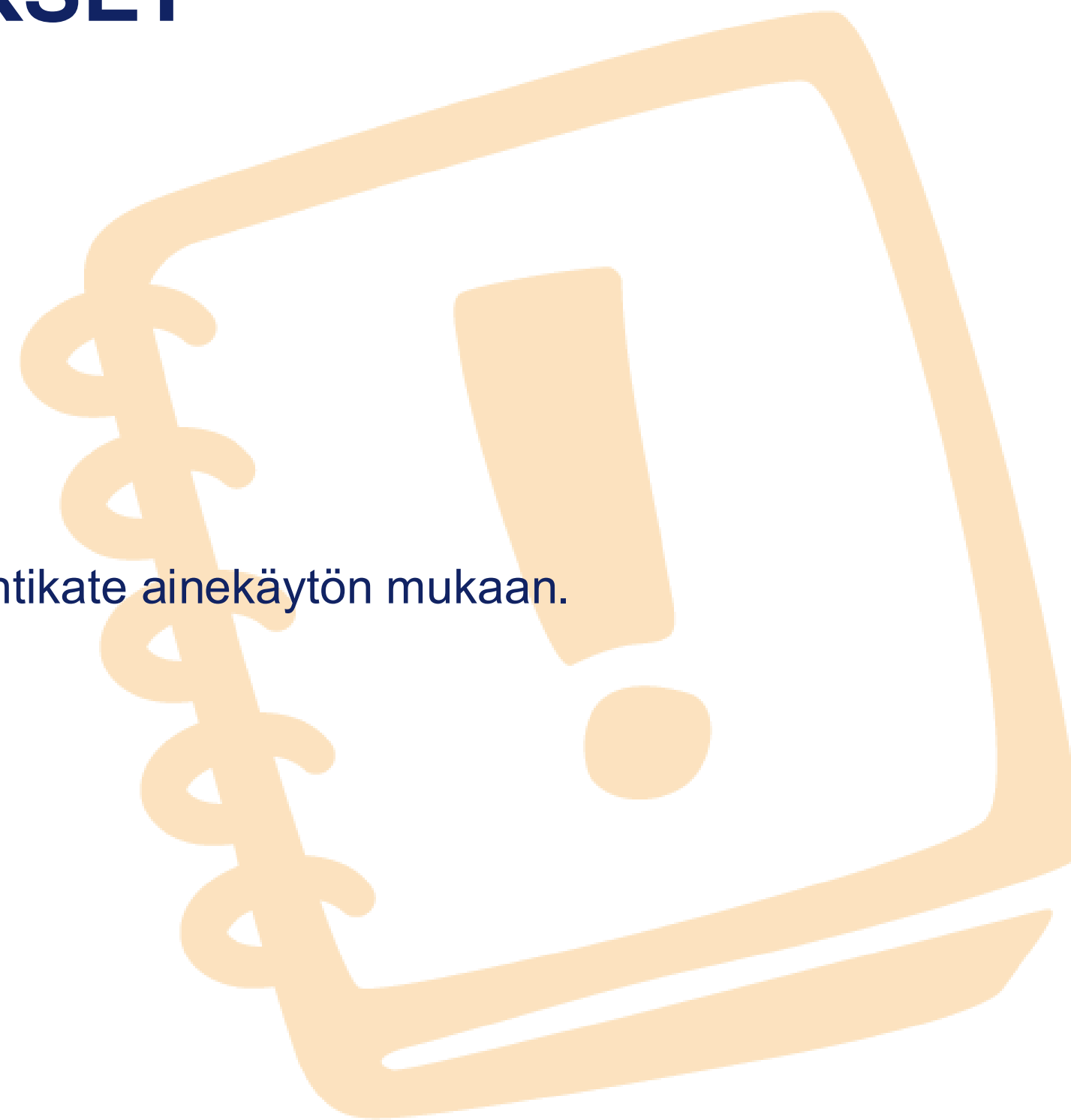
a) Laske myyntikate ostojen mukaan.

Ruokamyynni (elokuu)	305 200,00 €	114 %
-alv	37 480,70 €	14 %
Liikevaihto	267 719,30 €	100 %
-mukut (ilman alv)	96 500,00 €	36 %
Myyntikate	<u>171 219,30 €</u>	64 %

b) Laske todellinen ainekäyttö varaston muutos huomioiden ja myyntikate ainekäytön mukaan.

Alkuvarasto (31.7.)	13 860,25 €
+ ostot (elokuu)	96 500,00 €
- loppuvarasto (31.8.)	5 800,00 €
Ainekäyttö	<u>104 560,25 €</u>

Ruokamyynni (elokuu)	305 200,00 €	114 %
-alv	37 480,70 €	14 %
Liikevaihto	267 719,30 €	100 %
-mukut (ilman alv)	104 560,25 €	39,1 %
Myyntikate	<u>163 159,05 €</u>	60,9 %



Euroopan unionin
osarahoittama



Haaga-Helia

LAB University of
Applied Sciences

samk



SeAMK
SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES



Tampereen
ammattikorkeakoulu





Myyntikatetehtävän analysointi: syyt pienempään myyntikatteeseen



- Hävikin eri lajit
- Varastomuutokset
- Annoskokoerot
- Hinnoittelu ja myyntirakenne; myynti on voinut painottua tuotteisiin, joissa on matalampi katetaso
- Alennukset ja tarjoukset
- Puuttuvat reseptit, ei vakioidut tuotteet
- Henkilöstön osaaminen
- Ennakoinnin epäonnistuminen, esim. asiakasmäärät eivät olleet odotetut, henkilökunnan oikea määrä



Euroopan unionin
osarahoittama



Haaga-Helia

LAB University of
Applied Sciences

samk



SeAMK

SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES



Tampereen
ammattikorkeakoulu



Myyntikatetehtävän analysointi: toimenpiteet ja päätökset

- Tarkempi reseptiseuranta/annoskortit ja annosvalvonta
- Hävikin seuranta ja minimointi
- Tuotemixin optimointi, menuanalyysit, edistetään katteeltaan parempien tuotteiden myyntiä
- Suunnitelmallinen ostotoiminta
- Varastohallinnan tehostaminen
- Henkilöstön koulutus, taloudellinen ajattelu, oikeat työskentelytavat > sisäisen yrittäjyyden tukeminen



Euroopan unionin
osarahoittama



LAB University of
Applied Sciences

samk



SeAMK
SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES



Tampereen
ammattikorkeakoulu

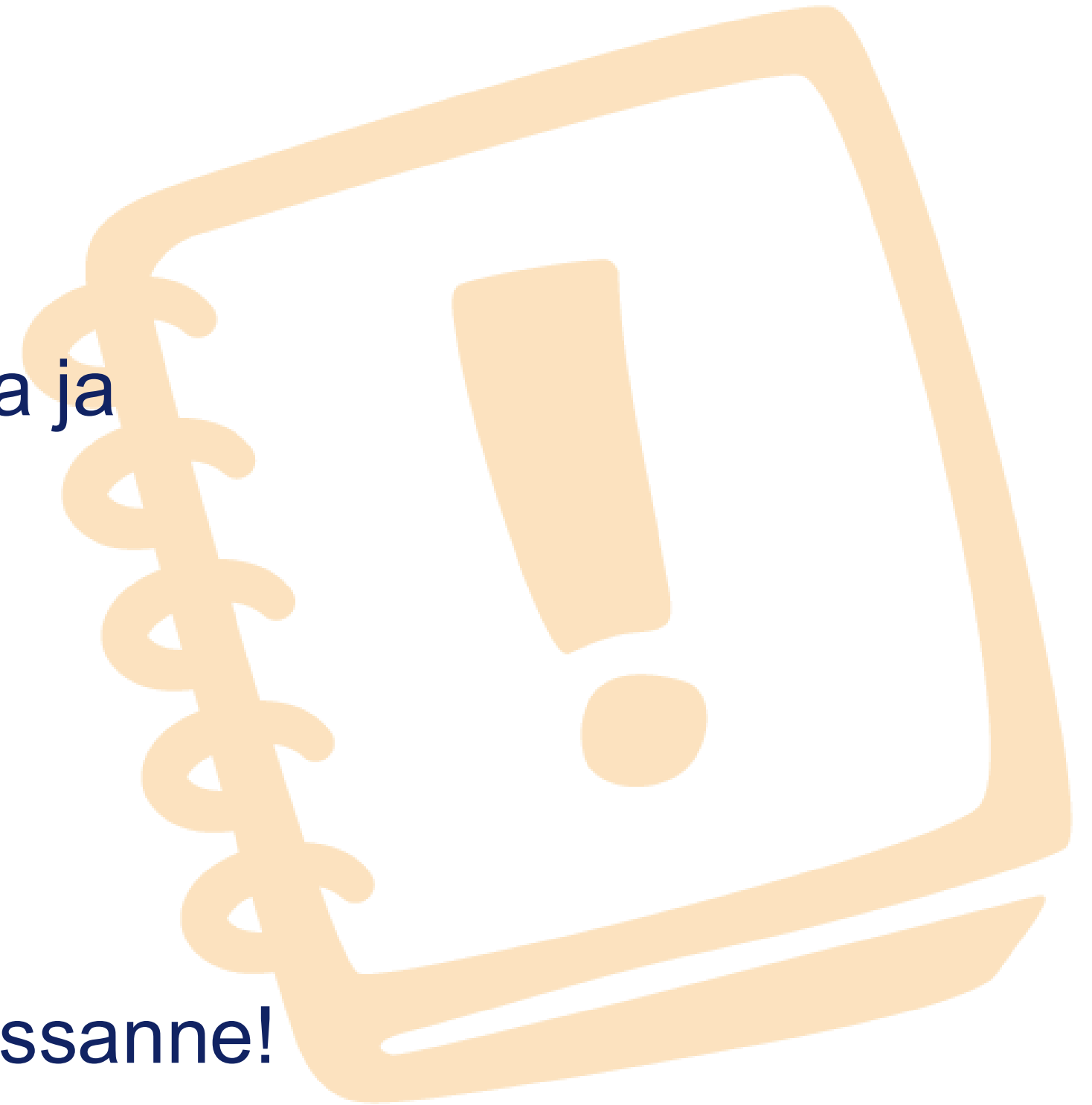


KIITOS AJASTASI

Toivottavasti tästä videosta on sinulle iloa ja ennen kaikkea hyötyä.

Nousiko jokin asia erityisesti teidän kehitystarpeeksenne?

Hyödynnä sitä Menestysreseptin kokeilussanne!



Lähteet – lisää luettavaa

Heikkilä, P. & Saranpää, T. 2013. Hotelli- ja ravintola-alan sisäinen laskentatoimi. Restamark.

Kespro 2024. Kannattavuus auttaa menestymään.
<https://www.kespro.com/ideat-ja-inspiraatiot/artikkelit/kannattavuus-auttaa-menestymaan>

Logistiikan maailma 2025. Varaston ohjaus. ABC-analyysi.
<https://www.logistiikanmaailma.fi/varastointi/varastonohjaus/>

Luke Luonnonvarakeskus 2016.
Koulutusmateriaalit. <https://projects.luke.fi/ravintolafoorumi/koulutusmateriaalit/>

Mara Ry. 2021. Ruokahävikin vähentäminen ravintolassa. Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry.
https://www.mara.fi/media/vastuullisuus/ruokahavikkiohje_mara.pdf

