

豆漿麵包 划算嗎

勤業眾信聯合會計師事務所
IFRS 專業服務團隊
江美艷會計師、陳欣怡經理

塑化劑、毒澱粉、假油到「假天然」湯頭，近年來層出不窮的食安風暴，讓台灣民眾意識到禍從「口」入的風險。當名店傳說破滅，市售的豆漿、麵包愈是濃醇、香軟，反而愈讓人望之卻步。在這樣的恐懼下，親力親為的手作風潮逐漸蔓延。

在家自製豆漿或麵包，除了具有可自行監控原料確保品質優良這項優點外，「省錢」的訴求也是吸引人的主因。舉例來說，國產非基因改造黃豆 500 公克的售價大約是 90 元，可以做成 10 杯 400CC 的香濃豆漿，等於一杯豆漿的成本只要 9 元，約為市售價格的一半。

變動與固定成本怎麼算

親自動手做半條吐司，雖然需要準備麵粉、鮮奶、奶油及蛋等多種材料，但除了麵粉外，每一種原料的用量都不多。

因此，細算起來只需要 30 元不到的成本，就能享受天然無添加的純鮮奶吐司，遠離人工香料與添加物的威脅。

這樣看來，自製豆漿、麵包不但沒有黑心食物的疑慮，所花費的成本還只有向店家購買的一半，似乎可幫我們省下許多開銷。但事實真是如此嗎？

在上述計算中，只考慮了製作豆漿或吐司所使用黃豆、麵粉、鮮奶等原料的成本。隨著你多打一杯豆漿或多烤一條吐司，這些原料成本就會等比例增加。

這種成本在會計上稱為「變動成本」。但除了準備好的原料之外，我們還需要適當的設備輔助，才能在家裡做出媲美達人品質的濃醇豆漿與香 Q 麵包。

因此，豆漿機、麵包機等手作取向的小家電隨著食安風暴而熱賣，這也構成自製豆漿、麵包成本的一環。和原料不同的是，購入豆漿機或麵包機所花費的成本是固定的，不會因為之後製作了多少豆漿或麵包而有任何改變。這種成本在會計上稱為「固定成本」。

由於固定成本並不會隨著產量變動，因此當產量愈高時，每單位成本所需分攤的固定成本反而會愈低。

在考慮了設備成本之後，自製豆漿、麵包的成本會增加多少呢？目前全自動豆漿機與麵包

機的售價約落在 2,000 至 6,000 元之間不等。

假設以 4,000 元作為花費在設備上的固定成本，試算後會發現，我們必須運用豆漿機製作 400 杯豆漿，或用麵包機烤出 130 條吐司，才能讓每一杯豆漿或每一條吐司的總成本（變動成本加固定成本）與市售價格相當。

精算支出才知單位成本

這數字很驚人吧！換句話說，只要我們製作的數量低於 400 杯或 130 條，每杯豆漿或每條吐司的自製成本就會比買現成的昂貴。

假使因為製作的次數不多，導致分攤設備成本後，每杯豆漿的自製成本飆漲到 40 元，每條吐司的自製成本飆漲到 80 元，遠超過市售價格，是不是就代表自製豆漿麵包並不划算呢？這可不一定喔！

若將上述變動成本與固定成本的概念，用來分析豆漿店與麵包坊的成本結構，會發現店家的成本結構與家庭自製之間存有蠻大的差異，特別是在固定成本方面。

店家的固定成本除了生產設備以外，還有著好大一筆不容忽視的店面租金與員工薪資。以店家的角度來說，在投入了鉅額的設備、店租與人事成本後，要降低每杯豆漿或每條吐司的單位成本只剩下兩種方法。

第一種方法是增加產量，讓每單位商品分攤的固定成本變少，但這方法成功與否還得看消費者是否買單。

若只是一股腦地投入製作，卻無法將增產的豆漿或麵包順利售出，不但沒辦法賺回固定成本，反而還損失了投入在滯銷的豆漿或麵包上的原料成本。

另一種方法則是在維持產量不變下，儘可能地壓低購買原料所花費的變動成本。不過，若店家採取這方法，勢必會影響原料的品質，也可能衍生為以低成本的人工添加物取代天然素材的情況。

因此，即使我們自製豆漿、麵包的成本很高，但所用原料可都是經過精挑細選的，與向外購買相較雖然多付出一些成本，但考量兩者在品質上的差異，自製所多負擔的成本或許是物超所值呢！

自製豆漿、麵包除了上述成本的負擔外，時間及便利性也是許多人所在意的。

不過，既然我們無法只仰賴味覺分辨食物好壞，不如試著換個方式，挽起袖子用自己的手、自己的眼參與製程，不但能吃到美味，也能吃進安心。

(本文已登於 2014.05.29 經濟日報經營管理版)

關於本出版物

本出版物中的訊息是以常用詞彙編寫而成，僅供讀者參考之用。本出版物內容能否應用於特定情形將視當時的具體情況而定，未經諮詢專業人士不得適用於任何特定情形。因此，我們建議讀者應就遇到的特別問題尋求適當的專業意見。本出版物並不能代替此類專業意見。勤業眾信在各地的事務所將樂意對此等問題提供建議。

儘管在本出版物的編寫過程中我們已盡量小心謹慎，但若出現任何錯漏，無論是由於疏忽或其他原因所引起，或任何人由於依賴本刊而導致任何損失，勤業眾信或其他附屬機構或關聯機構、其任何合夥人或員工均無須承擔任何責任。

© 2014 勤業眾信聯合會計師事務所版權所有

保留一切權利