



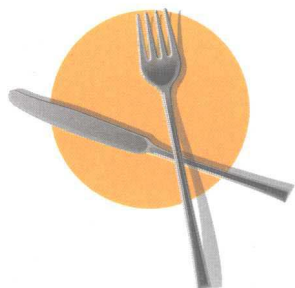
餐饮企业经营管理工具箱

Cost Accounting and Control

餐饮成本核算与控制

一本通

匡粉前 主编



化学工业出版社



餐饮企业经营管理工具箱

Cost Accounting and Control

餐饮成本核算与控制

一本通

匡粉前 主编



化学工业出版社

· 北 京 ·

本书主要包括上中下三篇,其中上篇介绍餐饮成本核算基础知识及其核算方法,中篇以餐饮食品成本控制为核心,分别介绍餐饮食品生产前、生产中、生产后三个阶段的成本控制,下篇餐饮其他成本控制主要介绍餐饮酒水成本控制及其他支出费用的控制。

本书理念新颖,可操作性强,是一本实用的餐馆管理与操作实务读本,可供相关中小餐馆老板、从业人员参考使用,以便于指导他们的工作,同时,也可供相关院校师生教学参考使用。

图书在版编目(CIP)数据

餐饮成本核算与控制一本通/匡粉前主编. —北京:
化学工业出版社, 2012. 1

(餐饮企业经营管理工具箱)

ISBN 978-7-122-12885-0

I. 餐… II. 匡… III. 饮食业-成本管理-基本知识
IV. F719.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第242833号

责任编辑: 陈 蕾

装帧设计: 尹琳琳

责任校对: 宋 夏

出版发行: 化学工业出版社(北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码100011)

印 装: 大厂聚鑫印刷有限责任公司

710mm×1000mm 1/16 印张10¹/₂ 字数195千字 2012年3月北京第1版第1次印刷

购书咨询: 010-64518888(传真: 010-64519686) 售后服务: 010-64518899

网 址: <http://www.cip.com.cn>

凡购买本书,如有缺损质量问题,本社销售中心负责调换。

定 价: 38.00元

版权所有 违者必究

国家“十二五规划”提出：“把推动服务业大发展作为产业结构优化升级的战略重点，营造有利于服务业发展的政策和体制环境，拓展新领域，发展新业态，培育新热点，推进服务业规模化、品牌化、网络化经营，不断提高服务业比重和水平。”

民以食为天，尤其是我国这样一个人口大国，餐饮消费在日常消费中占很大比例。随着人们生活水平的不断提高，到餐馆吃饭对大众来讲已经是很普遍的事，再加上餐馆投资小、门槛低，所以我国大大小小的餐馆据不完全统计有700万~800万家，从业人员更是难以计数。那么，如何在为数众多的餐饮企业中脱颖而出，达到盈利的目的，就要看你所经营的餐馆服务如何、菜品如何、怎样进行品牌营销、如何进行成本核算与控制等。只有在这些方面全面进攻、深入研究并付诸实践，才有可能使你的餐馆长期立于不败之地。

基于此，我们针对目前的市场状况，组织编写了“餐饮企业经营管理工具箱”丛书，目前包括《餐饮服务与管理一本通》、《餐饮品牌营销一本通》、《餐饮成本核算与控制一本通》，以期为餐饮业经营者和从业人员提供一些指导。

○《餐饮服务与管理一本通》主要从对客优质服务管理、餐饮早会管理、餐饮全程营销管理、餐饮收入费用管理、餐饮支出费用管理、餐饮食材管理、餐饮安全卫生管理各个角度进行论述。

○《餐饮品牌营销一本通》主要从认识餐饮品牌营销、餐饮品牌广告营销、餐饮品牌假日营销、餐饮品牌网络营销、餐饮品牌菜单营销、餐饮品牌服务营销、餐饮品牌文化营销、主题餐厅品牌营销、餐饮品牌连锁扩张、餐饮品牌维系保护全方位对餐饮品牌营销进行讲述。

○《餐饮成本核算与控制一本通》主要包括上中下三篇，其中，上篇餐饮成本核算介绍餐饮成本核算基础知识及其核算方法，中篇以餐饮食品成本控制为核心，分别介绍餐饮食品生产前、生产中、生产后三个阶段的成本控制，下篇餐饮其他成本控制主要介绍餐饮酒水成本控制及其他支出

费用的控制。

本丛书更加实用、理念新颖，可操作性强，是一套实用的餐馆管理与操作实务读本，可供相关中小餐馆老板、从业人员参考使用，以便于指导他们的工作，并可供相关专业院校师生教学参考使用。

本书由匡粉前主编，在本书的编辑整理过程中，获得了许多朋友的帮助和支持，其中参与编写和提供资料的有冯飞、陈素娥、刘军、刘婷、刘海江、唐琼、邹凤、马丽平、段利荣、陈丽、林红艺、贺才为、林友进、周波、周亮、高锟、李汉东、李春兰、柳景章、王红、王春华、赵建学、滕宝红，最后全书由匡仲潇审核完成。在此对他们一并表示感谢！由于作者水平所限，不足之处敬请读者指正。

编者

2011年12月

2/	第一章 认识餐饮成本核算
2/	第一节 餐饮成本核算意义和作用
2/	一、了解餐饮业的经营特点
2/	二、餐饮成本核算意义
2/	三、餐饮成本核算作用
3/	四、成本核算工作要求
3/	第二节 餐饮成本核算概念和特点
3/	一、成本
4/	二、成本组成
4/	三、餐饮成本核算特点
4/	第三节 餐饮成本分类
4/	一、按成本可控程度划分
5/	二、按成本性质划分
5/	三、按成本与产品形成关系划分
5/	四、按成本和决策关系划分
7/	第二章 餐饮成本核算方法
7/	第一节 基础工作及核算方法
7/	一、成本核算基本事项
8/	二、成本核算方法分类
9/	三、餐饮产品成本核算步骤
10/	第二节 餐饮原料成本核算
10/	一、原料成本组成要素
10/	二、原料相关知识
11/	三、影响净料率因素
12/	四、净料成本计算公式
12/	五、一料一档成本核算

- 13/ 六、一料多档成本核算
- 14/ 七、半成品成本核算
- 15/ 八、调味成本核算
- 15/ 第三节 餐饮产品成本核算
- 15/ 一、餐饮产品成本核算方法
- 17/ 二、宴席成本核算
- 17/ 三、餐饮成本常用报表
- 18/ 四、成本系数法成本核算
- 18/ 第四节 餐饮产品价格核算
- 18/ 一、餐饮产品价格构成
- 19/ 二、毛利率法

中篇 餐饮食品成本控制

- 24/ 第三章 餐饮食品生产前成本控制
- 24/ 第一节 采购成本控制
- 24/ 一、采购成本与利润
- 24/ 二、选择最佳采购人员
- 25/ 【范例】××餐饮企业采购人员岗位职责
- 26/ 三、制定食品原料采购规格标准
- 27/ 四、食品原料选购标准要求
- 27/ 相关链接：绿色食品选购
- 31/ 相关链接：选购食品走出新鲜误区
- 32/ 相关链接：采购认准食品标志
- 34/ 五、严格控制采购数量
- 38/ 六、采购价格控制
- 39/ 相关链接：采购收益计算
- 40/ 七、建立严密采购制度
- 40/ 【范例】餐饮采购制度
- 42/ 八、防止采购“吃回扣”
- 43/ 第二节 验收成本控制
- 43/ 一、建立合理验收体系

- 45/ 二、明确餐饮原料验收程序
- 46/ 三、验收数量控制
- 46/ 四、验收质量控制
- 46/ 五、验收价格控制
- 46/ 六、原料验收后处理
- 47/ 七、填写有关表单
- 47/ 八、做好防盗工作
- 48/ 第三节 储存成本控制
- 48/ 一、专人负责
- 48/ 【范例】仓库保管员岗位职责
- 49/ 二、仓库保持适宜环境
- 49/ 【范例】××餐饮企业仓库管理规定
- 50/ 相关链接：餐饮食品原料仓库要求
- 52/ 三、及时入库、定点存放
- 52/ 四、及时调整原料位置
- 53/ 五、定时检查
- 53/ 六、定期盘存
- 54/ 第四节 发放成本控制
- 54/ 一、定时发放
- 55/ 二、原料物资领用单使用制度
- 55/ 三、正确计价
- 56/ 四、内部原料调拨的处理
- 57/ 第五节 科学设计菜单
- 57/ 一、菜单外型设计
- 57/ 二、更换使用设计
- 59/ 三、菜单评估与修正
- 60/ 四、菜单定价
- 63/ 五、婚宴菜单设计制作
- 65/ **第四章 餐饮食品生产中成本控制**
- 65/ 第一节 标准菜谱利用
- 65/ 一、了解标准菜谱

- 65/ 二、标准菜谱作用
- 65/ 三、标准菜谱内容
- 67/ 四、标准菜谱制定程序
- 67/ 五、标准菜谱制作要求
- 68/ 【范例】××餐饮企业标准菜谱
- 68/ 第二节 生产过程控制
- 68/ 一、加工过程控制
- 73/ 二、配份过程控制
- 75/ 三、烹调过程控制
- 79/ 第三节 开发新菜品降成本
- 79/ 一、基本原则
- 80/ 相关链接：开发创造菜品卖点以提高利润
- 81/ 二、开发步骤
- 81/ 三、建立创新机制模式
- 83/ **第五章 餐饮食品生产后成本控制**
- 83/ 第一节 销售成本控制
- 83/ 一、突出经营特色以减少成本支出
- 83/ 二、从销售角度调整成本控制
- 83/ 相关链接：针对不同客人推销菜品
- 86/ 三、增加顾客人数
- 87/ 四、增大销售及顾客购买力
- 88/ 相关链接：赞美性销售与建议性销售
- 89/ 第二节 服务成本控制
- 89/ 一、服务不当情况
- 90/ 二、准确填写菜单
- 91/ 相关链接：点菜前须做好准备
- 92/ 三、防止偷吃菜品
- 93/ 四、避免打翻菜
- 93/ 相关链接：中餐菜肴摆放要求
- 94/ 五、尽量减少传菜差错
- 96/ 相关链接：传菜员效率和服务态度要求

- 97/ 第三节 收款环节成本控制
- 97/ 一、防止跑单
- 99/ 二、结账时确认客人房间号
- 99/ 三、采用单据控制现金收入
- 100/ 四、有效监管收银人员
- 100/ 五、制定收银制度
- 101/ 【范例】收银管理制度

下篇

餐饮其他成本控制

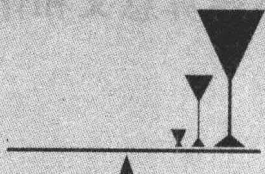
- 104/ 第六章 餐饮酒水成本控制
- 104/ 第一节 酒水采购控制
- 104/ 一、酒水原料采购品种
- 104/ 二、酒水采购数量
- 105/ 三、酒水采购质量标准
- 106/ 四、酒水采购流程
- 108/ 第二节 酒水验收控制
- 108/ 一、酒水验收内容
- 109/ 二、填写验收单
- 110/ 三、酒水退货处理
- 110/ 相关链接：酒单设计及酒水定价
- 111/ 第三节 酒水库存控制
- 111/ 一、建立酒窖
- 111/ 相关链接：不同酒水保管与储藏
- 112/ 二、库存酒水控制工作
- 114/ 第四节 酒水领发控制
- 114/ 一、吧台存货标准
- 114/ 【范例】吧台存货标准
- 115/ 二、宴会酒水单独领料
- 115/ 三、实行酒瓶标记制度
- 117/ 第五节 酒水标准化控制
- 117/ 一、瓶装、罐装酒水

117/	二、调制饮料
118/	三、采用标准用量、用具
120/	相关链接：酒吧常用载杯
122/	【范例】饮料调制标准操作程序
124/	第七章 餐饮支出费用控制
124/	第一节 人工成本控制
124/	一、确定员工工资
125/	相关链接：发放工资是一门学问
125/	二、制定员工奖金
126/	【范例】餐饮企业奖金制度
128/	三、员工福利
128/	四、员工招聘费用控制
128/	相关链接：招聘环节把关，降低员工流失率
130/	五、人工成本控制方法
130/	相关链接：怎样合理安排餐厅动线
133/	相关链接：培训费用由谁承担
134/	第二节 能源费用控制
134/	一、有效控制水费
135/	二、有效控制电费
138/	三、燃气费用控制
139/	四、常用能源控制表格
141/	第三节 经常性支出费用控制
141/	一、有效控制租金
143/	【范例】餐饮企业房屋租赁合同
145/	二、合理设置广告费用
145/	三、刷卡手续费
146/	四、折旧费
146/	五、有效控制停车费
146/	相关链接：停车场常见问题及其处理
147/	【范例】餐饮企业停车场租用合同
148/	六、减少修缮费

149/	第四节	餐具损耗率控制
149/	一、	职责划分及盘点规范
150/	二、	餐具运送及清洗
150/	三、	餐具破损责任制
151/	四、	制定餐具赔偿及处罚标准
152/	第五节	外包业务费用控制
152/	一、	员工招聘外包
154/	二、	餐具清洁外包

参考文献

上篇



餐饮成本核算

第一章 认识餐饮成本核算

第二章 餐饮成本核算方法

第一章 认识餐饮成本核算

第一节 餐饮成本核算意义和作用

一、了解餐饮业的经营特点

餐饮业经营特点，主要包括以下4项。

- (1) 其产品直接供给消费者，并提供场所及全面的服务。
- (2) 其产品是现制现售，不能对每个产品逐批逐件的进行完整的成本核算。
- (3) 其经营范围广，兼营其他零售业务。
- (4) 受季节和市场供应情况的影响。

二、餐饮成本核算意义

- (1) 维护消费者的利益，正确执行国家的物价政策。
- (2) 使企业合理赢利。
- (3) 促进企业改善经营管理。

三、餐饮成本核算作用

(一) 为制定销售价格打下基础

餐饮部门生产制作各种菜肴点心，首先要选料，并测算净料的单位成本，然后按菜点的质量、构成内容确定主料、配料、调料的投料数量，各种用料的净料单位和投料数量确定后，菜点的总成本才能算出。显然，饮食产品的成本是计算价格的基础，成本核算的正确与否，将直接影响定价的准确性。

(二) 为厨房生产操作投料提供标准

各餐饮企业根据本企业的经营特点和技术专长，都有自行设计和较定型的菜谱，菜谱规定了原料配方，规定了各种主、配料和调味品的投料数量以及烹调方法和操作过程等，并填写到投料单上后，配份时按标准配制。因此，成本核算为厨房各个工序操作的投料数量提供了一个标准，防止缺斤少两的现象，保证菜肴的分量稳定。

（三）找出产品成本升高或降低的原因以促进降低成本

餐饮企业制定出来的菜谱标准成本，虽然为厨房烹饪过程中的成本控制提供了标准依据，但饮食产品花色品种繁多，边生产边销售，各品种销售的份数不同，且烹制过程中手工操作较多，因此，实际耗用的原料成本往往会偏离标准成本。我们通过成本核算查找实际成本与标准成本间产生差异的原因，如原料是否充分利用、净料率是否测算准确、净料单位是否准确、是否按规定的标准投料，从而找出原因，促进相关部门采取相应措施，使实际耗用的原料成本越来越接近或达到标准成本，以便使这种偏差越来越小，达到成本控制的目的。

（四）为财务管理提供准确数据促进实施正确经营决策

没有正确完整的会计核算资料，财务管理的决策、计划、管理、控制、分析就无从谈起，只有以核算方法、核算结果为根据，科学的成本核算作手段，进行科学管理，从核算阶段发展到管理阶段，才能达到使企业提高经济效益的目的。

四、成本核算工作要求

- （1）必须学习和掌握成本核算的基本知识和方法，做到既懂烹饪技术，又懂得成本核算。
- （2）参与成本管理，切实做好本部门、本岗位的成本控制工作。
- （3）建立和健全各种管理制度（如岗位责任制、质量责任制、经济责任制等）。

第二节 餐饮成本核算概念和特点

一、成本

（一）广义成本

广义的成本包括原材料、工资费用、其他费用（包括水、电、煤气费；购买餐具、厨具费用；餐具破损费用；清洁、洗涤费用；办公用品费；银行利息；租入财产租金；电话费、差旅费等），其计算公式如下。

$$\text{广义成本} = \text{直接材料} + \text{直接人工} + \text{其他费用}$$

（二）狭义成本

狭义的成本仅指餐饮企业各营业部门为正常营业所需而购进的各种原材料费用。通常餐饮企业的成本核算仅指狭义的成本核算。

二、成本组成

餐饮企业成本一般包括直拨成本、出库成本、毁损成本（盘点净损失）三个部分，计算公式如下。

$$\text{餐饮企业成本} = \text{直拨成本} + \text{出库成本} + \text{盘点净损失}$$

所有餐饮企业物资在进入餐饮企业时须经过收货部验收（参与收货的人员有收货员和使用部门主管），收货部验收后，根据物资申购部门和物资性质区别其是否入仓，入仓的下入仓单，不入仓的下直拨单，直接拨给使用部门使用。

盘点净损失是指通过实地盘点，盘点数与账存数之间的差异。餐饮企业运作期间由于各种原因，不可避免会造成账实不符的情况，如出品后因没及时开单没收到钱、酒吧员不小心打破酒水、服务员打破餐具、失窃等。

三、餐饮成本核算特点

由于餐饮业具有生产加工、劳动服务、商业零售于一体的独特行业特点，除原材料成本外，其他如职工工资、固定资产折旧等，很难分清用于哪个环节，所以，计算中就习惯以原材料作为其成本要素，即构成菜点的原材料耗费之和，它包括食品原料的主料、配料和调料。

第三节 餐饮成本分类

成本分类是为做好成本核算和成本管理服务的。成本核算和成本管理的方法和目的不同，成本分类也不一样，餐饮产品的成本，从不同角度可分成不同的种类。

一、按成本可控程度划分

按成本可控程度可以分为可控成本和不可控成本。

（一）可控成本

可控成本是指餐饮管理中，通过部门职工的主观努力可以控制的各种消耗。有些成本如食品原材料、水电燃料、餐茶用品等消耗，通过部门人为的努力是可以控制的。

（二）不可控成本

不可控成本是指通过部门职工的主观努力很难加以控制的成本开支。如还本付息分摊、折旧费用、劳动工资等，通过部门人为的努力，在一定经营时期是很难控制的。

二、按成本性质划分

按成本性质划分，可分为固定成本和变动成本。固定成本和变动成本是根据成本对产销量的依赖关系来分类的，它反映了餐饮产品的成本性质。

（一）固定成本

固定成本是指在一定时期和一定经营条件下，不随餐饮产品生产的销量变化而变化的那部分成本。在餐饮成本构成中，广义成本中的劳动工资、折旧费用、还本付息费用、管理费用等在一定时期和一定经营条件下是相对稳定的，所以称为固定成本。

（二）变动成本

变动成本则是指在一定时期和一定经营条件下，随产品生产和销售量的变化而变化的那部分成本。在餐饮成本构成中，食品原材料成本、水电费用、燃料消耗、洗涤费用等总是随着产品的产销量而变化，所以称为变动成本。

三、按成本与产品形成关系划分

按成本与产品形成关系划分可分为直接成本和间接成本两种。

（一）直接成本

直接成本是指在产品生产中直接耗用，不需分摊即可加入到产品成本中去的那部分成本，如直接材料、直接人工、直接耗费等。

（二）间接成本

间接成本是指需要通过分摊才能加入到产品成本中去的各种耗费，如销售费用、维修费用、管理费用消耗等。

四、按成本和决策关系划分

按成本和决策关系划分可分为边际成本和机会成本。

（一）边际成本

边际成本是指增加一定产销量所追加的成本。在餐饮管理中，增加餐饮产品的产销量可以增加收入，但同时，其成本也会相对增加。当固定成本得到全部补偿时，成本的增加又会相对减少，从而增加利润，但产销量的增加不是没有限制