

- 针对职场新人
- 帮助专业学生
- 指导外行菜鸟



CANYIN KUAIJI SHICAO
CONG XINSHOU DAO GAOSHOU

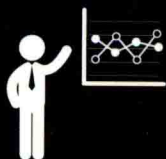
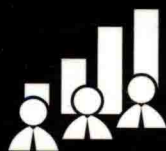
全新图解
案例版

餐饮 会计实操

从新手到高手

米国玮
——
编著

- 全面指导会计业务全流程
- 深入剖析会计核算和纳税难题
- 理论+实践、图表+案例，快速提升职场技能



中国铁道出版社
CHINA RAILWAY PUBLISHING HOUSE



餐饮 会计实操

从新手到高手

米国玮 —— 编著

中国铁道出版社
CHINA RAILWAY PUBLISHING HOUSE

图书在版编目 (C I P) 数据

餐饮会计实操从新手到高手: 全新图解案例版/米国玮
编著. —北京: 中国铁道出版社, 2017. 9
ISBN 978-7-113-23255-9

I. ①餐… II. ①米… III. ①饮食业—会计—图解
IV. ①F719.3-64

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 137890 号

书 名: 餐饮会计实操从新手到高手 (全新图解案例版)
作 者: 米国玮 编著

策 划: 王 佩
责任编辑: 杨新阳
责任印制: 赵星辰

读者热线电话: 010-63560056

封面设计: **MXK** DESIGN
STUDIO

出版发行: 中国铁道出版社 (北京市西城区右安门西街 8 号 邮政编码: 100054)
印 刷: 三河市兴达印务有限公司
版 次: 2017 年 9 月第 1 版 2017 年 9 月第 1 次印刷
开 本: 700mm×1 000mm 1/16 印张: 15.5 字数: 304 千
书 号: ISBN 978-7-113-23255-9
定 价: 49.80 元

版权所有 侵权必究

凡购买铁道版图书, 如有印制质量问题, 请与本社读者服务部联系调换。电话: (010) 51873174

打击盗版举报电话: (010) 51873659

PREFACE

前言

作者的话

餐饮业会计主要的工作内容是什么？

餐饮业会计人员应掌握怎样的专业知识？

在工作中应具备哪些素质以及工作技能和技巧？

这些琐碎的工作又是怎样的一个流程？

对于新手来说，这些是比较困惑的问题。

鉴于以上的问题，笔者结合自己工作中的经验和心得体会，花费一年多的时间编写本书并一一做出解答。在解答的过程中，运用大量常用实例，使解答的过程不再空洞和脱离实际。

新人对这个职业的认识，对其在餐饮业工作中遇到的问题，以及在其职业规划中应具备的专业知识和素质等，都有很强的指导意义。

希望计划从事餐饮财务工作的读者能在本书的引领下跨入餐饮业的大门，并成为一名职业财务人。

本书特色

1. 权威性

作者长期从事基础会计方面的工作，对会计实践中可能遇到的难点、重点一一做出解答，内容由浅入深，易于上手。

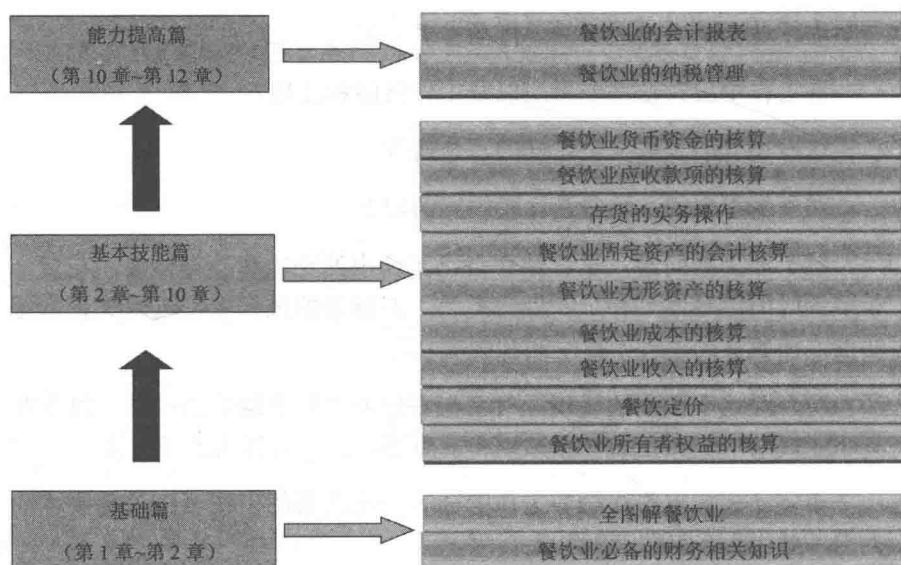
2. 贴心实用

本书强调“实用”二字，所阐述的内容全部为餐饮业日常工作中的基础知识，同时附有大量例题，从而给予餐饮人员以切实的指导与帮助。

3. 全程图解

本书将餐饮会计知识用图和表的形式清晰呈现，利于读者阅读和记忆，避免纯文字书籍读起来枯燥，导致阅读疲劳。

本书内容结构图



CONTENTS

目 录

第 1 章 全图解餐饮业.....	1
1.1 图示餐饮业的发展现状	1
1.2 图示餐饮业的服务特点	2
1.3 图示餐饮业的运作流程	3
1.4 餐饮店财务管理基本概述	5
1.5 餐饮店组织结构的设计与组成	8
第 2 章 餐饮业必备的财务相关知识	10
2.1 图解餐饮业申办过程	10
2.2 图解餐饮业财务管理	11
2.3 餐饮业会计如何去做	13
2.4 图解餐饮业会计要素	14
2.5 餐饮业常用会计科目	17
2.5.1 资产	18
2.5.2 负债	19
2.5.3 资本类	19
2.5.4 损益类	20
2.6 餐饮业会计凭证和账簿	20
2.6.1 会计凭证	20
2.6.2 会计账簿	22
第 3 章 餐饮业货币资金的核算	24
3.1 图解 4 种现金的控制制度	24



3.2	对收银员的管理与控制	26
3.2.1	餐饮业收银员的管理	26
3.2.2	餐饮业出纳员的管理	27
3.3	餐饮业的日间稽核	28
3.3.1	餐饮账单与点菜单核对	29
3.3.2	餐饮账单与收银报告核对	30
3.4	餐饮业的现金预算	32
3.4.1	现金预算的概念	32
3.4.2	现金预算的内容	32

常用单据及实例索引

表 3.1	餐饮结账单	29
表 3.2	酒水进销存报表	30
表 3.3	餐饮总账单	31
表 3.4	收银报表	31
表 3.5	现金预算表	33

第 4 章 餐饮业应收款项的核算

4.1	应收票据的核算	34
4.1.1	应收票据的贴现	35
4.1.2	应收票据的账务处理	35
4.2	应收账款的核算	38
4.2.1	应收账款的计价	38
4.2.2	应收账款的账务处理	40
4.3	预付账款的核算	42
4.4	其他应收款的核算	43
4.4.1	其他应收款的内容	43
4.4.2	其他应收款的账户设置	44
4.4.3	其他应收款的会计分录	45
4.5	坏账损失的计提	45
4.5.1	坏账损失概述	45
4.5.2	坏账损失计提	46
4.5.3	坏账损失账务处理	47



常用单据及实例索引

实例 4.1	建国酒店收到不带息商业汇票.....	37
实例 4.2	石油集团用商业汇票向银行申请贴现.....	37
实例 4.3	中国石油集团无力支付商业汇票, 银行退回并转来支款通知, 从建国酒店银行账户中兑现.....	37
实例 4.4	建国饭店赊销给红星公司一批货物.....	41
实例 4.5	建国饭店收到红星公司归还欠款.....	41
实例 4.6	建国饭店出售给海泰公司一批商品.....	41
实例 4.7	建国饭店收到海泰公司货款.....	41
实例 4.8	小肥羊火锅城通过银行转账预付给大红星蔬菜批发公司货款.....	43
实例 4.9	银行转账补付给泰康食品公司货款.....	43
实例 4.10	王经理差旅费报销.....	45
实例 4.11	应收红星公司账款确认为坏账.....	48
实例 4.12	应收红星公司账款又重新收回.....	48

第 5 章 存货的实务操作.....49

5.1	全图解存货.....	49
5.1.1	图解存货的内容.....	49
5.1.2	存货的计价方法.....	50
5.2	原材料.....	53
5.2.1	原材料的核算.....	53
5.2.2	原材料的账务处理.....	54
5.3	库存商品.....	58
5.3.1	库存商品的内容.....	58
5.3.2	库存商品的账务处理.....	59
5.4	委托加工物资.....	61
5.4.1	委托加工的内容和成本.....	61
5.4.2	委托加工物资的账务处理.....	62
5.5	低值易耗品.....	64
5.5.1	低值易耗品的内容.....	64
5.5.2	低值易耗品的账务处理.....	65
5.6	存货的清查.....	70
5.6.1	存货清查的内容.....	70
5.6.2	存货清查的账务处理.....	71



常用单据及实例索引

实例 5.1	原材料账务处理（货款已支付或开出，承兑商业汇票，材料已验收入库）	54
实例 5.2	原材料账务处理（货款已支付或开出，承兑商业汇票，材料尚未到达或未验收入库）	55
实例 5.3	原材料账务处理（货款尚未支付，材料已验收入库）	56
实例 5.4	原材料账务处理（货款已预付，材料尚未验收入库）	57
实例 5.5	验收入库商品	60
实例 5.6	销售商品	60
实例 5.7	发出物资	63
实例 5.8	加工完成验收入库	63
实例 5.9	低值易耗品购进的核算	66
实例 5.10	低值易耗品领用和摊销的核算	67
实例 5.11	分次摊销法的核算	67
实例 5.12	分次摊销法摊销编制会计分录	68
实例 5.13	低值易耗品修理的核算	69
实例 5.14	低值易耗品报废的核算	69
实例 5.15	存货盘盈	71
实例 5.16	存货盘亏及毁损	72

第 6 章 餐饮业固定资产的会计核算

73

6.1	关于固定资产	73
6.1.1	建立固定资产台账	73
6.1.2	固定资产账户设置	74
6.2	固定资产减少的核算	78
6.3	固定资产折旧	81
6.3.1	固定资产折旧范围	81
6.3.2	固定资产折旧的因素	82
6.3.3	固定资产折旧的方法	82
6.3.4	账户设置	84
6.4	固定资产更新改造	85
6.4.1	选择适宜的更新时机	85
6.4.2	编制好更新工程项目预算	86
6.4.3	指定更新方案	87
6.4.4	加强施工过程的管理，做好验收和工程决算工作	87



常用单据及实例索引

表 6.1 固定资产台账	74
表 6.2 固定资产盘存单	74
表 6.3 固定资产减损单	79
表 6.4 固定资产报废申请表	79
表 6.5 固定资产折旧计算表	83
表 6.6 固定资产折旧明细表	83
实例 6.1 建国饭店购入烤炉一套	76
实例 6.2 小肥羊火锅城购入厨房设备一套	77
实例 6.3 盘盈设备一台	77
实例 6.4 太荣大饭店购入不需要安装的厨房烘焙器具一台	77
实例 6.5 中泰大饭店购入需要安装的收款设备一套	78
实例 6.6 小肥羊火锅城报废一台餐饮设备	80
实例 6.7 建国饭店“累计折旧”	84

第 7 章 餐饮业无形资产的核算 88

7.1 图解 5 个无形资产特征	88
7.2 无形资产核算内容	89
7.2.1 技术知识管理	90
7.2.2 特许权利管理	91
7.2.3 商誉管理	92
7.3 无形资产的原则	92
7.3.1 无形资产的成本确定原则	93
7.3.2 无形资产摊销年限确定原则	94
7.4 无形资产的管理	94
7.5 无形资产的账务处理	96
7.5.1 无形资产账务处理	96
7.5.2 无形资产的摊销	99

常用单据及实例索引

实例 7.1 泰荣酒店购入一项专利权	97
实例 7.2 收到捐赠的一项无形资产	98
实例 7.3 开发一项专有技术	98
实例 7.4 将一项专利出售	99
实例 7.5 出租无形资产	99



第 8 章 餐饮业成本的核算	104
8.1 全图解成本核算	104
8.1.1 餐饮成本核算的特点	104
8.1.2 餐饮成本控制方法	105
8.2 采购环节控制	107
8.2.1 餐饮业采购的内容	107
8.2.2 采购的方式	108
8.3 食品原料控制	108
8.3.1 净料率	109
8.3.2 净料成本	109
8.3.3 一料一档	110
8.3.4 一料多档	110
8.4 服务与销售控制	112
8.5 酒水管理	113
8.5.1 酒水采购管理	113
8.5.2 酒水采购管理部门的确定	113
8.5.3 酒水采购需要考虑的因素	114
8.5.4 酒水采购管理程序	115
8.5.5 酒水验收程序控制	116
8.6 酒水价格策略	118
8.6.1 酒水定价的原理	118
8.6.2 酒水产品定价程序	119

常用单据及实例索引

实例 8.1 建国酒店后厨购入牛肉后计算净料率	109
实例 8.2 建国酒店后厨购进 B 原料后计算其净料成本	110
实例 8.3 中泰大饭店购入鲜鱼后计算鱼头、鱼中段、鱼尾的净料成本	111

第 9 章 餐饮业收入的核算	126
9.1 全图解收入特征	126
9.1.1 餐饮业的两种收款方式	127
9.1.2 收入的两种形式	127
9.2 收入控制管理	129
9.3 收入稽核	131



9.3.1 稽核项目	131
9.3.2 资金的稽核	132
9.4 收入的预算	132
9.5 收入的账务处理	133
9.5.1 餐饮业的主营业务	134
9.5.2 案例分析	134

常用单据及实例索引

表 9.1 客账单的样式	130
实例 9.1 餐饮服务公司会计部门根据“主营业务收入日报表”等编制 会计分录	134
实例 9.2 万豪大饭店财务部依据营业部门报送的“营业收入日报表” 编制会计分录	135
实例 9.3 A 饭店接受客户预订宴席	136

第 10 章 餐饮定价

10.1 餐饮产品价格	137
10.1.1 图示价格的概念	137
10.1.2 餐饮产品价格的类型	138
10.1.3 全图解餐饮产品价格的意义	139
10.2 餐饮定价分析	140
10.2.1 损益平衡点的分析	140
10.2.2 餐饮产品价格结构分析	142
10.2.3 餐饮产品定价的依据	144
10.3 影响餐饮产品定价的因素	145
10.3.1 成本和费用	145
10.3.2 产品	146
10.4 餐饮定价的方法	147
10.4.1 定价目标	148
10.4.2 确定需求状况	148
10.4.3 分析竞争者的产品与价格	149
10.4.4 定价方法	150
10.4.5 分类加价法	156
10.4.6 定价系数法	159
10.4.7 跟随定价法	162



10.5 餐饮定价策略	163
10.5.1 基于成本的定价策略	163
10.5.2 基于需求的定价策略	167
10.5.3 基于竞争的定价策略	171
10.5.4 基于心理的定价策略	171
10.5.5 基于新产品的定价策略	177
10.6 餐饮定价实用战术	178
10.6.1 薄利多销战术	178
10.6.2 稳固价格战术	179
10.6.3 组合价格战术	180
10.6.4 攻击性降价战术	181
10.6.5 涨价战术	183

常用单据及实例索引

表 10.1 计算菜肴平均销售价格 1	143
表 10.2 计算菜肴平均销售价格 2	143
表 10.3 成本、营业收入、利润的关系	146
表 10.4 经营预测表	154
表 10.5 加价率表	157
表 10.6 鸿泰大酒楼的定价系数表	160
实例 10.1 计算中泰大饭店的损益点营业额	141
实例 10.2 计算 A、B、C 餐厅的保本销售量	142
实例 10.3 计算菜肴平均销售价格	143
实例 10.4 餐饮企业成本、营业收入、利润的关系	145
实例 10.5 计算中泰大饭店新增菜肴的销售价格	151
实例 10.6 计算中泰大饭店菜肴的销售价格	151
实例 10.7 计算万豪大饭店新增菜肴的销售价格	152
实例 10.8 计算万豪大饭店菜肴的销售价格	152
实例 10.9 计算中泰大饭店某菜肴的销售价格	153
实例 10.10 计算芭比酒吧的鸡尾酒的销售价格	153
实例 10.11 计算芭比酒吧“百威”啤酒的销售价格	153
实例 10.12 鸿泰海鲜酒楼贡献毛利法计算	154
实例 10.13 鸿泰海鲜酒楼分类加法计算	157
实例 10.14 鸿泰大酒楼定价系数法计算	160
实例 10.15 计算鸿泰酒楼 3 种菜肴的销售价格	161



第 11 章 餐饮业所有者权益的核算.....186

11.1 实收资本的核算	186
11.1.1 实收资本的确认	186
11.1.2 企业实收资本核算	187
11.1.3 实收资本的账户设置	187
11.2 资本公积的核算	190
11.2.1 资本公积的来源	191
11.2.2 资本公积的用途	192
11.2.3 资本公积的账户设置	192
11.3 盈余公积的核算	193
11.3.1 盈余公积内容	194
11.3.2 案例分析	194
11.4 利润分配的核算	195
11.4.1 利润分配的内容	195
11.4.2 案例分析	197

常用单据及实例索引

实例 11.1 某饭店批准将资本公积转增实收资本	188
实例 11.2 某五星级酒店经股东大会审议批准按照股票面值 10% 发放股票股利	189
实例 11.3 某饭店因减小经营规模经批准减少注册资金	189
实例 11.4 某连锁餐饮企业因经营规模缩小、资本过剩减少注册资本	189
实例 11.5 计算 A 饭店计入“资本公积——资本溢价”的金额	193
实例 11.6 某企业编制会计分录	194
实例 11.7 中泰饭店利润分配（实现利润总额 100 000 元）	197
实例 11.8 中泰饭店利润分配（提取法定盈余公积金）	198
实例 11.9 中泰饭店利润分配（股东根据出资比例分配）	198

第 12 章 餐饮业的会计报表.....200

12.1 餐饮业的资产负债表	200
12.1.1 资产负债表项目的填列	202
12.1.2 资产负债表的解析	205
12.1.3 读懂资产负债表	206
12.2 餐饮业的利润表	208
12.2.1 读懂利润表	209



12.2.2	利润表项目的填列说明	209
12.2.3	利润表的分析	211
12.3	餐饮业的现金流量表	211
12.3.1	读懂现金流量表	213
12.3.2	现金流量表的主要项目说明	214
12.3.3	现金流量表的分析	217

常用单据及实例索引

表 12.1	资产负债表	200
表 12.2	资产负债表的分析方法	206
表 12.3	利润表	208
表 12.4	利润表分析	211
表 12.5	现金流量表	212
表 12.6	现金流量表的分析方法	217

第 13 章 餐饮业的纳税管理218

13.1	餐饮业的增值税	218
13.1.1	增值税的特点	218
13.1.2	增值税的纳税计算	219
13.1.3	增值税的特殊处理	220
13.2	餐饮业的相关税费	220
13.2.1	企业所得税	220
13.2.2	个人所得税	221
13.2.3	房产税	222
13.2.4	土地使用税	223
13.2.5	城市维护建设税	224
13.3	餐饮业的税金管理	225
13.3.1	餐饮业目前存在的主要问题	225
13.3.2	加强餐饮业税收管理的应对措施	227

常用单据及实例索引

表 13.1	个人所得税税率表	221
表 13.2	城市维护建设税税率	224
实例 13.1	中泰饭店增值税额计算	220
实例 13.2	中泰饭店应缴纳所得税计算	221
实例 13.3	建业饭店王经理个人所得税计算	222



实例 13.4	中泰大酒店出租门面房一间应缴纳税额计算.....	222
实例 13.5	中泰大酒店经营用房按照当地规定减除余值计税计算.....	223
实例 13.6	君豪大饭店全年应纳土地使用税计算.....	223
实例 13.7	中泰饭店应纳城市维护建设税计算.....	224
实例 13.8	红顶大酒店应缴城建税计算.....	224

第1章 全图解餐饮业

我国的餐饮业发展迅速,据有关方面的统计,餐饮业的增长率要比其他行业高出 10 个百分点以上,可以说我国正迎来一个餐饮业大发展的时期,市场潜力巨大、前景广阔。

但从另一方面来看,餐饮需求又是复杂多变的,消费者的消费口味和消费心理,都可能随着社会环境的变化而变化。餐饮企业必须根据自身条件和环境条件的要求,看清餐饮市场的发展趋势,选择适当的营销方法,才有可能在激烈的市场竞争中获得成功。

1.1 图示餐饮业的发展现状

餐饮业作为我国第三产业的一个传统支柱产业,在改革开放后的三十多年中得到了快速发展,已呈现百花齐放、百家争鸣的局面。餐饮业的现状如图 1-1 所示。

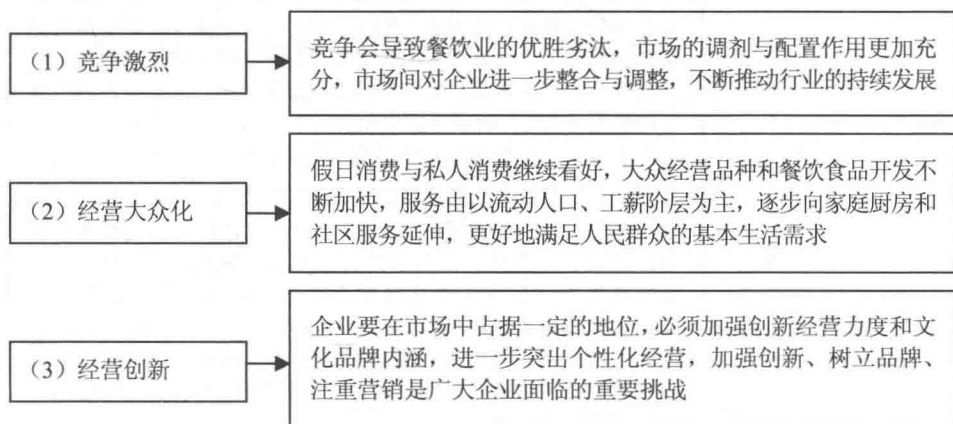


图 1-1 餐饮业的现状