

餐饮酒店企业 会计与纳税技巧

全面解读会计业务流程

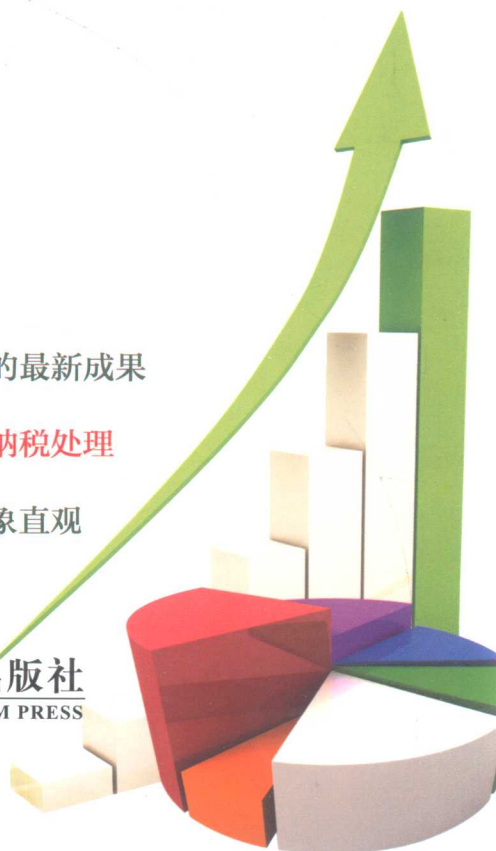
深度剖析会计核算疑难

张小雪 编著



- ☑ 及时反映了我国餐饮酒店企业会计改革的最新成果
- ☑ 体现了餐饮酒店企业特色业务的会计与纳税处理
- ☑ 理论与实践并重，图表与案例结合，形象直观

 **人民邮电出版社**
POSTS & TELECOM PRESS



餐饮酒店企业会计与纳税技巧

张小雪 编著

人民邮电出版社
北 京

图书在版编目(CIP)数据

餐饮酒店企业会计与纳税技巧 / 张小雪编著. — 北京 : 人民邮电出版社, 2014. 1
ISBN 978-7-115-33602-6

I. ①餐… II. ①张… III. ①饮食业—会计—中国②饭店业—会计—中国③饮食业—纳税—中国④饭店业—纳税—中国 IV. ①F719②F812.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第262870号

内 容 提 要

本书以会计和税收法律制度为依据,结合餐饮酒店行业的特点,将会计处理与纳税技巧巧妙地结合起来,深入浅出地介绍了餐饮酒店企业会计的基本核算方法和纳税知识,可迅速提高餐饮酒店企业会计人员的业务能力。

本书既适合餐饮酒店企业会计人员和管理人员阅读使用,又可作为高等院校相关专业师生的参考用书。

◆ 编 著 张小雪

责任编辑 乔永真

执行编辑 程珍珍

责任印制 杨林杰

◆ 人民邮电出版社出版发行 北京市丰台区成寿寺路11号

邮编 100164 电子邮件 315@ptpress.com.cn

网址 <http://www.ptpress.com.cn>

北京盛源印刷有限公司印刷

◆ 开本: 710×1000 1/16

印张: 18

2014年1月第1版

字数: 240千字

2014年1月北京第1次印刷

定价: 38.00元

读者服务热线: (010) 81055656 印装质量热线: (010) 81055316

反盗版热线: (010) 81055315

广告经营许可证: 京崇工商广字第0021号

前言 Foreword

餐饮酒店企业在我国的社会经济生活中占据着重要的地位，随着我国第三产业的蓬勃发展，这个传统的服务行业还将获得更广阔的发展空间。为了适应市场发展的新形势，餐饮酒店企业对其会计人员的要求日益提高。

为什么采购总是超预算，导致餐饮企业无法控制成本？为什么原料验收环节总是出现疏漏，导致菜品出现问题？为什么采购人员总是不能按时完成采购任务，导致餐饮企业因缺货而影响正常营业……如果不能解决这些问题，餐饮企业不仅不会盈利，还可能会面临生存危机。

基于此，本书详细讲述了餐饮企业的日常经营业务，囊括了会计核算中的各类问题，并以新修订的法律法规以及最新的税收政策为依据，根据餐饮企业会计核算的特点，全面详细地介绍了餐饮企业纳税会计的基本核算方法，同时以税种为主线，通过对大量案例的剖析，系统介绍了各税种常用的筹划方法，旨在帮助纳税人依法合理纳税。

对于刚走上会计岗位的新人，本书能够帮助你迅速了解企业的业务流程、明确岗位职责与权限；对于已经从业多年的会计工作人员来说，本书能够帮助你全面掌握餐饮企业日常经济业务的核算要点，解决餐饮酒店企业会计核算难题。

本书在编写过程中参考了大量相关领域专家的最新研究成果，在此向他们表示感谢。另外，由于编者水平有限，书中难免存在不足之处，希望读者朋友多提宝贵意见和建议。



第一章 餐饮酒店企业的概述

1.1 餐饮酒店的概念及其分类 / 2

1.2 餐饮酒店的会计核算概述 / 6

第二章 货币资金的会计核算

2.1 现 金 / 26

2.2 银行存款 / 32

2.3 其他货币资金 / 39

第三章 应收及预付账款的会计核算

3.1 应收账款 / 46

3.2 应收票据 / 54

3.3 应收票据贴现 / 57

3.4 其他应收款 / 59

3.5 预付账款 / 62

第四章 存货的会计核算

4.1 存货定义 / 66

4.2 原材料 / 71

- 4.3 低值易耗品 / 75
- 4.4 委托加工物资 / 80
- 4.5 库存商品的核算 / 82

87 第五章 固定资产及无形资产的会计核算

- 5.1 固定资产的核算 / 88
- 5.2 无形资产的核算 / 99

105 第六章 负债的会计核算

- 6.1 流动负债的核算 / 106
- 6.2 长期负债的核算 / 114

119 第七章 所有者权益的会计核算

- 7.1 所有者权益的概念 / 120
- 7.2 所有者权益的核算 / 122

131 第八章 收入的会计核算

- 8.1 收入概述 / 132
- 8.2 餐饮酒店收入的核算 / 136
- 8.3 餐饮收入的核算 / 143

147 第九章 成本费用的会计核算

- 9.1 费用的概述 / 148
- 9.2 餐饮酒店、餐饮服务业成本费用核算 / 151
- 9.3 期间费用 / 157

第十章 餐饮酒店企业房产税

10.1 餐饮酒店企业房产税纳税会计实务 / 164

10.2 餐饮酒店企业房产税纳税筹划技巧 / 176

第十一章 餐饮酒店企业个人所得税

11.1 餐饮酒店企业个人所得税纳税会计实务 / 182

11.2 餐饮酒店企业个人所得税纳税筹划技巧 / 187

第十二章 餐饮酒店企业所得税

12.1 餐饮酒店企业所得税纳税会计实务 / 194

12.2 餐饮酒店企业所得税纳税筹划技巧 / 207

第十三章 餐饮酒店企业其他税种

13.1 餐饮酒店企业城市维护建设税及教育费附加纳税会计实务 / 220

13.2 餐饮酒店企业印花税纳税会计实务 / 226

13.3 餐饮酒店企业车船税纳税会计实务 / 239

13.4 餐饮酒店企业土地使用税纳税会计实务 / 252

13.5 餐饮酒店企业契税纳税会计实务 / 258

13.6 餐饮酒店企业其他税种纳税筹划技巧 / 272

参考文献 / 277

第一章

餐饮酒店企业的概述

1.1 餐饮酒店的概念及其分类

1.2 餐饮酒店的会计核算概述



1.1 餐饮酒店的概念及其分类

1.1.1 餐饮酒店的概念

餐饮酒店(hotel)一词源于法语,其最初的含义是贵族招待宾客的乡间别墅,后来欧美餐饮酒店业沿用这一名称来指所有商业性的住宿设施。在中文里表示住宿设施的称谓很多,如“餐饮酒店”、“饭店”、“宾馆”、“旅馆”、“度假村”、“大厦”和“会所”等。在东南亚、中国的港澳地区,人们又习惯将其统称为餐饮酒店。这些不同的称谓反映了各自的特色,但其基本功能是服务于旅居者的住、食及其他综合服务,这也是餐饮酒店的共性。

国外的一些权威词典对餐饮酒店下过这样的定义:

餐饮酒店是指装备好的公共住宿设施,它一般提供膳食、酒类与饮料以及其他的服 务(美利坚百科全书)。

餐饮酒店是指提供住宿、膳食等而收取费用的住所(牛津插图英语词典)。

餐饮酒店是指在商业性的基础上向公众提供住宿,有时也提供膳食的接待场所(大不列颠百科全书)。

根据上述定义可见,作为一个餐饮酒店,应该具备以下四个条件:

- (1) 它是由建筑物和装备好的设施组成的专门接待场所;
- (2) 它必须提供住宿、餐饮和其他服务;
- (3) 它的服务对象是公众;
- (4) 它是商业性的,以盈利为目的。



基于以上认识,可将餐饮酒店的概念归纳为:餐饮酒店是以接待性建筑设施为依托,为公众提供食宿及其他服务的商业性服务企业。

1.1.2 餐饮酒店的类别与等级

由于历史的演变,传统的沿袭,地理位置与气候条件的差异,以及餐饮酒店用途、功能和设施的不同,世界上绝大多数国家都对餐饮酒店进行分类并评级,以利于餐饮酒店的市场营销和对经营结果好坏的比较。

1. 餐饮酒店的类别

英国萨里大学餐饮酒店、餐饮与旅游管理系主任,旅游学家迈德利克(S. Meduic)教授在所著的《餐饮酒店业》一书中,列举出十种餐饮酒店分类方法。本书只介绍了传统分类法。按照传统分类法,餐饮酒店可分为四种类型。

(1) 商务型餐饮酒店。商务型餐饮酒店以接待从事商务活动的客人为主,主要是为商务活动提供服务。选择这类餐饮酒店的客人一般对餐饮酒店的地理位置要求较高,要求餐饮酒店靠近城区或商业中心区。这类餐饮酒店的客流量一般不受季节的影响而产生大的变化。商务型餐饮酒店的设施设备齐全、服务功能较为完善,因此是商务人士的首选。

(2) 度假型餐饮酒店。度假型餐饮酒店以接待休闲度假的客人为主,多兴建在海滨、温泉、风景区附近。其经营特点不仅要满足旅游者食宿的需要,还要求配备齐全的公共服务设施,以满足旅游者休息、娱乐、购物的综合需要,使旅游度假生活丰富多彩,并得到精神上和物质上的享受。度假型餐饮酒店经营的季节性较强,在夏季或本地区有独特风景时游客较多。

(3) 长住型餐饮酒店。长住型餐饮酒店通常为租住者提供较长时间的食宿服务,租住者多为商社、公司,用其作为他们的办公地点、商业活动中心。此类餐饮酒店客房多采取家庭式结构,以套房为主,房间大者可供一个家庭使用,小者有仅供1人使用的单人房间。它既提供一般餐饮酒店的服务,又提供一般家庭的服务。

(4) 会议型餐饮酒店。会议型餐饮酒店是以接待各种会议团体为主的餐饮



酒店,除食宿娱乐外还为会议代表提供接送站、会议资料打印、录像摄像、旅游等服务。会议型餐饮酒店要求有较为完善的会议服务设施,如大小会议室、同声传译设备、投影仪等,以及功能齐全的娱乐设施。

小贴士: 餐饮酒店按计价方式分类

(1) 欧式计价餐饮酒店。客房价格仅包括房租,不含食品、饮料等其他费用。世界各地绝大多数餐饮酒店均属此类。

(2) 美式计价餐饮酒店。客房价格包括房租以及一日三餐的费用。目前,尚有一些地处偏远的度假型餐饮酒店仍属此类。

(3) 修正美式计价餐饮酒店。客房价格包括房租、早餐以及一顿正餐(午餐或晚餐)的费用,以使宾客有较大的自由来安排白天活动。

(4) 欧陆式计价餐饮酒店。客房价格包括房租及一份简单的欧陆式早餐,即咖啡、面包和果汁。此类餐饮酒店一般不设餐厅。

(5) 百慕大计价餐饮酒店。客房价格包括房租及美式早餐的费用。

2. 餐饮酒店的等级

餐饮酒店的等级是指由各国政府或权威机构根据餐饮酒店的建筑、设施、清洁卫生和服务质量等标准,将餐饮酒店划分为不同的等级,以不同的标识加以表示,并在酒店的显著位置上公诸于众。这样做的目的是便于不同层次的客人选择适合自己要求的餐饮酒店,也便于行业的管理和监督,同时还有利于餐饮酒店业自身的发展,有利于增强员工的责任感、荣誉感和自豪感。

目前各国采用的等级制度各不相同,用以表示级别的标志与名称也不一致,归纳起来大致有以下三种。

(1) 星级表示法。星级表示法即依据一定的标准评定餐饮酒店的等级,然后用星号表示出来,星越多表示等级越高。星级表示法在世界上被普遍采用,如法国餐饮酒店分为1~5星级,我国餐饮酒店也划分为五个星级。

(2) 字母表示法。有些国家和地区将餐饮酒店的等级用字母A、B、C、D、E来表示。A为最高级,E为最低级,如希腊、奥地利等国多采用此表示法。

(3) 数字表示法。有些国家和地区将餐饮酒店的等级用数字1、2、3、4、5



来表示。1 为最高级，5 为最低级，如意大利、阿尔及利亚等国多采用此表示法。

此外还有其他的一些等级分类方法。例如，瑞士的餐饮酒店以价格分为 1 ~ 6 级，我国台湾地区则分为国际观光和观光两类。

小贴士：我国餐饮酒店的星级评定

我国餐饮酒店的星级评定，主要按照餐饮酒店的建筑、装潢、设备设施条件和维修保养状况、管理水平和服务质量的高低、服务项目的多寡，进行全面考虑，将餐饮酒店划分为 1~5 星级。

一般来说，五星级餐饮酒店属豪华级餐饮酒店，其设备设施与服务均要体现现代化特色。四星级餐饮酒店亦称一流餐饮酒店，其设备设施和服务均应满足经济地位较高的上层消费者的需求。三星级餐饮酒店一般为中档或中高档餐饮酒店，服务水准较高，服务质量较好。二星级餐饮酒店为中低档餐饮酒店，能满足一般社会公众或家庭旅游者的需求。一星级餐饮酒店属经济档，其设备设施和服务能满足普通消费者的基本需求。



1.2 餐饮酒店的会计核算概述

1.2.1 餐饮酒店会计核算的内容

餐饮酒店会计同其他企业会计一样,核算的内容包括资产、负债、所有者权益、收入、费用和利润。但餐饮酒店会计核算又有其独特的内容。由于餐饮酒店大致分为客房部、餐饮部、康乐部和商场四个部门,因此每个部门的核算内容和侧重点不一样。

1. 客房部的主要核算内容

客房部是餐饮酒店收入的主要部分,它主要核算房金、加床、电话、洗衣,以及物料用品和一次性物品的消耗。

2. 餐饮部的主要核算内容

餐饮部主要核算餐饮收入与成本(如房客的早餐、午餐和晚餐,以及宴会用餐和包场等)、原材料成本(如原材料采购、入库、保管、领用和出售等)等。

3. 康乐部的主要核算内容

康乐部核算的内容比较复杂,主要包括餐厅、蒸气浴、电子游戏室和酒吧的核算等。

4. 商场的主要核算内容

有的餐饮酒店会下设商场,由餐饮酒店自行经营或租赁给其他人员经营。商场主要核算商品的购进、销售,或进行委托代销商品的核算。

餐饮酒店会计基本核算内容及框架如图 1-1 所示。

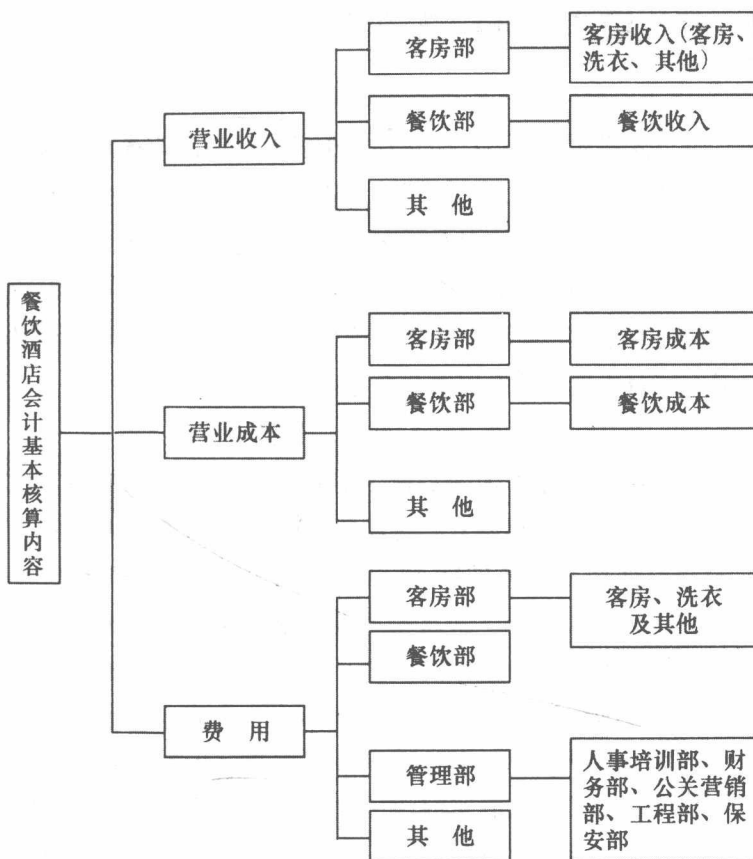


图 1-1 餐饮酒店会计基本核算内容及框架



1.2.2 餐饮酒店会计核算的特点

餐饮酒店会计是对餐饮酒店在经营活动中发生的经济业务进行核算和监督的一门行业会计。作为行业会计之一的餐饮酒店会计要按照国家统一制定的《企业会计准则》进行会计核算，其会计核算的方法、会计循环的程序和会计报表的格式、编制等与其他企业会计没有根本性的差别。但是，由于餐饮酒店会计经营活动的方式和内容有别于其他企业，所以餐饮酒店会计核算有其自身的特点。餐饮酒店会计的基本特点主要反映在以下几个方面。

1. 根据经营业务的特点，采用不同的会计核算方法

餐饮酒店企业除了以服务为中心外，还有商品的加工和销售。这样，餐饮酒店企业就具有生产、销售和服务三种职能。因此，餐饮酒店企业在进行会计核算时，就需要根据经营业务的特点，采用不同的会计核算方法。如餐饮业务，需要加工烹制菜肴和食品，这具有工业企业的性质；将菜肴和食品供应给消费者，这具有商品流通企业的性质；同时，为消费者提供消费设施、场所和服务，这又具有服务业的性质。但这种生产、销售和服务是在很短的时间内完成的，并且菜肴和食品的花色品种多、数量零星，因此不可能像工业企业那样区分产品，分别计算其总成本和单位成本，而只计算菜肴和食品的总成本。销售业务则采用商品流通企业的核算方法；而纯服务性质的经营业务，如客房、娱乐、美容美发的业务，一般只发生服务费用，因此应采用服务企业的核算方法。

2. 根据经营业务的内容，分别考核经营成果

餐饮酒店业是一个新兴的综合性社会服务行业。为了充分满足旅客吃、住、行、游、购、娱等方面的要求，一些中高档餐饮酒店一般为旅客提供全方位、综合性的服务项目。例如，一些餐饮酒店的经营业务不仅提供客房、餐饮服务，还涉及商务、销售、美容、娱乐、健身、导游及交通等多个领域。又如，有些餐饮酒店既经营自制食品，又经营外购食品。这种涉及面广、业务内容复杂的情形反映到会计核算上，就要求分别考核各类经营业务的经营成果，分别核算和监督各



项经营业务的收入、成本和费用情况，最后加以汇总。

3. 现金结算方式多，需要采用相应的核算方法和管理制度

餐饮酒店日常收入的结算以现金结算为主，尤其是现钞结算。随着现代科技的发展，银行卡、信用卡、餐卡等结算方式也已十分普及。采用现金结算方式，也存在着一定的风险，因此餐饮酒店企业的会计部门应采取相应的核算方法和管理制度。

4. 餐饮酒店会计核算的涉外性

随着我国改革开放政策的实施，相当多的餐饮酒店有外汇货币收入。在会计核算时，其应按照国家外汇管理条例和外汇兑换的管理办法，办理外汇存入、转出和结算业务，并计算汇兑损益。

1.2.3 餐饮酒店财务操作流程与机构设置

1. 餐饮酒店财务操作流程

餐饮酒店的经营活动是一个周而复始的循环过程。餐饮酒店应按照业务循环设置相应的操作流程，在各个操作环节中设立相互制约的职能岗位，并从各项管理职能出发，在各个部门之间进行合理的分工，以达到提高工作效率的目的。作为综合反映餐饮酒店经营活动重要工具的会计，必须在反映餐饮酒店经营活动全貌、符合餐饮酒店经营特点的基础上，建立相应的财务操作流程，并以此融入餐饮酒店的业务系统和管理系统。两家餐饮酒店的财务操作流程如图 1-2 和图 1-3 所示。

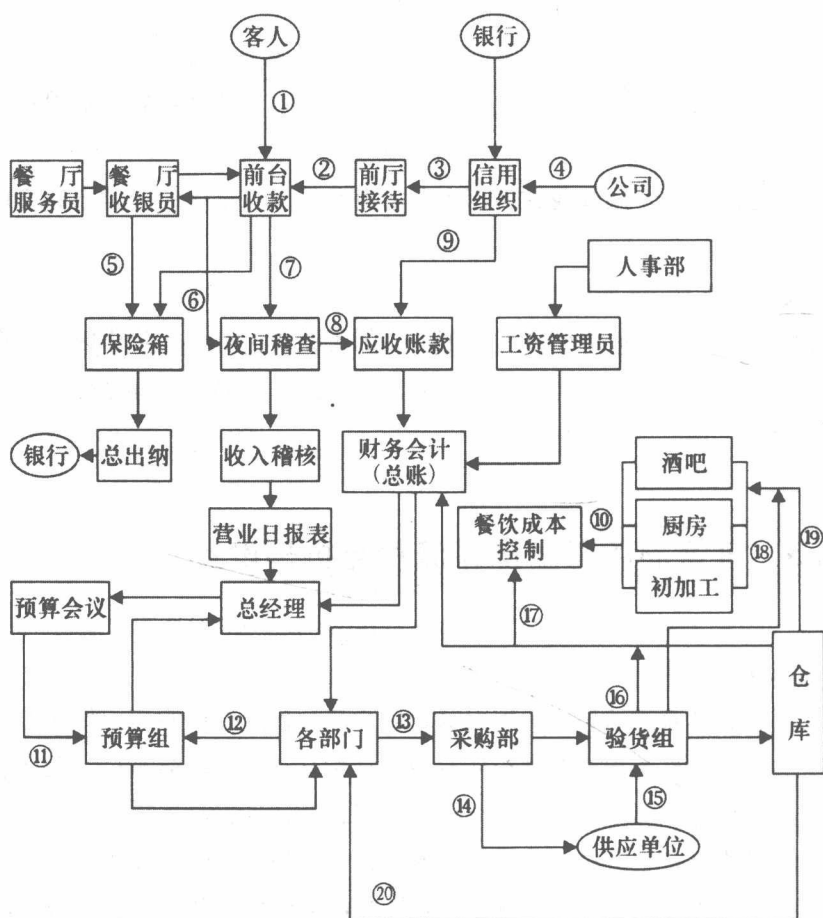


图 1-2 A 餐饮酒店财务操作流程

说明：①结账；②输入；③批准信用后接待客人；④申请信用；⑤现金；⑥每日报告；⑦客户信息每日报告；⑧公司账；⑨开收据冲应收款；⑩内部转账；⑪审批预算；⑫编制预算；⑬采购；⑭订单；⑮送货；⑯验货报告；⑰发票、验货单、领用单；⑱直拨；⑲领用；⑳领用。