



全国烹饪专业系列教材
Quanguo Pengren Zhuanye Xilie Jiaocai

餐饮业成本核算

CANYINYE
CHENGBEN HESUAN

(第2版)

林小岗 吴传钰 编著



旅游教育出版社





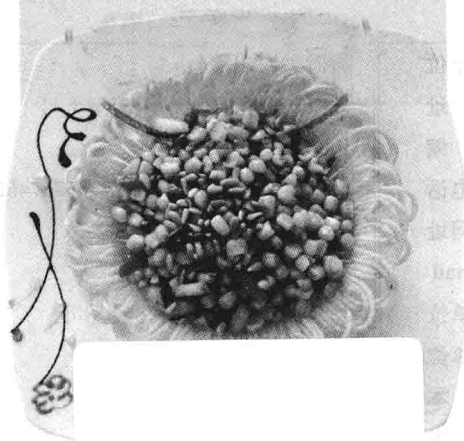
全国烹饪专业系列教材

餐饮业成本核算

CANYINYE CHENGBEN HESUAN

(第2版)

林小岗 吴传钰 编著



北京·旅游教育出版社

责任编辑:张萍

图片提供:微图网

图书在版编目(CIP)数据

餐饮业成本核算 / 林小岗, 吴传钰编著. — 2 版

. — 北京: 旅游教育出版社, 2014. 8

全国烹饪专业系列教材

ISBN 978-7-5637-2990-6

I. ①餐… II. ①林… ②吴… III. ①饮食业—成本
计算—教材 IV. ①F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2014)第 171708 号

全国烹饪专业系列教材
餐饮业成本核算(第 2 版)
林小岗 吴传钰 编著

出版单位	旅游教育出版社
地 址	北京市朝阳区定福庄南里 1 号
邮 编	100024
发行电话	(010)65778403 65728372 65767462(传真)
本社网址	www. tepeb. com
E-mail	tepx@163. com
印刷单位	北京甜水彩色印刷有限公司
经销单位	新华书店
开 本	787 毫米×960 毫米 1/16
印 张	10. 75
字 数	167 千字
版 次	2014 年 8 月第 2 版
印 次	2014 年 8 月第 1 次印刷
定 价	23. 00 元

(图书如有装订差错请与发行部联系)

出版说明

改革开放以来,我国的烹饪教育得到了快速发展,烹饪专业教材建设也取得了丰硕的成果。但是,随着人民生活水平的不断提高,餐饮业自身发生了许多新变化。对烹饪教学提出了许多新要求,因此,编写一套符合我国烹饪职业教育发展要求,满足烹饪教学需要,规范、实用的烹饪专业教材就显得尤为必要。

本系列烹饪专业规划教材就是为了配合国家职业教育体制改革,培养旅游、餐饮等服务行业烹饪岗位的应用型人才,由我社聘请众多业内专家,根据《国务院关于大力推进职业教育改革与发展的决定》中关于职业教育课程和教材建设的总体要求与意见,结合餐饮旅游行业的特点精心编写的国家骨干教材。

在教材编写中,我们征求了教育部职业教育教学指导委员会有关专家委员及餐饮行业权威人士的意见,对众多烹饪学校及开设烹饪专业的相关学校和餐饮企业进行了调研,并在充分听取广大读者意见的基础上,确定了本套教材的编写原则和模式:针对行业需要,以能力为本位、以就业为导向、以学生为中心,重点培养学生的综合职业能力和创新精神。

该系列教材在编写中,始终立足于职业教育的课程设置的餐饮业对各类人才的实际需要,充分注意体现以下特点:

第一,以市场为导向,以行业适用为基础,紧紧把握职业教育所特有的基础性、可操作性和实用性等特点。根据职业教育以技能为基础而非以知识为基础的特点,尽可能以实践操作来阐述理论。理论知识立足于基本概念、基础理论的介绍,以够用为主,加大操作标准、操作技巧、模拟训练等操作性内容的比重。做到以技能定目标,以目标定内容,学以致用,以用促学。另外,考虑到烹饪专业学生毕业时实行“双证制”的现实要求,编者在编写过程中注意参考劳动部职业技能鉴定的相关标准,并适当借鉴国际职业标准,将职业教育与职业资格认证紧密相连,避免学历教育与职业资格鉴定脱节。

第二,充分体现本套教材的先进性和科学性。尽量反映现代科技、餐饮业中广泛运用的新原料、新工艺、新技术、新设备、新理念等内容,适当介绍本学科最新研究成果和国内外先进经验,以体现出本教材的时代特色和前瞻性。

第三,以体现规范为原则。根据教育部制定的有关职业学校重点建设专业教学指导方案和劳动部颁布的相关工种职业技能鉴定标准,对每本教材的课程性质、适用范围、教学目标等进行规范,使其更具有教学指导性和行业规范性。

第四,确保权威。编写本系列教材的作者均是既有丰富的教学经验又有丰富的餐饮工作实践经验的业内专家,对当前职教情况、烹饪教学改革和发展情况以及教学中的重难点非常熟悉,对本课程的教学和发展具有较新的理念和独到的见解,能将教材中的“学”与“用”这两个矛盾很好地统一起来。

第五,体例编排与版式设计新颖独特。对有关制作过程、原料等的讲述,多辅以图示和图片,直观形象,图文并茂。在思考与练习的题型设计上,本套书的大部分教材均设置了职业能力应知题和职业能力应用题两大类,强化教材的职业技能要求,充分体现职业教育教材的特点,既方便教师的教学,又有利于学生的练习与测评。

作为全国唯一的旅游教育专业出版社,我们有责任把最专业权威的教材奉献给广大读者。在将这套精心打造的烹饪专业教材奉献给广大读者之际,我们深切地希望所有的教材使用者能一如既往地支持我们,及时反馈你们的意见和建议,我们将不断完善我们的工作,回报广大读者的信任与厚爱!

旅游教育出版社

前 言

在我国全面进入小康社会的新时期,在当前大好的经济形势下,餐饮业迎来了前所未有的发展契机。随着国民经济的发展、人民生活水平的不断提高,餐饮业经济占国民经济总值的比例越来越大。餐饮业是劳动密集型产业,目前我国餐饮业提供的就业岗位约 2000 多万个,每年新增就业岗位 200 多万个。机遇与风险同在,激烈的市场竞争使我们意识到餐饮业的发展离不开大量的专业人才,因此,造就一支具有职业发展潜力的烹饪人才队伍成为当务之急。

《餐饮业成本核算》是全国烹饪专业系列教材之一,是烹饪专业的基础课程。其主要任务是传授餐饮业成本的核算及控制知识,使学生能运用所学知识解决餐饮业成本核算、成本控制及产品价格定位等实际问题,从而更好地参与企业的经营和管理。

在编写本书的过程中,编者力求以培养学生职业能力为出发点,以满足岗位需求为基础。本书内容突出职业性、实践性、实用性,努力与市场接轨,使学生学以致用,提高学生解决实际问题的能力。

本书第 2 章、第 4 章由广西烹饪学校高级讲师、高级面点技师林小岗编写;第 1 章、第 3 章、第 5 章由广西商业高级技工学校高级讲师吴传钰编写。在编写过程中,编者参考并引用了有关方面的教材、书籍,在此向有关作者致以诚挚的谢意。

编者

2014 年 6 月

目 录

第1章 餐饮业成本核算概述	(1)
学习目标	(1)
第一节 餐饮业经营特点	(1)
一、具有加工生产、商品销售、消费服务三种职能	(2)
二、经营服务过程与消费过程的统一	(2)
三、餐饮业是劳动密集型产业	(2)
四、具有较强的地方特色	(3)
五、具有灵活多变的经营方式	(4)
第二节 餐饮业的成本构成	(4)
一、餐饮业成本的概念	(4)
二、餐饮成本分类	(6)
三、餐饮产品成本的构成	(8)
四、餐饮产品成本的要素	(9)
第三节 餐饮成本核算的作用	(10)
一、餐饮成本核算的概念	(10)
二、餐饮成本核算的作用	(10)
本章小结	(13)
阅读材料	(13)
思考与练习	(16)
第2章 原材料成本核算	(19)
学习目标	(19)
第一节 净料成本的核算	(19)
一、一料一档成本的核算方法	(20)
二、一料多档成本的核算方法	(21)
第二节 半制品、熟制品成本的核算	(23)
一、半制品成本的核算方法	(23)
二、熟制品成本的核算方法	(24)



第三节 调味品成本的核算	(25)
一、调味品用量的估算方法	(26)
二、调味品成本的核算方法	(26)
第四节 净料率和成本系数的应用	(29)
一、净料率和计算方法	(30)
二、净料率的应用	(31)
三、成本系数的应用	(42)
本章小结	(43)
阅读材料	(43)
思考与练习	(44)
第3章 餐饮产品成本核算	(46)
学习目标	(46)
第一节 餐饮产品成本核算的方法	(46)
一、餐饮产品成本核算的方法	(46)
二、单一产品核算的方法	(47)
三、批量产品核算的方法	(49)
第二节 筵席的成本核算	(54)
一、中餐筵席的成本核算	(54)
二、西餐宴会的成本的核算	(57)
第三节 餐饮成本报表	(58)
一、餐饮成本月报表	(58)
二、餐饮成本日报表	(62)
本章小结	(68)
阅读材料	(68)
思考与练习	(71)
第4章 餐饮产品价格的核算	(74)
学习目标	(74)
第一节 餐饮产品价格的构成	(74)
一、餐饮产品的成本 and 价格	(74)
二、毛利率和利润率	(76)
第二节 餐饮产品毛利率的确定	(78)
一、毛利率与价格的关系	(78)
二、确定产品毛利率的原则	(78)
三、综合毛利率与分类毛利率	(79)



第三节 餐饮产品价格的计算	(80)
一、成本毛利率法	(80)
二、销售毛利率法	(82)
第四节 餐饮产品毛利率的换算	(85)
第五节 餐饮业产品价格的调整	(89)
一、综合比例法	(89)
二、成本比例法	(89)
三、统计分析法	(90)
四、喜爱程度法	(92)
本章小结	(92)
阅读材料	(92)
思考与练习	(93)
第5章 餐饮业利润与成本控制	(95)
学习目标	(95)
第一节 餐饮业利润与利润率	(95)
一、餐饮业利润的核算	(95)
二、餐饮业利润率的确定和目标管理	(97)
第二节 餐饮业成本控制	(103)
一、做好成本管理的基础工作	(103)
二、构建餐饮成本控制体系	(105)
三、餐饮原料采购成本的控制	(107)
四、餐饮原料存储成本的控制	(115)
五、餐饮产品生产成本的控制	(118)
六、餐饮营销成本控制	(128)
七、餐饮场地设施设备与器具成本的控制	(133)
八、餐饮用工成本的控制	(134)
九、经营费用的控制	(139)
十、成本控制中要注意的问题	(142)
第三节 餐饮可控费用分析	(143)
一、餐饮可控费用的内容	(143)
二、如何降低可控费用	(143)
第四节 成本核算成果的分析	(146)
一、餐厅营业收入的分析	(146)
二、餐厅成本费用分析	(148)



三、餐厅营业利润分析	(155)
本章小结	(158)
阅读材料	(159)
思考与练习	(160)
参考书目	(162)

第 1 章

餐饮业成本核算概述



- 理解餐饮业的经营特点
- 掌握餐饮业的成本构成内容
- 了解餐饮产品成本分类
- 学会餐饮产品成本的构成及餐饮产品成本的要素
- 了解餐饮业成本核算的作用

“民以食为天”，此乃亘古不变之真理。餐饮业不仅为人们之间的经济交往服务，也为人们的日常生活服务。在中国大力发展餐饮业，对于繁荣社会经济、提高人民群众的物质和文化生活水平、促进旅游业发展、实现家务劳动社会化，以及推动社会发展和进步具有重要意义。

中国餐饮业历史悠久，丰富的饮食文化、多民族的饮食习俗、精湛的烹调技艺在世界享有盛誉。随着我国加入世界贸易组织，各行业的管理与国际接轨，如何提高企业的竞争能力，使传统的餐饮业更具活力，跟上时代的步伐，是我们从业人员必须面临的问题。

餐饮业是由从事餐饮生产经营的单位和部门所组成的行业，处于第三产业的商品流通层次，属于密集型产业，是国民经济的重要组成部分。除此之外，餐饮业还是国民经济领域中一个发展较快的行业，开展与加强对餐饮生产经营成本的核算和控制，对促使餐饮企业改善经营管理、降低消耗、制定合理的餐餐饮品销售价格，以获取合理利润，实施正确经营决策具有重要意义。

第一节 餐饮业经营特点

餐饮业是指专门从事加工、烹饪和出售制品，并提供消费场所、设备和服务性劳动，以满足顾客需要的行业。餐饮业一般包括各类面向社会服务的宾馆、饭店、



酒家、餐馆、饭庄、快餐店、甜食店、小吃店、冷饮店、西餐厅、酒吧、茶社,以及餐饮排挡、摊贩;还包括交通运输、度假村、游乐场、歌舞娱乐中的餐饮部门。这些都是商业性餐饮业和部门,都是以营利为经营目的,并以此获得生存与发展,这是餐饮行业的主体。从广义上讲,餐饮业还应包括以后勤保障为主要目的的餐饮服务部门,如学校、医院、疗养院、各类社会团体、企事业单位的食堂等。

我国目前对餐饮业的统计范围主要限于商业性餐饮服务企业和部门。随着我国社会主义市场经济的逐步建立和完善,越来越多的事业性餐饮服务部门正在走向市场,餐饮业的范围和规模将获得迅速扩展。

餐饮业是国民经济领域中一个发展较快且发展前景看好的行业,它的经营活动既不同于一般的生产活动,又不同于一般商业企业的买卖活动,具有自己的特点。

一、具有加工生产、商品销售、消费服务三种职能

餐饮业的产品是通过自己的厨房制作出菜品或点心,直接销售给消费者,同时还要为消费者提供就餐的场所和体贴周到的服务。从餐饮产品的加工制作来看,它具有生产企业的性质;从餐饮产品的直接销售来看,它具有零售商业企业的性质;而从销售过程中为消费者提供场所、用具、服务等方面来看,它又具有服务企业的性质。因此,餐饮企业执行着生产、销售和服务三种职能。

二、经营服务过程与消费过程的统一

餐饮企业是直接向消费者提供产品和劳务的,必须直接接触消费者,才能达到经营服务活动的目的。它和工农业产品供应不同,工农业产品要经过流通、分配环节提供给消费者消费,在时空上、地点上都不一致;其生产、销售和消费不在同一时空和地点进行。而对餐饮业来讲,当顾客进入消费场所之时,企业服务员即要提供相应的服务。顾客点菜,本身是餐饮企业的一种销售行为。厨房生产人员按照顾客所需的品种和质量要求制作菜点,即为生产环节;菜点上餐桌供顾客食用时,即为消费环节。餐饮业的经营服务活动与消费活动是在同一时间和同一地点进行的,经营服务过程与消费过程同时发生。这种面对面的服务与消费的特点,对餐饮企业在硬件设备、工艺技术、员工素质等诸方面都提出了更高、更直接的要求。

三、餐饮业是劳动密集型产业

根据产业的生产要素供给的密集度,产业一般分为劳动密集型、资本密集型和技术密集型三种。所谓劳动密集型,就是劳动要素在生产要素的投入中所占的份额比较大。餐饮行业是一种单位劳动占用资金或资本少,技术装备程度相对不高,容纳劳动力较多的产业。同时,餐饮业要求技术工艺性强,主要是以单件生产和手



工操作为主,而且餐饮业的切配、烹调技术、面点制作、造型与雕花、各地的名菜名点及特色菜点等,都有其独特的技艺与规程。饭店业多为手工作坊,餐饮产品多为手工单件制作,要借助于手工操作的技能技巧来发挥,绝非是机器所能完成的。因此,在相当一段时期内,餐饮业难以形成统一的现代化生产及管理。

现阶段,餐饮业是比较典型的劳动密集型行业之一,具有投资少、资金周转快、能吸收较多劳动力就业等特点,这一特点也决定了员工工资费用在餐饮成本中占较大的比例。根据国情,我国劳动力资源和自然资源相当丰富,积极发展劳动密集型的餐饮业,对于促进国民经济发展,创建和谐稳定的社会具有重大的意义。

四、具有较强的地方特色

餐饮是人们日常生活中的极其重要的内容,餐饮业是在长期的历史发展过程中,随着人类对餐饮的不断追求而发展起来的。不同国家、地区、民族的地理、气候和生活环境、生活习惯不同,餐饮产品在原材料的使用、加工方法、烹调技艺和饮食习惯上也有许多不同。

我国地广人多,又是一个多民族国家。各地区、各民族的生活习惯不同,消费方式各异。因此,形成地区间、民族间在餐饮和劳务需求上的差别。如,山西人爱吃酸、云、贵、川喜欢食辣、江南人偏爱甜、东北人偏重咸,等等。同时,餐饮业产品、劳务的交换活动也不同于一般的商品交换,不存在餐饮产品在时空上的转移,不存在餐饮业产品与劳务在地区间的调拨,而主要是就地服务。这就要求餐饮经营必须因地制宜,符合当地群众的餐饮需要。因此,餐饮管理的关键在于突出风味特点,办出经营特色,坚持以产品特色和服务质量取胜。

餐饮特色经营是餐饮产品和服务的创新,是餐饮业竞争力的体现,在经营中努力创造出经营特色,是餐饮经营的重要目标。什么是特色?特色就是个性、差异,就是与众不同。什么是餐饮特色经营?特色经营就是在经营过程中采取符合自身情况的、被消费者认可的、能带来经济效益的、具有明显个性特征的设计和做法。餐饮的经营特色是餐饮企业的经营者对生产力要素中人、财、物、信息、资源在市场中创造性的组合,是经营能力的综合体现。其主要体现在环境和设施、产品和服务、餐厅和餐饮、文化和娱乐等方面。餐饮经营者要加大开发力度,不断挖掘、借鉴、联想、创新,以地方风情、民族特点、绿色餐饮创造特色,并要让消费者认知特色、传播特色,扩大知名度。

扩大餐饮特色影响的主要途径,一是向消费者宣传;二是消费者认知后相互传播;三是利用新闻媒介进行宣传。



五、具有灵活多变的经营方式

过去人们用餐只是为了充饥,但是随着经济的发展,“吃”不再仅是为了果腹,而且还要满足心理、审美等多方面的需求。因此,在餐饮产品质量上人们提出了更高要求。“民以食为天”,“食以味为先”,中国菜讲究“色、香、味、形、养”,以味为核心。但是天天吃同一种菜肴,亦会食之无味,人们希望更换口味,追求新鲜感。在这种情况下,不论何种形式的餐饮,为了迎合消费者的这种需求,都要不断地推陈出新,在保持经营特色的基础上,开发出新餐饮产品、新风味。

在用餐方式上也要不断更新。传统的经营方法是顾客进餐厅后,由服务员提供菜单进行点菜,然后上菜就餐。而现在不少的就餐者在餐饮活动中常有一种求异、求新的心理,不再固守于旧的进餐方式,时时刻刻都在要求进餐方式的变革。如,现代人的消费观念转变了,不再讲究排场,而是力求简单、自由的就餐方式,同时在就餐的环境氛围上也提出了新的要求,或要求环境清静幽雅、温馨舒适,或要求环境气氛热烈。在这种情况下,各种方便、快捷的餐厅便应运而生了。如,连锁餐饮店满足了人们的快捷要求,超市餐饮更满足了人们追求自由、无拘无束的要求,而外卖式餐厅、休闲式餐厅等则满足了人们求新求变的心理需求。

灵活经营是一种餐饮营销策略,破除一日三餐的传统经营格局,采用灵活多样的经营方式,广泛吸引客人,扩大餐饮产品销售,其具体经营方式也得到不断地更新。如美食节、风味小吃一条街、啤酒节、烧烤吧、乡村绿色餐饮等。随着人们生活水平的提高、生活节奏的加快、消费观念的更新,餐饮企业不断转变经营方式,餐饮市场以连锁经营、特色经营、专业经营、配送服务等现代经营方式快速发展。

以上餐饮业的这些基本特点与其成本构成有着密切的关系,换句话说,正是这些特点,导致了餐饮业的成本构成与其他行业成本构成之间的差异。

第二节 餐饮业的成本构成

一、餐饮业成本的概念

餐饮业成本,是餐饮在一定的时期内的生产经营过程中,所发生的费用支出的总和,即餐饮营业额减去利润的所有支出,是企业在生产经营过程中耗费的全部物化劳动和活劳动的货币形式。它包括企业的经营成本、营业费用和企业管理费用。餐饮业成本概括起来主要有以下几项目:

- (1) 原材料(包括餐饮产品、材料)
- (2) 人工成本(包括基本工资、附加工资、奖金津贴)



- (3) 水电费
- (4) 燃料费
- (5) 物料用品
- (6) 低值易耗品摊销
- (7) 商品进价和流通过费用
- (8) 租赁费
- (9) 折旧及摊销费
- (10) 福利
- (11) 企业管理费(包括办证、接待、广告宣传费等)
- (12) 维修费
- (13) 零星购置

(14) 其他费用支出(包括餐具破损费用、清洁、洗涤费用、办公用品费、银行贷款利息、电话费、差旅费等)

在任何一家饭店里,主要成本(如原材料成本、人工成本等)在餐饮成本中比例都很高。可以说,主要成本的高低很大程度上决定餐饮管理能否实现财务目标。因此,应特别重视主要成本的管理和控制。下面简单介绍这两项成本。

(一) 原材料成本

原材料成本,是指在餐饮生产经营活动中餐饮产品和饮料产品的销售成本。原材料成本占餐饮成本中的比例最高,占餐饮收入的比重最大,是餐饮部门的主要支出。一般情况下,餐饮原料的成本率高于饮料原料的成本率;普通餐饮的成本率高于宴会原料成本率;国内饭店餐饮原料的成本率高于外国行业的成本率。据测算,我国餐饮原料(餐饮产品、饮料)的平均成本率在45%左右。

(二) 人工成本

人工成本,是指在餐饮生产经营活动中耗费的活劳动的货币表现形式,它包括工资、福利费、劳保、服装费和员工用餐费用。餐饮生产经营活动中人工成本率仅次于餐饮产品和饮料的成本率。因而,人工成本也是餐饮成本中的重要支出。目前,国内餐饮业中人工成本占营业额的20%左右。

为了更直观地说明原料成本和人工成本在餐饮总成本中的比重,以下列举一个餐饮企业所消耗的各种成本要素的比重,以供参考(见表1-1)。

表1-1 成本比例参考表

费用	比重(%)
原材料(餐饮产品、材料)	45
燃料	1



续表

费用	比重(%)
物料用品	1 ~ 3
低值易耗品	5
工资(基本工资、附加工资、奖金津贴)	15 ~ 25
福利	3.5
水电费	2
企业管理费	1
其他支出费用	5
合计	78.5 ~ 90.5

正因为企业经营中的所有耗费都是广义的成本,所以人们常常将成本和费用视作同义词。我国财政部制定的有关成本管理的条例,明确规定了不同行业的成本构成范围。一般来说,凡在生产经营过程中发生的各项直接支出,均列入营业成本,而在生产经营过程中发生的各项间接费用,则列入期间费用(包括经营费用、管理费用和财务费用)。这就将各个行业的成本与费用区别开来。

二、餐饮成本分类

(一) 餐饮成本的分类

与其他成本一样,餐饮成本可以按多种标准进行分类。餐饮成本分类的目的在于根据不同成本采取不同的控制策略。餐饮产品成本根据其考虑问题的角度不同,其分类方法有不同。其主要有以下几种不同的方法:

1. 按是否与业务量有关,划分为固定成本和变动成本

(1) 固定成本,是指不随业务量(产量、销售量或销售额)的变动而变动的那些成本。如,固定资产折旧费,在一定时期内,按财务制度规定,提取折旧费的大小是不随业务量的变动而变化的。

(2) 变动成本,是指在一定时期和一定经营条件下,随着业务量的变化而变化的那些成本。例如,原料成本、水电能源等,会随着餐饮菜点的生产和销售的增加而增加。因此,原材料成本和水电能源支出属于变动成本。

此类划分主要是为损益分析和成本控制提供理论依据。餐饮企业中高层管理以控制固定成本为主;中低层管理以控制变动成本为主,尽量降低成本费用。在划分固定成本和变动成本后,就可利用数学方法分析业务量、成本以及利润(简称量



本利)三者之间的盈亏平衡关系,对成本费用进行分析,加强对成本的控制和管理,提高企业的经济效益。

2. 按成本可控程度,划分为可控成本和不可控成本

(1)可控成本,是指在餐饮管理中基层和部门人员通过自身的努力所能够控制的那些成本。即,在短期内可以改变其数额大小的那些成本。一般而言变动成本属于可控成本。管理人员若变换每份菜的份额,或在原料油的采购、验收、贮存、生产等环节加强控制,餐饮产品成本则会发生变化。某些固定成本也是可控成本。如广告和推销费用、大修理费、管理费等。又如,有关操作人员通过个人精湛的技艺和工作责任心,可节约原料、物料消耗品和水电能源等耗费,使其耗费降低或控制在一定的成本水平之上。对可控成本的管理是餐饮成本控制的重要方面。

(2)不可控成本,是指在餐饮管理中基层和部门人员通过努力也难以控制,只有高层管理才能掌握的那些成本。固定成本一般是不可控成本。例如,租金、维修费、保险费、固定资产折旧费,以及按规定提取的福利费等。这些均是按有关制度规定支出的,都是经营管理人员无法通过努力来改变其数额大小的,因此,属于不可控成本。

此两类成本为成本控制的分工和重点掌握提供了依据,即基层和部门以可控成本控制为主,中高层管理则以不可控成本控制为主。

3. 按与产品形成关系,划分为直接成本和间接成本

(1)所谓直接成本,是指在产品生产过程中直接耗用而加入到成本中的那些成本。主要包括原料成本、酒水成本和商品成本三部分。如,餐厅烹制菜肴和制作点心所需的各种原材料费,包括主料、配料、调料等就属于直接成本。

(2)所谓间接成本,指那些不属于产品成本的直接支出,而必须用其他方法分摊的各项耗费。如工资、水电费、燃料费、修理费、固定资产折旧、销售费用等。

此类划分的作用,在于为部门和全企业成本核算提供理论依据。部门以直接成本核算为主,全企业以间接成本核算为主。

4. 按计算成本计算的对象,划分为总成本和单位成本

(1)总成本是指一定时期某种、某类、某批或全部菜点成品的成本总额。

(2)单位成本是指单个产品的生产耗费。

例如,制作色拉,批量为10份,10份色拉的总成本为35元,则每份色拉的成本为3.5元。餐饮业计算成本的对象是单件餐饮品,所以,通常说的餐饮业的产品成本,是指餐饮单位产品的成本。

精确计算餐饮产品的单位成本和总成本是成本核算的核心。

(二) 餐饮成本的特点

从以上成本构成和类型看,餐饮成本具有以下特点: