



最新行业会计操作实务丛书

- 根据新会计准则
- 结合餐饮企业特点“量身定做”
- 注重细节，实在实用

# 怎样在 餐饮企业 做会计

贺志东 编著

湖南人民出版社



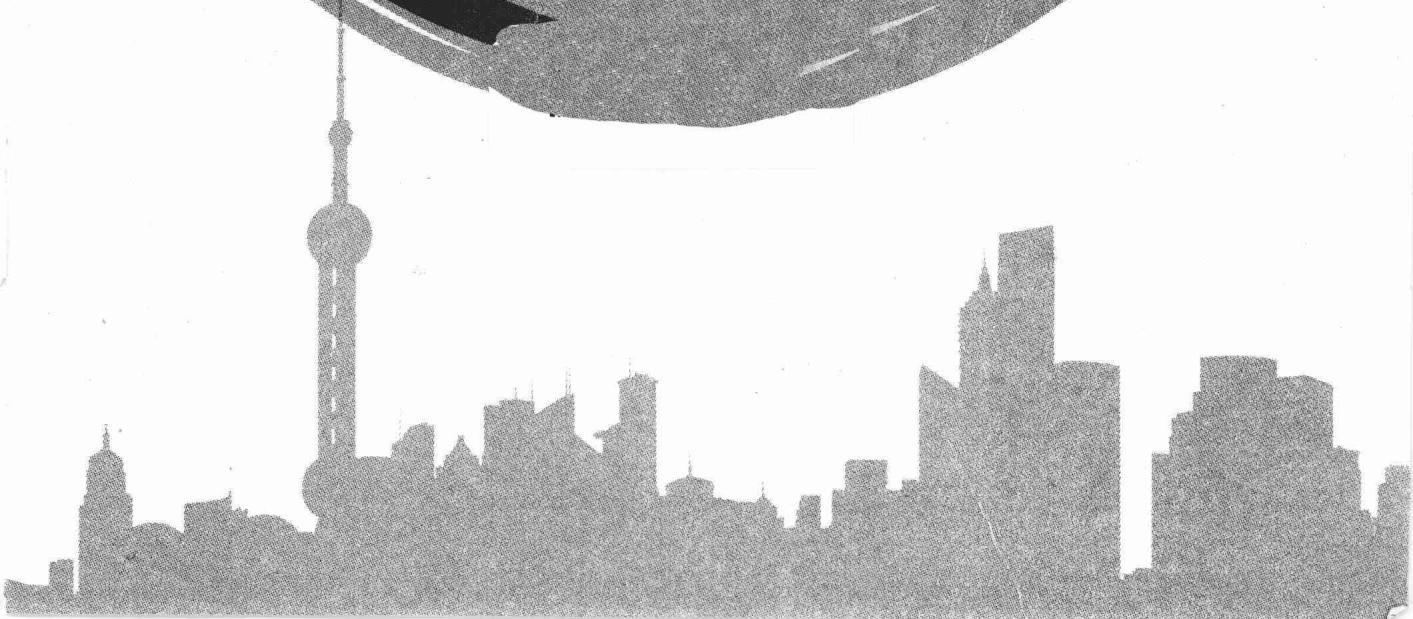
最新行业会计操作实务丛书

- 根据新会计准则
- 结合餐饮企业特点“量身定做”
- 注重细节, 实在实用

# 怎样在 餐饮企业 做会计

贺志东 编著

湖南人民出版社



## 图书在版编目 (CIP) 数据

怎样在餐饮企业做会计 / 贺志东编著. —长沙:

湖南人民出版社, 2010. 6

ISBN 978 - 7 - 5438 - 6485 - 6

I. 怎… II. 贺… III. 饮食业 - 会计

IV. F719. 3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2010) 第 062883 号

## 怎样在餐饮企业做会计

编 著 贺志东

出 版 人 李建国

责任编辑 郝 静

装帧设计 张 毅

出版、发行 湖南人民出版社

网 址 [http //www. hnppp. com](http://www.hnppp.com)

地 址 长沙市营盘东路 3 号

邮 编 410005

经 销 湖南省新华书店

印 刷 长沙化勘印刷有限公司

印 次 2010 年 6 月第 1 版第 1 次印刷

开 本 787 × 1092 1 / 16

印 张 24. 5

字 数 580000

印 数 1 - 6000

书 号 ISBN 978 - 7 - 5438 - 6485 - 6

定 价 44. 00 元

---

营销电话: 0731 - 82226732

(如发现印装质量问题请与承印厂调换)

“选择了财会，就选择了终身学习。”财会财税人员必须终身学习、不断更新知识，否则就可能被淘汰或不能胜任工作。尤其是对新的财会实务，如果不读书、不学习，仅仅浏览一下新闻或准则条文就自以为掌握了新政策的精髓，对个人职业竞争力和公司财会核心竞争力都有损失，甚至要付出直接代价、承担法律后果。

近年来，我国会计准则、财务通则、审计准则、内控规范、税务法规等发生了几乎“脱胎换骨”式的大变化。以此为契机，中华第一财税网（又名智董网）推出了最新行业会计操作实务丛书。

推出最新行业会计操作实务丛书的缘起，是我们在一二十年的财会财税实际执业过程中广大客户提出的需求。许多从事财会实务工作的人员（尤其是基层的同志）普遍反映，现有的一些关于会计、财务、成本管理等之类图书，与市场需求脱节，多为只述皮毛、侧重概念和理论的“小册子”，且内容老化、过时，讲的大多是工业企业的（或稍涉及商业企业）会计实务。试图用一本小册子书搞“大杂烩”，已经无法满足各行各业读者的具体需求。符合个性需求的，实用性、可操作性强的行业财会实务书，才是他们想买的。

各行各业的会计既具有共性又具有特性。新企业会计准则针对各行业财务会计的共性部分制定了一套通用的、统一的会计规范，对各行业会计的确认、计量、记录、报告全过程作出了规定。尽管新企业会计准则在强调企业会计核算共性要求的同时，适度地照顾到了一些行业特色，但是，企业会计准则无法兼顾到所有行业特殊业务的会计核算，对各行业因经营特点不同及由此带来的管理上对会计信息的不同要求——各行业特殊业务的会计核算问题，会计准则却不可能、也不必要作出具体而详细的规定。例如，金融、保险企业与工商企业的核算差异就非常大；商业与运输业的成本核算也相差甚远；运输业与施工企业的存货核算也无法相互替代。因此，只要国民经济中存在着各行各业，行业会计的区别就将随之永远存在。行业会计是在遵循统一的会计准则的前提



下，根据本行业的经营特点及强化内部管理等要求，来研究如何对本行业业务进行会计处理。

本丛书由全国著名财税实务专家贺志东编著，共六册，包括：《怎样在工业企业做会计》、《怎样在商品流通企业做会计》、《怎样在房地产企业做会计》、《怎样在餐饮企业做会计》、《怎样在建筑施工企业做会计》、《怎样在物业企业做会计》。

本书为《怎样在餐饮企业做会计》，内容共13章，包括：餐饮企业会计导论，餐饮企业收入会计，餐饮企业成本费用会计，餐饮企业利润分配会计，餐饮企业所得税会计，餐饮企业货币资金及应收、预付项目会计，餐饮企业存货会计，餐饮企业固定资产会计，餐饮企业无形资产会计，餐饮企业负债会计，餐饮企业所有者权益会计，餐饮企业资产负债表日后事项，餐饮企业财务会计报告等。

本书根据最新企业会计准则和法规政策、结合餐饮企业特点编写，注重细节，内容精准权威，语言通俗易懂，能帮助餐饮企业财务人员在短时间内适应企业会计实务在核算方法、程序和要求上的重大变化，更快地掌握相应的原则和方法，具有较高的行业针对性和实务操作性。

囿于科研经费、学识等方面原因，书中不足之处在所难免，请读者不吝批评指正，以便今后再版时修订（E-mail: [jjianyi@tax.org.cn](mailto:jjianyi@tax.org.cn)）。

在本书编写过程中，我们参考借鉴了国内外一些相关文献资料。本书的出版得到了湖南人民出版社领导和编辑们的大力支持和帮助，在此均深表谢意！

为了帮助广大读者在学习时互动交流，有兴趣的读者可以登录智董网财税社区（[bbs.tax.org.cn](http://bbs.tax.org.cn)）发帖、回帖和了解有关信息以及获取部分赠阅资料。

中华第一财税网（又名智董网）

[www.tax.org.cn](http://www.tax.org.cn)



# CONTENTS .....

## «« 第一章 餐饮企业会计导论

第一节 餐饮行业综合知识 | 001

第二节 餐饮企业会计概述 | 009

## «« 第二章 餐饮企业收入会计

第一节 餐饮企业收入概述 | 031

第二节 餐饮企业提供劳务收入 | 032

第三节 餐饮企业销售商品收入 | 034

第四节 餐饮企业让渡资产使用权收入 | 038

第五节 餐饮企业收入专题 | 038

第六节 政府补助 | 042

第七节 会计科目及主要账务处理 | 046

## «« 第三章 餐饮企业成本费用会计

第一节 餐饮企业成本费用会计概述 | 048

第二节 餐饮企业主配料成本核算 | 061

第三节 餐饮企业调料成本核算 | 072

第四节 餐饮企业燃料成本核算 | 079

第四节 餐饮企业产品成本核算 | 081

- 第五节 餐饮筵席成本核算 | 098
- 第六节 餐饮企业职工薪酬 | 101
- 第七节 餐饮企业期间费用核算 | 112

## 第四章 餐饮企业利润分配会计

- 第一节 餐饮企业利润分配 | 117
- 第二节 餐饮企业每股收益 | 124
- 第三节 相关会计科目及主要账务处理 | 127

## 第五章 餐饮企业所得税会计

- 第一节 餐饮企业所得税会计基础知识 | 130
- 第二节 计税基础 | 133
- 第三节 计税基础与其会计账面价值不同而产生的暂时性差异 | 139
- 第四节 餐饮企业递延所得税资产的确认和计量 | 141
- 第五节 餐饮企业递延所得税负债的确认和计量 | 144
- 第六节 餐饮企业所得税费用的确认和计量 | 147
- 第七节 相关专题知识 | 149
- 第八节 会计科目及主要账务处理 | 152

## 第六章 餐饮企业货币资金及应收、预付项目会计

- 第一节 餐饮企业货币资金 | 155
- 第二节 餐饮企业应收账款 | 157
- 第三节 餐饮企业应收票据 | 165
- 第四节 餐饮企业其他应收及预付项目 | 167

## 第七章 餐饮企业存货会计

- 第一节 餐饮企业存货概述 | 171
- 第二节 餐饮企业存货的初始计量 | 172
- 第三节 餐饮企业存货的后续计量 | 173
- 第四节 餐饮企业存货的期末计量 | 175
- 第五节 会计科目及主要账务处理 | 180

## ◀◀ 第八章 餐饮企业固定资产会计

- 第一节 餐饮企业固定资产的确认 | 186
- 第二节 餐饮企业固定资产的初始计量 | 187
- 第三节 餐饮企业固定资产的后续计量 | 194
- 第四节 餐饮企业固定资产的处置 | 198
- 第五节 会计科目及主要账务处理 | 201

## ◀◀ 第九章 餐饮企业无形资产会计

- 第一节 餐饮企业无形资产基础知识 | 215
- 第二节 餐饮企业无形资产的确认 | 215
- 第三节 餐饮企业无形资产的初始计量 | 216
- 第四节 餐饮企业无形资产的后续计量 | 217
- 第五节 会计科目及主要账务处理 | 220

## ◀◀ 第十章 餐饮企业负债会计

- 第一节 餐饮企业流动负债 | 226
- 第二节 餐饮企业非流动负债 | 240

## ◀◀ 第十一章 餐饮企业所有者权益会计

- 第一节 餐饮企业实收资本 | 252
- 第二节 餐饮企业资本公积 | 258
- 第三节 餐饮企业盈余公积 | 263
- 第四节 餐饮企业未分配利润 | 265

## ◀◀ 第十二章 餐饮企业资产负债表日后事项

- 第一节 餐饮企业资产负债表日后事项基础知识 | 267
- 第二节 餐饮企业资产负债表日后调整事项 | 268
- 第三节 餐饮企业资产负债表日后非调整事项 | 269



## ◀◀ 第十三章 餐饮企业财务会计报告

第一节 餐饮企业财务会计报告的编制 | 271

第二节 餐饮企业资产负债表 | 274

第三节 餐饮企业利润表 | 277

第四节 餐饮企业所有者权益变动表 | 279

第五节 餐饮企业会计报表附注 | 281

第六节 餐饮企业现金流量表 | 296

第七节 餐饮企业中期财务报告 | 317

第八节 餐饮企业分部报告 | 346

第九节 餐饮企业合并财务报表 | 355

## 第一章

# 餐馆企业会计导论

## 第一节 餐饮行业综合知识

### 一、餐饮业的概念

餐饮业,又称饮食业,是专门从事烹饪原料加工、烹制调味、出售餐饮制成品,并提供消费场所、设备和服务性劳动,以满足饮食就餐顾客需要的行业。

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,以及餐饮排档、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等。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,也是餐饮行业的主体。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。例如,学校、医院、疗养院、各类社会团体、企事业单位的食堂等。

### 二、餐饮业的经营性质和职能

#### (一) 餐饮业的经营性质

餐饮业是从事加工烹制熟食品,为顾客提供就餐场所和设施设备,及时供应顾客食品并为其提供服务性劳动的经营性质企业,属于第三产业的范畴。

#### (二) 餐饮业的职能

餐饮业不同于纯商业,也不同于纯工业,具有具有加工生产、商品销售、消费服务三重职能。

餐饮业通过自己的厨房,制作出菜品或点心,并将其直接销售给消费者,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,餐饮企业具有生产、销售和服务三种职能。

### 三、餐饮行业特点

我国餐饮业规模不断扩大,增长势头持续强劲,已成为国民经济的重要组成部分。餐饮业消费市场十分广阔,生产、销售、服务活动带有明显的地域性和民族化特征,因受社会文化环境、社区生态环境、季节、自然气候、水文地质条件、地形交通条件、地理位置等诸多因素的影响而具有强烈的民族性、地域性和较大的波动性、间歇性。因此,餐饮企业与其他企业相比,具有其独特的行业特点。

#### 1. 生产周期短,服务过程与消费过程的统一

餐饮业餐饮产品从原料到成品的生产周期非常短暂,一份菜品的制作常常只需几分钟到十几分钟的时间。随着高科技生产设备的不断出现,餐饮企业的生产正朝着标准化和工业化迈进,以手工为主的传统生产工艺被大大简化。

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。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,企业服务员即要开始提供相应的服务。顾客点菜,本身就是餐饮企业的一种销售行为。厨房生产人员按照顾客所需要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。因此,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。这种面对面进行服务与消费的特点,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。

#### 2. 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,而且还为满足心理、审美等多方面的需求。因此,在餐饮产品质量上有更高要求。“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,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,同时在就餐环境氛围上也产生了新的要求,或要求环境清静幽雅、温暖舒适,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,超市餐饮满足了人们求自由、无拘束的要求,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,打破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的更新。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。

### 3. 品种繁多,成本费用构成复杂,不易管理和控制

餐饮产品的生产是一个多品种、小批量、手工操作性强的生产过程,由于产供销同步,其成本费用构成十分复杂,泄漏点多。在整个餐饮经营过程中,各种原材料在采购、储藏、领用等过程中易发生霉烂、变质、丢失等现象;在加工、切配、烹制、勾兑等过程中易发生损耗、报废、浪费等现象;在销售服务过程中因菜品、服务质量等因素还可能发生退货、退餐、投诉、诉讼、赔偿等问题,从而增加了餐饮企业经营管理的难度。

### 4. 餐饮业是劳动密集型产业

根据产业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,是指劳动要素在生产要素的投入中所占的份额比较大。餐饮业是一种单位劳动占用资金或资本较少、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,并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。所以,餐饮业多为手工作坊,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,在相当一段时间内,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产业之一,具有投资少、资金周转快、能吸收较多劳动力就业等特点。这些特点也决定了员工工资费用在餐饮成本中占有较大的比例。根据国情,我国的劳动力资源和自然资源相当丰富,积极发展劳动密集型餐饮业,对于促进国民经济发展,创建和谐稳定的社会秩序具有十分重大的意义。

### 5. 具有较强的地域性和民族特色

餐饮是人们日常生活中极其重要的内容。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、民族的地理环境和生活习惯不同,对餐饮产品在原材料使用、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,形成了地区间、民族间在餐饮和劳务需求上的差别。如山西人爱吃酸、云贵川人喜食辣、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?就是个性、差异,就是与众不同。什么是餐饮特色经营?就是在经营过程中采取符合自身情况的、被消费者认可的、能带来经济效益并具有明显个性特征的设计和做法。餐饮业的经营特色是餐饮企业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,并让消费者认知特色、传播特色,扩大知名度。

#### 四、餐饮业业务范围

餐饮业一般可分为以下几类:

##### 1. 正餐服务

指提供各种中西式炒菜和主食,并由服务员送餐上桌的餐饮服务。

##### 2. 快餐服务

指服务员不送餐上桌,由顾客自己领取食物的一种自我服务的餐饮活动。

##### 3. 饮料及冷饮服务

指以提供饮料和冷饮为主的服务。

##### 4. 其他餐饮服务

指上述未列明的餐饮服务。

#### 五、餐饮企业生产经营流程

餐饮企业材料采购、入库、领用管理以及销售管理的一般流程如图1-1、图1-2、图1-3、图1-4所示。

## (一) 材料采购流程

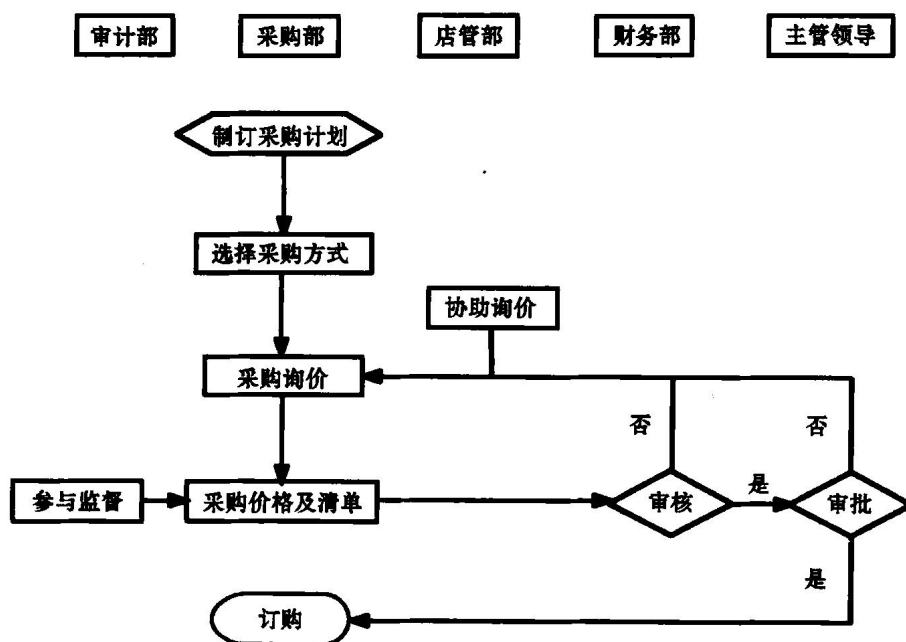


图 1-1 材料采购流程图

## (二) 材料入库流程

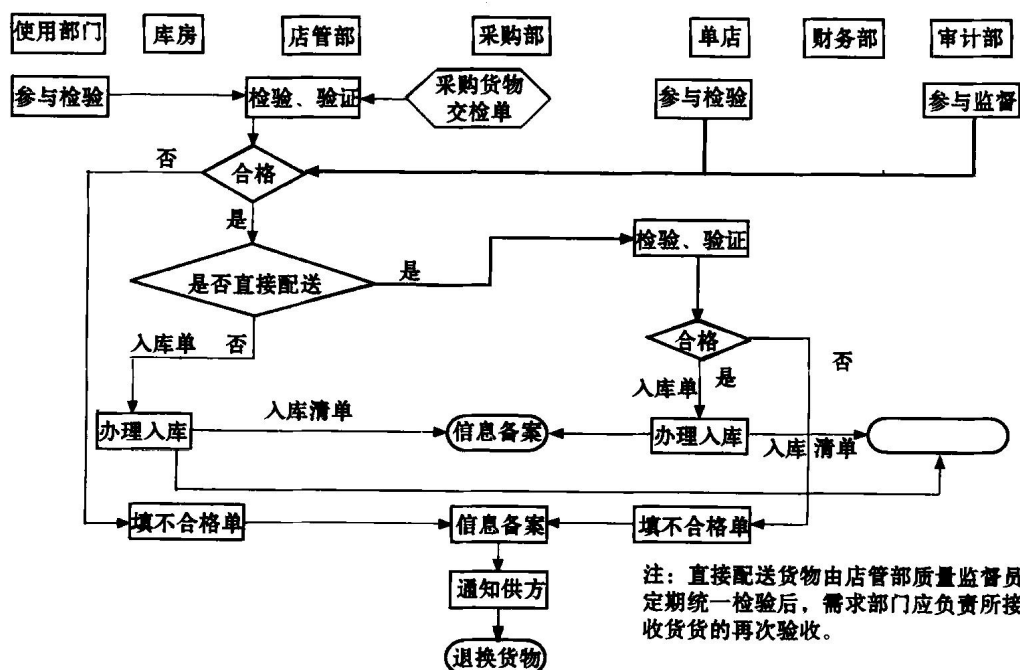


图 1-2 材料入库流程图



### (三) 材料领用流程

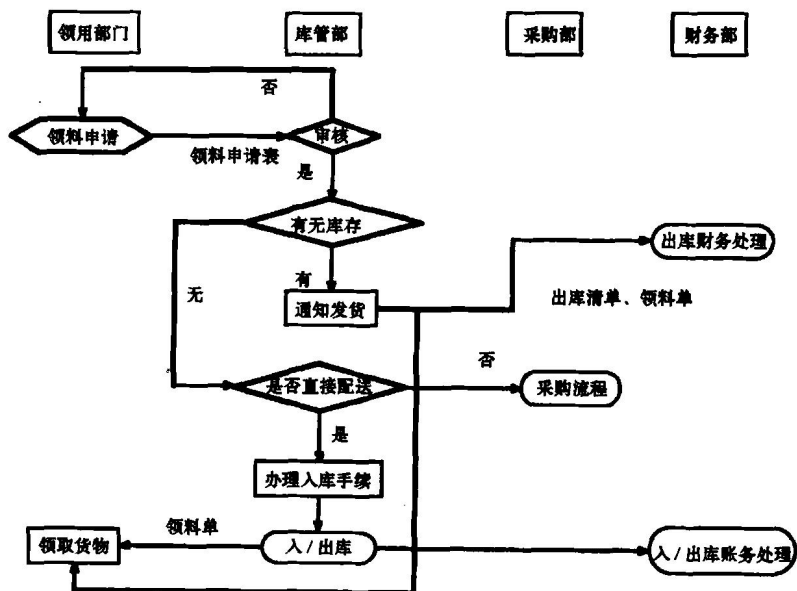


图 1-3 材料领用流程图

### (四) 产品销售流程

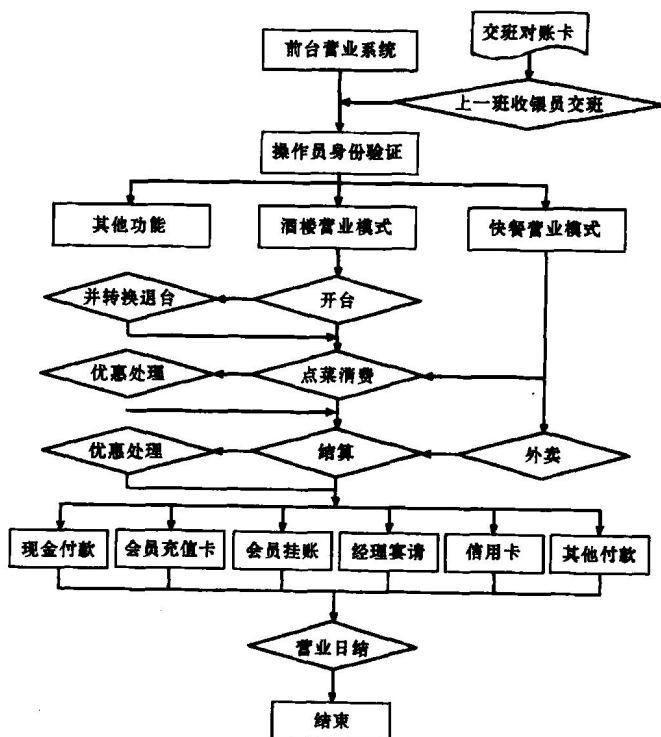


图 1-4 产品销售流程图



## 筵席

### 1. 筵席的定义

筵席,又叫燕饮、会饮、饮筵、酒筵等,它是人们为社交需要,根据接待规格和礼仪程序而精心编排的一整套菜点。因此,它又被称为菜点的组合艺术。筵席是一种高级的饮筵形式,与日常就餐有着明显区别。筵席具有聚餐式、规格化和社交性的特征,是烹调工艺的集中反映,是饮食文明的表现形式。

### 2. 筵席的菜点组合

筵席是按一定规格、要求、程序安排的综合菜点。其具有一定的格式,如餐桌的摆设、客人的座次排列都有明确的规定。而且,要求菜点在荤素、干湿、咸甜、粗细搭配方面合理,制作方法多样。筵席款式丰富多彩,但从其用料上,通常需要由鲜果、干果、冷菜、大菜、热炒菜、甜菜、点心、饭菜、茶酒等构成。

#### (1) 冷菜

冷菜习惯上称冷盘,又称冷碟、冷荤、冷盆、冷拼或花碟、独拼、看盘等,冷盘内容按筵席的等级不同可繁可简。用于筵席上的冷菜,可用什锦拼盘或四个独盘、四双拼、四三拼,也可采用1个花色彩盘,再配上4个、6个或7~8个不等的小围碟;也有的采用对镶冷盘。总之,冷盘的多少和菜品质地的高低都是按筵席的规格自由变化的,烹制常用热制冷吃和冷制冷吃两种,有卤、熏、拌、炆、腌、酥、酿、白煮、挂霜、冷冻、烤炸等技法,要求质精形美、小巧玲珑,其荤素配料2:1为宜。冷菜烹制,以食用为主,但要求色香味美,可看可吃。

#### (2) 大菜

大菜即筵席的主菜,亦称“行菜”、“正菜”。它是由整只、整块、整条、整盘的原料烹制而成,装大盘、大汤盆或大窝浅平盘中上席的菜肴,是筵席的台柱。依据筵席的规格不同,多为5~8道,也有10道、20道乃至较多的道数。一般由头菜、烤菜或炸菜、二汤、各荤素大菜、座汤组成。用烧、烤、蒸、炸、炖、焖、扒、熏、氽、腌、溜、熟、炒、叉烧等多种烹制方法制作。头菜即是大菜中的首菜,常用山珍海味和名蔬佳果配制最好的菜品,率先上席。它要求香酥、爽脆、鲜嫩、肥美,在质量上超过所有菜品,统帅全席。烤菜或炸菜、二汤紧随头菜,用料精致珍贵,往往可与头菜媲美。一助兴喝酒,二清口解腻。各大菜紧随头菜,映衬头菜。座汤上于大菜的末尾,要求质量最好,工艺甚高,或清澈如水,或浓酳似奶,或肥润,或香鲜。

### (3) 热炒菜

热炒菜又叫“行件”，根据筵席高低档次，通常分为四独炒、四双拼炒、四三镶拼炒。一般要求采用煎炒、爆、熘、炸、烹、塌贴、烩或滑炒、爆炒、干炒等多种烹调方法制作，现制现食，快速上席。一热三鲜，热炒菜多系“抢火菜”。尤其四双炒和四三镶拼炒，在工艺上显功夫，一次拼成，干净利落，以色香味美、鲜香爽口、精细清淡为佳。通过量少精巧的烹制，以达到热炒菜的口味和外形多样化的要求。

### (4) 甜菜

甜菜一般采用蜜汁、拔丝、熘炒、冷冻、煨炖、蒸酿等多种方法烹饪而成，趁热上席。在夏季也有供冷食。甜菜在筵席中所占的比重较小，一般是一道，最多2~3道。原料多为果蔬，变化可用菌类或肉蛋等，可干可稀。

### (5) 点心

点心随大菜、汤品或饭菜入席。咸带咸，甜带甜。可分上，也可齐上。在筵席中常用糯米团、面、粉、饼、饺、酥、卷、角、片、饭、粥、羹等品种。采用的种类与成品的粗细取决于筵席规格的高低。

此外，有的筵席除了上述五组菜点外，较高规格的筵席还有饭菜、果品及茗茶。

## 3. 传统筵席概述

传统筵席包括国家庆典国筵席、外交请酬国筵、省区庆典嘉筵、婚嫁喜筵、年节迎宾喜筵、庆祝诞辰喜筵、新房进火喜筵、开业酬宾喜筵、入学升迁喜筵、奠基剪彩喜筵、庆功洗尘喜筵、接风告别喜筵、丧事酬宾白筵等。

按售价分，传统筵席又可分为：普通筵席、中档筵席、高档筵席、特高档筵席几个层次。筵席的分档没有统一规定，经济发达地区和经济欠发达地区的分档会不同，就目前经济发达地区划分档次而言，一般按如下筵席售价划分：售价在400~600元一席称为普通筵席；售价在600~2000元一席称为中档筵席；售价在2000~4000元一席称为高档筵席；售价在4000元以上的称为特高档筵席。