

从入门到精通

让你轻松搞定餐饮酒店企业会计



宋莉娟◎编著

餐饮酒店企业 会计核算实务

CANYIN JIUDIAN QIYE KUAJI HESUAN SHIWU



业务流程 图文并茂 案例丰富



中华工商联合出版社

从入门到精通

让你轻松搞定餐饮酒店企业会计



宋莉娟◎编著

餐饮酒店企业 会计核算实务

CANYIN JIUDIAN QIYE KUAJI HESUAN SHIWU



业务流程 图文并茂 案例丰富



中华工商联合出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

餐饮酒店企业会计核算实务 / 宋莉娟编著. — 北京:
中华工商联合出版社, 2014.3
ISBN 978-7-5158-0824-6

I. ①餐… II. ①宋… III. ①饮食业—会计 ②饭店业—会计 IV. ①F719

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 029779 号

餐饮酒店企业会计核算实务

作 者: 宋莉娟
策划编辑: 傅德华
责任编辑: 楼燕青
封面设计: 任燕飞装帧设计工作室
责任审读: 郭敬梅
责任印制: 迈致红
出版发行: 中华工商联合出版社有限责任公司
印 刷: 三河市宏盛印务有限公司
版 次: 2014 年 3 月第 1 版
印 次: 2014 年 3 月第 1 次印刷
开 本: 710mm×1020mm 1/16
字 数: 240 千字
印 张: 14.5
书 号: ISBN 978-7-5158-0824-6
定 价: 36.00 元

服务热线: 010-58301130
销售热线: 010-58302813
地址邮编: 北京市西城区西环广场 A 座
19-20 层, 100044

Http: //www.chgslcbs.cn
E-mail: cicap1202@sina.com (营销中心)
E-mail: gslzbs@sina.com (总编室)

工商联版图书
版权所有 盗版必究

凡本社图书出现印装质量问题,
请与印务部联系。
联系电话: 010-58302915

前 言

随着国内外经济的飞速发展，餐饮酒店企业遍地开花，而且茁壮成长。这对餐饮酒店企业财务从业人员的职业能力提出了更高的要求。为了满足餐饮酒店企业会计人员的工作需要，特邀请专家编写了这本《餐饮酒店企业会计核算实务》。

本书以餐饮酒店企业所开展的各项经济业务为主线，以餐饮酒店企业会计的六大要素为整体框架，大量运用图表，以生动活泼的方式向广大读者讲解了餐饮酒店企业会计核算的方法和技巧。本书在理论知识的基础上，侧重实战操作，相信读者在阅读过本书之后，能快速掌握餐饮酒店企业会计核算的精髓，在实际的做账中更能得心应手。

本书详细讲解了餐饮酒店企业会计核算的具体知识，包括：餐饮酒店企业基本概述、餐饮酒店企业会计基础知识、餐饮酒店企业货币资金及存货的核算、餐饮酒店企业应收款项的核算、餐饮酒店企业固定资产与无形资产的核算、餐饮酒店企业会计负债的核算、餐饮酒店企业所有者权益的核算、餐饮酒店企业会计收入和费用的核算、餐饮酒店企业会计利润及利润分配的核算、财务会计报告的编制十个章节。本书详细分析了餐饮酒店企业会计核算的各种方法和技巧，内容全面丰富、讲解详细、条理清晰、难易适度，可借鉴性非常强，便于初学者及有一定会计知识的从业人士学习及操作。

本书具有以下几个方面的特点：

- ◆**条理清晰，讲解细致** 本书以会计六大要素为框架结构，即资产、负债、所有者权益、收入、费用和利润，条理清晰，一看就懂。本书从十一个方面阐述了餐饮酒店企业会计核算的方法和技巧，讲解细致，让初



学者能快速掌握其精髓。

- ◆ **图文并茂，深入浅出** 本书在讲解会计晦涩难懂的知识时，没有运用简单的说教，而是通过生动活泼的图表来阐述餐饮酒店企业会计核算方法和技巧，相信读者能够轻松阅读并能深刻领会。
- ◆ **实战性强，容易操作** 本书在讲解餐饮酒店企业会计核算方法和技巧时，配备了大量的实战案例，使本书的读者能快速领略会计核算的精髓，掌握实战技巧。

在编写过程中，我们参考了大量具有科学依据的文献资料，在此，向各位作者和编者表示感谢！同时，我们一如既往地欢迎各位读者给本书提出宝贵的意见和建议，并和广大读者一起继续为财务工作贡献自己的力量。

目 录

01

第一章

餐饮酒店企业基本概述

- 第一节 我国酒店企业发展现状和特点 // 001
- 第二节 我国餐饮企业发展现状和特点 // 004
- 第三节 酒店企业的类型与等级 // 007
- 第四节 餐饮酒店企业提供的产品与服务 // 010
- 第五节 餐饮酒店企业的经营理念及管理目标 // 014
- 第六节 餐饮酒店企业财务部的组织架构 // 016
- 第七节 餐饮酒店企业财务部的工作职能 // 021

02

第二章

餐饮酒店企业会计基础知识

- 第一节 餐饮酒店企业会计基础 // 023
- 第二节 餐饮酒店企业会计核算 // 037
- 第三节 餐饮酒店企业会计凭证和账簿 // 044

03

第三章

餐饮酒店企业货币资金及存货的核算

- 第一节 餐饮酒店企业货币资金的核算 // 055
- 第二节 餐饮酒店企业存货的核算 // 064
- 第三节 餐饮酒店企业原材料的核算 // 070

04

第四章

餐饮酒店企业应收款项的核算

- 第一节 餐饮酒店企业应收账款的核算 // 079
- 第二节 餐饮酒店企业应收票据的核算 // 083
- 第三节 餐饮酒店企业预付账款的核算 // 086
- 第四节 餐饮酒店企业坏账准备的核算 // 088
- 第五节 餐饮酒店企业其他应收款的核算 // 091

05

第五章

餐饮酒店企业固定资产与无形资产的核算

- 第一节 餐饮酒店企业固定资产的核算 // 095
- 第二节 餐饮酒店企业无形资产的核算 // 112

06

第六章

餐饮酒店企业会计负债的核算

- 第一节 餐饮酒店企业短期借款的核算 // 121
- 第二节 餐饮酒店企业长期借款的核算 // 124
- 第三节 餐饮酒店企业应付票据的核算 // 127
- 第四节 餐饮酒店企业应付股利的核算 // 129
- 第五节 餐饮酒店企业应付账款核算 // 130
- 第六节 餐饮酒店企业预收账款的核算 // 133
- 第七节 餐饮酒店企业应付职工薪酬的核算 // 135
- 第八节 餐饮酒店企业其他应付款的核算 // 137

07

第七章

餐饮酒店企业所有者权益的核算

- 第一节 餐饮酒店企业所有者权益的定义及内容 // 140
- 第二节 餐饮酒店企业实收资本的核算 // 142
- 第三节 餐饮酒店企业资本公积的核算 // 145

第四节 餐饮酒店企业盈余公积的核算 // 148

第五节 餐饮酒店企业未分配利润的核算 // 150

08

第八章

餐饮酒店企业会计收入和费用的核算

第一节 餐饮酒店企业收入的核算 // 153

第二节 餐饮酒店企业成本费用的核算 // 162

09

第九章

餐饮酒店企业会计利润及利润分配的核算

第一节 利润的构成和计算 // 180

第二节 利润核算前的准备 // 181

第三节 所得税费用的核算 // 183

第四节 了解节税和避税 // 185

第五节 税收优惠正常解析 // 188

第六节 本年利润的核算 // 190

第七节 利润分配的原则及核算 // 192

10

第十章

财务会计报告的编制

第一节 财务会计报表 // 196

第二节 资产负债表及其填列 // 200

第三节 利润表及其填列 // 204

第四节 所有者权益变动表及其填列 // 208

第五节 现金流量表及其填列 // 212

第六节 会计报表附注 // 218

第七节 财务情况说明书 // 222

第一章 餐饮酒店企业基本概述

第一节 我国酒店企业发展现状和特点

一、酒店的定义

酒店其基本定义是提供安全、舒适，令利用者得到短期的休息或睡眠的空间的商业机构。一般来说，酒店就是给宾客提供歇宿和饮食的场所。

二、酒店的起源

“酒店”一词来源于法语，原指富商、官宦及其他名门望族在乡间款待宾朋的豪宅或别墅。在法国大革命期间，许多私人住宅和别墅改成了商业性食宿设施，18 世纪末 19 世纪初，酒店泛指所有商业性住宿设施，“Hotel”一词也成了酒店的代名词。现代酒店是指那些能为客人提供住宿和餐饮等综合性服务的企业。

三、酒店的发展阶段

酒店的发展经历了四个阶段，如图 1-1 所示。

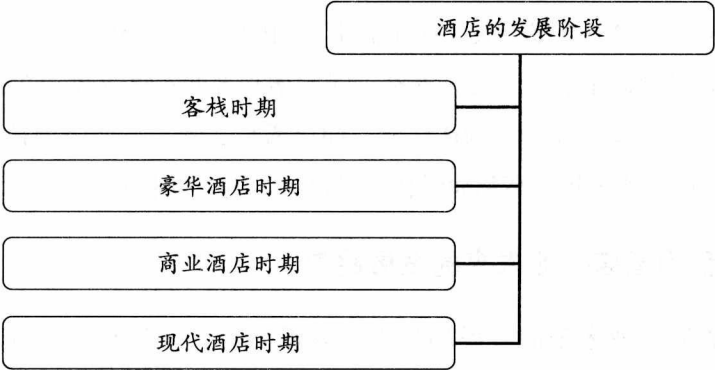


图 1-1 酒店的发展阶段



酒店发展阶段的具体说明如表 1-1 所示。

表 1-1 酒店发展阶段的具体说明

分 类	说 明
客栈时期	产生于 18 世纪前,当时名称是客栈,设备简陋,安全性差,仅提供住、吃,服务质量差
豪华酒店时期	产生于 19 世纪初,当时英国的产业革命促进了生产力的发展,使人类社会进入了工业时代。第一家豪华旅馆别墅在法国建成。此时酒店的接待对象主要是王公贵族、达官显贵、商人、上流社会度假者,非营利的,常建于城市、铁路沿线。同时由于蒸汽机的出现,商品的进一步丰富,交通也开始发达,从而导致酒店的开设位置有所变化
商业酒店时期	在 20 世纪初至第二次世界大战期间,第一家商业酒店在美国出现,其位置在于城市中心或公路旁,此时的酒店已能提供舒适、便利、清洁的服务、安全为服务宗旨,价格合理。此时,汽车酒店已开始出现
现代酒店时期	始于 20 世纪 40 年代,直到现在。此时的酒店具有一些明显的特点,如酒店连锁经营用高科技(在客房装上互联网、使用新型的装饰材料等);同时宾客要求酒店提供更为个性化的服务。酒店的市场定位更为专业化、各类型酒店充分

四、我国酒店的发展现状

截至目前,全国住宿餐饮企业近 330 万家,年营业收入超过 2 万亿元,占当年 GDP 的 5% 左右。2011 年全国餐饮收入 20 543 亿元,同比增长 16.9%,从业人员 2 200 多万人。在住宿业,全国住宿企业超过 28 万家,其中,全国住宿业限额以上企业达 1.6 万家,同比增长 8.4%;营业收入 2 184 亿元,同比增长 23.3%;营业利润 1 603 亿元,同比增长 22%。行业的增长幅度有所放缓,说明过去若干年的高利润时代已经过去,进入微利时代。

五、我国酒店行业未来的发展趋势

我国酒店行业未来的发展趋势主要体现在以下几个方面,如表 1-2 所示。

表 1-2 我国酒店行业未来的发展趋势

我国酒店行业未来的发展趋势	酒店业新的发展投资点将逐步西移并优化地域结构。随着中西部经济的进一步发展以及旅游资源的进一步开发，中西部的酒店业将会进一步发展，成为中国酒店业新的、最有希望的增长区域
	高档酒店的经营管理水平将继续与国际接轨，努力发展具有国际水准的经济性酒店将成为新的趋势
	酒店行业的发展水平与人力资源开发程度的相关性越来越强。在酒店行业中，质量竞争主要是服务竞争，服务竞争的核心是人员素质的竞争
	酒店的集团化进程在逐渐加强，国际集团更是大举进入中国市场
	多品牌战略。继锦江之星、汉庭率先实行多个品牌运作后，一直在行业中处于领先地位的如家酒店集团也在进军内地中高端商务酒店，实施多品牌战略。锦江之星、汉庭、如家、尚客优纷纷推出多品牌战略，占领经济型酒店不同的细分领域

随着酒店行业竞争的不断加剧，大型酒店企业间并购整合与资本运作日趋频繁，国内优秀的酒店企业越来越重视对行业市场的研究，特别是对企业发展环境和客户需求趋势变化的深入研究。正因为如此，一大批国内优秀的酒店品牌迅速崛起，并逐渐成为酒店行业中的翘楚。

六、餐饮酒店企业的特点

餐饮酒店企业的特点具有以下四个方面，如图 1-2 所示。



图 1-2 餐饮酒店企业的特点

餐饮酒店企业的特点的说明如表 1-3 所示。



表 1-3 餐饮酒店企业的特点的说明

分 类	说 明
经营上的自主性	经营上的自主性即具有独立进行经营活动的权利，以便酒店企业能够灵活地适应客源市场需求的变化，满足和引导市场需求，获得理想的经济效益
经济上的独立性	经济上的独立性即酒店是“独立核算、自负盈亏”的经济组织。酒店遵循等价交换原则，通过自身的业务经营活动参与社会的经济活动，以经营的全部收入抵补全部支出，从而取得经营利润
组织上的完整性	酒店企业要有与经营活动和服务规模相适应的组织结构以及自己的组织章程
具有法人地位	酒店企业必须依法成立，酒店的经营活动是以租让酒店设施的使用权的形式进行的。酒店企业具有法人资格，成为一个能够独立行使法定权利和承担法律义务的社会组织。法人资格和地位是企业独立性的法律保证，也是企业独立经营和独立核算的条件

第二节 我国餐饮企业发展现状和特点

一、餐饮业的概念

按欧美《标准行业分类法》的定义，餐饮业是指以商业营利为目的的餐饮服务机构。在我国，据《国民经济行业分类注释》的定义，餐饮业是指在一定场所，对食物进行现场烹饪、调制，并出售给顾客主要供现场消费的服务活动。

二、餐饮服务业的类型

餐饮服务业的类型有以下几个方面，如图 1-3 所示。

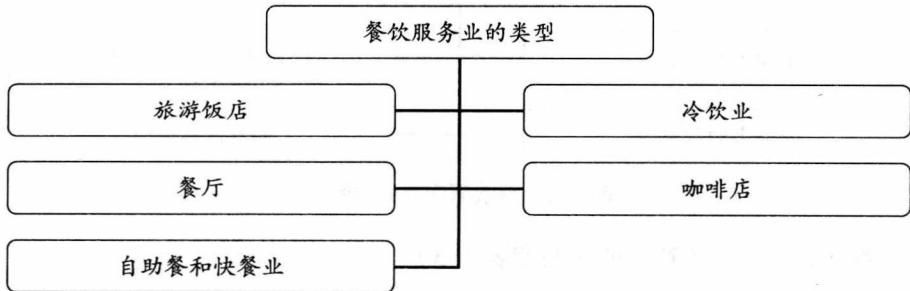


图 1-3 餐饮服务业的类型

三、餐饮服务业的普遍特点

餐饮服务业的普遍特点有以下几个方面，如图 1-4 所示。

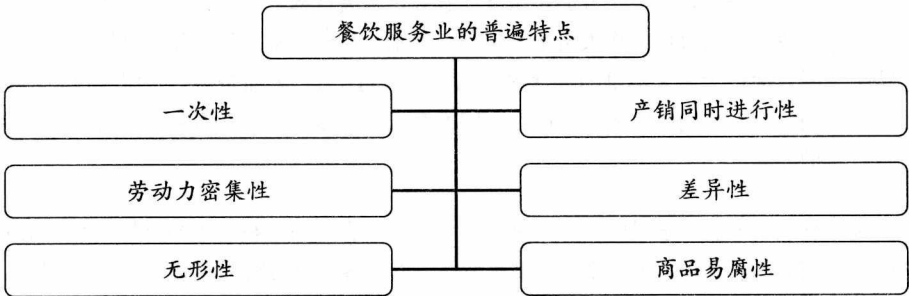


图 1-4 餐饮服务业的普遍特点

餐饮服务业的普遍特点的具体说明如表 1-4 所示。

表 1-4 餐饮服务业的普遍特点的具体说明

分类	说 明
一次性	餐饮服务只能一次使用，当场享受，就是说只有当客人进入餐厅后服务才能进行，当客人离店时，服务也就自然终止
劳动力密集性	餐饮服务业是劳动力最密集的服务业之一，不论是厨房或卖场，都需要大量人力投入各项运作。虽然少部分有中央厨房的业主能够以自动化设备取代人力，但对绝大多数的经营者而言，厨房仍是劳动力密集区
无形性	餐饮业在服务效用上有无形性，它不同于水果、蔬菜等有形产品，可以从色泽、大小、形状等就能判别其质量的好坏。餐饮服务只能通过就餐客人购买、消费、享受服务之后所得到的亲身感受来评价其好坏
产销同时进行性	餐饮服务业从购进原料、加工制作、销售交易、消费都同时进行，有异于一般工业产品依规格大量订制，因此较难预估销售量以控制生产量。餐饮业生产量受顾客数量与季节气候影响，在顾客购买前不可预知，同一原料要制作成适合不同顾客嗜好的商品，均是在极短时间内完成的交易。因此，餐饮业兼容了生产与销售



续表

分类	说 明
差异性	餐饮服务的差异性一方面是指餐饮服务是由餐饮部门工作人员通过手工劳动来完成的,而每位工作人员由于年龄、性别、性格、素质和文化程度等方面的不同,他们为客人提供的餐饮服务也不尽相同;另一方面是指同一服务员在不同的场合、不同的时间,或面对不同的客人,其服务态度和服务方式也会有一定的差异
商品易腐性	餐饮服务业一般是顾客上门来才有生意,而在食品原料由生的原料状态变化到商品的过程中,无论生熟,都易变坏。若顾客不及时购买商品,很快会腐坏

四、我国餐饮业的生存现状

2012 年餐饮行业的日子并不好过。在国内外经济普遍不景气的情况下,作为经济晴雨表的餐饮行业表现更加明显。

全国各地传出的信息除了显示餐企营收增幅放缓、成本高企、利润下滑外,更是出现了较高的倒闭潮。中国烹饪协会甚至表示,餐企月倒闭率高达 15%。整个餐饮行业增速陷入 2000 年以来除 2003 年非典时期的最低谷。由于通货膨胀,中国营业利润同比下滑 4 个百分点。上市公司尚有募集资金支持转型,更多餐饮企业只能在行业困境中苦苦支撑。

2013 年第一季度刚过去不久,中国烹饪协会又发出第一季度餐饮行业分析报告。文章中指出:根据国家统计局数据,2013 年 1~2 月份,全国餐饮收入 4 030 亿元,同比增长 8.4%,比去年同期下降 4.9 个百分点,这一同比增幅相较于 2012 年下降了 36.8%,而且是近 10 年来,1~2 月份数据第一次出现个位数增幅。特别是限额以上企业的餐饮收入 1 278 亿元,同比下降了 3.3%,比去年同期下降 17.3 个百分点,出现了中国餐饮业改革开放以来的首次负增长。

五、未来餐饮业发展趋势探究

未来餐饮业发展趋势可以参考以下几个方面,如图 1-5 所示。

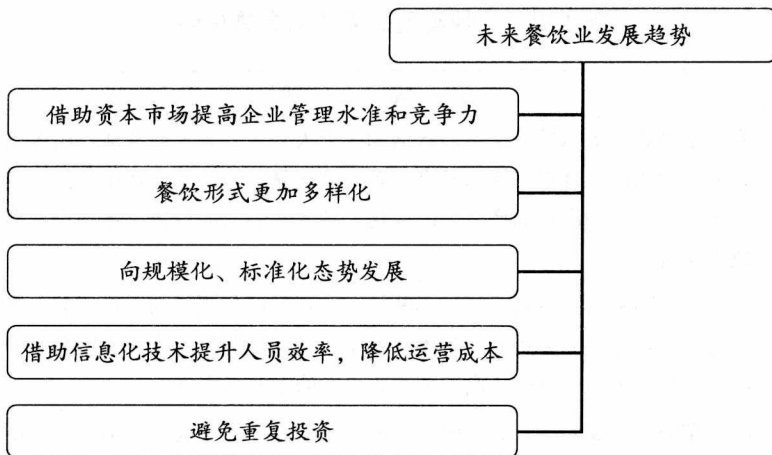


图 1-5 未来餐饮业发展趋势

第三节 酒店企业的类型与等级

一、酒店的分类

按目标市场进行分类，酒店可以分为以下八类，如图 1-6 所示。

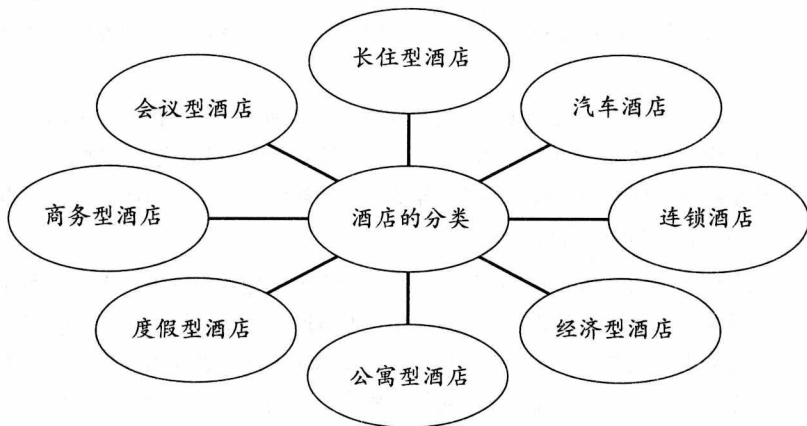


图 1-6 酒店的分类

八种类型的酒店的具体说明如表 1-5 所示。



表 1-5 八种类型的酒店的具体说明

分类	说 明
商务型酒店	商务型酒店主要以接待从事商务活动的客人为主，是为商务活动服务的。这类客人对酒店的地理位置要求较高，要求酒店靠近城区或商业中心区。其客流量一般不受季节的影响而产生大的变化。商务性酒店的设施设备齐全、服务功能较为完善
	近年来，随着商务旅游市场的不断扩大和新型商务酒店的大量崛起，专门的商务服务项目（如商务中心、各类会议室、宴会厅等）的有无及服务水平的高低已经成为衡量一个现代化商务型酒店档次的重要标志之一
度假型酒店	度假型酒店主要是为宾客旅游、休假、开会、疗养等提供食宿及娱乐活动的一种饭店类型，此类饭店一般都建在风景优美的地方。度假型酒店又称为度假村酒店。度假型酒店因地域、经济、文化的不同而具有地方性、灵活性和多样性的特点
公寓型酒店	公寓型酒店的主要市场是一些商业集团、商业公司和国外、地区外企业或组织的代办机构人员。这些客人在酒店的居住时间少则几个月，多则半年或一年以上。公寓型酒店与宾客之间有着一种不同于其他类型酒店的法律关系，这类酒店与宾客通常需要签订一个租约
经济型酒店	经济型酒店又称为有限服务酒店，其最大的特点是房价便宜，其服务模式为“b&b”（住宿+早餐）。经济型酒店紧扣酒店的核心价值——住宿，以客房产品为灵魂，去除了其他非必需的服务，从而大幅度削减了成本。一般来说，经济型酒店只提供客房和早餐，一些有限服务酒店还提供简单的餐饮、健身和会议设施
连锁酒店	连锁酒店是指以连锁经营模式运营的酒店，连锁酒店一般都具有全国统一的品牌形象识别系统、全国统一的会员体系和营销体系。是酒店业发展的主要态势，从星级酒店到经济型酒店再到青年旅社、主题酒店、精品酒店，连锁酒店的发展模式和认知度已经深入人心
汽车酒店	汽车酒店是随着私人汽车的增多与高速公路网的建成而逐渐产生的一种新型住宿设施。早期的汽车酒店的设施简单，规模较小，为家庭式经营，建在公路边，以接待驾车旅游者为主。近几年来，汽车酒店逐渐开始向市区发展，设施也日趋豪华、完善，多数提供现代化综合服务，店内氛围比其他酒店轻松随意，收费也相对较低，因此深受大众欢迎
长住型酒店	长住型酒店为租居者提供较长时间的食宿服务。此类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，小者有仅供一人使用的单人房间。它既提供一般酒店的服务，又提供一般家庭的服务

续表

分类	说 明
会议型酒店	会议型酒店主要接待各种会议团体，为商业、贸易展览及举办学术会议服务，通常建在大都市、政治经济文化中心或交通便利的旅游胜地。酒店除具备相应的食宿设施外，还应有较大的公共场所，如大小规格不等的会议室、展览厅或多功能厅等。配备会议设备有投影仪、录像、扩音、通信及视听设备等

按建筑规模分类，目前，对酒店的规模，旅游行政部门还没有一个统一的划分标准，较通行的分类方法是以客房和床位的数量多少，区分为大、中、小型三种，具体说明如表 1-6 所示。

表 1-6 大、中、小型酒店的具体说明

分 类	说 明
小型酒店	小型酒店是指拥有 300 间以下标准客房的酒店。这类酒店的设施和服务能满足宾客的基本需求，一般价格较为便宜，多为经济型酒店
中型酒店	中型酒店是指拥有 300 ~ 500 间标准客房的酒店。这类酒店设施齐备、精良，服务项目齐全，价格适中，是一般旅游者较喜欢选择的酒店
大型酒店	大型酒店是指拥有 500 间以上的标准客房，服务项目较齐全，设施、设备较豪华的酒店

二、酒店的等级划分

世界上酒店等级的评定多采用星级制，我国是根据《中华人民共和国旅游涉外酒店星级标准》，按一星、二星、三星、四星、五星来划分酒店等级的。五星级为最高级，在五星级酒店的基础上，再产生白金五星。

酒店的星级是按其建筑、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，服务项目的多少进行全面考察，综合评价后确定的，具体说明如表 1-7 所示。