



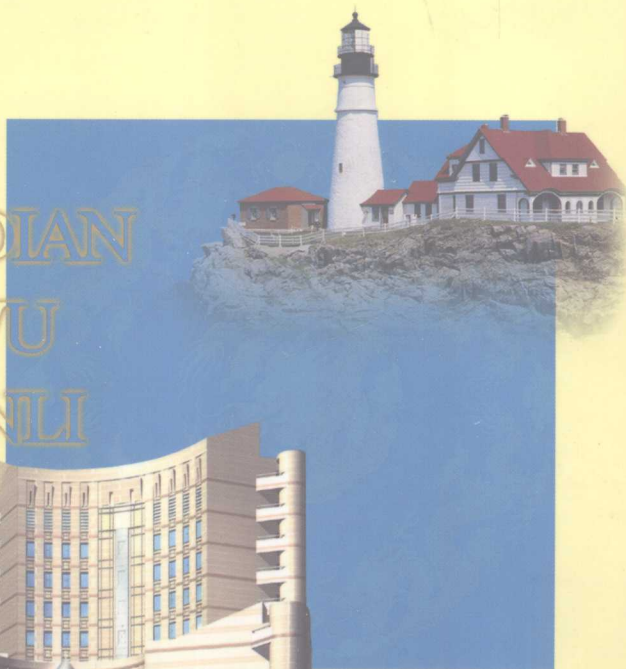
全国高等院校旅游专业系列教材
QUANGUO GAODENGYUANXIAO LÜYOUZHUANYE XILIEJIAOCAI

饭店财务管理

〔第2版〕

宋雪鸣 费志冰/编著

FANDIAN
CAIWU
GUANLI



旅游教育出版社

全国高等院校旅游专业系列教材

饭店财务管理(第2版)

宋雪鸣 费志冰 编著

旅游教育出版社

· 北 京 ·

全国高等院校旅游专业系列教材

责任编辑:陈 霁 赖春梅

图书在版编目(CIP)数据

饭店财务管理/宋雪鸣、费志冰编著. —北京:旅游教育出版社, 2003. 8

ISBN 7-5637-0802-2

I. 饭… II. 国… III. ①饭店—财务管理 IV. F719

中国版本图书馆 CIP 数据核字(98)第 39553 号

全国高等院校旅游专业系列教材

饭店财务管理

(第 2 版)

宋雪鸣 费志冰 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. tepcb. com
E-mail	tepx@ sohu. com
印刷单位	河北省三河市文化局灵山红旗印刷厂
经销单位	新华书店
开 本	787×960 1/16
印 张	19
字 数	324 千字
版 次	2003 年 8 月第 2 版
印 次	2003 年 8 月第 1 次印刷
印 数	5000 册
定 价	25.00 元

(图书如有装订差错请与发行部联系)

出版说明

为适应旅游业的发展要求,满足旅游高等教育的需要,我们根据高等院校旅游专业的课程设置、教学目标,在国家旅游局人事劳动教育司的主持下,集合国内旅游高等院校的众多专家学者,自20世纪90年代起,先后出版了系列旅游高等院校教材。该套教材出版以来,得到了广大院校师生和业界的普遍好评,至今仍是众多院校的首选教材,一版再版。迄今为止,该套教材不仅为众多院校广泛使用,而且是规模最大、品种最多的一套高等院校旅游专业教材。

但是我们深知,教材出版本身是一个不断完善的动态过程,需要产业的推动、研究的深化、时间的积淀,更需要广大师生的参与。本着这一目的,根据21世纪旅游业的发展要求与广大师生的殷切希望,我们根据教育部与国家旅游局对旅游学科的规划与行业要求,对本套教材进行了必要的增补与修订,以确保该系列教材的科学性、权威性。

与原教材相比,本版教材注意了课程设置与教材编写的科学性、针对性、规范性,使整套教材更适合学科教学 and 行业发展要求。在此基础上,本版教材强调了教材的研究含量,旨在倡导教材编写的严肃性、高等教育的研究性,避免教材编写中存在的简单雷同现象,体现了国家骨干教材应有的规范性与原创性。可以说,本版教材是根据我国高等院校旅游专业教学实际,严格按照课程设置和教学目标设计安排教材内容,循序渐进,使教材的先进性与研究性在教材中得到充分保证。

在此次增补与修订中,我们始终强调教材编写应有的学术规范,无论从选题确定,乃至注释引文、参考文献、每一个细节都力求体现教材编写应有的学术规范。在体例安排上,为方便教学双方,本版教材在确保科学性、规范性的基础上,我们特别注意了以下内容的编写:一是除在内容上提供大量案例分析外,特别在每章前增加了“本章导读”,目的是既方便学生自学,又便于教师把握教学思路;二是在课后总结归纳出“专业词汇”,便于学生把握重点;三是在“思考与练习”中增加部分讨论题型,方便教师改变教学方式,启迪学生思维。同时,部分教材还列出推荐书目,供师生课外参考阅读或进一步研究使用。

为了实现这样的目标,我们先后在全国广泛遴选作者,聘请在学科研究与教学领域有所建树的专家学者担任教材的编写工作。不少作者都有相关领域的专著成

果作为教材写作的支撑,为本套教材的研究含量提供了必要保障。

作为国内唯一一家旅游教育专业出版社,我们始终得到广大旅游院校师生的关心与帮助,在新世纪,我们更期待着大家一如既往的呵护。我们将我们的教材建设成为一个开放式的园地,能始终站在学科研究与行业发展的前沿,随时反映旅游教育最新发展的动态。我们期待着教材使用者的意见和建议,更期待着潜在作者的新思路、新理念、新观点、新教学方式——我们定会“从善如流”,不断调整完善现有教材,不断吸纳新的作者、新的观点。

旅游教育出版社

2003年7月

目 录

第1章 概论	(1)
本章导读	(1)
第一节 饭店财务管理的内容	(1)
第二节 饭店财务管理的目标	(4)
第三节 饭店财务管理的特点	(7)
第四节 饭店财务管理的体制	(10)
第五节 饭店财务管理的环境	(13)
第六节 新的财务管理理念	(16)
第七节 财务公共关系	(17)
思考与练习	(22)
第2章 饭店筹资管理	(23)
本章导读	(23)
第一节 饭店资金筹集的原则	(23)
第二节 股票筹资的管理	(25)
第三节 负债及其他筹资	(40)
第四节 资金的时间价值	(48)
第五节 资金成本	(51)
第六节 财务杠杆	(57)
思考与练习	(64)
第3章 流动资金的运用和管理	(65)
本章导读	(65)
第一节 流动资金的特点、组成和结构	(65)
第二节 流动资金定额的核定	(68)
第三节 存货资金的管理	(73)
第四节 货币资金的管理	(81)
第五节 结算资金的管理	(91)
思考与练习	(93)

第4章 固定资产管理	(94)
本章导读	(94)
第一节 固定资产管理概述	(94)
第二节 固定资产折旧	(97)
第三节 固定资产的日常管理	(99)
第四节 饭店更新改造的决策分析	(102)
第五节 饭店更新改造工程的管理	(106)
思考与练习	(114)
第5章 无形资产管理	(115)
本章导读	(115)
第一节 无形资产特性及经济寿命	(115)
第二节 无形资产管理的意义和特殊原则	(118)
第三节 无形资产的分类	(119)
第四节 知识产权的管理	(120)
第五节 技术知识的管理	(123)
第六节 特许权利的管理	(125)
第七节 商誉的管理	(128)
思考与练习	(129)
第6章 成本费用管理	(130)
本章导读	(130)
第一节 饭店成本费用的作用及开支范围	(130)
第二节 食品成本管理	(133)
第三节 饮料成本管理	(143)
第四节 营业费用和管理费用的管理	(150)
思考与练习	(155)
第7章 销售收入管理	(157)
本章导读	(157)
第一节 饭店收入管理概述	(157)
第二节 前台账务管理	(160)
第三节 餐厅账务管理	(167)
第四节 收入稽核	(171)
第五节 前台营业款的管理	(175)
第六节 营业日报表	(176)
思考与练习	(179)
第8章 饭店信用工作的管理	(180)

本章导读	(180)
第一节 信用工作的组织	(180)
第二节 信用政策的建立	(181)
第三节 信用申请户的分析 and 决策	(183)
第四节 会议和其他大型团队的信用	(184)
第五节 旅行代理人和旅游团队的信用	(186)
第六节 应收账款的收回	(187)
思考与练习	(189)
第9章 税金的管理	(190)
本章导读	(190)
第一节 税收的概念和种类	(190)
第二节 营业税与增值税的计算和缴纳	(191)
第三节 其他地方税的计算和缴纳	(192)
第四节 企业所得税的计算和缴纳	(194)
第五节 个人所得税的计算和缴纳	(196)
第六节 税金的管理	(197)
思考与练习	(200)
第10章 利润管理及股利政策	(201)
本章导读	(201)
第一节 饭店利润的考核指标	(201)
第二节 责任会计与利润管理	(203)
第三节 目标利润控制	(206)
第四节 股利理论	(218)
第五节 股利政策	(220)
第六节 股利的管理	(222)
第七节 股票分割的管理	(235)
思考与练习	(236)
第11章 预算管理	(237)
本章导读	(237)
第一节 编制预算的作用	(237)
第二节 预算编制的组织与程序	(239)
第三节 饭店经营预算的总计划和具体计划	(241)
第四节 销售收入预算	(243)
第五节 成本费用预算	(245)
第六节 利润预算	(248)

(081) 第七节 现金预算	(249)
(081) 思考与练习	(252)
第12章 饭店资本运营	(253)
(181) 本章导读	(253)
(481) 第一节 饭店资本经营战略	(253)
(281) 第二节 兼并与收购的类型及动因	(255)
(781) 第三节 并购目标企业的整体投资价值评估	(260)
(981) 第四节 管理层融资收购	(263)
(091) 第五节 股权置换	(264)
(091) 第六节 财务重整	(265)
(091) 第七节 剥离与分立	(268)
(191) 第八节 控股公司	(269)
(591) 思考与练习	(271)
第13章 财务分析	(273)
(691) 本章导读	(273)
(791) 第一节 财务分析工作的组织和程序	(273)
(901) 第二节 饭店财务分析的常用方法	(274)
(101) 第三节 财务报表的比率分析	(276)
(101) 思考与练习	(278)
第14章 饭店集团的财务管理	(279)
(301) 本章导读	(279)
(501) 第一节 饭店集团的概念和特点	(279)
(811) 第二节 饭店集团的联合形式及利益的分配	(280)
(051) 第三节 饭店集团财务管理的特点和原则	(286)
(351) 第四节 企业集团财务公司的管理	(291)
(551) 思考与练习	(294)
参考书目	(295)
后 记	(296)
(731)	附录一
(731)	附录二
(931)	附录三
(141)	附录四
(341)	附录五
(541)	附录六
(741)	附录七
(941)	附录八
(141)	附录九
(341)	附录十
(541)	附录十一
(741)	附录十二
(941)	附录十三
(141)	附录十四
(341)	附录十五
(541)	附录十六
(741)	附录十七
(941)	附录十八
(141)	附录十九
(341)	附录二十
(541)	附录二十一
(741)	附录二十二
(941)	附录二十三
(141)	附录二十四
(341)	附录二十五
(541)	附录二十六
(741)	附录二十七
(941)	附录二十八
(141)	附录二十九
(341)	附录三十
(541)	附录三十一
(741)	附录三十二
(941)	附录三十三
(141)	附录三十四
(341)	附录三十五
(541)	附录三十六
(741)	附录三十七
(941)	附录三十八
(141)	附录三十九
(341)	附录四十
(541)	附录四十一
(741)	附录四十二
(941)	附录四十三
(141)	附录四十四
(341)	附录四十五
(541)	附录四十六
(741)	附录四十七
(941)	附录四十八
(141)	附录四十九
(341)	附录五十
(541)	附录五十一
(741)	附录五十二
(941)	附录五十三
(141)	附录五十四
(341)	附录五十五
(541)	附录五十六
(741)	附录五十七
(941)	附录五十八
(141)	附录五十九
(341)	附录六十
(541)	附录六十一
(741)	附录六十二
(941)	附录六十三
(141)	附录六十四
(341)	附录六十五
(541)	附录六十六
(741)	附录六十七
(941)	附录六十八
(141)	附录六十九
(341)	附录七十
(541)	附录七十一
(741)	附录七十二
(941)	附录七十三
(141)	附录七十四
(341)	附录七十五
(541)	附录七十六
(741)	附录七十七
(941)	附录七十八
(141)	附录七十九
(341)	附录八十
(541)	附录八十一
(741)	附录八十二
(941)	附录八十三
(141)	附录八十四
(341)	附录八十五
(541)	附录八十六
(741)	附录八十七
(941)	附录八十八
(141)	附录八十九
(341)	附录九十
(541)	附录九十一
(741)	附录九十二
(941)	附录九十三
(141)	附录九十四
(341)	附录九十五
(541)	附录九十六
(741)	附录九十七
(941)	附录九十八
(141)	附录九十九
(341)	附录一百

第1章

概论

本章导读

实现企业价值最大化,走可持续发展的道路是现代饭店不懈追求的目标。在饭店价值创造过程中,财务管理之所以起着十分重要的作用,是因为它是有关饭店资金的筹集、投放和分配的管理工作,它关系到饭店这个“生命体”的血液系统能否循环与再生,能否保证“生命体”的生长与发展。本章根据饭店的特点,介绍了财务管理的对象和基本内容,讨论了财务管理的目标、特点和体制,论述了注重外部理财环境研究的重要性。通过本章的学习,对财务管理有个总体的、概括的了解和把握,为学习以后各章财务管理的具体内容打下基础。

第一节 饭店财务管理的内容

饭店是以服务为中心,以出售有形产品和无形服务为主要商品的企业。现代饭店不仅向客人提供舒适、安全的客房和美味可口的佳肴,还提供会议设施、文体娱乐设施以及其他综合服务项目。现代饭店已成为商务旅游者的活动中心,度假旅游者的安适之家、康乐活动中心和社会交际中心。与其他企业一样,饭店活动也是为了将其掌握的资源转化为有利可图的商品,从而为其他经营活动或最终客户创造价值。所以说饭店也需要利用价值形式,对饭店的经营活动进行综合性管理,即进行财务管理。

财务管理是有关资金的筹集、投放和分配的管理工作。财务管理的对象是现金(或者资金)的循环和周转,主要内容是筹资、投资和股利分配。

一、财务管理的对象

财务管理主要是资金管理,其对象是资金及资金流转。资金流转的起点和终点是现金,其他的资产形式都是现金在流转中的转化形式,因此,财务管理的对象也可以说是现金及现金流转。

饭店的经营服务活动是离不开财务活动的。饭店的经营服务活动,一部分是劳动者借助于劳动手段对劳动对象进行加工,生产出“物质产品”,如餐饮菜肴;而

大部分是表现为劳动者借助于饭店设施直接向消费者提供无形的产品——服务。现代饭店是综合性组织。在这个组织中,客房是以提供服务为主的,属于服务性行业;餐饮菜肴制作类似于工业企业的生产加工;商品销售则属于商业企业的商品流通。

饭店的主要商品——客房,是一个综合性的概念。它不仅是指房间,而且包括房间内部的各种物质设施及劳动者所提供的劳务。客房资金周转依次经过购买、生产、销售三个阶段。购买阶段即饭店通过基本建设购买到符合要求的房间和物质设施,这时,现金通过基建过程转化成了客房。有了物质设施,还必须经过装饰布置、美化环境的“生产”过程,才能形成符合标准的客房商品。客房商品的“生产”,不同于工业生产,它表现为劳动者借助客房设施直接向商务人士和旅游者提供无形的服务。客房商品的特点,决定了它的销售过程也不同于一般商品,客房商品的交换不是一次完成,而是采取出租的形式靠长期交换来实现其价值补偿。客房商品的销售,实质上,只是同一件商品的反复销售,不断出租使用价值,而没有出卖客房商品的所有权。

餐饮部门在业务经营过程中,执行生产、销售和服务三种职能,即一方面从事菜肴和食品的烹制,一方面又将烹制品直接供应消费者,在供应过程中,需为消费者提供消费场所、用具和服务活动。这三种职能紧密相连,几乎可以说是同时执行的。

由此我们可以了解,在筹资新建一个饭店时,现金变为非现金资产;在经营过程中,追加的现金再变为非现金资产,非现金资产又变为现金,这种周而复始的流转变过程称为现金流转。这种流转不断循环,又成为现金的循环或资金循环。饭店中的现金循环包括两个循环:一个是现金的短期循环,另一个是现金的长期循环。现金的短期循环是现金变为非现金资产,然后又回到现金,所需要时间不超过一年的流转途径。短期循环中的资产为流动资产,包括现金本身和饭店正常经营周期内可以完全转变为现金的存货、应收账款、短期投资及某些待摊和预付费用等。现金的长期循环是现金变为非现金资产,然后又回到现金,所需时间在一年以上的流转途径。长期循环中的非现金资产是长期资产,包括固定资产、长期投资、递延资产等。由于饭店行业是一个资金密集型行业,饭店业现金长期循环周期较长,饭店的投资回收周期需要数年乃至十多年的时间。长期资产中的房屋建筑物的成本往往需要更长的时间才能补偿。这里需要强调的是,长期循环有两个特点值得注意。第一,折旧是现金的一种来源。利润是根据收入减去全部费用计算的,而现金余额是收入减去全部现金支出计算的;折旧不是本期的现金支出,却是本期的费用。因此,每期的现金增加是利润和折旧之和。利润会使饭店增加现金,折旧也会使现金增加,不过,折旧还同时使固定资产的价值减少。第二,长期循环和短期循环是紧密联系的。现金是长期循环和短期循环的共同起点,在换取非现金资产时分开,分别转化为各种长期资产和短期资产,共同形成饭店的客房、菜肴等商品,经

出售后同步转化为现金,再开始新一轮循环。现金流转的理想状态是保持平衡,而在饭店实际工作中,现金流转往往是不平衡的,不但亏损饭店现金流转不平衡,就是盈利饭店的现金流转往往也是不平衡的。盈利饭店可能由于抽出过多现金而发生临时流转困难,如付出股利,偿还贷款,更新设备等。不过,盈利饭店如果不进行大规模扩充,通常不会发生严重的财务困难。任何要迅速扩大经营规模的饭店,都会遇到相当严重的现金短缺情况。

二、财务管理的内容

饭店的目标是企业价值最大化。企业价值最大化的途径是提高资本报酬率和减少风险。而饭店资本的报酬率高低和风险大小又取决于投资项目、资本结构和股利分配政策。因此,财务管理主要是资金管理,财务管理的主要内容是投资决策、融资决策和股利决策三项。

(一)投资决策

投资是以收回现金并取得收益为目的而发生的现金流出。投资决策应侧重以下几个方面:

1. 考虑投资规模,评估在何种投资规模下,饭店的经济效益最佳。
2. 选择合理的投资方向、投资方式和投资工具。
3. 确定合理的投资结构,提高投资效益,降低投资成本与风险。

饭店的投资决策,按不同的标准可以分为以下几类:

1. 直接投资与间接投资。直接投资也称为生产性投资,是将资金直接投放于饭店的经营性资产,以便获取利润的投资,如兴建饭店,购置设备、存货等。间接投资又称金融性资产投资、证券投资,包括政府债券、企业债券、股票等的投资。
2. 长期投资和短期投资。长期投资是指在一年或者一个营业周期以上才能收回的投资,主要是对固定资产及无形资产的投资。有时长期投资也称为固定资产投资。短期投资是指可以在一年或者一个营业周期以内收回的投资,主要包括应收账款、存货、短期有价证券的投资。短期投资亦称为流动资产投资。

(二)融资决策

融资是指融通资金,如发行股票、企业债券、取得借款、赊购、租赁等。融资决策,应侧重以下几个方面:

1. 根据投资需要,确定融资总规模。
2. 选择运用合理的融资渠道、融资方式、融资工具。
3. 在保证数量和时间的的前提下,合理确定融资结构,以降低融资成本与风险。

可供饭店选择的资金来源的渠道,按不同的标准分为:

1. 权益资金与借入资金。权益资金是指饭店股东提供的资金。它不需要归还,筹资的风险小,但其期望的报酬率较高。借入资金是指债权人提供的资金。它

要按期归还,有一定的风险,但其要求的报酬率比权益资金低。

2. 长期资金和短期资金。长期资金是指饭店可长期使用的资金,包括权益资金和长期负债。习惯上把一年以上、五年以内的借款称为中期资金,而把五年以上的资金称为长期资金。短期资金是指一年内要归还的资金。由于长短期资金的融资速度、成本、风险等影响,因此饭店融资决策中要解决的一个重要问题就是如何安排长期和短期融资的相对比重。

3. 内部筹资和外部筹资。饭店应在充分利用内部资金来源后,再考虑外部筹资问题。内部筹资是指在饭店内部通过计提折旧而形成以及通过留用利润等而增加的现金来源。其中计提折旧并不增加饭店的资金规模,只是资金的形态转化,为饭店增加现金来源;其数量的多寡由饭店的折旧资产规模和折旧政策决定。留用利润则增加饭店的资金总量,其数量由饭店可分配利润和利润分配政策(或股利政策)决定。内部筹资是在饭店内部“自然地”形成的,它一般不需要花费筹资费用。外部筹资是指在饭店内部筹资不能满足需要时,向饭店外部筹集形成的资金来源。刚刚开业的饭店,内部筹资的能力很有限;即使成长阶段的饭店,内部筹资也往往难以满足需要。因此饭店就要广泛开展外部筹资。外部筹资通常需要花费筹资费用,如发行股票、债券需支付发行成本,取得借款需支付一定的手续费等。

(三)股利分配

股利分配是指在公司赚得的利润中,有多少作为股利发放给股东,有多少留在公司作为再投资使用。

过高的股利支付率,影响饭店再投资的能力,会使未来收益减少,造成股价下跌;过低的股利支付率,可能引起股东不满,股价也会下跌。股利决策的制定受多种因素的影响,包括税务、未来投资机会、资金来源成本及股东对未来收益的偏好等。因此饭店应根据自己的具体情况确定最佳的股利政策。

第二节 饭店财务管理的目标

饭店作为一个以盈利为目标的商业组织,在市场经济条件下,面临着激烈的竞争,按照市场法则,实行优胜劣汰。因此饭店首先必须求得生存,在生存的条件下获得发展,在发展的条件下求得盈利。饭店的基本生存条件是一方面能够以收抵支;另一方面是偿还到期债务。在生存阶段,饭店的主要威胁来自两个方面:一个是长期亏损,这是饭店终止的内在原因;另一个是不能偿还到期债务,这是饭店终止的直接原因。在发展过程中,饭店需要有效配置各种资源,获得更多的资金,不断推出更好、更新、更受顾客欢迎的产品和服务,才能获利。生存、发展和获利成为饭店发展的目标。

饭店财务管理是饭店经营管理的一个重要组成部分,财务管理的整体目标必

须与饭店总体目标相一致。财务管理的目标是饭店理财活动所希望实现的结果,是评价饭店理财活动是否合理的基本标准。饭店理财环境是不断变化的,我们需要根据理财环境的不断变化对财务管理的目标及时作出调整。财务管理目标是饭店实行财务决策的出发点和归依点。财务管理目标制约着饭店财务运行的基本特征和发展方向,它是财务运行的一种驱动力。不同的财务管理目标,会产生不同的财务管理运行机制。

根据国内外现代饭店财务管理理论和实践,饭店财务管理目标主要有以下三种观点:

一、利润最大化

利润代表了饭店的新创财富,利润越多则财富增加越多。利润最大化是指饭店的利润在尽可能短的时间内达到最大化。这一目标强调饭店的奋斗目的在于利润。利润是饭店持续经营的必要条件。以利润最大化作为财务管理的目标有其合理的一面。饭店追求利润最大化,就必须讲求经济核算,加强管理,提高产品和服务质量,降低成本。但如果将这一目标绝对化就会出现许多问题。单纯追求利润会忽略对风险的评估,对短期利润的过多强调会影响长期利润的实现。具体来讲,利润最大化目标存在以下问题:

(一)没有考虑利润实现的时间,没有考虑货币的时间价值。如饭店今年获利500万元和明年获利500万元,如果不从货币的时间价值来分析,很难判断哪一个更符合饭店的目标。

(二)没有考虑所获得利润和投入资本的关系。如同样获得500万利润,一个饭店投入5000万元,另一个饭店投入6000万元,如果不考虑利润和投入资本的关系,可能会选择高投入的项目。

(三)没有考虑所承担风险因素。由于利润与风险同在,收益越高,风险越大;要想获得较大收益必须相应承担较大风险。一味追求利润最大化往往会忽略风险因素,财务管理必须充分考虑收益大小与风险程度。

(四)短期行为问题。利润最大化往往会使饭店财务决策带有短期行为的倾向,即只顾实现眼前利润,而不顾饭店的长远发展,从而忽视了产品创新、人力资源培训等战略管理。

利润最大化作为饭店财务管理的目标,虽然只是对经济效益的浅层次的认识,存在一定的片面性,并不是财务管理的最优目标。但作为饭店的一项重要目标,与计划经济时代的总产值最大化目标相比是质的飞跃。

二、股东财富最大化

股东财富最大化是指通过财务上的合理经营,为股东带来最多的财富。传统

财务思路认为,股东承担了饭店全部剩余风险,所以应享受因经营发展带来的全部税后收益,即股东享有“剩余要求权”。正因为股东持有剩余要求权,在业绩良好时,他们可以最大限度地享受收益;在饭店亏损时,也将承担全部损失。根据《公司法》建立的股份公司制饭店中,股东财富是由其所拥有的股票数量和股票市场价格两方面来决定的。在股票数量一定的情况下,股票价格最大化时,股东财富达到最大化。股价的高低,代表了投资大众对公司价值的客观评价。它以每股的价格表示,反映了资本和获利之间的关系;它受预期每股盈余的影响,反映了每股盈余大小和取得的时间;它受企业风险大小的影响,反映了每股盈余的风险。股东财富最大化也可以理解为最大限度地提高现在的股票价格。

(一) 股东财富最大化与利润最大化目标相比,它的积极方面

1. 考虑了风险因素,风险得到市场评估。因为风险的高低,会对股价产生重要影响。在饭店承担了投资者认可的一定风险时,投资者愿意购买股票,股价上升,股东财富增加。如果饭店承担的风险较高,超出他们的预期,投资者将转向其他同等利润而风险较低的投资,股价下跌,股东财富减少。

2. 一定程度上克服短期行为。因为不仅目前的利润会影响股价,而且预期未来的利润将对饭店股价产生更为重要的影响。

3. 对饭店成就的最好衡量,便于考核和奖励。对于上市公司,由于股票市场即时反映股价的变化,股东财富可以随时计算。

(二) 以股东价值最大化为财务管理目标的缺点

1. 只强调股东的利益,对其他相关利益者的利益重视不够。

2. 外部因素。一些影响股票价格的外部因素不为饭店管理层所控制,因此管理层的工作成就就无法准确的衡量,如经济衰退导致饭店盈利的下降,造成股票价格下降。

3. 对于非上市公司较难适用。由于没有实际的市场交易价格,难以准确判断管理层的成就。

股东财富与利润紧密相关,从利润最大化向股东财富最大化转变,是财务管理目标的飞跃。

三、企业价值最大化

企业价值最大化,是指通过饭店财务上的合理经营,采用最优的财务政策,实施正确的财务战略,充分考虑货币的时间价值和风险与报酬的关系,在保证饭店长期稳定、可持续发展的基础上使饭店总价值达到最大化。现代意义上的企业与传统企业有很大差异,现代企业是多边契约关系的总和,股东当然要承担风险,但债权人、职工及其他关系人承担的风险也很大。现代企业的财务管理目标已经发展为与企业的多个利益集团有关,是这些利益集团共同作用和相互妥协的结果。这

一集合体各方被认为是饭店利益的贡献者和分享者。企业价值最大化的基本思想是将企业长期稳定发展、持续的获利能力放在首位,充分考虑相关利益者的利益,它比以股东财富最大化作为财务管理目标更科学。

企业价值不是饭店账面资产的总价值,而是饭店全部资产的市场价值,即饭店的有形资产和无形资产的市场综合评价,反映了饭店潜在或预期的获利能力。投资者在评价饭店价值时,看重的不是饭店已经获得的利润水平,而是饭店未来的获利能力,是以预期投资时间为起点的未来现金流量的折现,它考虑了货币的时间价值和风险问题。饭店所得的收益越多,实现收益的时间越近,应得的报酬越是确定,则饭店的价值越大。

企业价值最大化的具体内容包括以下几个方面:

1. 强调风险与报酬的均衡,将风险控制在饭店可以承担的范围以内。
2. 创造企业与股东之间的利益协调关系,努力培养长期投资的股东。
3. 关心本企业职工利益,创造和谐的工作环境。
4. 不断加强与债权人的联系,重大财务决策请债权人参加讨论,培养可靠的资金提供者。

5. 关心客户利益,不断推出新产品和更好的服务来满足顾客的要求,以使收入长期稳定增长。

6. 注重诚信,维护声誉,加强品牌形象建设。

7. 关心政府政策变化,获取政策资源优势。

从逻辑关系上来看,当饭店财富总额一定时,各方的利益是此消彼长的关系,只有饭店的财富增加后,各方利益才会有所增加,这样才能实现财务管理的良性循环。在利益权衡中,债权人和股东没有利益冲突的情况下,企业价值最大化与股东财富最大化是等价的。企业理财的终极目标是企业价值最大化,从股东财富最大化向企业价值最大化的转变是财务管理目标理论的又一次飞跃。

第三节 饭店财务管理的特点

饭店财务管理,是利用价值形式,通过资金运动,对饭店经营活动进行的综合性管理。饭店财务管理的基本原理和方法与工商企业财务管理基本上是一致的,但由于饭店是一个综合性的服务企业,它所提供的商品与其他企业生产的商品不同,因而饭店财务管理又有其自身的特点。饭店财务管理的特点主要有以下几方面:

一、商品销售的时间性

饭店经营活动中,生产和消费的同时性规律决定了饭店商品具有不可贮存性。

饭店是通过服务或劳务直接满足客人需要的,因此,只有当客人购买它并在饭店消费时,饭店设施与服务的结合才表现为商品。政治经济学的理论告诉我们,商品是用来进行交换的劳动生产物,是使用价值和价值的统一体,任何商品只有从流通领域进入消费领域,其价值才能得以实现。饭店中客房这种商品与别的商品不同,有着极其强烈的时间性。百货商店里的电视机今天卖不掉还可以等待明天、后天,一旦销售出去,它的价值就得以实现。而客房这种商品,如果今天不能出售(出租给客人),即使它还完整无缺地放在那里,但到了第二天,这间客房前一天的价值就如一件损坏了的商品的价值一样,永远地失去了。饭店每天都以同一数量生产客房这种商品,如某饭店有 200 间客房,每天就有 200 间客房供销售,若某天只销售了 100 间客房,这 100 间客房的价值便得以实现,而另外 100 间客房的价值就不能得到实现,饭店就损失了 100 间客房的经济价值。

商品销售的时间性,要求饭店财会部门从资金方面积极支持营销部门大力开展对外宣传促销及推销活动,以吸引客人住宿,努力扩大客房销售,增加销售收入。

二、对客结算的即时性

涉外饭店接待的主要对象是外国人、华侨和港澳台胞,而这些客人的住宿时间不固定,随时有人住店或离店。为了方便客人简便快捷地结账,按照国际惯例,客人住宿期间的一切开销可赊销记账,待离店时一次性结清付款。因此,饭店财会部门的对客结算、外币兑换工作必须昼夜有人值班服务,从客人进店办理住宿登记手续开始,一连串的交易行为,如用餐、电话、洗衣等所发生的费用要立即记入客人的账户,一切账务都必须在客人离店以前迅速完成并准确无误。不论客人何时离店,都能立即办理结账手续,防止出现错账、漏账、逃账。一些经营较好的饭店,要求财会部门建立营业日报制度,以便饭店高级管理人员及时了解经营情况,指导饭店的工作,财会部门夜间必须有值班会计结算当日账目,编制有关的营业报告。由此可见,饭店财务管理工作具有即时性,它比一般工商企业的财务管理在时间方面的要求要高。

三、投资效益的风险性

饭店是一个资金密集型企业,它的房屋及其附属设施,一般要占全部资产的 70% 以上,加上各种设备,要占全部资产的 80%~85%,新建的饭店,这个比例有的甚至高达 90% 以上。饭店巨额的固定资产投资,需要在建成开业之后,经过长期的经营活动,才能逐渐收回。同时饭店商品不像工业产品、农业产品那样可以运输。饭店商品是无法运输的,饭店的设施、设备具有不可转移性。虽然它的销售有时也需要经过中间环节——旅游代理人或旅游经营商,但是它的物流与商流是分离的。它是客人流向旅馆,到饭店消费。如客人在一家饭店住三天,他购买的是这间客房