

Food

图说餐饮管理系列

餐饮企业 成本控制与会计核算 全案

朱新展 编著

化学工业出版社

Food

图说餐饮管理系列

餐饮企业 成本控制与会计核算 全案

朱新展 编著



化学工业出版社

·北京·

《餐饮企业成本控制与会计核算全案》一书详细阐述和讲解了餐饮企业成本控制概述、成本费用核算、全过程成本控制、费用控制、会计核算、会计报表编制等多方面内容。

《餐饮企业成本控制与会计核算全案》一书内容涵盖面广，实用性强，图表为主。可供餐饮企业经营管理者及相关财务人员参考，也可供相关院校师生及培训机构教学使用。

图书在版编目 (CIP) 数据

餐饮企业成本控制与会计核算全案 / 朱新展编著. —北京:
化学工业出版社, 2018. 5

(图说餐饮管理系列)

ISBN 978-7-122-31765-0

I. ①餐… II. ①朱… III. ①饮食业-成本控制-图解②饮食业-会计方法-图解 IV. ①F719.3-64

中国版本图书馆CIP数据核字 (2018) 第052405号

责任编辑: 陈 蕾
责任校对: 吴 静

装帧设计: 尹琳琳

出版发行: 化学工业出版社 (北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码100011)
印 刷: 三河市延风印装有限公司
装 订: 三河市宇新装订厂
787mm×1092mm 1/16 印张16 字数370千字 2018年6月北京第1版第1次印刷

购书咨询: 010-64518888 (传真: 010-64519686) 售后服务: 010-64518899
网 址: <http://www.cip.com.cn>
凡购买本书, 如有缺损质量问题, 本社销售中心负责调换。

定 价: 68.00元

版权所有 违者必究

▶ 前言

“民以食为天”。长期以来，餐饮业作为第三产业中的主要行业之一，对推动经济增长发挥了重要作用，在扩大内需、安置就业、繁荣市场以及提高人民生活水平质量等方面，都做出了积极贡献。

但是，近几年来，我们可以看到，由于受国内外经济不确定因素增多的影响，餐饮业营业收入增幅也相应降低，与前几年的高速增长相比，已出现明显放缓迹象。

目前的餐饮行业在发展的同时，面临着食品原材料成本上升、劳动力成本提升、管理人才匮乏、成本控制难等多方面问题，行业竞争愈演愈烈。而且，餐饮业务构成复杂，既包括对外销售，也包括内部管理；既要考虑根据餐饮企业的内部条件和外部的市场变化，选择正确的经营目标、方针和策略，又要合理组织内部的人、财、物，提高质量，降低消耗。另外，从人员构成和工作性质来看，餐饮业有技术工种，又有服务工种；既有操作技术，又有烹调、服务艺术，是技术和艺术的结合。这必然给餐饮管理增加一定的难度。

餐饮企业要突破目前的困局，做大做强，必须调整好整个企业内部的人力、物力、财力，加强内部的管理，尽可能地降低成本，同时，要掌握好市场的动向，做好市场营销推广，为客户提供更优质的服务来吸引广大消费者，从而促使企业健康地成长下去。

基于此，我们组织了餐饮行业的一线管理人员、相关的咨询培训顾问和职业院校酒店餐饮专业的老师，共同编写了“图说餐饮管理系列”丛书第一辑四本。具体为：

- ◇《餐饮企业成本控制与会计核算全案》
- ◇《餐饮企业财务·税务·内审一本通》
- ◇《餐饮企业岗位·制度·流程·表格一本通》
- ◇《餐饮企业运营管理全程指南》

“图说餐饮管理系列”丛书板块设置精巧、图文并茂，以简洁精确的文字对餐饮企业各项工作的要点进行了非常生动、全面的讲解，方便读者理解、掌握。同时，本系列图书非常注重实际操作，使读者能够边学边用，迅速提高自身管理水平。本书完全可以作为餐饮服务行业的经营者、管理人员、服务人员、财务人员参照使用，也可供餐饮业咨询师、职业院校相关专业的教师和专家学者做实务类参考指南。

《餐饮企业成本控制与会计核算全案》详细阐述和讲解了餐饮企业成本控制概述、餐饮

企业成本费用核算、餐饮企业全过程成本控制、餐饮企业费用控制、餐饮企业会计核算、餐饮企业会计报表编制等多个方面的内容。

本书由朱新展主编，蔡佩莹、杨雅蓉、陈波、谷祥圣、郭梅、陈晟、樊春元、安建伟、王丹、王红、王振彪、杨文梅、齐小娟、陈超、李相田、马晓娟、刘艳玲、冯永华、李景安、吴日荣、吴少佳、陈海川、马会玲、卢硕果、谭双可、丁海芳、文敏参与了本书的资料收集和编写工作，滕宝红、匡仲潇、侯其锋对全书相关内容进行了认真细致的审核。

由于水平和时间所限，书中不妥之处敬请专家读者指正。

编著者

第一章 餐饮企业成本控制概述

餐饮成本是指餐饮企业一个生产和销售周期的各种耗费或支出的总和。它包括采购、保管、加工和出售各环节产生的直接成本和间接成本两部分。餐饮成本控制是以目标成本为基础,对管理中发生的各项成本进行计量、检查、监督和指导,使成本开支在满足业务活动需要的前提下,不超过事先规定的标准或预算。

第一节 餐饮企业成本组成与分类	2
一、什么是成本	2
二、餐饮企业成本的组成	2
三、餐饮企业成本的分类	2
第二节 餐饮企业成本控制的特征与现状	3
一、餐饮成本控制的特征	4
二、餐饮成本控制存在的现状	6
第三节 餐饮企业成本控制对策	7
一、建立健全成本控制制度	7
二、控制餐饮企业的主要成本费用	9
三、增强成本观念,实行全员成本管理	9

第二章 餐饮企业成本费用核算

餐饮总成本是由原料成本和经营费用两大类构成的。餐饮企业必须加强日常成本核算,及时检查和监督实际成本有否偏离目标成本,如果偏离目标成本,要及时查出偏离的原因,并采取相应措施。

第一节 餐饮原料成本核算	12
一、餐饮原料成本的组成要素	12

二、与餐饮原料相关的概念	12
三、一料一档成本核算	13
四、一料多档成本核算	14
五、半成品成本核算	15
六、调味成本核算	16
七、常用成本核算公式	16
第二节 餐饮产品成本核算	18
一、餐饮产品成本核算方法	18
二、宴席成本核算	19
三、火锅成本核算	21
四、餐饮企业常用成本报表	23
第三节 餐饮成本费用的会计处理	24
一、原材料的核算	24
相关链接 发出原料及主要材料的计价	27
相关链接 清选后净料单价的计算	30
二、燃料的核算	32
三、物料用品的核算	33
四、包装物的核算	35
五、低值易耗品的核算	36
六、餐饮企业职工薪酬的核算	40
七、销售费用的核算	43
八、管理费用的核算	44
九、财务费用的核算	45

第三章 餐饮企业全过程成本控制

餐饮企业在进行资金的再投入和地盘上扩张的同时，要苦练内功，加强企业经营各环节（采购、验收、仓库储存、初加工、配份、烹调、销售、收款）的成本控制，通过强化内部管理、控制成本达到降本增效的目的。

第一节 采购环节成本控制	48
一、灵活运用采购方式降低成本	48
二、加强原料采购质量控制	51
三、鲜活类原料采购要控制好数量	55
四、干货及可冷冻储存原料采购数量控制	56

五、防止采购人员吃回扣	58
第二节 验收环节成本控制	59
一、配备合格的验收人员	59
【范本】××餐饮企业验收人员岗位职责	60
二、提供适宜的验收场地	60
三、备好验收设备及工具	60
四、明确餐饮原料验收程序	61
五、食品不符合标准的情况	63
六、生鲜食品验收标准	63
七、肉类验收标准	64
相关链接 肉类检验检疫票据验收	65
八、验收时需做好防盗工作	65
第三节 库存环节成本控制	65
一、做好物品出入库记录	65
二、明确原料储藏区域要求	66
三、必须科学存放	66
四、餐饮原料干藏管理	67
五、餐饮原料冷藏管理	67
六、餐饮原料冻藏管理	68
【范本】冷冻库管理规定	69
七、酒水的保管与储藏	70
八、仓库必须定期盘存	71
九、实行定时发放	73
十、内部原料调拨记录	74
第四节 粗加工环节成本控制	74
一、粗加工环节对成本的影响	75
二、蔬菜的粗加工	76
三、畜肉类的粗加工	77
四、活禽的粗加工	77
五、淡水鱼的粗加工	79
六、海产品的粗加工	80
七、干货原料的粗加工	81
八、做好收台工作	82
第五节 配份环节成本控制	82
一、配菜师的重要性	83

二、切配师的常用刀法·····	83
三、制定统一配份标准·····	86
第六节 烹调环节成本控制 ·····	88
一、统一制汁节省成本·····	88
二、热菜主要调味汁规格·····	89
三、冷菜主要调味汁规格·····	90
四、浆、糊调制规格·····	91
五、掌握过油技巧·····	91
六、加强对厨师的监控·····	92
第七节 利用标准菜谱控制成本 ·····	93
一、标准菜谱的作用·····	93
二、标准菜谱的设计内容·····	93
三、标准菜谱的设计过程·····	94
四、编制标准菜谱的程序·····	94
五、标准菜谱的制作要求·····	96
【范本】××餐饮企业标准菜谱（一）·····	96
【范本】××餐饮企业标准菜谱（二）·····	97
第八节 完美服务减少浪费 ·····	97
一、避免出现服务不当·····	97
二、菜单填写必须准确·····	97
相关链接 点菜前须做好的准备·····	99
三、防止员工偷吃菜品·····	99
四、尽量减少传菜差错·····	100
第九节 收款环节成本控制 ·····	102
一、尽量避免出现跑账现象·····	102
二、结账时确认客人房间号·····	103
三、实行单据控制以控制现金收入·····	103
四、有效监管收银人员·····	104
五、制定收银标准制度·····	105
第十节 通过菜品创新降低成本 ·····	106
一、菜品创新要点·····	106
二、菜品创新的“四性”标准·····	107
【范本】××餐饮企业开发的菜根菜叶菜品·····	107
三、菜品创新的“四化”标准·····	108
四、菜品开发创新的基本原则·····	108

五、新菜品开发步骤	109
六、建立创新机制	110

第四章 餐饮企业费用控制

餐饮企业的支出费用是其成本的重要组成项目，常见的支出费用包括人工成本费用，水、电、燃气费，餐具损耗费用，低值易耗品费用，广告宣传费用，外包业务费用以及其他支出费用。通过节省各项费用，餐饮企业可以提高利润。

第一节 人工成本费用控制	112
一、餐饮企业人工费的构成	112
二、影响人工费用的因素	113
三、人员配备与工资测算	114
四、人工成本控制方法	119
相关链接 怎样合理安排餐厅动线	119
相关链接 培训费用由谁承担	122
相关链接 招聘环节把好关，降低员工流失率	123
第二节 水、电、燃气费控制	124
一、水费的有效控制	124
二、电费的有效控制	125
三、燃气费用控制	128
四、节能减排管理	129
五、使用能源控制表单	129
六、编制节能降耗方案	131
【范本】××餐饮企业节能降耗方案	131
第三节 餐具损耗费用控制	132
一、关于餐具破损	132
二、关于餐具流失	133
三、不同部门餐具管理职责	135
四、客人损坏餐具的处理	136
五、员工餐具管理	138
六、做好餐具损耗及盘点记录	138
第四节 低值易耗品控制	140
一、一次性使用产品控制	140

二、可重复使用产品控制	140
三、办公用品消耗控制	141
第五节 广告宣传费用控制	141
一、餐饮企业广告预算	141
二、影响广告预算的因素	144
三、广告预算分配	145
四、广告预算控制管理	146
五、制作广告预算书	146
第六节 外包业务费用控制	148
一、员工招聘外包	148
【范本】××餐饮企业委托招聘函	148
二、餐具清洁外包	150
【范本】××餐饮企业餐具清洁外包合同	150
第七节 其他支出费用控制	152
一、最大程度利用租金	152
二、刷卡手续费和微信（支付宝）提现手续费	154
三、折旧费	154
四、有效控制停车费	155
相关链接 停车场常见问题处理	156
【范本】××餐饮企业停车场租用合同	156
五、减少修缮费	157

第五章 餐饮企业会计核算

会计核算也称会计反映，以货币为主要计量尺度，对会计主体的资金运动进行的反映。餐饮企业的会计核算主要是指对餐饮企业已经发生或已经完成的经济活动进行的事后核算，也就是会计工作中记账、算账、报账的总称。

第一节 货币资金核算	159
一、现金核算	159
二、银行存款核算	162
三、其他货币资金核算	164
第二节 应收款项核算	166
一、应收账款的核算	166

二、预付账款的核算	170
三、其他应收款的核算	171
四、应收票据的核算	174
五、坏账准备与坏账损失的核算	177
第三节 固定资产核算	181
一、固定资产账户的设置	181
二、固定资产取得的账务处理	182
三、固定资产的折旧	183
四、固定资产的清理	186
第四节 无形资产及其他核算	188
一、无形资产核算	188
二、其他资产业务核算	190
第五节 收入的核算	191
一、餐饮企业营业收入的内容	191
二、餐饮企业的销售收款方式	192
三、餐饮企业营业收入的核算	193
四、宴会销售收入的核算	194
第六节 税金的核算	196
一、增值税	196
二、城市维护建设税	201
三、教育费附加和地方教育附加	201
四、印花税	202
五、企业所得税	202
六、个人所得税	205
七、双定户的纳税	208
第七节 所有者权益核算	209
一、实收资本核算	210
二、资本公积的核算	212
三、盈余公积核算	215
四、未分配利润核算	216
第八节 利润核算	218
一、本年利润核算	218
二、利润分配核算	224

第六章 餐饮企业会计报表编制

会计报表是餐饮企业根据日常会计核算资料归集、加工、汇总而形成的结果,是会计核算的最终产品。会计报表总括地反映企业财务状况、经营成果和现金流量情况,以便使用者据此进行管理和决策。

第一节 资产负债表	227
一、资产负债表的格式	227
二、资产负债表的内容填制	228
第二节 利润表	234
一、利润表的内容	234
二、利润表的格式	234
三、利润的计算	235
四、编制利润表	235
第三节 现金流量表	238
一、现金流量的分类	238
二、现金流量表的编制方法	239
三、现金流量表的具体编制	240

第一章

餐饮企业成本控制概述

导读

餐饮成本是指餐饮企业一个生产和销售周期的各种耗费或支出的总和。它包括采购、保管、加工和出售各环节产生的直接成本和间接成本两部分。餐饮成本控制是以目标成本为基础，对管理中发生的各项成本进行计量、检查、监督和指导，使成本开支在满足业务活动需要的前提下，不超过事先规定的标准或预算。

第一节 餐饮企业成本组成与分类

一、什么是成本

(一) 广义的成本

广义的餐饮企业成本包括原材料费用、工资费用、其他费用（包括水、电、煤气费，购买餐具、厨具费用，餐具损耗费用，清洁、洗涤费用，办公用品费，银行利息，租金，电话费，差旅费等），可用如下公式计算：

$$\text{成本} = \text{直接材料费用} + \text{直接人工费用} + \text{其他费用}$$

(二) 狭义的成本

狭义的成本仅指餐饮企业各营业部门为正常营业所需而购进的各种原材料费用。通常餐饮企业的成本核算仅指狭义的成本核算。

二、餐饮企业成本的组成

餐饮企业成本一般包括直接成本、出库成本、毁损成本（盘点净损失）三个部分，即：

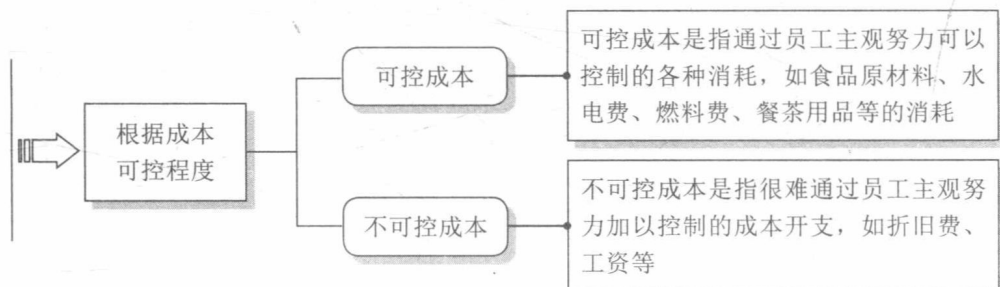
$$\text{餐饮企业成本} = \text{直接成本} + \text{出库成本} + \text{盘点净损失}$$

直接成本是指餐饮成品中具体的材料费用，包括食物成本和饮料成本，也是餐饮企业中最主要的支出。间接成本是指操作过程中所引发的其他费用，如人员费用和一些固定的开销（又称为经常费用）。人员费用包括员工的薪资、奖金、食宿、培训和福利等；经常费用则是指租金、水电费、设备装潢的折旧、利息、税金、保险和其他杂费。

盘点净损失是指通过实地盘点，盘点实数与账存数之间的差异。餐饮企业在营运期间由于各种原因，可能会出现账实不符的情况，如出品后因未及时开单而没收到钱、酒吧员不小心打破酒水、服务员打破餐具、失窃等。

三、餐饮企业成本的分类

根据不同的标准，可以将餐饮企业的成本分成不同的种类，具体内容如图1-1所示。



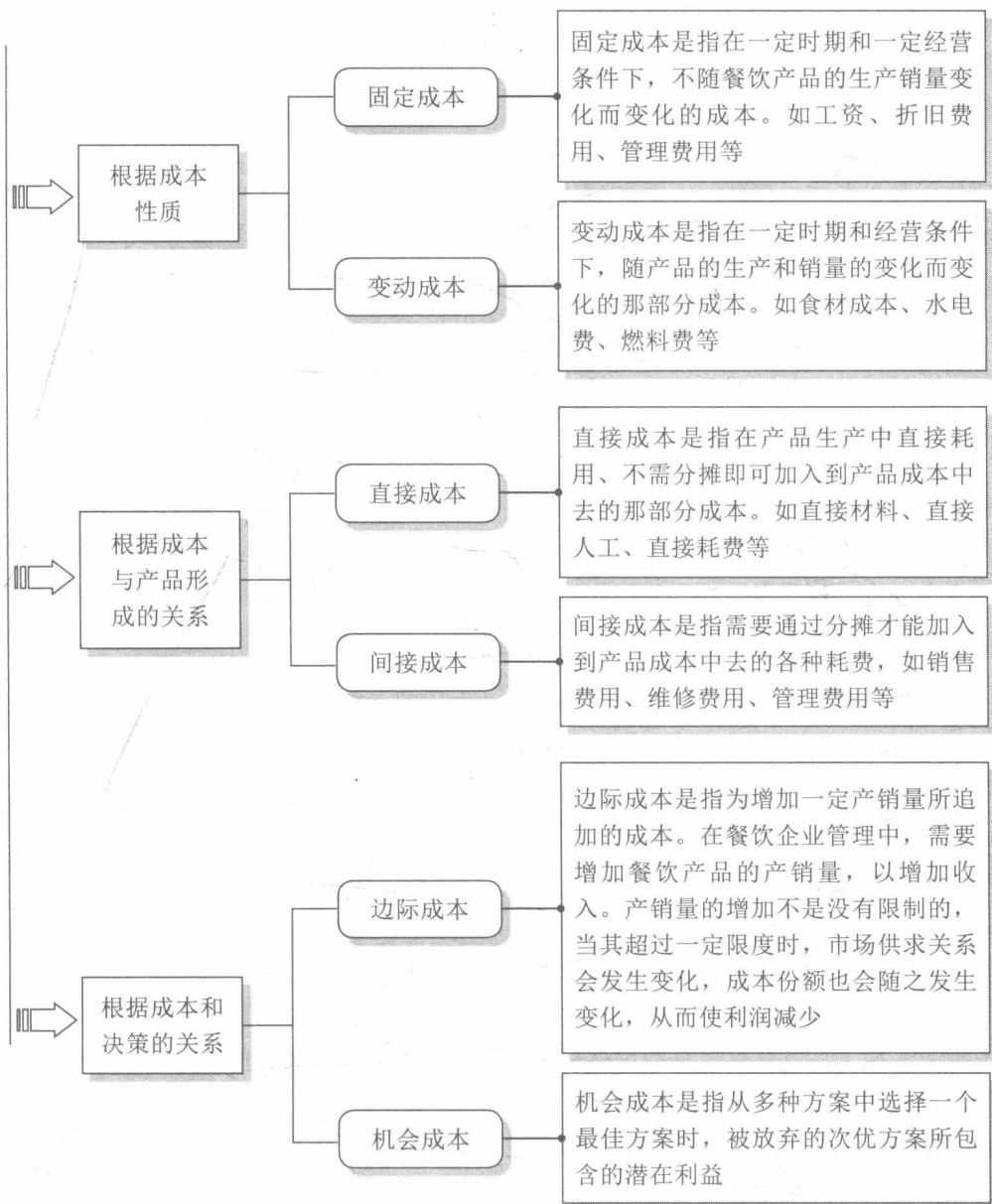


图 1-1 餐饮企业成本分类

从经营决策来看，当边际成本和边际收入相等时，利润最大。因此，边际成本是确定餐饮产品产销量的重要决策依据。

第二节 餐饮企业成本控制的特征与现状

餐饮企业成本控制是提高餐饮业竞争力的要求。要想在市场竞争中生存和发展，就必须不断提升自身实力，从企业内部挖掘潜力，让消费者花同样的钱可以得到更多的实惠和满

足，同一地区、同一类型、同档次餐厅，同样的质量，若能在价格上占有优势，就赢得更多的顾客，为企业带来更大利益。

餐饮企业成本控制是企业本质的要求、管理的要求和时代的要求。企业经营的最终目的就在于追求利润最大化，作为管理者就需要加强企业内部管理，减少和控制成本支出，而成本控制的优劣正是饭店的管理水平的最好见证。在这个“微利时代”，不仅是营销上的竞争，更是管理上的竞争，谁肯踏踏实实地“精耕细作”，谁就能在效益上领先，在市场上立足。因此在餐饮经营面临新形势的前提条件下，企业要在提高管理水平、降本增效上做文章，在全力控制物耗成本与人力成本等方面，采取一些扎扎实实的措施，以适应时代的要求，取得更好的经济效益。

一、餐饮成本控制的特征

餐饮行业具有极强的特殊的独立操作特征，与其他行业诸如超市管理、制造型企业的管理都有所区别，餐饮行业有其独到之处。尽管各行各业在本质上都可以发掘其共同点，但在每个行业中一定有其特别之处，餐饮业的特别之处就在于其成本控制。

（一）具有一定职业技术性

相对于其他整进整出的行业而言，餐饮企业在进料、售出原料过程中，会有一个额外的技术参数，技术参数即餐饮业成本控制的技术含量，也是餐饮业成本控制的独到之处。

只有技术含量达标，在预期的目标范围之内才能获得预期的效果，否则不仅达不到预期效果，甚至很有可能丧失控制的意义，更甚者会入不敷出。

对于超市等整进整出的行业，如要采购72台电脑，每台进价（含运费及相应费用）人民币5 200元，出售时扣除相应税费等项目净价为人民币9 500元，那么购销差人民币4 300元即为其主营业务利润，不存在技术参数的调整，比较容易计算。

而餐饮企业在制作菜肴的过程中，首先要采购原料，在采购的过程中就需要以尽可能低的成本购入，加工后以尽可能高的价格售出，这是餐饮业经营最简单的目的，只有达到了这个目的，预期的盈利才有实现的可能。

要想达到理想化的目标，就需要对加工过程中的每一个环节进行严格控制，在技术性领域内勤学苦练，否则成本注定会加大。

（二）具有相对准确性

成本控制只存在相对准确性，而没有绝对的准确性。

有些人将餐饮业管理的准确性理解为简单的“砌砖头”，可以精密计算，如对于一面墙使用多少块砖可以建成，优秀的精算师估量的结果一般与实际不相上下。但餐饮行业有其独特性，成本不可能精确计算，因为影响成本计算的因素多种多样，如图1-2所示。

1. 受市场影响

例如干烧鱼这道菜，烹饪干烧鱼时通常选用草鱼作为原料，草鱼的市价每天都在变化，今天可能是11元/千克，明天也许就是15元/千克，后天可能又降到10元/千克。