



饭店业管理会计

(第四版)

MANAGERIAL ACCOUNTING FOR

MANAGERIAL ACCOUNTING FOR THE HOSPITALITY INDUSTRY

Raymond S. Schmidgall 著

徐虹

主译

THE HOSPITALITY INDUSTRY

AH&LA



MANAGERIAL ACCOUNTING
for the Hospitality Industry

Fourth Edition

Raymond S. Schmidgall

中国旅游出版社

MANAGERIAL ACCOUNTING FOR THE HOSPITALITY INDUSTRY

饭店业管理会计 (第四版)

AH&L

作者/Raymond S. Schmidgall, Ph.D., CPA

主译/徐 虹



中国旅游出版社

责任编辑:付 蓉
特约编辑:胡克红
特邀审稿:张玉凤
整体设计:缪 惟
责任印制:李崇宝

图书在版编目(CIP)数据

饭店业管理会计/(美)Raymond S. Schmidgall 著;徐虹主译.—北京:中国旅游出版社,2002.9

书名原文:Managerial Accounting for the Hospitality Industry

ISBN 7-5032-2029-5

I. 饭... II. ①(美)Schmidgall...②徐... III. 饭店—管理会计 IV. F719.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 059585 号

著作权合同登记号:图字 01-2001-4361

书 名:饭店业管理会计

作 者:(美)Raymond S. Schmidgall

主 译:徐 虹

出版发行:中国旅游出版社

(北京建国门内大街甲 9 号 邮编:100005)

印 刷:北京一二〇一印刷厂

版 次:2002 年 9 月第 1 版

2002 年 9 月第 1 次印刷

开 本:787 毫米×1092 毫米 1/16

印 张:32.25

印 数:5000 册

字 数:570 千字

定 价:62.00 元

版权所有

翻印必究

出版说明

随着经济全球化和信息化进程的加快,以及我国加入世界贸易组织,旅游企业面临的竞争和压力将越来越大。国际竞争国内化、国内竞争国际化已成为必然;旅游企业的竞争就是企业经营管理人员素质的竞争已经成为全行业的共识。职业化教育与培训,已成为中国旅游饭店业在新世纪发展的最紧迫的问题。如何提高自身的职业技能和职业素质、如何取得进入饭店行业的职业任职资格、如何走出国门参与国际化的竞争等问题,都十分现实地摆在了从事饭店工作和将要从事饭店工作的人们面前。这些问题,已经引起旅游行政管理部门、旅游饭店行业经营管理者的高度重视。为此,国家旅游局已经制定了《中国旅游业“十五”人才规划纲要》,明确把职业经理人培训和岗位职业培训作为目前最重要的工作之一。面对旅游饭店行业发展的需要和旅游市场的需求,中国旅游出版社在比较了目前国际上著名的饭店职业教育教材体系和职业培训体系的基础上,选择了美国饭店业协会教育学院的职业教育教材体系及职业培训体系,引进了其课程体系中适合中国国内旅游饭店业使用的系列教材的版权,同时组织国内旅游教育界、旅游研究机构和旅游饭店业专家对这套教材进行翻译。

美国饭店业协会(American Hotel & Lodging Association,简称AH & LA)是美国饭店业权威的管理和协调机构。美国饭店业协会教育学院(Educational Institute,简称EI)隶属于美国饭店业协会,从事酒店管理教育培训已经有近50年的历史,是世界上最优秀的酒店业教育及培训机构之一,其教材和教学辅导材料集合了美国著名酒店、管理集团及大学等研究机构的权威人士多年的实践经验和研究成果,有许多是作者的实际体验和经历,使读者从中能够见识到饭店工作的真正挑战,并帮助读者训练思考技巧,学会解决在成为管理人员后遇到的类似问题。目前,全世界有60多个国家引进了美国饭店业协会教育学院的教材,有1400多所大学、学院、职业技术学校将其作为教科书及教学辅助用书。美国饭店业协会为此专门建立了一整套行业标准和认证体系。美国饭店业教育学院为饭店35个重要岗位颁发资格认证,其证书

在饭店业内享有最高的专业等级。现在，在 45 个国家共有 120 多个证书授权机构，在全球饭店业的教育和培训领域享有较高声誉。

中国旅游出版社首批引进的美国饭店业协会教育学院的系列教材，每一本都经过了专家的精心挑选，译者的精心翻译和编辑的精心加工。我们期望这套教材的引进能够更好地为中国旅游饭店业的发展服务，更好地为中国饭店业迎接 WTO 的挑战、走向世界发挥作用；也希望能满足旅游饭店从业者提高职业技能和素质的迫切需求，为其成为国际化的管理人员贡献一份后援之力。

如果我们的目的能够达到，我们将以此为自豪。我们为实现中国向世界旅游强国目标的跨越而做出了努力。

中国旅游出版社

2002 年 3 月

总 序

随着 1978 年中国的改革开放,在 20 世纪的最后 20 年里,又诞生了一个重要的、新兴的旅游胜地。中国一直被认为是一个充满神秘、魅力、激情的独特的异域国度,世界上很多国家无不崇敬中国的人民、艺术、文化、历史和地理景观。中国近期经济的飞速发展是吸引大规模商业旅游团体和闲散旅游者的另一个重要因素。在新的投资理念和技术涌入中国市场的同时,中国又成功地加入了世界贸易组织并赢得了 2008 年奥运会的主办权,这些都给中国旅游业的增长和发展提供了更加光明的前景。

尽管中国旅游业的前景一片大好,但这并不意味着中国已经获得了成功。旅游观光和接待业的现在和过去都不是一个简单的问题,它是一个受到诸多因素影响的复杂行业。其内部因素,诸如:良好的基础设施、充足的空中和陆地交通通道、积极的政府姿态、风景区的发展、舒适的住宿条件和美味的饮食,以及优质的服务等等;同时,还有众多的外部因素,这些外部因素可能是周期性的,这就需要各级旅游管理部门和行业管理者做出快速有利的应变措施——这些外部因素包括政治和国内安全环境的突变、经济形势萎靡不振、地区危机、空难或影响出行的连续阴雨天气。因此,旅游作为一种产业不仅需要积极地宣传以及良好的观光环境资源,还需要对这些资源进行有效地管理,以专业的精神服务于旅游者和投资者。

随着旅游行业在全球、地区和地方的竞争不断加剧,需要最有效的措施以确保旅游业在有限的环境和变化中保持稳定。今天,国家和各级机构的决策者充分认识到旅游观光和接待管理领域的竞争力,并认识到革新和稳定性的主要根源在于教育、培训和再培训。政策计划、教育和培训被视作未来旅游业生存和兴旺的首要任务。

中国旅游出版社作为从事旅游信息、旅游教育及旅游学术研究的出版机构,已经意识到旅游和接待教育在维持产业健康和不断进步方面的重要性。在引进、翻译和出版来自美国饭店业协会教育学院的一系列教科书的同时,该出版社的目标是将美国接待行业专家积累的经验和标准带给中国饭店服务部门的管理者。

美国饭店业协会教育学院系列教材的主题涉及范围很广——它包括饭店账目记

录、房间划分管理、餐饮管理、市场和销售、集会和会议管理、饭店保安和安全、饭店工程、人力资源管理、国际饭店管理、旅游胜地饭店发展和管理等诸多内容。这些重要的课题所涉及的内容各有不同，但它们都是与接待行业有关的内容，学生可以根据各自的需要和兴趣，选择某一门或全部课程进行学习。

中国旅游出版社获得出版权的教材有：

《饭店业计算机系统》、《国际饭店管理》、《饭店业督导》、《饭店与旅游服务业市场营销》、《餐饮经营管理》、《度假饭店的开发与管理》、《饭店财务会计》、《饭店客房管理》、《会展管理与服务》、《饭店业管理会计》、《前厅部的运转与管理》、《饭店业人力资源管理》、《共管公寓度假村和度假产权管理》、《饭店业质量管理》、《饭店法通论》、《饭店设施的管理与设计》。

上述所有教材都是由来自美国主要学术机构的著名教授编著或合著的，他们分别来自夏威夷大学旅游管理学院，密歇根州立大学旅游管理学院，康奈尔大学酒店学院，佛罗里达国际大学酒店、餐饮与旅游学院，内华达大学拉斯韦加斯分校酒店管理学院或知名的饭店管理领域的学者。这些教材囊括了接待行业中几乎所有的管理、营销和操作领域的知识。更为重要的是，这些教科书中的原则和概念超出了西方国家的描述和理论，适用于世界上任何一个国家。

在美国饭店业协会教育学院的监督下，已经有数千名饭店管理人员在完成了该教材体系指定的 10 门课程后，获得专业的 CHA（饭店管理者）资格。这些课程——由于地区的限制——可通过远程教育来学习，也可通过美国学术机构设立连续教育方案、饭店协会或独立的授权饭店设立的培训方案以及其他手段进行学习。许多获得饭店管理者资格认证的人都是在美国以外通过学习获得 CHA 资格的。随着 AH&IA 教材中文版的翻译和发行，中国旅游及接待行业当前和未来的管理者将有机会得到更专业的学习，并有可能获得资格认证。然而，专业教育的发展比获得资格认证更为重要。其重要意义在于可以帮助管理者取得事业的成功和进步，并强化管理者的能力，使游客更加满意，从而使公司获得更多的业务，赢得更多的朋友和客人。

改革开放以来，中国已经建立了许多吸引游客的旅游胜地。今天，这些地方不仅吸引了众多来自全世界的旅游者，还为中国国内游客游览本国的名胜古迹提供了条件，使其国内的旅游事业得到了蓬勃的发展。中国一位著名的资深经济观察家指出，中国的旅游业是一项决不会衰败的产业。然而，也有研究显示，即使是最著名的旅游胜地也有自己的生命周期，也会有淡季和旺季之分。时代在改变，品位在改变，旅游目的地也会随着人们的喜好不断地涌现和衰落。根据市场营销理论，决定市场的因素在于优质的产品、合理的价格和优质的服务。做好准备和进行管理知识的学习，是应对市场需求和解决明天面对的未知挑战的前提。这意味着要将教育作

为一生的追求。

作为被译成中文出版的系列丛书中两本教材的作者，作为乐意为中国旅游业开展职业教育培训而尽力的学者，我很高兴向中国的旅游及接待业管理者推荐 AH&LA 的著作。我要向那些深知继续教育之重要性、并对学习新事物特别敏锐的旅游从业者们表示祝贺，我还希望向中国旅游出版社表示衷心祝愿，正是她适逢其时地认识到了应该为缩小正规教育与实业界之间的差距而提供必要的工具。

Chuck Y. Gee

夏威夷大学酒店管理学院 名誉退休院长

夏威夷 火奴鲁鲁

2002 年 3 月 20 日



前 言

《饭店业管理会计》(第四版),阐述了管理会计的概念及其在饭店业这个特殊经营领域中的运用。本书不仅适用于饭店业经理,而且适用于两年制或四年制饭店专业的大学生。本书的读者应大体熟悉基本会计概念和程序,或已修完基础会计方面的前期课程。

在每章的开始,我们提出一些饭店业经理可能思考的问题来展开对会计概念的讨论;而在每章的结尾,我们都设计一些复习题和习题来检测读者对本章概念理解的程度。有的章节后面的附录则对正文中提到的概念进行了更为详细的说明。每章的最后部分是测验题,以便于读者了解自己对本章内容的认识和理解程度,进而也帮助读者准备此门课程的学位考试,书的最后是所有测验题的答案。

本书共包括 12 章内容。第一章是会计概述,第二章到第四章分别阐述了 3 个基本财务报表——资产负债表、利润表和现金流量表。资产负债表和现金流量表的论述与大多数财务会计课本的内容相似,利润表的论述则是基于《住宿业统一会计制度》中涉及的各个附表展开的。

第五章注重于解释财务报表信息的比率分析方法。对于每个列示的比率,本章都概括了它的目的、比率计算所需数据的来源、计算公式以及所有者、债权人和管理者出于不同立场对比率分析结果的解释。

第六章和第七章涉及了基本的成本概念、本量利分析和成本定价法。第六章论述了成本的各种类型,以及管理者如何在特定的决策情况下辨别相关成本。本章还使用方程式和坐标图来进行本量利分析。第七章论述了成本定价法,并结合食品、酒水和客房定价的例子予以说明。

第八章和第九章的主题分别为预测方法和经营预算。第八章论述了关于销售预测的基本数学模型,同时列示了希尔顿饭店、爱瑞马克公司和比萨小屋等饭店企业销售预测的例子。第九章讨论了如何编制预算,如何运用预算控制经营活动,以及在多体和单体饭店中如何采取不同形式的经营预算等问题,此章还包括由 ITT 喜来登

公司提供的一些表格。

第十章论述了现金管理，包括现金预算和营运资金管理。第十一章论述了发挥会计职能所需的内部会计控制的基本要求，包括现金收入、现金支出、应收账款、应付账款、存货、工资、固定资产及有价证券。第十二章的主题是资本预算，有代表性的资本预算模型包括回收期、账面收益率、净现值和内部收益率。

感谢产业界的支持使本书的出版成为可能，贯穿本书的图表得益于饭店业的一些公司，包括希尔顿饭店、比萨小屋、爱瑞马克公司、PKF 咨询公司、马里奥特国际公司和 ITT 喜来登公司。

此外，本书的许多使用者，特别是饭店管理的专家，对修订版提供了建设性的意见，在此不一一列出他们的名字，以免有所遗漏，我谨向教授饭店会计的所有饭店教育者成员致以我深深的谢意。

最后，我要感谢我的夫人芭芭拉，我的女儿爱瑞克、莫尼卡、克里斯蒂娜和乔娜，我的侄子詹瑞姆和布莱恩，感谢他们在我长时间的写作和修订过程中给予了我极大的耐心和支持。

献 词

谨以此书献给雷蒙德·克莱恩·斯米盖尔——我亲爱的父亲、企业家和人们心中的楷模。



学习教育学院课程的提示

与很多活动一样，学习是一种技能。虽然你可能已经很熟悉下面的学习提示了，但是我们还是要强调一下这些学习提示的重要性。

你的态度非常重要

如果你要学习这些课程，你会发现这些课程非常简单；但是，你的态度决定了你是否能够学好这些课程。我们要帮助你成功地学好这些课程。

计划并组织学习

- 固定学习时间和地点。一定要保证学习的时候不被干扰，不分散注意力。
- 预先确定每次学习要完成的任务。要牢记，每次的学习任务要简明，一次不要学得太多。

通过阅读课本学习

- 阅读每章之前，应先阅读“本章概要”和“学习目的”。如果章尾有总结，你也应该先阅读这个总结，以便对该章有一个概括的了解。
- 然后，从头开始仔细阅读这一章。注意在“学习目的”中提到的内容，并且向自己提出这样的问题：
——我读懂了这些内容了吗？
——我现在和将来如何利用这些信息？
- 在页边的空白处做笔记，重点部分用记号笔标出或者在下面画线，这样有助于学习。先读一段，然后返回来再读一遍，并标出重点。
- 身边放一本字典。遇到不熟悉的词，如果在书后的词汇表中找不到，可以查字典。
- 尽量多读，你读得越多，阅读水平越高。

测试你掌握的知识

- 教育学院为本门课程设计的测验题，旨在检验你对本书内容掌握的程度。
- 每章后面的复习测验题，帮助你了解自己对本章内容掌握的程度。这些测

验告诉你，你在哪方面还需要加强学习。复习测验题也有助于准备其他考试。

- 复习下面的内容，准备考试：

——学习目的

——注释

——章节概要

——每次课后作业后面的问题

- 你参加考试的时候，应该仔细阅读考试指令和审阅试题。

我们希望 you 学习这门课程的经验，能够促使你参加其他有计划的终身职业培训和教育活动。

目 录

关于作者	(1)
前言	(3)
学习教育学院课程的提示	(5)
1. 管理会计学导论	(3)
饭店业概述	(3)
经营的季节性·短暂的分销链与时间间隔·劳动密集型产业·大量 投资于固定资产	
饭店业中的会计职能	(9)
统一会计制度	
会计原则	(11)
成本原则·经营实体原则·经营单位的持续性(持续经营)原则· 计量单位原则·客观原则·全面揭示原则·一致性原则·配比原则· 稳健性原则·重要性原则·现金制与权责制	
会计学分支	(16)
会计机制概述	(17)
借方和贷方	
会计循环	(19)
企业组织形式	(22)
伦理学与饭店会计	(24)
计算机应用	(26)
小结	(26)

注释	(27)
主要术语	(28)
复习题	(30)
习题	(31)
本章测验题	(34)
2. 资产负债表	(39)
资产负债表的目的	(39)
资产负债表的局限性	(40)
资产负债表的格式	(42)
资产负债表的内容	(43)
流动性账户 • 非流动性应收账款 • 投资 • 资产和设备 • 其他资产 •	
长期负债 • 所有者权益 • 脚注 • 合并财务报表	
资产负债表分析	(52)
水平分析法 • 垂直分析法 • 基年比较分析法	
计算机应用	(58)
小结	(58)
注释	(59)
主要术语	(59)
复习题	(61)
习题	(61)
附录 希尔顿饭店 1996 年财务报告	(67)
本章测验题	(71)
3. 利润表	(75)
利润表的各个要素	(76)
利润表与资产负债表的关系	(76)
为内部使用者和外部使用者编制的利润表	(77)
统一会计制度	(79)
饭店业利润表的使用方法	
利润表的内容	(81)
部门报表	(86)
饭店业营业统计	(89)

利润表分析	(93)
餐馆业统一会计制度	(98)
计算机应用	(98)
小结	(101)
注释	(102)
主要术语	(102)
复习题	(103)
习题	(104)
附录 统一会计制度下的明细表	(109)
本章测验题	(137)
4. 现金流量表	(141)
现金流量表的目的	(141)
现金流量表与其他财务报表的关系	
现金流量的分类	(143)
来自于经营活动的应计利润向净现金流量的转换	(145)
直接法和间接法	
编制现金流量表	(148)
步骤 1: 来自于经营活动的净现金流量 • 步骤 2: 来自于投资活动的	
净现金流量 • 步骤 3: 来自于融资活动的净现金流量 • 步骤 4: 由活	
动形成的现金流量	
一个综合的说明	(158)
解释结果	
现金流量表的分析	(163)
小结	(164)
主要术语	(164)
复习题	(165)
习题	(165)
本章测验题	(172)
5. 比率分析	(177)
比率标准	(177)
比率分析的目的	(178)

比率表达的内容	(179)
比率的分类	(180)
流动性比率	(184)
流动比率 • 酸性试验比率 • 应收账款周转率 • 平均收账期	
偿债能力比率	(189)
偿债能力比率 • 负债—权益比率 • 长期负债对资本总额的比率 •	
已获利息倍数比率	
营运性比率	(192)
存货周转率 • 资产和设备周转率 • 资产周转率 • 客房出租率 • 每间	
客房平均占用率 • 倍数出租率	
盈利能力比率	(198)
利润率 • 经营效率比率 • 资产报酬率 • 所有者权益报酬率 • 每股	
净利 • 关于盈利能力比率的观点	
营业比率	(203)
销售组合 • 平均房价 • 平均每间可供出租客房收入 • 人均消费额 •	
食品成本率 • 饮料成本率 • 人工成本率	
比率分析的局限性	(209)
计算机应用	(210)
小结	(211)
主要术语	(213)
复习题	(215)
习题	(216)
本章测验题	(221)
 6. 成本的基本概念和本—量—利分析	 (227)
成本的一般性质	(227)
与销售量相关联的成本	(228)
固定成本 • 变动成本 • 阶梯成本 • 混合成本 • 总成本	
购买决策中固定成本与变动成本的对比	(233)
直接成本与非直接成本	(234)
间接成本	(235)
间接成本的分配 • 成本分配后	
可控成本	(239)

计算机应用	(240)
本—量—利 (CVP) 分析	(241)
CVP 分析的定义 • CVP 的假设、局限性及其关系	
CVP 方程式——单一产品	(245)
CVP 例证——单一产品 • 安全边际 • 敏感度分析	
利润—销售量曲线图	(249)
小结	(250)
主要术语	(251)
复习题	(252)
习题	(253)
本章测验题	(256)
 7. 成本定价法	(261)
定价的重要性	(261)
需求的价格弹性	(262)
非正规定价法	(264)
成本定价法：四个修订因素	(265)
成本加成定价法	(266)
客房定价	(267)
千分之一定价法 • 哈伯特公式 • 哈伯特公式例证	
产出管理	(272)
末行向上餐饮定价法	(273)
食品销售组合与毛利	(275)
菜单工程	(278)
综合定价	(280)
计算机应用	(282)
附录 菜单工程的使用：14 步方法	(283)
小结	(285)
注释	(286)
主要术语	(286)
复习题	(287)
习题	(287)
本章测验题	(291)