

国家技能型、实用型、复合型人才培养工程烹饪专业规划系列教材

餐饮成本核算

主 编	黄卫民	徐守富
副主编	许 成	依红梅
参 编	邢 君	宋开柄
	李海英	刘 明
	孙长杰	张 栋
	吴光勤	

中国商业出版社

编写说明

“民以食为天”，中华美食文化源远流长。近年来我国各地餐饮服务市场尤为繁荣，据《中国职业技术教育》杂志报道：目前我国有400多万家餐饮企业，2200万从业人员，收入连续多年以两位数增长，烹饪行业教育市场很大。针对目前烹饪餐饮人才需求特点，全国职业培训教学工作指导委员会商贸专业委员会邀请了全国烹饪餐饮专业教学较突出的职业院校，在江西省井冈山召开了教学研讨会，及时地编写了这套烹饪系列教材。

在本系列教材的编写过程中，喜逢国务院在北京召开全国职业教育工作会议，根据会议精神指示：大力发展中国特色的职业教育，以服务社会主义现代化建设为宗旨，培养数以亿计的高素质劳动者和数以千万计的高技能专业人才，努力实现我国职业教育发展新跨越。为此，我们又对该系列教材加以完善和充实，本着“够教、够学、够用”的原则，以专业基础课和专业实训课为主而编写。

本系列教材主要具有以下几个特点：(1)严格按照“双纲”制的新模式编写，即教育部职业教育教学大纲及劳动和社会保障部专业职业资格技能考试大纲；(2)学科设置采用专业理论和实训并举，突出烹饪专业人才培养的特点，部分学科理论与实操课程比达到1:2；(3)整套教材是由多年一线教学教师精心编写，并采取“互动式”教学方法的新模式，突出教材活泼性和实用性的特点；(4)引进与创新并重，积极引进新内容和新方法，有一定的创新和改进，突出教材前瞻性特点。

《餐饮成本核算与管理》一书结合我国当前对技能型、复合型、紧缺型人才需要的状况，以培养中高技能型的烹饪人才为主导，着重介绍餐饮成本核算概述、主料和配料的成本核算、调味品和燃料成本核算、餐饮产品成本核算、饮食产品价格的核算、筵席成本核算实例、营养餐的成本核算、餐饮成本管理等内容。遵循继承、发展与创新的原则，突出反映了烹饪学科领域的新趋势、新知识、新技术、新成果的“四新”内容，做到兼收并蓄，不拘一格，旨在体现烹饪知识的前瞻性、创见性、科学性和实践性，以及学科间的交叉与渗透。

《餐饮成本核算与管理》是烹饪系列教材之一，可作为中、高等职业院校烹饪、旅游、餐饮管理等专业教材，也可作为烹饪技师培训和餐饮行业职工培训教材。

本教材由黄卫民老师、徐守富老师任主编，许成老师任副主编，参加编写的人员和完成的编写任务分别是：第一章由山东烹饪高级技工学校依红梅老师编写；第二章由济南技术学院商贸分院邢君老师编写；第三章、第四章由江苏省徐州技师学院黄卫民老师、徐守富老师编写；第七章、第八章由江苏省徐州技师学院许成老师、宋开柄老师、李海英老师、刘明老师、孙长杰老师编写；第五章由西安商贸旅游学院张栋老师编写；第六章由广西桂林烹饪旅游高级技工学校吴光勤老师编写。

本书在编写过程中，得到编者所在院校的领导及同事的热情帮助和大力支持，以及劳动和社会保障部全国职业培训教学工作指导委员会商贸专业委员会主任、教育部商业行业教育教学指导委员会副主任康书民同志的指导和帮助，在此一并致谢。

由于编写时间仓促，本书疏漏之处在所难免，我们企盼在今后的教学实践中，能有所改进和提高，恳请读者不吝赐教，以便进一步修订，使之日臻完善。

烹饪系列教材编委会

2007年10月

编写委员会

主任委员:

康书民:(劳动和社会保障部全国职业培训工作委员会商贸专业委员会主任)
(教育部商业职业教育教学指导委员会副主任)

副主任委员(以姓氏笔画为序):

王 勇(西安商贸旅游学院院长、中国烹饪教育研究会会长)
王立国(吉林省烹饪高级技工学校校长)
许 成(江苏徐州技师学院商贸系主任)
朱炳元(上海市饮食服务学校校长)
张再谦(天津市烹饪技术学校副校长)
李志仁(山东省城市服务学院院长)(烟台)
罗人桓(湖南省商业职业技术学院副院长)(株洲)
徐小成(广州市第一商业学校校长)
袁 娅(广西商业高级技工学校教务主任)
崔芳琴(济南技术学院商贸分院院长)

委员(以姓氏笔画为序):

庄永全 朱诚心 任京华 李长茂
张小玲 张佑明 杨 华 金 波
岳永政 庞雪华 柳跃华 贺化帛
钱 锋 聂 波 黄卫民 崔春立
樊建国

目 录

第一章 餐饮成本核算概述	(1)
第一节 餐饮业的基本特征	(1)
第二节 餐饮业的成本构成	(5)
第二章 主料和配料的成本核算	(9)
第一节 净料成本的核算	(9)
第二节 净料成本核算的分类	(12)
第三节 净料率及其应用	(15)
第三章 调味品和燃料成本核算	(27)
第一节 调味品成本核算的意义与特点	(27)
第二节 调味品用量的估算方法	(28)
第三节 调味品成本核算的方法	(30)
第四节 燃料成本核算的方法	(31)
第四章 餐饮产品成本核算	(34)
第一节 饮食产品成本核算的方法和特点	(34)
第二节 主食、点心的成本核算	(36)
第三节 菜肴制品的成本核算	(37)
第四节 筵席的成本核算	(39)
第五节 餐饮成本报表	(41)
第五章 饮食产品价格的核算	(45)
第一节 饮食产品价格的构成	(45)
第二节 饮食产品的定价原则	(47)
第三节 饮食产品毛利率的确定	(49)
第四节 饮食产品价格的计算	(53)
第五节 饮食产品毛利率的换算	(58)
第六节 饮食产品价格的调整	(59)
第六章 筵席成本核算实例	(62)

第一节 四季筵席成本核算实例	(62)
第二节 地方风味成本核算实例	(84)
第三节 特殊筵席成本核算实例	(90)
 第七章 营养餐的成本核算	(93)
第一节 营养餐及其成本核算的相关知识	(93)
第二节 营养餐成本核算的方法	(94)
第三节 学生营养餐成本核算实例	(97)
第四节 四季营养餐的成本核算	(103)
第五节 营养筵席成本核算	(117)
 第八章 餐饮成本管理	(121)
第一节 餐饮成本管理的意义	(121)
第二节 降低经营管理费用的途径	(129)
 附录	(131)
餐饮产品成本毛利率和售价核算参考表	(131)
1. 米制品类	(131)
2. 面粉制品类	(132)
3. 油炸制品类	(133)
4. 甜食、粉、面类	(134)
5. 普通菜肴类	(135)
6. 中档菜肴类	(136)
7. 高档菜肴类	(138)
8. 西式菜肴类	(141)

第一章 餐饮成本核算概述

● 教学重点:

成本、成本核算的概念,餐饮业成本的构成;成本核算的原则以及成本核算的任务。

● 教学目的:

了解餐饮业的特征、种类和作用,掌握成本的概念及其原则,了解餐饮业成本的构成;理解成本核算的概念,掌握成本核算的原则,明确成本核算的任务。

第一节 餐饮业的基本特征

俗话说:“民以食为天”。食,是人们最基本、最重要的生活内容之一。现代社会中的餐饮企业,已经脱离了人们仅为满足口腹之欲的单一要求,而进入了一个综合服务阶段,其发展的水平,可从一个侧面反映出一个国家或民族开发利用自然资源的能力,同时也标志着社会文明程度的高低。

餐饮业是专门向顾客提供饮料、食品、菜肴、消费场所和服务性劳动,以满足人们生理需要的行业。如饭店、饭庄、饭馆、面食店、小吃店、甜食店、早点铺、酒馆等等。餐饮业是一种比较单一的、特殊类型的零售商店,它们不是单纯地一手购进商品,一手卖出商品,而是利用主、副食原材料,通过职工的烹饪技术加工成各种菜肴和食品,然后再通过销售把成品供应给消费者,同时提供设备、场所和服务性劳动直接为消费者服务。属于第三产业。

一、餐饮企业的特征

餐饮业是利用一定的场所、设备、工具和原材料,通过职工的服务性劳动和技术性劳动,为社会集团、为消费者、为工农业生产、为人民的饮食生活提供服务的行业。

餐饮业是国民经济领域中一个发展较快的行业,它的经营活动既不同于一般的生产活动,又不同于一般商业企业的买卖活动。这个行业主要是为人类服务的行业,它是由人们去从事服务性的工作,而又为更多的人所享受。它的行业特征是:

(一) 具有其特有的技术性。

其业务活动随着各地区人民生活的风俗习惯不同而异,具有一定的地方色彩。餐饮业的业务种类繁多,经营方式也五花八门,各具特色。这些行业多以手工劳动为主,效率低,许多工种具有技巧性和工艺性。

(二)它是把服务性、技术性劳动作为一种特殊商品出售。

劳务不同于商品,它不是作为物,而是作为服务劳动所创造的特殊使用价值出现。马克思说:“服务这个名词,一般地说,不是指这种劳动所提供的特殊使用价值,就像其他商品一样,但是,这种劳动的特殊使用价值在这里取得了‘服务’这个名称,因不是作为物,而是作为活动提供服务的,可是这一点并不使它同某种机器(如钟表)有什么区别。”(《马克思恩格斯全集》第26卷1,人民出版社1957年版,第435页)。由此可看到“服务”包含两层意思:第一,“服务”是一种使用价值,并且是一种特殊的使用价值;第二,“服务”这种使用价值的特点不是表现为物,而是表现为“活动”。

如果从社会产品角度看,可以说有两种形式的消费品:一种是物质形式的消费品,一种是“活动”形式的消费品。马克思又说:“任何时候,在消费品中,除了商品形式的消费品外,还包括一定量的以服务形式存在的消费品。”(《马克思恩格斯全集》第26卷1,第160页)。后一种形式的消费品,是通过纯粹劳务实现的。因此,这种服务性劳动具有特殊的使用价值和交换价值,从而被当作一种特殊商品出售。

(三)餐饮业主要是购进主、副食原材料,经过职工的技术性劳动。

烹制加工成各种菜肴和食品,同时提供消费市场、设备和服务性劳动,直接为消费者服务,因此,它兼有生产(加工)、销售、服务三位一体的特征。

服务行业具有服务的直接性,服务过程就是消费过程。如在有服务员服务的餐厅用餐,一面是在完成其劳务,而对顾客来说则是完成消费过程。工农业产品是通过流通过分配环节提供人们消费的,生产、交换、分配是相互分离的,在时间和地点上都不一致。而餐饮业则是通过劳务直接提供消费的。

(四)“服务”这一商品的不可逆转性和不可贮藏性。

餐饮业出售的“服务”这一产品一经出售(使用),发现有错误便不能收回。它不同于买一辆自行车,如果不合心意可以退货,因为它是物质,而“服务”则不然,它造成的损失是无可挽回的。例如:服务人员把汤泼洒到顾客身上,服务人员也好,经理也好,再道歉也不能收回。此外,“服务”这个商品不能被贮存起来,它不能像其他商品一样被摆到货架上,贮存起来留以待贾。

餐饮业从整体上看,有硬件设施和软件服务两大类,从具体形式上看,又有永久商品和临时商品、可转让实物和不可转让实物之分。餐饮业一般具有所有权相对稳定性特点,它是凭借建筑物、设备、工具或服务经营业务,而不发生实物转让,如餐饮业的硬件设施、杯盘碗筷、服务员提供的服务,对顾客而言,只能把所有设备、用具均视为临时商品,享受使用权,直至消费结束离店而去,并无任何物质转让。而顾客吃到丰盛可口的餐点则是可转让实物的一部分。

二、餐饮企业的种类

按其自然属性划分

专门的餐饮业是向顾客提供产品、消费场所和服务性劳动,以满足人们生理和心理

上的需要。如:宾馆、酒店、饭店、饭庄、饭馆、面食馆、小吃店早点铺、以及各类专卖店等等,都是根据各自的产品属性、服务功能来划分的,所以有的餐饮业根据它的店名,就能知道企业的经营内容。

按所有制性质划分

十六届三中全会在社会主义所有制理论上实现了根本性突破,跳出了理论上的一些误区,从而为社会主义市场经济奠定了坚实的体制基础。目前我国已经突破了公有制的惟一性,确立了公有制为主体、多种所有制经济共同发展的基本经济制度,同时承认公有制实现形式也具有多样性,强调所有制效率问题,对公有制也要从效率和成本的角度去认识。坚持了生产力标准,提出所有制形式和结构的选择是由生产力决定的,必须以有利于生产力的发展为第一原则。跳出了所有制和所有制结构一成不变的误区,提出了所有制是不断变化的,相互之间是可以转化的,由此形成了所有制结构运动,所有制结构正是在这一运动中发展完善的。

1. 国营企业

又称全民所有制企业,它的生产资料归全体人民所有。全民所有制餐饮企业,一般具有经营能力强,规模大,物质技术设备比较先进的特点。

2. 集体企业

集体所有制餐饮企业是社会主义公有制企业的另一种形式。集体所有制餐饮企业的生产资料和资金由集体成员所有,企业拥有充分的自主权,实行独立核算,自负盈亏。

3. 个体企业

是个人所有制,是社会主义公有制企业的必要补充。多数个体餐饮企业经营规模小、组织结构简单,经营灵活,对满足城乡人民群众多方面的不同需要有着不可忽视的作用。

此外,还有中外合资、独资、混合所有制等其他多种形式。总之,在社会主义市场经济条件下的餐饮企业,形式越来越多样。

按企业规模等级划分

在我国餐饮企业中,目前执行着两种等级划分标准,分别由国家旅游局领导的旅游饭店星级评定机构和设在中国商业联合会的全国酒家酒店等级评定委员会办公室组织评定。

旅游饭店,在我国旅游业的发展中起着极为重要的作用。对旅游饭店进行星级评定,是国际上通行的惯例。实行这一制度,不仅能使饭店管理向正规化、科学化的目标迈进,而且也可以方便旅游者选择。星级制度以“星”来标志饭店等级,以“星”来反映饭店的硬件、软件水平,是一种国际化的通用标识。目前执行的是1998年重新修订的《中华人民共和国评定旅游涉外饭店星级的规定》以及《中华人民共和国评定旅游涉外饭店星级标准》,旅游饭店星级评定实行五星制,就是分为一星级饭店、二星级饭店、三星饭店、四星级饭店和五星级饭店。这种以五个星级来划分旅游饭店的依据有如下五项:

- ①饭店的建筑、装潢、设备、设施条件;
- ②饭店的设备设施的维修保养状况;
- ③饭店的管理水平;

④饭店的服务质量;

⑤饭店的服务项目。

根据《评定规定》,凡是在我国境内的,从事接待外国人、华侨、港澳台同胞以及国内公民,正式开业一年以上的国有、集体、中外合资、中外合作以及外商独资的饭店(或宾馆、度假村等)都可以申请评定星级。

旅游饭店星级评定的领导机构是国家旅游局。在国家旅游局的统一领导下,各省、自治区、直辖市旅游局设立饭店星级评定机构,负责本行政区域内的旅游饭店星级评定工作。通过饭店星级的评定,不仅可以提高饭店的硬件、软件水准,也可以使星级旅游饭店在旅游住宿业中起到推动其他旅游住宿、设施向规范化服务发展的作用。

其他正式营业的各类酒家酒店,根据国家标准《酒家酒店分等定级规定》,自愿申报评级。具体等级分为国家特级、国家一级、二级、三级、四级共5个级别。评级采取分级评定办法,企业向辖区内的地方等级评定机构申请,由等级评定机构按评定权限评定。其中,国家特级、一级酒家和酒店由全国酒家酒店等级评定机构评审;国家二级、三级、四级酒家和酒店由省、自治区、直辖市、计划单列市及副省级市酒家酒店等级评定机构评审。全国酒家酒店等级评定委员会办公室设在中国商业联合会。评级通过的酒家酒店将获得统一的“钻石”标志牌。

按隶属关系划分

现代第三产业是一个庞大的服务系统,是一个行业多、范围广的产业群,尤其是社会主义市场经济条件下的餐饮企业,其中既有社会举办的,又有企业、事业自办的,既有国家经营的,又有集体、个体经营的。因此,只能根据投资情况确定隶属关系,同时根据企业性质由国家职能部门实行条块管理,对餐饮企业有直接管理职能的有城市管理、卫生防疫、工商税务、物价管理等。

三、餐饮企业在国民经济中的地位和作用

餐饮企业是和工农业生产、人民生活水平息息相关的重要经济行业,是国民经济在消费领域中的重要组成部分,同人民群众的衣、食、住、行、用各方面密切相关,也是我国对外交流的重要手段和窗口,是一个大有发展前途的重要行业。

是第三产业的重要组成部分

第三产业是以提供服务为主,从事独力经营的社会服务事业。第三产业包括的行业多,范围广,根据其实际情况,第三产业可分为两大部分:一是流通部门,二是服务部门。而餐饮企业既包括在流通部门内,又从属于服务部门中。只有重点发展餐饮企业,才能不断满足人们日益增长的消费需要。

是国民经济中的独立经济部门

餐饮企业是随着社会生产与社会分工的发展而发展起来的一个重要经济行业。它同人们的衣、食、住、行、用密切相关,人民生活离不开它,社会生产也离不开它。餐饮企业在组织实现产品价值的同时,还创造新的价值,参加创造社会产品和国民收入。因此,它是整个国民经济的组成部分,是安排好人民生活的重要方面。同时,对提高国民收入的再分配,吸收社会购买力,为国家积累建设资金都有积极的作用。对繁荣经济,活跃市场,丰富人民物质文化生活,搞好物质文明建设和精神文明建设也起到重要作

用。

餐饮企业是以提供餐饮消费为主要目的的,它既承担了当地居民的供应服务任务,而且还担负着流动人口的餐饮服务任务;不仅接待国内的往来游客,而且还要做好国际交流的接待工作。因此,要积极创造条件,增设花色品种,改善服务设施、提高服务质量。既要丰富国内人民生活,满足不同需要;又要适应旅游业的发展,以增进各国人民的友好往来;既要活跃市场经济,促进城乡贸易交流;又要搞好市场调查,保证市场供应;既要搞好物质文明建设,又要搞好精神文明建设。

是扩大城乡劳动就业的一个重要部门

餐饮企业服务项目多,操作技术复杂,且大多是手工操作,是劳动密集型行业,因此,能够吸收大量的社会劳动力。尤其是在当前我国餐饮企业不够发达的情况下,大力发展餐饮企业,既能满足人民群众生活方面日益增长的需要,还能为我国城乡扩大劳动就业开辟可靠途径。

对于促进家务劳动社会化,加速四化建设有很大作用

餐饮企业同广大人民衣、食、住、行、用各方面关系密切。餐饮企业的发展,可以使更多的人从繁重的家务劳动中解脱出来,能够在一定程度上起到减轻家务劳动的作用。随着社会的发展,只有把家务劳动变成社会化劳动,才能使广大职工有更多的时间,专心致志地从事生产、科研、文化、体育等各项工作,丰富他们的物质文化生活,保证他们有充分的休息时间,使他们身体健康,精力充沛,投身到祖国建设中去,发挥才干。

是我国对外交流的重要窗口

随着我国社会主义市场经济的不断完善,与国际市场的不断融合,国际间的交流日益广泛,餐饮企业作为人类的必需,在国际交流与合作中起着不可忽视的作用,为国与国之间的民间往来起到桥梁作用,也是中外文化交流的一个重要方面。

第二节 餐饮业的成本构成

成本

成本是企业为生产一定种类和数量的产品而支出的各项费用之和。

产品成本

产品成本是企业为生产一定数量的某种产品而支出的各项费用之和。

餐饮业成本

餐饮业成本是指餐饮企业生产或供应饮食产品的各种耗费或支出的总和。餐饮业成本是饭店管理的一个组成部分。

餐饮业成本,广义地说,应当指餐饮业经营过程中的全部消耗,即包括原材料的消耗,职工的工资、水、电、燃料费用,固定资产折旧费用等。但是由于餐饮业的经营特点,饮食产品种类繁多,生产过程和销售过程又紧密相联,因此,不易划分生产费用和销售费用。具体的饮食产品,除原材料外,其他各项消耗很难按每种制成品一次一份地详细计算。例如,烹制一份“葱烧海参”,用了多少水、电、燃料?炉灶及其他厨房用具磨损

了多少?确实难以计算。为了使成本核算工作更好的适应生产实际,把难于直接计入产品成本的其他各种消耗作为“费用”处理,在会计方面则另设“营业费用”科目,进行专门的核算,而在餐饮业成本核算中,一般就不再进行具体的核算。因此狭义地说,餐饮业成本仅指直接的原材料耗用支出。由此看来,餐饮业成本是餐饮部门在加工生产饮食产品过程中所耗用的原材料成本,故又称为饮食产品的原材料成本。餐饮业产品原材料成本由主料成本、配料成本和调味料成本三部分组成。

构成餐饮业成本的因素

餐饮企业用以烹制食品的原材料有粮、油以及鱼、肉、蛋、禽、蔬、果等。根据其在餐饮业产品中的不同作用,大致可以分为四大类,主料、配料(亦称辅料)、调味料和燃料。这四大类原材料是核算餐饮业产品的基础,通常称其为餐饮业产品成本四要素。

主料

它是制成各种餐饮业产品的主要原料。以面粉、大米、鸡、鸭、鱼、肉、蛋等为主,各种海产、干货、蔬菜和豆制品次之。

配料

它是制成各种餐饮业产品所用的辅助原料。其中以各种蔬菜为主,鱼、肉、禽、蛋等次之。

调料

它是制成各种餐饮业产品所用的调味用料。如油、盐、酱、醋、糖、味精、胡椒等,主要起味的综合或调节作用。

燃料

它是制成各种餐饮业产品(加热时)所必需的辅助性物料。如煤炭、液化气、天然气、柴油、酒精、电等。

主料和配料是构成餐饮业产品的主体。主、配料成本是餐饮业产品成本的主要组成部分,核算餐饮业产品的成本,必须首先对主配料进行成本核算。

调味料在餐饮业产品里的用量比主料、配料少,但却是不可缺少的组成部分,调味料的成本也是餐饮业产品成本的重要组成部分。

燃料,虽然不直接构成餐饮产品的主体,但其成本不可忽视,燃料成本也是构成餐饮产品成本的重要组成部分。

餐饮业成本核算的意义

随着我国加入世界贸易组织及人们收入的提高,旅游事业的蓬勃发展,餐饮业更加兴旺发达,餐饮业之间的竞争也更加激烈。在激烈的市场竞争中如要立于不败之地,除了要形成企业特色外,在经营管理方面,还要运用科学方法,分析实际工作中发生的各类成本,来强化企业管理,降低成本。因此,搞好餐饮业成本核算,对于提高本企业的经济效益具有重要的实际意义。

餐饮业成本核算可以正确反映餐饮业务的营业收入以及经营计划指标的完成情况,通过正确进行餐饮业产品原材料的核算,建立与健全餐饮业产品原材料的管理制度,杜绝浪费和损失。合理制定餐饮业产品原材料耗用定额,可以正确核算餐饮业产品的成本。合理制定餐饮业产品的销售价格,在提高服务质量的同时,可以增加收入,降低消耗,提高经济效益,为企业积累更多的资金。

成本核算是餐饮企业成本管理的重要内容,它是正确处理国家、餐饮企业和消费者之间关系的关键。因此,加强餐饮业成本核算具有十分重要的意义。

一、维护消费者的利益,正确执行国家的物价政策

由于餐饮业产品的销售价格是以原材料的消耗为依据,并按一定的毛利率计算出来的,因此,原材料的消耗是整个成本核算的中心和关键。餐饮企业都要在一定的时间里进行原材料的成本核算,以便检查执行物价政策的情况。如果成本核算不准确,实际用料就不可能准确,质量就无法保证,价格也难于合理。因此,必须认真搞好成本核算,做到价格合理,这是维护消费者利益的前提,也是正确执行国家物价政策的具体行动。

二、使企业合理盈利

餐饮业在满足人们餐饮需求的同时,还负担着为本企业 and 国家实现盈利以及资金积累的任务。正确地进行成本核算,可以合理的使用原材料,减低损耗,降低原材料成本,提高餐饮业产品原材料的利用率,增加利润,为企业和国家积累合理的资金,它是正确处理国家、企业和消费者之间关系的关键。如果成本核算不准,将影响经营成果,减少盈利,甚至会造成不应有的损失。因此必须正确把好成本核算这道关,使企业更好地适应社会主义市场经济的发展,为社会主义现代化建设服务。

三、促进企业改善经营管理

成本是反映企业经营活动数量、质量的综合性指标。通过全面的成本核算,能及时掌握餐饮企业各部门的营业收入、劳动效率、菜点的质量和数量、原材料消耗以及各种费用开支等情况,为财务和管理部门提供及时的、确切的成本和各项费用资料。财务部门将这些资料与计划进行对比、分析研究,从中发现经营管理中的薄弱环节,并采取相应的措施。此外,成本核算中提供的资料,对新产品的研究和开发以及改进制作工艺、提高产品质量等都有极其重要的作用。加强成本核算,强化管理,必将提高企业的管理水平和经济效益。

餐饮业成本核算的原则

餐饮业的成本管理是餐饮企业管理的一项重要工作,搞好餐饮业成本费用管理,是保证成本管理工作顺利进行,成本计算准确无误的条件。加强餐饮成本费用管理,对于健全和严格核算制度,提高经营管理水平,增产节约,挖掘降低成本的潜力,增强竞争能力,提高企业的经济效益具有非常重要的作用。做好餐饮业成本核算的原则是:

严格遵守国家规定的成本开支范围及费用开支标准。为了保证国家财政和企业收入有可靠的来源,使饭店成本费用负担合理及利润核算准确,国家对餐饮企业发生的各项开支,哪些该计入成本,哪些不该计入成本都作了明确的规定。餐饮企业要根据各项支出发生的不同用途和资金来源,在国家规定的成本开支范围内列出相关成本,不得随意扩大开支范围。

按权责发生原则严格核算餐饮企业的成本。即凡属于本期的成本费用,不论其是否已经实际支付,均应列入本期核算,对于分期负担的成本费用,即使本期已经实际支出,也不应作为本期成本费用处理,而应由各收益期分摊。例如某饭店采购原材料,6月份采购并消耗原材料共计10万元,其中40%要在7月份支付,60%当月支付,则6月份实际支付6万元,按权责发生制6月份实际成本支出是10万元而不是6万元。

正确处理降低成本与保证质量、数量的关系。降低成本费用的含义是指在不影响

产品质量的前提下,餐饮企业经过努力,使单位产品成本费用不断得到降低。这要求餐饮企业多从内部挖掘潜力,力求节约,减少浪费。

建立成本管理责任制,实行全员成本管理。餐饮企业成本费用是在整个经营过程中逐步形成的,它涉及各个部门、班组和个人,因此必须建立健全成本管理责任制,将成本费用计划指标分解落实到各部门、班组和个人,将成本费用管理方面的责任、权利和利益结合起来,做到专人专事,责权分明。只有人人都注意成本,人人都关心成本的降低,餐饮企业的成本费用才能得到控制。

认真做好成本分析,提高经营效率。成本分析是成本费用管理的一个重要环节。做好成本分析工作,找出浪费的原因和节约的途径,从而为进一步控制成本和降低各项费用提供切实可行的措施和建议。

餐饮业成本核算的任务

餐饮业成本核算的核算方法与会计方面的成本核算既有着密切的联系,又有所不同。会计方面的成本核算是以生产部门(餐厅或厨房)为单位,按一定时期(如一个月、一个季度、半年、一年等)来核算餐饮业产品原材料的总消耗,而很少直接计算各类产品的单位成本,一般不提供生产各类产品的具体细节。而餐饮业成本的核算不仅要核算餐饮业产品的总成本,还要核算餐饮业产品的单位成本并提供各类产品的具体细节。

餐饮业成本核算的任务是:精确的计算每种产品的总成本和单位成本,并使实际操作的用料和核定的用料一致;揭示成本上升与降低的原因,为降低成本指出方向,最终促进餐饮企业的经营管理者制定降低成本的措施,健全各项规章制度,提高经济效益。

第二章 主料和配料的成本核算

● 学习重点:

净料及净料率的概念;一料一档的成本计算方法;净料率的应用。

● 教学目的:

掌握净料成本核算及其分类,掌握净料率的计算方法及其应用,会根据生产管理中的实际情况核算主、配料的成本。理解净料成本核算的方法和净料率的影响因素。

主料和配料是构成饮食产品的主体。主、配料的成本是产品成本的主要组成部分。所以,要核算产品的成本,必须首先从核算主、配料成本做起。

第一节 净料成本的核算

饮食产品的主、配料,一般要经过清理、拣洗、宰杀、拆卸、泡发、初熟、半成品等加工处理之后,才能用来配制成成品。没有经过加工处理,或虽经加工处理但不够彻底,最终不可以直接用来配制成成品的原材料称为毛料。经过或未经过加工处理,但最终可以直接用来配制成成品的原材料称为净料。

划分净料与毛料的标准,是由每个饮食产品的具体要求决定的。比如,对于红烧鱼,只需将鱼去鳞、去鳃、去掉内脏就可以作为净料使用了;如果我们要做一道炒鱼片,那么它仍然是毛料,还需经过去头尾、去皮、去骨才能作为净料使用。

饮食产品的原料在购进时多为毛料,大都要经过清理、拆卸等加工处理才能成为净料。在原料由毛料向净料的转变过程中,必然要发生重量上的增减变化。一般来说,鲜货原料经过拣洗、拆卸等过程将减少重量;干货原料经过清洗、涨发则会增加重量。随着重量的增减变化,其单位成本也因而发生变化,所以必须按变化的情况进行净料单位成本的核算。净料单位成本的具体计算方法有一料一档和一料多档以及多渠道采购核算净料成本的方法等。

一、一料一档的成本计算方法

所谓一料一档是指一种原料(毛料)经过加工处理后,只得到一种净料。一料一档还可区分为两种情况:

1. 没有可以作价利用的下脚料

在没有可以作价利用的下脚料的情况下,净料单位成本计算公式推导如下:

因为:毛料总值 = 净料总值

所以:毛料重量 × 毛料进货单价 = 净料重量 × 净料单位成本

故: 净料单位成本 = 毛料重量 × 毛料单价 / 净料重量

即: 净料单位成本 = 毛料总值 / 净料重量

在实际计算中,毛料的重量和单价是已知的,净料的重量是可以实测出来的,利用上述公式就可解决净料单位成本的计算问题。

[例]购进竹笋6千克,每千克进价5.4元,经过剥壳并切除不能食用的老根后,得净鲜笋1.8千克,求净鲜笋每100克成本是多少元?

解:根据净料单位成本的计算公式得:

净鲜笋每100克成本 = $6 \times 5.4 \div (1.8 \times 10) = 1.8$ (元)

答:净鲜笋每100克成本是1.8元。

2. 有可以作价利用的下脚料

在一料一档,有可以作价利用的下脚料的情况下净料单位成本的计算公式推导如下:

因为: 净料总值 = 毛料总值 - 下脚料总值 (1)式

净料总值 = 净料重量 × 净料单位成本 (2)式

将(2)式代入(1)式,得:

净料重量 × 净料单位成本 = 毛料总值 - 下脚料总值

净料单位成本 = (毛料总值 - 下脚料总值) / 净料重量

[例]某单位购进带皮带骨猪腿肉45千克,每千克8.2元,加工后得净腿肉32千克,猪皮4.8千克(每千克3.2元),猪腿骨6.8千克(每千克4.4元)。求:净腿肉每千克的成本?取此净腿肉300克制作菜肴,其成本是多少?

解:根据净料单位成本计算公式:

$$\begin{aligned} \text{净腿肉每千克成本} &= (45 \times 8.2 - 4.8 \times 3.2 - 6.8 \times 4.4) \div 32 \\ &= (369 - 15.36 - 29.92) \div 32 \\ &= (369 - 45.28) \div 32 \\ &= 323.72 \div 32 \\ &= 10.12 \text{ (元/千克)} \end{aligned}$$

取300克净腿肉制作菜肴,其成本为: $10.12 \times 0.3 = 3.036$ (元)

答:净腿肉每千克的成本为10.12元,取300克净腿肉制作菜肴,其成本为3.036元。

二、一料多档的计算方法

所谓一料多档,是指一种毛料经过加工处理后得到一种以上的净料。一料多档的净料单位成本核算又可分为两种情况。

1. 一料多档,惟一未知。

一种毛料经过加工后得到多种净料,其中只有一种净料的单位成本是未知的,其他各项净料成本都是已知的。在这种情况下,其计算公式推导如下:

毛料总值 = 净料总值

即: 毛料总值 = 已知各项净料成本 + 未知净料成本

未知净料成本 = 毛料总值 - 已知各项净料成本 (1)式

未知净料成本 = 未知净料单位成本 × 未知净料重量 (2)式

把(2)式代入(1)式,得:

未知净料单位成本 × 未知净料重量 = 毛料总值 - 已知各项净料成本

净料单位成本 = (毛料总值 - 已知各项净料成本) ÷ 净料重量

[例] 草鱼一条重 5.5 千克,每千克 8 元。经宰杀,去鳞、鳃、内脏,得头尾 1.5 千克(每千克作价 6 元),中段 3 千克,鱼籽作价 1.4 元。求:鱼中段每 100 克的成本是多少元?

解:根据一料多档,惟一未知净料单位成本核算公式得:

鱼中段每 100 克成本 = $[5.5 \times 8 - (1.5 \times 6 + 1.4) \div (3 \times 10)] = 33.6 \div 30 = 1.12$ (元)

答:鱼中段每 100 克的成本为 1.12 元。

2. 一料多档,多项未知。

一种毛料经过加工后得到多种净料,其中有两种以上(包括两种)的净料单位成本是未知的。在这种情况下,则可根据各种净料的质量,本着按质量论价的原则,并参照市场行情,逐一确定它的单位成本。并一定要保持各档成本之和(各种净料成本之和)等于进货总值。

用公式表示:

净料(1)总值 + 净料(2)总值 + …… + 净料(n)总值 = 一料多档的总值(进货总值)

需要指出的是,在一个等式中,当未知数超过两个(包括两个)以上时,相当于多元一次方程,是无法精确计算求解的。因此我们只能以公式为原则,以市场行情为参考进行估算而已。

[例] 生光鸡一批 80 千克,每千克进价 12 元,共计 960 元,经整理拆卸分档得到鸡肉(包括鸡腿、鸡翅等)42 千克,鸡壳 25 千克、头爪 10 千克、鸡肫肝 3 千克。现已知鸡壳每千克 6 元,鸡头爪每千克 8 元,需要计算鸡肉和鸡肫肝的成本时,则首先将鸡壳、鸡头爪的成本总额算出来,从生光鸡进货总值中扣除这部分价款,在扣除后的总值范围内(即 $960 - 25 \times 6 - 10 \times 8 = 730$ 元)依据净料质量和市场行情,逐一确定鸡肉和鸡肫肝的单位成本。同时,一定要保持各档净料成本之和等于进货总值。

三、多渠道、多批量采购原料的成本计算方法

在实际生产经营中,采购部门往往多渠道、多批量的进行原料采购。这样就往往出现同一种原料的购进价格不尽相同,如果按批次原料的实际价格核算,不仅给生产和核算工作带来不便,而且也会造成企业产品成本、利润不稳定。因此,这就要用加权平均法计算这种原料的平均成本。凡在外地采购的原料,还应将所支付的运输费列入成本计算。

[例] 由肉联厂购进香肠 50 千克,每千克进价 22.8 元,同时又在集贸市场购进香肠 30 千克,每千克进价 22 元,求香肠每千克平均成本。

解:香肠平均成本 = $(50 \times 22.8 + 30 \times 22) \div (50 + 30) = 22.5$ (元/千克)

答:香肠平均成本是 22.5 元。

[例]从外地购进一批对虾 800 千克,每千克 80 元,支付运输费 300 元,途中损耗 1% (属合理损耗)。求对虾每千克成本。

解:对虾成本 = $(800 \times 80 + 300) \div [800 - (800 \times 1\%)] = 81.19$ (元/千克)

答:对虾每千克成本为 81.19 元。

四、成本系数的成本计算方法

成本系数是指某种原料经初步加工整理和核算后,所得净料的单位成本与毛料单位成本之比。

即:成本系数 = 净料单位成本 $\div$ 毛料单位成本

运用成本系数,在已知进货单位成本(毛料单位成本)的情况下,能方便、迅速、准确的计算出净料单位成本。

计算公式为:净料单位成本 = 毛料单位成本 $\times$ 成本系数

成本系数尤其适用于某些市场价格经常上涨或下跌,需要不断重新计算变动中的净料单位成本,可以有效的简化计算过程,节省工作时间。

如鲜鱼进价为 18 元/千克,经整理加工后,核定净鱼的单位成本为 24 元/千克,则净鱼的成本系数即为 $24 \div 18 = 4/3 = 1.33$

若鲜鱼的进价上涨至每千克 21 元,那么计算该原料涨价后的净料单位成本时,仅需以毛料新进价乘以成本系数便可得知。即: $21 \times 4/3 = 28$ (元/千克)

成本系数还可用于原料进货价格变化时,计算该原料每份投料量的新成本,此时称为份额成本系数。

如炆腰片中每份投料量为猪腰 250 克,猪腰购进价为每千克 16 元,则每份投料量成本为: $0.25 \times 16 = 4$ (元)

则份额成本系数为: $4 \div 16 = 0.25$

如果猪腰进价上涨至每千克 20 元,那么每份投料量的新成本可用同样的方法算得为: $20 \times 0.25 = 5$ (元)

需要注意的是,成本系数只用于质量(净料率)相同的原料,如果质量和加工处理方法不同,则需在不同的净料测定基础上重新计算出成本系数。

第二节 净料成本核算的分类

净料可根据其拆卸加工的方法和熟处理程度的不同,而分为生料、半制品和熟品三类。其单位成本各有不同的核算方法。

一、生料成本的核算

生料就是只经过拣洗、宰杀、拆卸等加工处理,而没有经过任何程度熟处理的净料。这类净料在饮食产品构成中占相当大的比重,计算生料单位成本,是核算饮食产品成本的重要步骤。其核算的程序是:

1. 确定毛料进货总值