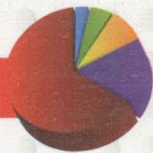


QIYE NASHUI KUAJI SHIWU ZHINAN




企业纳税 会计实务指南

餐饮企业

成功的道路有很多条，本书将为你搭建提高餐饮企业纳税处理水平的基石，
在驶向成功的港湾时，做你永远的“指南针”。

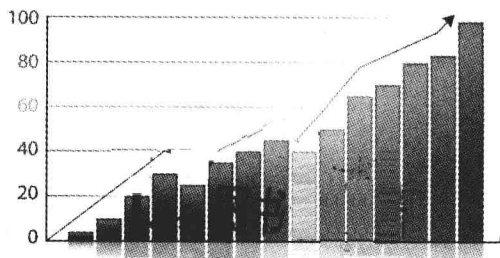
曾 靖 编著 ZENG JING

“以食者为中心”的现代餐饮企业，谈及成本控制、节约费用时，
合理节税无疑提到空前高度，备受餐饮界的瞩目，
因此，掌握一套行之有效的纳税会计实务，
结合科学理性的纳税管理，
是现代企业创造利润最简捷的方法之一。

 经济科学出版社

企业纳税 会计实务指南 餐饮企业

曾 靖 编著



经济科学出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

企业纳税会计实务指南：餐饮企业/曾靖编著. -北京：
经济科学出版社，2011.3

ISBN 978 -7 -5141 -0432 -5

I. ①企… II. ①曾… III. ①饮食业 - 税收会计 - 指南
IV. ①F275.2 -62 ②F810.42 -62

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 028645 号

责任编辑：周胜婷

责任校对：刘 昕

技术编辑：王世伟

企业纳税会计实务指南：餐饮企业

曾 靖 编著

经济科学出版社出版、发行 新华书店经销

社址：北京市海淀区阜成路甲 28 号 邮编：100142

总编部电话：88191217 发行电话：88191109

网址：www. esp. com. cn

电子邮件：esp@ esp. com. cn

北京东海印刷有限公司印刷

710 × 1000 16 开 17 印张 240000 字

2011 年 6 月第 1 版 2011 年 6 月第 1 次印刷

ISBN 978 -7 -5141 -0432 -5 定价：36.00 元

(图书出现印装问题，本社负责调换)

(版权所有 翻印必究)

前 言

本书以我国最新《企业会计准则》、《企业会计制度》、税收法律法规为主要依据，结合行业特点，从涉税会计处理、纳税申报到节税技巧，全方面分析企业涉税处理的各个步骤，力求实现企业纳税节税和利润最大化。

本书按各个税种分章节进行设置，内容涵盖我国现行各税种的主要税收法律法规的基本内容、应纳税额的计算、税收申报缴纳要求以及涉税会计的账务处理，并辅之以案例进行说明，将会计处理方法与税法有机地结合起来，操作性强，易于理解和掌握。此外，本书利用很大篇幅重点介绍了与企业利润相关的节税技巧，其原则是既不能违反国家的相关法律法规，同时也兼顾纳税人的合法利益。希望读者从本书中得到的不仅是“知识点”，还应该是一种思维方式、操作能力与应变能力。

本书可用做企业财会人员的业务参考书，也可作为会计、审计、财务管理等专业的参考用书。

由于时间仓促，加上编者的水平有限，书中难免会有错误，敬请广大读者批评指正，并希望专业人士多提宝贵意见，在此表示感谢。

编 者

目 录

第 1 章 餐饮企业纳税会计相关概述	(1)
1.1 餐饮企业相关概述	(1)
1.2 餐饮企业纳税会计相关概述	(10)
1.2.1 餐饮企业纳税相关概述	(10)
1.2.2 餐饮企业会计相关概述	(12)
第 2 章 餐饮企业营业税	(20)
2.1 餐饮企业营业税的相关概述	(20)
2.1.1 企业营业税的相关概述及税收优惠	(20)
2.1.2 餐饮企业营业税的概述及申报指南	(33)
2.2 餐饮企业营业税一般业务会计实务	(39)
2.3 餐饮企业营业税特殊业务会计实务	(43)
2.3.1 餐饮企业兼营行为的会计实务	(43)
2.3.2 餐饮企业混合销售行为的会计实务	(50)
2.3.3 利用赠券进行核算	(56)
2.4 餐饮企业营业税节税处理技巧	(61)
2.4.1 利用营业税与增值税征税范围节税	(61)
2.4.2 其他节税技巧	(65)
第 3 章 餐饮企业房产税	(69)
3.1 餐饮企业房产税的相关概述	(69)



3.1.1	企业房产税的相关概述及税收优惠	(69)
3.1.2	餐饮企业房产税的概述及申报指南	(77)
3.2	餐饮企业房产税纳税会计实务	(87)
3.2.1	餐饮企业房产税从价计征的会计实务	(87)
3.2.2	餐饮企业房产税从租计征的会计实务	(93)
3.3	餐饮企业房产税节税处理技巧	(99)
3.3.1	利用出租改转租方式节税	(99)
3.3.2	利用出租改代销方式节税	(102)
第4章	餐饮企业个人所得税	(105)
4.1	餐饮企业个人所得税的相关概述	(105)
4.1.1	个人所得税的相关概述及税收优惠	(105)
4.1.2	餐饮企业个人所得税的概述及申报指南	(111)
4.2	餐饮企业个人所得税纳税会计实务	(126)
4.2.1	餐饮企业个人所得税基本会计实务	(126)
4.2.2	餐饮企业代扣代缴个人所得税会计实务	(127)
4.3	餐饮企业个人所得税节税处理技巧	(131)
4.3.1	利用工资薪金节税	(131)
4.3.2	利用劳务报酬节税	(135)
第5章	餐饮企业所得税	(139)
5.1	企业所得税相关概述	(139)
5.1.1	企业所得税相关概述及税收优惠	(139)
5.1.2	餐饮企业所得税的概述及申报指南	(143)
5.2	餐饮企业所得税纳税会计实务	(159)
5.2.1	餐饮企业所得税汇算清缴会计实务	(159)
5.2.2	餐饮企业弥补亏损所得税会计实务	(165)
5.2.3	餐饮企业查补所得税会计实务	(169)



5.3 餐饮企业所得税节税处理技巧	(173)
5.3.1 利用补贴收入节税	(173)
5.3.2 利用存货进行节税	(174)
5.3.3 利用折旧进行节税	(177)
5.3.4 利用费用进行节税	(184)
第6章 餐饮企业其他税种	(186)
6.1 餐饮企业城市维护建设税及教育费附加纳税会计实务	(186)
6.1.1 餐饮企业城市维护建设税及教育费附加相关概述	(186)
6.1.2 餐饮企业城市维护建设税及教育费附加纳税会计实务	(190)
6.2 餐饮企业印花税纳税会计实务	(193)
6.2.1 餐饮企业印花税的相关概述	(193)
6.2.2 餐饮企业印花税纳税会计实务	(202)
6.3 餐饮企业车船税纳税会计实务	(207)
6.3.1 餐饮企业车船税的相关概述	(207)
6.3.2 餐饮企业车船税纳税会计实务	(216)
6.4 餐饮企业土地使用税纳税会计实务	(222)
6.4.1 餐饮企业土地使用税的相关概述	(222)
6.4.2 餐饮企业土地使用税纳税会计实务	(226)
6.5 餐饮企业契税纳税会计实务	(227)
6.5.1 餐饮企业契税的相关概述	(227)
6.5.2 餐饮企业契税纳税会计实务	(236)
6.6 餐饮企业其他税种节税技巧	(243)
附录:	
中华人民共和国个人所得税法	(248)
中华人民共和国企业所得税法	(252)
参考文献	(261)

第1章 餐饮企业纳税会计相关概述

1.1 餐饮企业相关概述

一、餐饮企业概述

餐饮业是指以商业营利为目的的餐饮服务机构。在我国，根据《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。

中国的餐饮市场中，正餐以中式正餐为主，西式正餐逐渐兴起，但目前规模尚小；快餐以西式快餐为主，肯德基、麦当劳、必胜客等，是市场中的主力，中式快餐已经蓬勃发展，但当前尚无法与“洋快餐”相抗衡。随着中国经济及旅游业的发展，餐饮行业的前景看好，在未来几年内，中国餐饮业经营模式将多元化发展，国际化进程将加快，而且绿色餐饮必将成为时尚。

二、餐饮企业的特征

1. 经营小型餐饮服务企业，业务品种较单纯。

客人来餐馆就餐，点菜、吃饭、喝酒、喝饮料，这些不分具体消费的内容，全部都是营业收入。酒店的客人来住宿，不管是住大房还是小房，是普通房还是豪华房，是过路住宿还是长期包房居住，都是酒店的营业收入。取得收入在形式上可能



会有所不同，但都构成企业的一种资源——经营收入。

2. 大中型酒店餐饮企业经营方式多样，服务项目繁多，包括住宿、饮食、购物、美容、沐浴桑拿、照相、洗涤、娱乐、修理、代理等服务项目。

(1) 服务性经营业务。

服务性经营业务，是指利用一定的场所、设备和工具，提供服务、劳务的行业，比如酒店的住宿、美容美发、洗涤、照相等。

(2) 饮食经营业务。

饮食经营业务是指从事加工烹制食品，当即供应给顾客食用的经营业务，比如酒店的餐厅、酒家的经营业务。有一定规模的酒店企业都有附属的餐饮部门进行酒店住宿的配套服务。

(3) 商品经营业务。

商品经营业务是指企业开设的商场所进行的商品购销活动业务。企业为了方便住客购物，开设一些消费者需要购买物品的商场，以拓宽服务领域、广开财路，发挥现代酒店企业多功能的积极作用。

小贴士：餐饮企业各类人员及其职责

1. 食品核对员。

对烹饪后食品的控制是防止由于少收账或错收账所导致的收入损失的重要一环。尽管完善这一环节会导致为顾客提供服务的时间滞后，但这一环节有利于完善会计记录，因而是必不可少的。

食品核对员必须具有良好的判断能力。当侍者与食品核对员负责最后现金的收取时，就会存在欺诈的可能性，因此，应仔细挑选食品核对员。由于这一环节应在最短的时间内完成，故良好的判断力是必不可少的。



每日经营结束后，食品核对员的记录应作为总收入账户的控制记录在账簿中，并且与侍者的发票进行核对。

2. 主厨。

一流的烹饪有赖于厨师的手艺。厨师的工作通常包括提供菜单、实际的烹饪以及由于食品的标准及繁忙时间所致的总的监督。主厨除了应根据天气、季节、不同事件而提供有关的菜单外，也应该知道成本及竞争性的售价。

3. 酒吧服务员。

如果允许酒吧服务员购买酒和饮料，他应该为过多的存货及销售不畅的品牌负责，也应为顾客喜欢的品牌的缺乏负责。

三、餐饮企业的类型

1. 旅游饭店。

旅游饭店可分为国际旅游饭店和一般旅游饭店，其中国际旅游饭店除了为国外访客提供住宿上的需求外，还以其高雅的格调、精美的餐具、世界的饮食观和完善的服務，吸引大量本地的客源；加上饭店的场地大、设备齐全、员工专业水准高，因此可同时兼具美食宴会、婚丧喜庆、展示会议等其他功能，充分发挥餐饮的边际效用，引导餐饮潮流的盛行。

2. 餐厅。

餐厅是指外食者正式用餐的场所。一般餐厅依产品口味的不同，可分为中餐厅、西餐厅两种，其特色如下。

(1) 中餐厅。

中国幅员辽阔，民族多，民俗殊异，往往基于地理、气候、风俗、民情、经济等因素，塑造了多样的文化性格，形成了独特的饮食习惯与奇妙的烹饪方法，有所谓的“南甜、北咸、东辣、西酸”——随地域而变化万端，各地区均形成自己独特



的菜系，且既有小吃，又有大菜，如川菜、鲁菜、浙菜、粤菜、皖菜、苏菜、湘菜、滇菜、京菜、东北风味等，不一而足。

(2) 西餐厅。

西餐厅的定义是指装潢西化、供应欧美餐饮及以西式服务为主的餐厅。为方便消费者，大部分的西餐厅都供应套餐，例如 A 餐和 B 餐，其顺序大致是汤、沙拉、主菜、甜点及最后的饮料。有些西餐厅为吸引更多的客人，甚至还会供应排骨饭、鸡腿饭等中式菜单让客人选用。因此现在吃西餐并非大款人士的专利，也没有特别讲究的餐饮礼仪，其休闲娱乐的性质大于正餐的性质。

3. 自助餐和快餐业。

(1) 自助餐。

自助餐的宗旨是以低廉的价格快速供应营养丰富、菜式多样的饮食给在外工作、上学的人食用。目前自助式除了广泛运用于学校、机关等团体外，还为一般商业型餐厅普遍接受。自助餐已成为全世界流行的一种用餐方式。

自助餐可以分为两种形式。一种是客人自行至餐台取菜，而后按所取样数付账，英文称之为 *cafetering*；另一种也是客人自行取菜，但是一次付费用你吃到饱，英文称为 *buffet*。两种方式都是自助型或半自助型，在人工费用昂贵的现今社会，这种服务方式的确是不可避免的餐饮潮流趋势。

以往自助式餐厅餐台的设计都采用一字形，顾客从同一方向进入，拿到食物后，耐心等待结账。现在已有改良自由流动型和锯齿形的餐台设计，使顾客能从所需食物点切入，极为灵活，可减少排队的辛苦和时间的浪费，提高顾客的满意度，提高餐厅的使用率。

(2) 快餐业。

快餐业又称为盒饭业（我国台湾称为便当业），可以说是以米食为主的民族的一大餐饮特色。随着都市人生活形态的转变，中午吃自带的饭盒餐情况已日渐稀少，大都市的快餐行业迅速发展。盒饭的主要供应对象是学生、工厂和机关的员工及医院中的病人，价格在 4~12 元最多，菜色内容和营养含量随价格而变化，大致有主



菜类（如炸排骨、鸡腿）、半荤菜类（蛋、肉丝炒菜）及素菜类。90%以上的盒饭是在午间充当午餐，中式、西式或混合式应有尽有，价格尚合理，唯一缺点是质量及卫生状况参差不齐。

4. 冷饮业。

冷饮业的销售形式，有传统的冰店，供应各式各样的冷饮；也有近年来风行的自动售货机；甚至还有从国外引进的冰淇淋、酸乳酪、冰淇淋店，提供较卫生、较昂贵的冷饮。冷饮业最大的问题是卫生，如果冷藏设备不够，食物原料置于室温下，很容易引起细菌滋生繁衍；若以手处理，也易造成食物污染。目前的冷饮店、咖啡店一改传统冷饮店的弊病，以高雅格调的装潢或是连锁的经营方式，呈现崭新的经营风貌。

5. 摊贩。

摊贩是我国饮食文化的一部分。要了解中国饮食文化的特点，必先品尝街头摊贩小吃的的美味。只要有人聚集处，就会有摊贩出现，而且大半的摊贩跟吃有关，这或许是和传统的“走到哪儿，吃到哪儿”的饮食习惯有关。他们以提供简便快速的食物为主，如热狗、三明治和饮料，供应的食物琳琅满目、应有尽有，充分利用极小的空间，用最少的人力、物力创造最大的利润，而其合理的价格和地点的方便性（常是近在咫尺之间），也能使消费者趋之若鹜。

摊贩业面临的重大问题应是下列几点：

- (1) 难以合法化。大半的摊贩业者经常“跑城管”。
- (2) 卫生问题堪忧。摊贩多采露天开放式经营，灰尘、蚊虫随时侵入，常常是病菌最佳的寄生环境，影响消费大众的健康。
- (3) 环境脏乱。一般摊贩常设点在住家附近，如果生活垃圾及污水排放未以得到有效处理，周转环境脏乱，则会影响顾客的光顾。
- (4) 食品质量难以保证。摊贩通常只有简陋的厨具，又缺乏专业的厨师，因此无法保证质量。

由于摊贩业具有传统饮食文化的特色，且方便大众，因此不能完全否定其存



在价值。对于摊贩业现存的问题，监督机构应找出具体可行的办法，或集中管理，或开办讲习班训练从业人员，甚至研究开发新的经营制度，以保证摊贩业健康发展。

四、餐饮企业制度

1. 餐饮操作安全管理制度。

训练员工养成注意安全的习惯，灌输正确的安全常识；要做好工作环境的安全管理，以避免灾害及悲剧的发生；每位员工应熟悉并熟练运用预防灾害发生的技巧；做好安全管理检查和预防工作。

2. 餐饮卫生服务操作管理制度。

新进人员健康检查要分为两大类，招聘时的体检，定期检查；服务员应讲究个人清洁卫生，养成良好的卫生习惯；在服务工作中不要用手接触，抓取食物，餐具不得用手直接接触客人入口部位，注意卫生；器皿、器具如掉落地上，应先清洁后再使用，公共场所不准吸烟，吃东西，非必要不可交谈；定期举办员工卫生培训会，做好卫生教育工作。

3. 餐饮部物料领用管理制度。

库管人员对进库物料必须严格查验物料的规格、质量、数量，发现与发票数量、质量、规格不符合的，应拒绝进库，并向部门经理递交验收质量报告，进行处理；经办理验收手续进仓的物料，必须同时填制物料进库验收单，仓库据以记账，并送财务部门一份用以办理付款手续；领用仓库物料，须填写“仓库领料单”，经部门经理签字后交保管员，方能领料；物料出库，必须办理出库手续，填制仓库领料单，并验明物料的规格、数量，经库管员、领料人签署，方能发货，仓库应及时记账，并送财务部一份；库管员要严格按手续办理货品进出库，严禁发出货后再补手续的做法，严禁白条发货；库管员应定期盘点库存物资，发现升溢，损缺，应办理物资盘盈，盘亏报告手续，填制“商品物料盘盈、盘亏报告表”经部门经理批准，据以列账，并报财务部一份；库管员有责任对出库物品数量进行核实，对多领物品的责



任予以控制。

4. 采购、验收管理制度。

采购员凭餐厅开出的经部门经理批准的采购单进行采购；采购员采购物品须在规定时间内凭采购单上注明的需要数量、规格购买；采购员采购用品，持采购单发票交验收员，验收员验看物品与采购单、发票上数量、质量、规格。验货后，开出验收单，验收单要求小类开列，不可混合，验收单一式三份，财务、库存存底和会计入账；采购员凭发票、验收单、填写费用报销表，经会计审核、部门经理签字，到财务部审核同意报销，报总经理批准；每月验收员将验收单与会计对账，要求数目清楚，如有错账、漏账由验收员负责；每月、每季度会同财务部与采购员核定执行新价，要求货比三家，做到价廉物美；发现验收，采购员弄虚作假，假公济私，一经查实，从严惩处。财务部、部门经理要经常检查验收采购和库管工作。

5. 餐饮服务管理制度。

(1) 在餐厅中不准提高嗓音，不准用手触摸头脸，或置于口袋内；不准斜靠墙或服务台，在服务中不准背对客人，不准跑步或行动迟缓，不准突然转身或停顿。

(2) 要预先了解客人的需要，除非客人有需求，避免聆听客人的闲聊，在不影响服务的状况下才能与客人聊天，联络感情，争取客源；确定服务处所的清洁，避免在客人面前做清洁工作，勿将制服当抹布，经常保持制服的整洁，勿置任何东西在干净的桌布上，以免造成污损；溢泼出来的食物，饮料应马上清理。

(3) 上热餐用热盘，上冷餐用冷盘；不可用手接触任何食物；餐厅中有餐具，需要用托盘盛装拿走，托盘要洁净；不准堆积过多的盘碟在服务台上，不准空手离开餐厅到厨房，注意不准拿超负荷的盘碟。

(4) 当客人进入餐厅时，以亲切的微笑迎接客人，根据年龄及阶层先服务女士，但主人或女主人留在最后才服务，在服务时避免靠在客人身上；在服务时尽量避免与客人谈话，如果不得不如此，则将脸转移，避免正对食物，除非是不可避免，否则不可碰触客人；在最后一位客人用完餐后，不要马上清理杯盘，除非是他要求



才处理，不可让客人有种印象——你对别的客人的服务比他的好，客人走后可清理服务台或桌子；所有掉在地上的餐具均需更换，但需先送上清洁的餐具，然后再拿走弄脏的餐具。

(5) 客人要入座时，一定要上前协助拉开椅子，用过的烟缸一定要换掉，在餐厅中避免与同事说笑打闹；在上菜服务时，先将菜式呈现给客人过目，然后询问客人要何种配菜；确定每道菜需要用的调味酱及佐料没有弄错，需要用手拿的食物，洗手盅必须马上送上；保持良好的仪容及机敏，有礼貌地接待客人，如果可能的话直呼客人的姓氏，尽量记住常客的习惯与喜爱的菜式；仔细研究并熟悉菜单，口袋中随时携带开罐器、打火机及原子笔，清除所有不必要的餐具，但如有需要则需补齐，确定所有的玻璃器皿没有缺口；将配菜的调味料备妥倒满酒杯（红酒半满、白酒 8 分满）询问客人是否满意。

(6) 不可在工作区域内抽烟，不得吃东西，不得照镜子，或梳头发，或化妆；在工作场所不得有不雅举动，不得双手交叉抱胸，不得在客人面前打呵欠，忍不住打喷嚏时要使用手帕或面纸，并事后马上洗手，不得在客人面前算小费或看手表；客人有时想从你那学习餐饮知识，但并不希望被你纠正。

(7) 不得与客人争吵，或批评客人，或强迫推销；对待儿童必须有耐心，不得抱怨或不理睬。

小贴士：点烟服务操作管理制度

1. 每次班前，服务员检查打火机，选择拨轮和压柄灵活的打火机，并将火苗调整到适宜高处。
2. 上班时，服务人员应将打火机放在上衣右边口袋，以便拿取。
3. 服务过程中，服务人员应随时留意客人动向，客人从烟盒取烟时，服务人员应立即从袋中用右手取出打火机并握好。



4. 掌握好点火时机，当客人将烟夹在指间时，服务人员则应将打火机送上，在送打火机的同时，拇指转动拨轮，燃火后，拇指放在压柄处，并使火焰保持平稳。

(1) 在宴会座位较松散或客人对面椅子无人时，服务人员应用左手置于右手手指处护住火焰，用双手将火送上。

(2) 在座位比较密集时，男性服务人员侧身站立客人右边，以右手燃着的打火机送上，注意在送火的过程中要有一个屈肘勾腕的动作。

(3) 座位较密时，女性服务人员同样应侧身站立客人右边，以右手燃着的打火机送上，但在送火过程中，女服务员应将左手手指并紧平伸轻放在右的手腕处。

5. 点烟时，打火机的高度应当适宜，过高和过低都会给客人造成不便，通常来说，火焰的中部应与客人平时口部的位置齐平。

6. 将火送到客人烟前，用火焰中部点烟。等客人吸完一口，确认烟已点燃后再将火熄灭。

7. 火焰熄灭后，除拇指外的四指并紧伸平，将打火机夹在拇指与其余四指中间，仿佛一个请的动作，然后将手匀速收回，同时微微躬身向客人示意，轻轻后退两步，转身离开，站立到相应的服务位置。



1.2 餐饮企业纳税会计相关概述

1.2.1 餐饮企业纳税相关概述

一、餐饮企业的税种

餐饮企业主要涉及的税种包括营业税、城市维护建设税、教育费附加、企业所得税、个人所得税等。

二、营业税

饮食业，是指通过同时提供饮食和饮食场所的方式为顾客提供饮食消费服务的业务。饭馆、餐厅及其他饮食服务场所，为顾客在就餐的同时进行的自娱自乐形式的歌舞活动所提供的服务，按“娱乐业”税目征税。

饮食业营业税的计税依据是指纳税人提供餐饮业应税劳务向对方收取的全部价款和价外费用，按照5%税率征收营业税。

娱乐业营业税的计税依据是指为娱乐活动提供场所和服务的业务，其中歌厅、舞厅、卡拉OK歌舞厅、音乐茶座、保龄球、游艺、网吧，按照20%税率征收营业税，台球、保龄球，按照5%税率征收营业税。娱乐业的营业额为经营娱乐业向顾客收取的各项费用，包括门票收费、台位费、点歌费、烟酒和饮料收费及经营娱乐业的其他各项收费。

此外，出租房产、转让无形资产和销售不动产均按5%税率征收营业税。

计算公式为：