

CAN YIN DIAN CAIWU GUANLI  
CONG RUMEN DAO JINGTONG



由浅入深的讲解 形象真实的案例 简明易懂的表格  
具体实用的制度 助你突破餐饮店财务管理难关

# 餐饮店财务管理

# 从入门到 精通



廖丽娟 编著



经济科学出版社

餐饮店财务管理秘方，  
一学就会，立竿见影！

# 餐饮店财务管理

## 从入门到 精通

经济科学出版社

**图书在版编目 (CIP) 数据**

餐饮店财务管理从入门到精通/廖丽娟编著. - 北京: 经济科学出版社, 2010. 12

ISBN 978 - 7 - 5141 - 0177 - 5

I. ①餐… II. ①廖… III. ①饮食业 - 财务管理 IV. ①F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2010) 第 245767 号

责任编辑: 周胜婷

责任校对: 徐领柱

技术编辑: 王世伟

**餐饮店财务管理从入门到精通**

廖丽娟 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

总编辑部电话: 88191217 发行电话: 88191109

网址: [www. esp. com. cn](http://www.esp.com.cn)

电子邮件: [esp@ esp. com. cn](mailto:esp@esp.com.cn)

北京市业和印务有限公司印刷

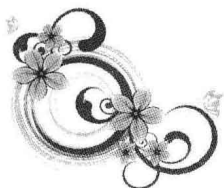
710 × 1000 16 开 17.5 印张 240000 字

2011 年 5 月第 1 版 2011 年 5 月第 1 次印刷

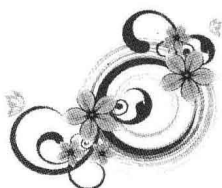
ISBN 978 - 7 - 5141 - 0177 - 5 定价: 35.00 元

(图书出现印装问题, 本社负责调换)

(版权所有 翻印必究)



# 前 言



餐饮业已随着国家整体经济持续快速的发展进入了高速发展时期。目前中国餐饮企业已经十分注重品牌的塑造和企业规模的扩大。通过连锁经营和特许经营等多种方式，中国餐饮业正积极进军海外市场。

你的餐饮店难管吗？你的餐饮店挣不到钱吗？你希望成为餐饮店财务管理的高手吗？餐饮店财务管理，千头万绪，琐碎芜杂；管理餐饮店财务，殚精竭虑，鞠躬尽瘁。现在，请打开这本书，它将为你排忧解难，助你成功。典型的情景，权威的诊断，实用的指导，本书将促使你的财务管理水平迅速升级，让你的店面利润迅速提升！

本书从餐饮店财务管理的实践出发，将错综复杂的餐饮店财务管理，提炼成至关重要的环节，用典型案例，再现餐饮店财务管理的实情实景。

你可以将本书看做一本能够随时为你答疑解惑的工具书。一旦在餐饮店的财务管理过程中碰到什么问题，就可以将本书找出来，相信本书的知识能够为你解决一些你迫切需要解决的问题，同时我们也相信本书将会给你的事业起步和发展带来更多的启示和新的想法。

由于编者水平有限，书中如有疏漏之处在所难免，敬请广大读者予以批评、指正！

## 第1章 餐饮店财务管理入门基本功

- 1.1 餐饮业的发展状况…003
- 1.2 餐饮服务的特点…005
- 1.3 餐饮店的运作流程…007
- 1.4 会计角度下的餐饮店…011
- 1.5 餐饮店财务管理基本概述…012
- 1.6 餐饮店组织结构的设计与组成…024

## 第2章 餐饮店财务管理必知的相关知识

- 2.1 餐饮店申办开业…029
- 2.2 餐饮服务业——《小企业会计制度》简介…033
- 2.3 会计与财务管理的区别…041
- 2.4 解读财务管理…045
- 2.5 财务管理制度包括哪些方面…054
- 2.6 餐饮店会计有何“与众不同”…056
- 2.7 餐饮店会计要素有哪些…059
- 2.8 餐饮店常用会计科目…064
- 2.9 餐饮店会计凭证与账簿…069

## 第3章 餐饮店现金管理与控制

- 3.1 餐饮店现金管理的重要性…083
- 3.2 法律法规对现金管理的规定…084
- 3.3 现金的内部控制制度…089

- 3.4 餐饮店常见现金错误和舞弊…090
- 3.5 如何对收银员进行管理与控制…094
- 3.6 餐饮店收入的日间稽核…096
- 3.7 假钞的鉴别…098
- 3.8 如何做到发票与账单的统一…099
- 3.9 支票管理的绝招…100

## **第4章 餐饮店结算管理与控制**

- 4.1 餐饮店日常经营的结算方式…105
- 4.2 如何对几种结算方式进行控制…108
- 4.3 餐饮店如何制定信用政策…112
- 4.4 餐饮店如何管理贵宾卡…116

## **第5章 餐饮店成本管理与控制**

- 5.1 餐饮店成本控制概述…123
- 5.2 餐饮店食品原材料采购成本的控制…128
- 5.3 餐饮店食品原材料验收、储藏、发放的管理…131

## **第6章 餐饮店费用管理与控制**

- 6.1 如何做好餐饮店费用预算分析…139
- 6.2 怎样对餐饮店费用支出进行控制…144
- 6.3 如何对待个人内部借款…147

## **第7章 餐饮店资产管理**

- 7.1 餐饮店流动资产管理…151
- 7.2 餐饮店固定资产管理…154
- 7.3 餐饮店无形资产管理…159

## **第 8 章 餐饮店筹资与投资管理**

- 8.1 餐饮店筹资与投资管理概述...167
- 8.2 资金的时间价值如何运用到投资决策中...184
- 8.3 如何防范投资风险...188
- 8.4 餐饮店融资渠道有哪些...189

## **第 9 章 餐饮店会计报表管理**

- 9.1 餐饮店会计报表概述...193
- 9.2 餐饮店资产负债表...194
- 9.3 餐饮店利润表...202
- 9.4 餐饮店现金流量表...206

## **第 10 章 餐饮店财务评析**

- 10.1 餐饮店财务分析概述...219
- 10.2 餐饮店财务指标分析...221
- 10.3 餐饮店财务分析禁忌...227

## **第 11 章 餐饮店纳税管理**

- 11.1 我国现行的税法体系是怎样的...233
- 11.2 如何计算餐饮店的营业税...236
- 11.3 餐饮店企业所得税知多少...240
- 11.4 与餐饮店有关的其他税费...247
- 11.5 什么是税收保全与税收强制执行...253

## 第 12 章 餐饮店财务管理表格的使用

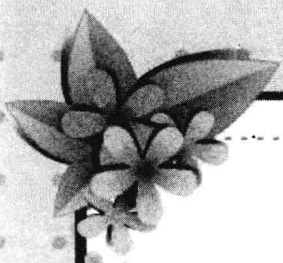
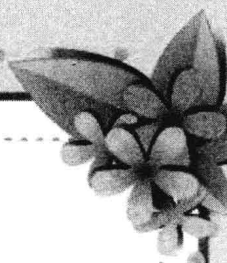
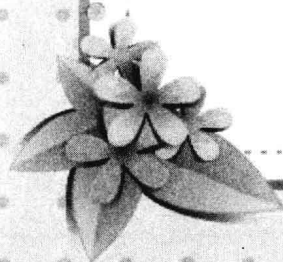
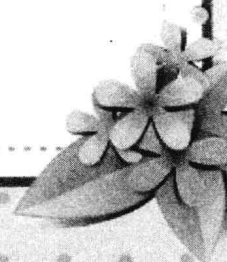
- 12.1 餐饮店经营情况日报表...259
- 12.2 餐饮店员工工资表...261
- 12.3 餐饮店服务员销售提成统计日报表...262
- 12.4 餐饮店月底盘点表格...263
- 12.5 餐饮店退菜记录分析表...266
- 12.6 餐饮店月流水趋势平面图...267

参考文献...269



# **第 1 章**

## **餐饮店财务管理入门基本功**

- 
- 
- 
- 
- 1.1 餐饮业的发展状况
  - 1.2 餐饮服务的特点
  - 1.3 餐饮店的运作流程
  - 1.4 会计角度下的餐饮店
  - 1.5 餐饮店财务管理基本概述
  - 1.6 餐饮店组织结构的设计与组成

## 1.1 餐饮业的发展状况

中国的饮食文化源远流长，其发展进程离不开历史的发展，在不同的朝代有不同的饮食文化。

从最早的有巢氏（旧石器时代，当时的人们还不懂得人工取火和熟食，饮食状况是茹毛饮血，不属于饮食文化）到石烹时代的熟食，再到后来的黄帝时代的做灶，中国的饮食文化已经有了一个大致雏形；周秦时期是中国饮食文化的成形时期，当时以谷物蔬菜为主食；汉代是中国饮食文化的丰富时期，引进了大量的西方食物；唐宋是饮食文化的高峰；明清时期是饮食文化的又一高峰，是唐宋食俗的继续，同时又混入了满蒙的特点，饮食结构有了很大变化，满汉全席最能代表清代饮食高峰。

饮食发展到现在，已经不是一种单纯的民生，更多的是作为一种文化。餐饮店已成为民生收入的一大部分。在旅游区、商业街或者是毫不起眼的小乡村，大大小小的餐馆随处可见。商务交流、会议考察或是业务洽谈等商业活动也离不开餐饮，请客吃饭是生意人永恒不变的社交原则。毕业典礼、同学聚会或是浪漫情人节更是离不开餐饮。在北方可以品尝到精致的南方小吃，在南方同样也可以品尝到北方风味的大杂烩，不用出国门就可以品尝到浪漫西餐，餐饮已经扫遍全国各地的大街小巷。

近年来，我国的餐饮业发展非常迅速，据有关方面的统计，餐饮业的增长率要比其他行业高出10个百分点以上。可以说我国正迎来一个餐饮业大发展的时期，市场潜力巨大，前景非常广阔。同时，市场竞争也将更加激烈，市场细分化的趋势使企业特色与个性化更加明显，竞争焦



点将更集中地表现在创新能力、经营手段、管理水平与人才保证等方面。

餐饮企业的现状主要有以下几点：

(1) 激烈竞争的局面仍将维持。

竞争将导致餐饮网点的优胜劣汰，市场的调剂与配置作用更加充分，市场将对企业进一步整合与调整，不断推动行业的持续发展。

(2) 大众化经营的市场空间不断延伸。

假日消费与家庭私人消费继续看好，大众经营品种和餐饮食品开发不断加快，服务由以流动人口、工薪阶层为主，向家庭厨房和社区服务延伸，更好地满足人民群众的基本生活需求。

(3) 创新经营、品牌营销的力度加强。

在行业由品种向品牌、数量向质量、单店经营向规模经营的方向转化中，企业要在市场中占据一定的地位必须加强创新经营力度和文化品牌内涵，进一步突出个性化经营，加强创新、树立品牌、注重营销是广大企业面临的重要挑战。

(4) 传统餐饮向现代餐饮的转化步伐加快。

传统餐饮的手工随意性生产、单店作坊式经营、人为经验型管理为主的表现特征，随着餐饮市场需求的不断扩大和社会化、国际化、工业化与产业化的推进，在继承传统饮食文化与烹饪技艺的基础上，以快餐为代表的大众餐饮逐步向标准化操作、工厂化生产、连锁规模化经营和现代科学化管理的目标迈进，不断加快现代餐饮的步伐。

(5) 管理与人才的作用更加突出。

科学管理和人才素质水平将成为餐饮企业今后发展的重要因素，只有技术优势已难以形成企业竞争与发展的保证，必须加强现代管理知识与管理手段的应用，加强人员素质水平的提高，才能更好地推动行业与企业的持续性发展。

(6) 连锁经营加速发展，企业规模逐渐增大。

连锁经营作为一种新型的经营方式，在餐饮行业已快速发展，并形成了一定的规模。老字号企业和名店、特色店积极推广直营和特许连锁，成为行业连锁发展的骨干力量。一大批连锁企业在努力探索、大胆实践



和积累完善中发展壮大。

(7) 特色经营更加突出，行业水平明显提高。

在市场竞争日趋激烈的形势下，广大餐饮企业更加注重个性化特色经营，菜品质量、就餐环境和管理服务水平逐步改善和提高。烹饪技术更加开拓创新，厨房餐厅更趋现代化，服务更趋规模化，菜品质量更趋标准化，管理更趋科学化。同时企业科技含量不断增加，电子点菜、计算机管理、网络促销更加普及，企业文化建设也不断加强，行业发展水平明显提高，由重品种、重低价向重品牌、重质量方向转变，从价格品种竞争为主向品牌文化竞争为主转化。

## 1.2 餐饮服务的特点

餐饮服务是餐饮服务人员为就餐客人提供食品、饮料等一系列行为的总和。它包括与客人面对面的各式餐厅、包席、团体等处的前台服务，和客人视线所不能到达的厨房、洗涤、采购、储藏、财务等处的后台服务，两者的工作相辅相成。可以设想一下，菜肴做得很好，但服务不周，甚至冷言冷语，客人对餐厅的服务不会作出好的评价。相反，服务周到、热情，但菜肴质量差、价高，客人也不会作出好的评价。由此可见，后台服务是前台服务的物质基础，它与周到的服务相结合，才会受到客人的欢迎。

概括起来，餐饮服务具有以下特点：

(1) 无形性。

餐饮服务是餐饮产品的重要组成部分之一，但却是特殊的部分，即它在服务效用上的无形性，它不同于水果、蔬菜等有形产品，从色泽、大小、形状等就能判别其质量好坏。餐饮服务只能通过就餐客人购买、消费、享受服务之后所得到的亲身感受来评价其好坏。因此，餐饮服务效用上的无形性加大了餐饮产品的销售困难。餐饮部门要增加销售额，



就要不断追求标准的服务质量，特别是提高厨师和餐厅服务人员的制作水平和服务水平，使就餐者都愿意购买有形产品和享受无形服务。

### (2) 一次性。

餐饮服务只能一次使用，当场享受，这就是说只有当客人进入餐厅后服务才能进行，当客人离店时，服务也就自然终止。正如旅店的客房当天不能出售就会给饭店收入带来很大损失一样，餐厅没有客源同样也是经济损失。所以，餐饮服务的“一次性”特点要求餐饮部门要接待好每一位客人，当客人在精神和物质方面的需求得到满足后，他们就会去而复返，多次光临，并能起到宣传作用。

### (3) 直接性。

一般的工农业产品生产出来后，大都要经过多个流通环节，才能到达消费者手中。如果产品在出厂前质量检验不合格，可以返工，在商店里你认为不满意的商品可以不去问津，而餐饮产品则不同。它的生产、销售、消费几乎是同步进行的，因而生产者与消费者之间是当面服务、当面消费。服务的好坏，立即受到客人的当面检验。这种面对面的直接服务和消费特点，对餐饮部门的物质条件、设备、工艺技术、人员的素质及服务质量等提出了更高、更直接的要求。

### (4) 差异性。

餐饮服务的差异性一方面是指餐饮服务是由餐饮部门工作人员通过手工劳动来完成的，而每位工作人员由于年龄、性别、性格、素质和文化程度等方面的不同，他们为客人提供的餐饮服务也不尽相同；另一方面，同一服务员在不同的场合，不同的时间，或面对不同的客人，其服务态度和服务方式也会有一定的差异。为了缩小这种差异，餐饮部门一定要制定餐饮服务质量标准。经常对员工进行职业道德教育和业务培训，使他们基本上做到服务方式的规范化、服务质量的标准化、服务过程的程序化。



## 1.3 餐饮店的运作流程

### 1. 餐饮店的开店流程

很多人都知道，开餐饮店很赚钱。相对于其他行业来说，开餐饮店付出的成本要小，管理简单，属于一对一的服务与消费，一般顾客消费完就付款，应收账款相对于其他行业来说也较少，减少了投资风险。但是，如何开餐饮店是众多想从事此项投资人的盲点。比如，开餐饮店的具体流程，开餐饮店之前要对自己的经营类型、顾客群体、开店地点、饭店规模、员工设置、盈利点等内容进行详细规划、设计，计算出开店需要多少成本，做到心中有数，避免盲目投资。

#### (1) 开餐饮店需要办理工商手续。

新成立的餐饮店应到所在地主管的工商局办理开业登记，工商局在申请后 30 天内作出登记或不予核准登记的决定。

办理开业登记的餐饮店，首先应申请店名预先核准，经核准后，携《企业名称预先审核通知书》到登记主管的工商局领取企业申请开业登记注册书，登记注册的主要事项为：餐饮店的名称、住所、经营场所、法定代表人、经营性质、经营范围、经营方式、注册资金、从业人数、经营场所面积、经营期限、分支机构。

工商批准登记后，向企业法人发放法人营业执照，向非法人企业或独立核算的企业分支机构发放营业执照。

在领取营业执照以前，不得以餐饮店的名义进行经营活动，营业执照签发日期为餐饮店成立日期。办理开业登记应按照规定缴纳登记费，开业登记费为注册资金总额的 0.1%。

#### (2) 开餐饮店应办理卫生许可证。



在工商局领取开业登记注册证书后,首先要到餐饮店所在地主管卫生防疫站申请卫生许可证,由卫生防疫站派出工作人员到餐饮店进行考察。

### (3) 开餐饮店办理环保审批。

环保审批由所在地主管环保局办理,主要审批项目为:噪音、排污。餐饮店经营者要提供餐饮店位置平面图,并标注周围环境情况和临近建筑物的使用性质,由主管环保局派出人员实地查验。

检验合格后,由主管环保局在申请开业登记注册书上“有关部门意见”栏,签署“同意开业”,并加盖公章。

### (4) 开餐饮店的其他相关手续。

①到所在地饮食行业管理办公室办理行业管理登记,包括餐饮店定级等。

②到所在地的物价局办理物价审核,包括价签、菜单、菜品等的毛利率、综合毛利率等。

③到工商部门办理酒类经营许可证。

④市容管理审批,门面装修特别是灯、招牌、广告等户外设施,临时建筑或设施,还要经规划局批准。

⑤凭营业执照和工商局介绍信到当地公安局指定的印章社刻合同专用章。刻完后到工商局预留印鉴,另刻餐饮店法定代表人 and 财务负责人名章。

⑥税务登记,领取营业执照 30 天内,向税务局办理税务登记。

⑦银行开户,以便办理转账,结算等业务。带营业执照原件、身份证及财务印鉴,经批准在账户预存 100 元。一般规定只能开设一个账号,但也可在不同银行办理多账户,一般规定以第一家开立的账户为“基本账户”,一般只有“基本账户”才能获得贷款。

## 2. 餐饮服务基本程序

餐饮服务基本环节如图 1-1 所示。



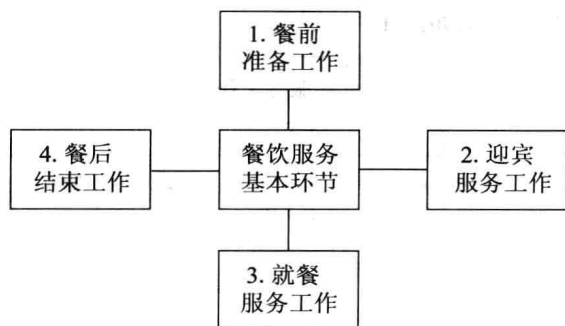


图 1-1 餐饮服务基本环节

(1) 餐前准备工作如图 1-2 所示。

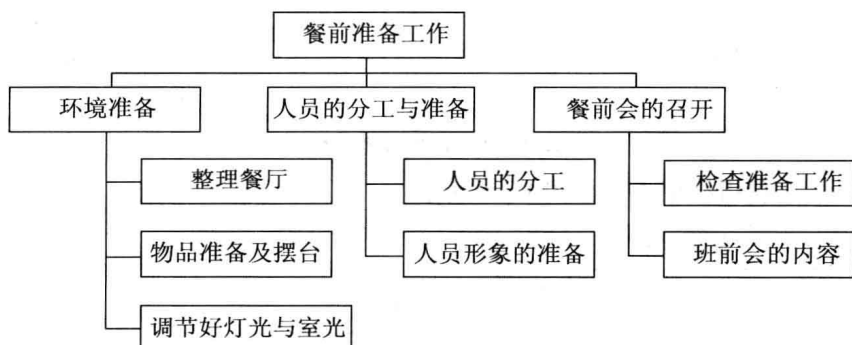


图 1-2 餐前准备工作

(2) 迎宾服务工作如图 1-3 所示。

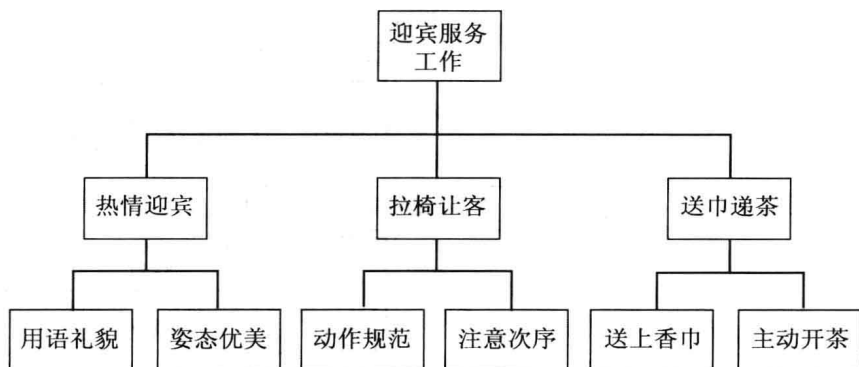


图 1-3 迎宾服务工作