

最新行业财务管理实务系列



餐饮企业

贺志东 / 主编

智董网专家委员会◎编著

财务管理

名家教您立即掌握

- ★ 餐饮企业筹资管理
- ★ 餐饮企业财务预算
- ★ 餐饮企业现金流量管理
- ★ 餐饮企业成本费用管理
- ★ 餐饮企业人力资源财务管理
- ★ 餐饮企业收入、利润及其分配管理

广东省出版集团
广东经济出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

餐饮企业财务管理 / 贺志东主编, 智董网专家委员会编
著. —广州: 广东经济出版社, 2010. 8

(最新行业财务管理实务系列)

ISBN 978—7—5454—0501—9

I. ①餐… II. ①贺…②智… III. ①饮食业—企业管理: 财务管理 IV. ①F719. 3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2010) 第 099908 号

出版发行	广东经济出版社 (广州市环市东路水荫路 11 号 11~12 楼)
经销	广东省出版集团图书发行有限公司
印刷	广东新华印刷有限公司 (广东省佛山市南海区盐步河东中心路)
开本	787 毫米×1092 毫米 1/16
印张	43. 5
字数	873 000 字
版次	2010 年 8 月第 1 版
印次	2010 年 8 月第 1 次
印数	1~5 000 册
书号	ISBN 978—7—5454—0501—9
定价	88.00 元

如发现印装质量问题, 影响阅读, 请与承印厂联系调换。

图书发行有限公司网址: <http://www.gdpgfx.com>

邮购电话: (020) 89667808 销售: (020) 89667808

地址: 广东省广州市海珠区宝岗大道 1377 号 A35—A37 档 邮编: 510260

本社营销网址: <http://www.gebook.com>

本社市场部地址: 广州市环市东路水荫路 11 号 11 楼

电话: (020) 38306055 邮政编码: 510075

广东经济出版社常年法律顾问: 何剑桥律师

• 版权所有 翻印必究 •

前 言

财务决定企业成败。

——贺志东

餐饮企业财务管理是按照国家法律法规和政策以及餐饮企业经营要求，遵循资本营运规律，对餐饮企业财务活动进行组织、预测、决策、计划、控制、分析和监督等一系列管理工作的总称。

在市场经济条件下，企业财务管理水平决定着企业生产经营规模和市场竞争能力，财务管理应当成为企业管理的核心。因此，加强企业财务管理，对改善企业的生存条件，提高企业的经济实力，推动企业的发展，起着重大的作用。

近年来，我国企业财务通则、会计准则、审计准则、内控规范、税务法规等发生了几乎“脱胎换骨”式的大变化。为了加强企业财务管理，规范企业财务行为，保护企业及相关方的合法权益，推进现代企业制度，我国财政部近年对原《企业财务通则》进行了修订，修订发布了《企业财务通则》（财政部令第41号）、《金融企业财务规则》（财政部令第42号）。它对我国实行了十多年的企业财务制度进行了全面改革和创新，主要包括功能创新、观念创新、体制创新、体系创新、机制创新、内容创新等六个方面。

“选择了财会，就选择了终身学习”。财会财税人员必须终身学习、不断更新知识，否则就可能被淘汰或不能胜任工作。尤其是对于新的财会实务，如果不读书、不学习，仅仅浏览一下新闻或通则条文就自以为掌握了新政策的精髓，对个人职业竞争力和公司财会核心竞争力都有损失，甚至要付出直接代价、承担法律后果。

为了帮助广大餐饮企业改变过去“重会计、轻财务”，“重核算、轻管理”的倾向，做好《企业财务通则》的贯彻实施工作，加强对广大餐饮企业管理人员、财会专业人士等相关人员的培训，帮助学习、理解、掌握、消化新《企业财务通则》和《金融企业财务规则》，实现知识更新，切实提升企业财务管理水平，由全国杰出财税实务专家贺志东教授担任主编，中华第一财税网（又名“智董网”，www.tax.org.cn）专家委员会编写了“最新行业财务通盘专业管理实务”丛书。

本丛书由全国著名财税实务专家贺志东同志主持编写、智董网专家委员会编著，

共 11 册,包括:《房地产公司财务管理》、《商品流通企业财务管理》、《餐饮企业财务管理》、《物流企业财务管理》、《建筑施工企业财务管理》、《工业企业财务管理》、《服务企业财务管理》、《交通运输企业财务管理》、《外贸企业财务管理》、《旅游企业财务管理》、《连锁企业财务管理》等。

推出行业财会实务丛书的缘起,是我们在十多年的财会财税实际执业过程中广大客户提出的需求。许多从事财会实务工作的人员(尤其是基层的同志)普遍反映,现有的一些关于财务、会计、成本管理等之类图书,与市场需求脱节,多为只述皮毛、侧重概念和理论的“小册子”,且内容老化、过时,当今,试图用一本小册子书搞“大杂烩”,已经难以、无法满足各行各业读者具体需求。能符合其个性需求的、讲实际的、管用的、可操作的行业财会实务书,才是他们想买的。

本书为《餐饮企业财务管理》,内容共 12 章,包括:餐饮企业财务管理综合知识、餐饮企业收入、利润及其分配管理、餐饮企业成本费用管理、餐饮企业筹资管理、餐饮企业投资管理、餐饮企业资产营运、餐饮企业财务报告管理、餐饮企业财务评析、餐饮企业现金流量管理、餐饮企业财务预算、餐饮企业财务风险、餐饮企业信息管理。

本书特色:

(一)高度的行业性、针对性、个性化。结合餐饮企业特点编写,为餐饮企业财会人士“量身定做”,符合读者刚性需求,更管用,更适合读者。

(二)高度的实务操作性。实实在在、“立竿见影”、拿来即用。

(三)新颖性和创造性。无论内容和形式均有创新,不同于过去“老黄历”式的教科书。本书内容和涉及的法规政策均为最新版本。

(四)注重细节,篇幅充足,不泛泛而谈,内容系统和深入。

本书适用对象:

全国每家餐饮企业的财会、内审等人员,每家餐饮企业的管理层人士,所有持会计证的人员,注册会计师行业从业人员和持 CPA 资格证人员,财会、经营管理、经济管理专业的学生,等等。无论是“新手”还是进行知识更新、职业后续教育的“老手”,都非常有必要系统、深入地学习最新行业财务操作实务知识和技能。也适合广大相关专业学生“回炉再造”学习之用。

囿于科研经费、学识等方面原因,书中不足之处在所难免,请读者不吝批评指正,以便今后再版时修订(E-mail: jianyi@tax.org.cn)。

在本书编写过程中,我们参考借鉴了国内外一些相关文献资料。本书的出版得到了广东经济出版社领导和编辑们的大力支持和帮助,在此均深表谢意!

中华第一财税网(又名智董网)

目 录

第一章 餐饮企业财务管理综合知识 / 1

第一节 餐饮行业综合知识 / 1

第二节 餐饮企业财务管理综述 / 7

第二章 餐饮企业收入、利润及其分配管理 / 88

第一节 餐饮企业收入管理 / 88

第二节 餐饮企业利润管理 / 113

第三节 餐饮企业年度经营亏损的弥补 / 119

第四节 餐饮企业收益分配 / 121

第三章 餐饮企业成本费用管理 / 137

第一节 综合知识 / 137

第二节 餐饮企业成本控制 / 142

第三节 餐饮企业费用管理 / 248

第四章 餐饮企业筹资管理 / 266

第一节 餐饮企业筹资管理综述 / 266

第二节 餐饮企业资本成本 / 273

第三节 餐饮企业权益资金筹集管理 / 284

第四节 餐饮企业债务资金筹集管理 / 304

第五章 餐饮企业投资管理 / 348

第一节 餐饮企业投资概述 / 348

第二节 餐饮企业对外投资 / 359

第六章 餐饮企业资产营运 / 369

第一节 餐饮企业资产营运综合知识 / 369

第二节 餐饮企业资产调度控制 / 374

第三节 餐饮企业流动资产管理 / 381

- 第四节 餐饮企业固定资产管理 / 421
- 第五节 餐饮企业无形资产管理 / 432
- 第六节 餐饮企业资产营运管理其他事项 / 436

第七章 餐饮企业财务报告管理 / 446

- 第一节 餐饮企业财务会计报告的编制、管理 / 446
- 第二节 餐饮企业资产负债表 / 456
- 第三节 餐饮企业利润表 / 459
- 第四节 餐饮企业所有者权益变动表 / 460
- 第五节 餐饮企业会计报表附注 / 463
- 第六节 餐饮企业现金流量表 / 481
- 第七节 餐饮企业中期财务报告 / 487
- 第八节 餐饮企业分部报告 / 491
- 第九节 餐饮企业合并财务报表 / 497

第八章 餐饮企业财务评析 / 513

- 第一节 餐饮企业财务分析概述 / 513
- 第二节 餐饮企业财务指标分析 / 517
- 第三节 餐饮企业财务分析体系 / 549
- 第四节 餐饮企业业绩评价 / 558

第九章 餐饮企业现金流量管理 / 568

- 第一节 餐饮企业现金管理 / 568
- 第二节 餐饮企业现金流管理 / 590

第十章 餐饮企业财务预算 / 604

- 第一节 餐饮企业财务预算综合知识 / 604
- 第二节 餐饮企业财务预算报表的编制 / 611
- 第三节 餐饮企业年度财务预算报表主表 / 612
- 第四节 餐饮企业年度财务预算报表附表 / 625
- 第五节 餐饮企业财务预算情况说明书内容提要 / 648

第十一章 餐饮企业财务风险 / 652

- 第一节 资金时间价值 / 652
- 第二节 餐饮企业风险控制 / 658

第十二章 餐饮企业信息管理 / 677

- 第一节 餐饮企业财务信息管理概述 / 677
- 第二节 餐饮企业信息化财务管理 / 679
- 第三节 餐饮企业财务信息内部公开制度 / 686
- 第四节 餐饮企业财务信息使用制度 / 688

第一章 餐饮企业财务管理综合知识

第一节 餐饮行业综合知识

一、餐饮业的概念

餐饮业，又称饮食业，是专门从事烹饪原料加工、烹制调味、出售餐饮制成品，并提供消费场所、设备和服务性劳动，以满足饮食就餐顾客需要的行业。

一般包括各类面向社会服务的宾馆、饭店、酒家、餐馆、饭庄、快餐店、甜食店、小吃店、冷饮店、西餐厅、酒吧、茶社，以及餐饮排档、摊贩；还包括交通运输、度假村、游乐场、歌舞娱乐中的餐饮部门等。这些都是商业性餐饮业和部门，都是以营利为经营目的，并以此获得生存与发展，也是餐饮行业的主体。从广义上讲，餐饮业还应包括以后勤保障为主要目的的餐饮服务部门。例如，学校、医院、疗养院、各类社会团体、企事业单位的食堂等。

二、餐饮业的经营性质和职能

（一）餐饮业的经营性质

由于餐饮业是从事加工烹制熟食品，为顾客提供就餐场所和设施设备，及时供应顾客食品并为其提供服务性劳动的经营性质企业，属于第三产业的范畴。

（二）餐饮业的职能

餐饮业不同于纯商业，也不同于纯工业，具有加工生产、商品销售、消费服务三种职能。

餐饮业通过自己的厨房，制作出菜品或点心，并将其直接销售给消费者，同时还要为消费者提供就餐的场所和体贴周到的服务。从餐饮产品的加工制作来看，它具有生产企业的性质；从餐饮产品的直接销售来看，它具有零售商业企业的性质；而从销售过程中为消费者提供场所、用具、服务等方面来看，它又具有服务企业的性质。因此，餐饮企业具有生产、销售和服务三种职能。

三、餐饮行业的特点

我国餐饮业规模不断扩大，增长势头持续强劲，已成为国民经济的重要组成部分。餐饮业消费市场十分广阔，生产、销售、服务活动带有明显的地域性和民族化特征，因受社会文化环境、社区生态环境、季节、自然气候、水文地质条件、地形交通条件、地理位置等诸多因素的影响而具有强烈的民族性、地域性和较大的波动性、间歇性。

因此，餐饮企业与其他企业相比，具有其独特的行业特点（见表 1-1 所示）：

表 1-1

餐饮行业的特点	生产周期短，服务过程与消费过程的统一	餐饮业餐饮产品从原料到成品的生产周期非常短暂，一份菜品的制作常常只需几分钟到十几分钟的时间。随着高科技生产设备的不断出现，餐饮企业的生产正朝着标准化和工业化迈进，以手工为主的传统生产工艺被大大简化。 餐饮企业是直接向消费者提供产品和劳务的，必须直接接触消费者，才能达到经营服务活动的目的。它和工农业产品供应不同，工农业产品要经过流通、分配环节提供给消费者消费。其生产、销售和消费不在同一时空和地点进行。而对餐饮业来讲，当顾客进入消费场所之时，企业服务员即要开始提供相应的服务。顾客点菜，本身就是餐饮企业的一种销售行为。厨房生产人员按照顾客所需要的品种和质量要求制作菜点，即为生产环节；菜点上餐桌供顾客食用时，即为消费环节。因此，餐饮业的经营服务活动与消费活动是在同一时间和同一地点进行的，经营服务过程与消费过程同时发生。这种面对面进行服务与消费的特点，对餐饮企业在硬件设备、工艺技术、员工素质等诸方面都提出了更高、更直接的要求。
	具有灵活多变的经营方式	过去人们用餐只是为了充饥，但是随着经济的发展，“吃”不再仅是为了果腹，而且还为满足心理、审美等多方面的需求。因此，在餐饮产品质量上有更高要求。“民以食为天”，“食以味为先”，中国菜讲究“色、香、味、形、养”，以味为核心。但是天天吃同一种菜肴，会食之无味，人们希望更换口味，追求新鲜感。在这种情况下，不论何种形式的餐饮，为了迎合消费者的这种需求，都要不断地推陈出新，在保持经营特色的基础上，开发出新产品、新风味。 在用餐方式上也要不断更新。传统的经营方法是顾客进餐厅后，由服务员提供菜单进行点菜，然后上菜就餐。而现在不少就餐者在餐饮活动中常有一种求异、求新的心理，不再固守于旧的进餐方式，时时刻刻都在要求进餐方式的变革。如，现代人的消费观念转变了，不再讲究排场，而是力求简单、自由的就餐方式，同时在就餐环境氛围上也产生了新的要求，或要求环境清静幽雅、温暖舒适，或要求环境气氛热烈。在这种情况下，各种方便、快捷的餐厅便应运而生了。如，连锁餐饮店满足了人们的快捷要求，超市餐饮满足了人们求自由、无拘束的要求，而外卖式餐厅、休闲式餐厅等则满足了人们求新、求变的心理需求。 灵活经营是一种餐饮营销策略，打破一日三餐的传统经营格局，采用灵活多样的经营方式，广泛吸引客人，扩大餐饮产品销售，其具体经营方式也得到不断地更新。如，美食节、风味小吃一条街、啤酒节、烧烤吧、乡村绿色餐饮等。随着人们生活水平的提高、生活节奏的加快、消费观念的更新，餐饮企业不断转变经营方式，餐饮市场以连锁经营、特色经营、专业经营、配送服务等现代经营方式快速发展。

续表

餐饮行业的特点	品种繁多,成本费用构成复杂,不易管理和控制	餐饮产品的生产是一个多品种、小批量、手工操作性强的生产过程,由于产供销同步,其成本费用构成十分复杂,泄漏点多。在整个餐饮经营过程中,各种原材料在采购、储藏、领用等过程中易发生霉烂、变质、丢失等现象;在加工、切配、烹制、勾兑等过程中易发生损耗、报废、浪费等现象;在销售服务过程中因菜品、服务质量等因素还可能发生退货、退餐、投诉、诉讼、赔偿等问题,从而增加了餐饮企业经营管理的难度。
	餐饮业是劳动密集型产业	根据产业生产要素供给的密集度,产业一般分为劳动密集型、资本密集型和技术密集型三种。所谓劳动密集型,是指劳动要素在生产要素的投入中所占的份额比较大。餐饮业是一种单位劳动占用资金或资本较少、技术装备程度相对不高、容纳劳动力较多的产业。同时,餐饮业要求技术工艺性强,并以单件生产和手工操作为主,而且餐饮业的切配、烹调技术、面点制作、造型与雕花,各地的名菜、名点及特色菜点等,都有其独特的技艺与规程。所以,餐饮业多为手工作坊,餐饮产品多为手工单件制作,要借助于手工操作的技能、技巧来发挥,绝非是机器所能完成的。因此,在相当一段时间内,餐饮业难以形成统一的现代化生产及管理。 现阶段,餐饮业是比较典型的劳动密集型产业之一,具有投资少、资金周转快、能吸收较多劳动力就业等特点。这些特点也决定了员工工资费用在餐饮成本中占有较大的比例。根据国情,我国的劳动力资源和自然资源相当丰富,积极发展劳动密集型餐饮业,对于促进国民经济发展,创建和谐稳定的社会秩序具有十分重大的意义。
	具有较强的地域性和民族特色	餐饮是人们日常生活中极其重要的内容。餐饮业是在长期的历史发展过程中,随着人类对餐饮的不断追求而发展起来的。不同国家、地区、民族的地理环境和生活习惯不同,对餐饮产品在原材料使用、加工方法、烹调技艺和饮食习惯上也有许多不同。 我国地广人多,又是一个多民族国家。各地区、各民族的生活习惯不同,消费方式各异。因此,形成了地区之间、民族之间在餐饮和劳务需求上的差别。如,山西人爱吃酸、云贵川人喜食辣、江南人偏爱甜、东北人偏重咸,等等。同时,餐饮业产品、劳务的交换活动也不同于一般的商品交换,不存在餐饮品在时空上的转移,不存在餐饮业产品与劳务在地区之间的调拨,而主要是就地服务。这就要求餐饮经营必须因地制宜,符合当地群众的餐饮需要。因此,餐饮管理的关键在于突出风味特点,办出经营特色,坚持以产品特色和服务质量取胜。 餐饮特色经营,是餐饮产品和服务的创新,是餐饮业竞争力的体现,在经营中努力创造出经营特色,是餐饮经营的重要目标。什么是特色?就是个性、差异,就是与众不同。什么是餐饮特色经营?就是在经营过程中采取符合自身情况的、被消费者认可的、能带来经济效益并具有明显个性特征的设计和做法。餐饮业的经营特色是餐饮企业经营者对生产力要素中人、财、物、信息、资源在市场中创造性的组合,是经营能力的综合体现。其主要体现在环境和设施、产品和服务、餐厅和餐饮、文化和娱乐等方面。餐饮经营者要加大开发力度,不断挖掘、借鉴、联想、创新,以地方风情、民族特点、绿色餐饮创造特色,并让消费者认知特色、传播特色,扩大知名度。

四、餐饮业业务范围

餐饮业一般可分为以下几类（见表 1-2 所示）：

表 1-2

餐饮业业务范围	正餐服务	指提供各种中西式炒菜和主食，并由服务员送餐上桌的餐饮服务。
	快餐服务	指服务员不送餐上桌，由顾客自己领取食物的一种自我服务的餐饮活动。
	饮料及冷饮服务	指以提供饮料和冷饮为主的服务。
	其他餐饮服务	指上述未列明的餐饮服务。

五、餐饮企业生产经营流程

餐饮企业材料采购、入库、领用管理以及销售管理的一般流程如图 1-1、图 1-2、图 1-3、图 1-4 所示。

（一）材料采购流程

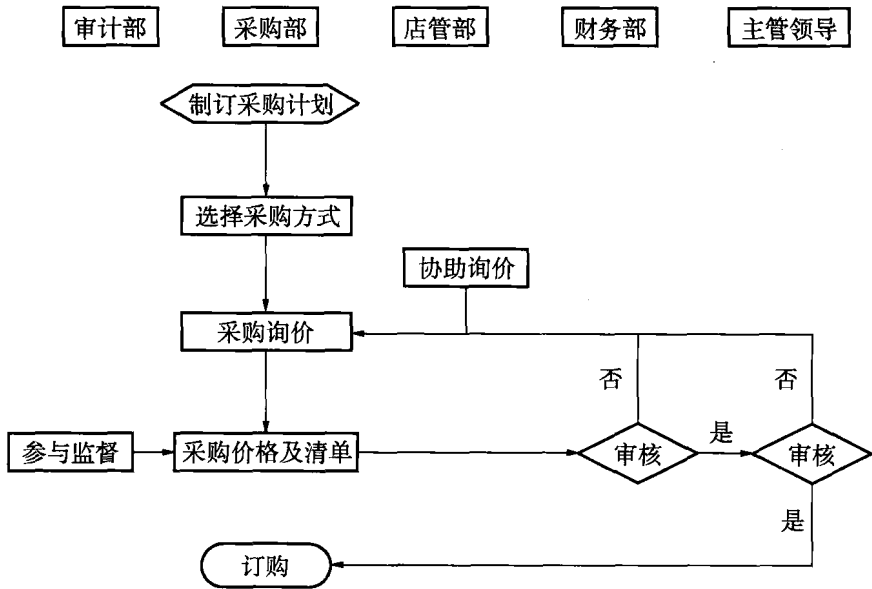


图 1-1 材料采购流程图

（二）材料入库流程

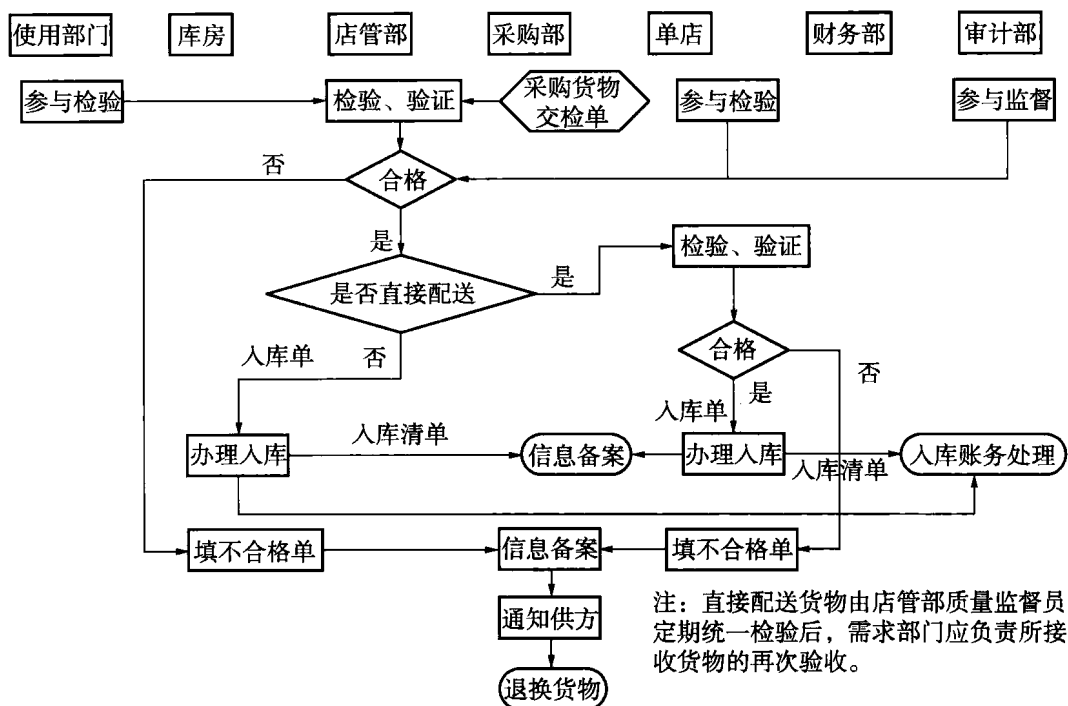


图 1-2 材料入库流程图

(三) 材料领用流程

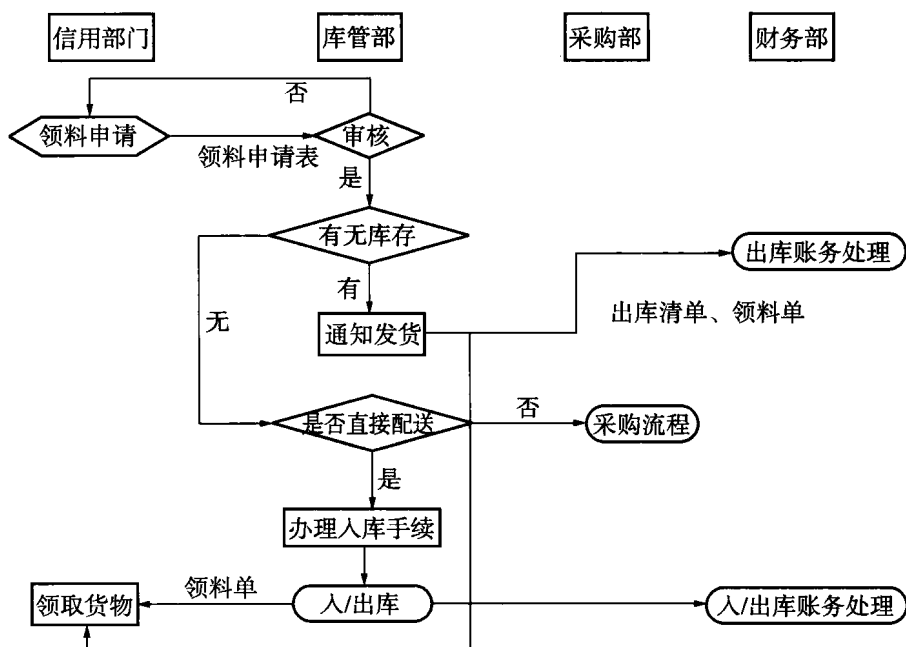


图 1-3 材料领用流程图

(四) 产品销售流程

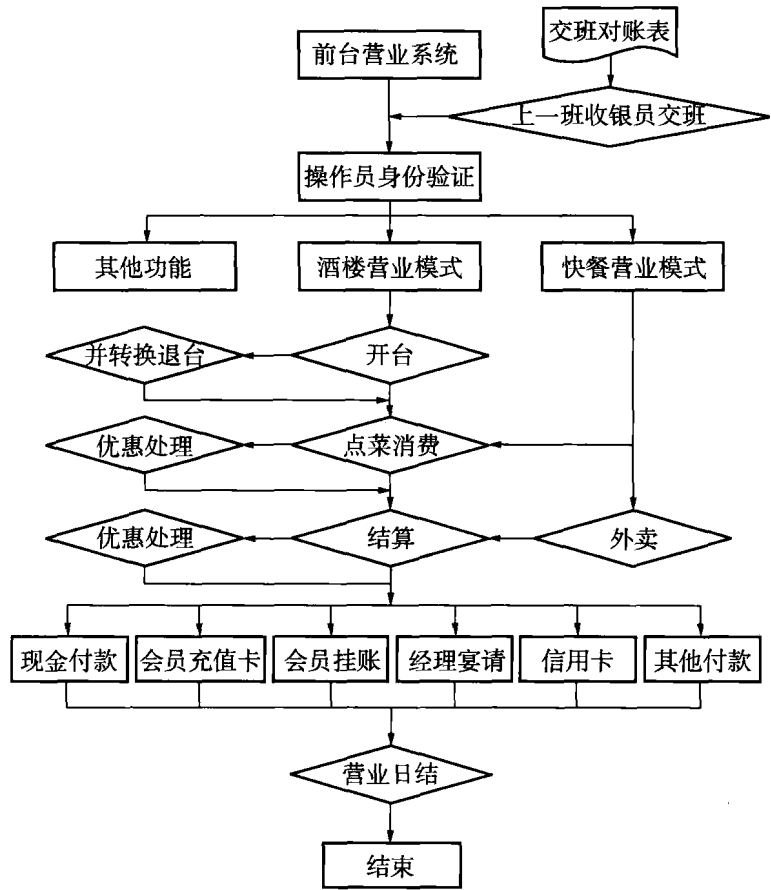


图 1-4 产品销售流程图

 小资料

筵 席

1. 筵席的定义

筵席，又叫燕饮、会饮、饮宴、酒宴等，它是人们为社交需要，根据接待规格和礼仪程序而精心编排的一整套菜点。因此，它又被称为菜点的组合艺术。筵席是一种高级的饮宴形式，与日常就餐有着明显区别。筵席具有聚餐式、规格化和社交性的特征，是烹调工艺的集中反映，是饮食文明的表现形式。

2. 筵席的菜点组合

筵席是按一定规格、要求、程序安排的综合菜点。其具有一定的格式，如餐桌的

摆设、客人的座次排列都有明确的规定。而且,要求菜点在荤素、干湿、咸甜、粗细搭配方面合理,制作方法多样。筵席款式丰富多彩,但从其用料上,通常需要由鲜果、干果、冷菜、大菜、热炒菜、甜菜、点心、饭菜、茶酒等构成。

此外,有的筵席除了菜点外,较高规格的筵席还有主食、果品及茗茶。

3. 传统筵席概述

传统筵席包括国家庆典国宴席、外交请酬国宴、省区庆典嘉宴、婚嫁喜宴、年节迎宾喜宴、庆祝诞辰喜宴、新房进火喜宴、开业酬宾喜宴、入学升迁喜宴、奠基剪彩喜宴、庆功洗尘喜宴、接风告别喜宴、丧事酬宾白宴等。

按售价分,传统筵席又可分为:普通筵席、中档筵席、高档筵席、特高档筵席几个层次。筵席的分档没有统一规定,经济发达地区和经济欠发达地区的分档会不同,就目前经济发达地区划分档次而言,一般按如下筵席售价划分:售价在400~600元一席称为普通筵席;售价在600~2000元一席称为中档筵席;售价在2000~4000元一席称为高档筵席;售价在4000元以上的称为特高档筵席。

第二节 餐饮企业财务管理综述

一、餐饮企业财务管理概述

(一) 餐饮企业财务的概念

在餐饮企业经营过程中,一方面表现为服务或实物商品的运动过程,另一方面表现为资金的运动过程;资金运动不仅以资金循环的形式而存在,而且伴随经营过程的不断进行,因此资金运动也表现为一个周而复始的周转过程。资金运动是餐饮企业经营过程的价值方面,它以价值形式综合地反映着餐饮企业的经营过程。

餐饮企业的资金运动,构成餐饮企业经营活动的一个独立方面,具有自己的运动规律,这就是餐饮企业的财务活动。餐饮企业的资金运动和财务活动离不开人与人之间的经济利益关系。

餐饮企业财务是指餐饮企业在经营过程中客观存在的资金运动及其所体现的经济利益关系。前者称为财务活动,后者称为财务关系。

(二) 餐饮企业财务管理的概念

餐饮企业财务管理是餐饮企业组织财务活动、处理财务关系的一项综合性的管理工作。

1. 餐饮企业财务活动

(1) 概念。

餐饮企业财务活动,简而言之,就是以现金收支为主的餐饮企业收支活动。

在市场经济条件下,餐饮企业以本求利,将本负亏,拥有一定量的资本是餐饮企

业经营的起点。餐饮企业开展经营活动，一方面表现为资产的不断购进和售出，另一方面表现为资金的投入与收回。餐饮企业经营活动不断循环往复地进行，也就不断地产生以现金为主的收支活动。

(2) 分类。

它构成了餐饮企业的一项独立的、重要的经济活动，又可以分为以下四个基本方面，并且相互联系、相互依存，又相互区别（见表1-3所示）：

表 1-3

财务活动的分类	投资活动	餐饮企业投资是指餐饮企业根据项目资金需要投出资金的行为。 餐饮企业投资可分为广义的投资和狭义的投资两种。广义的投资包括对外投资（如投资购买其他企业股票、债券，或与其他企业联营，或投资于外部项目）和内部使用资金（如购置固定资产、无形资产、流动资产等）。狭义的投资仅指对外投资。 餐饮企业在投资过程中，必须考虑投资规模（即为确保获取最佳投资效益，餐饮企业应投入的资金数额）；同时还必须通过投资方向和投资方式的选择，来确定合适的投资结构，提高投资效益、降低投资风险。
	资金营运活动	餐饮企业在日常经营活动中，会发生一系列的资金收付行为。为满足餐饮企业日常营业活动的需要而垫支的资金，称为营运资金。因餐饮企业日常经营而引起的财务活动，也称为资金营运活动。 在一定时期内，营运资金周转速度越快，资金的利用效率就越高，餐饮企业就可能生产出更多的产品，取得更多的收入，获取更多的利润。 餐饮企业需要确定营运资金的持有政策、合理的营运资金融资政策以及合理的营运资金管理策略，包括：现金和交易性金融资产持有计划的确定；应收账款的信用标准、信用条件和收账政策的确定；短期借款计划、商业信用筹资计划的确定，等等。
	筹资活动	筹资是指餐饮企业为了满足投资和资金营运的需要，筹集所需资金的行为。 在筹资过程中，一方面，餐饮企业需要根据战略发展的需要和投资计划来确定各个时期企业总体的筹资规模，以保证投资所需的资金；另一方面，要通过筹资渠道、筹资方式或工具的选择，合理确定筹资结构，降低筹资成本和风险，提高企业价值。 餐饮企业通过筹资通常可以形成两种不同性质的资金来源：一是餐饮企业权益资金；二是餐饮企业债务资金。
	分配活动	餐饮企业通过投资和资金的营运活动可以取得相应的收入，并实现资金的增值。餐饮企业取得的各种收入补偿成本、缴纳税金后，还应依据有关法律对剩余收益进行分配。 广义地说，分配是指对企业各种收入进行分割和分派的行为；而狭义的分配仅指对企业净利润的分配。 餐饮企业实现的净利润可作为投资者的收益，分配给投资者或暂时留存企业（作为投资者的追加投资）。餐饮企业需要依据法律的有关规定，合理确定分配规模和分配模式，确保餐饮企业取得最大的长期利益。

（二）餐饮企业财务关系

1. 概念

餐饮企业的财务活动具有社会性，体现着各种经济利益关系，即财务关系。

2. 分类

餐饮企业财务关系，我们用表 1-4 来概括：

表 1-4

餐 饮 企 业 财 务 关 系 的 分 类	餐饮企业与投资者之间的财务关系	即投资者向餐饮企业注入资本，餐饮企业向投资者分配利润所形成的经济关系，体现着资本收益分配关系。
	餐饮企业与债权人之间的财务关系	即餐饮企业向债权人借入资金，并按借款合同的规定按时支付利息和归还本金所形成的经济关系，体现着债权、债务关系。
	餐饮企业与受资者之间的财务关系	主要是指餐饮企业以购买股票或直接投资的形式向其他企业投资所形成的经济关系。
	餐饮企业与债务人之间的财务关系	主要是指餐饮企业将其资金以购买债券、提供借款或商业信用等形式出借给其他单位所形成的经济关系。
	餐饮企业与政府之间的财务关系	即政府作为社会管理者，强制和无偿参与餐饮企业分配，同时对企业承担社会道义、实施各项财政经济政策所形成的经济关系，体现着国民收入分配与再分配所形成的特定分配关系。 《企业财务通则》第七条规定：“各级人民政府及其部门、机构出资的企业，其财务关系隶属同级财政机关。”
	餐饮企业与供货商、餐饮企业与客户之间的财务关系	主要是指餐饮企业购买供货商的商品或接受其服务，以及餐饮企业向客户提供服务或销售商品过程中形成的经济关系。
	企业内部各单位之间的财务关系	即企业内部各单位之间在经营各环节中相互提供产品或劳务所形成的经济关系，体现着在餐饮企业总部统一管理下的分工协作关系。
	餐饮企业与职工之间的财务关系	即餐饮企业接受职工的劳动，并向职工支付劳动报酬过程中所形成的经济关系，体现着职工和企业之间在劳动成果上的分配关系。

综上所述，餐饮企业财务是餐饮企业财务活动和餐饮企业财务关系的统一，前者表明了餐饮企业财务的内容和形式特征，后者揭示了餐饮企业财务的实质。财务并非简单的资金收付活动，其实质是餐饮企业财务关系的体现。

（三）餐饮企业财务管理的目标

1. 餐饮企业的目标及其对财务管理的要求

餐饮企业财务管理是餐饮企业管理的一部分，是有关资金的获得和有效使用的管理工作。餐饮企业财务管理的目标，取决于餐饮企业的总目标，并且受财务管理自身

特点的制约。

餐饮企业是营利性组织，其出发点和归宿是获利。餐饮企业一旦成立，就会面临竞争，并始终处于生存和倒闭、发展和萎缩的矛盾之中。餐饮企业必须生存下去才能获利，只有不断发展才能求得生存。

因此，餐饮企业管理的目标可以概括为生存、发展和获利（见表 1-5 所示）：

表 1-5

	餐饮企业的目标		餐饮企业目标对财务管理的要求
餐饮企业的目标及其对财务管理的要求	生存	餐饮企业只有生存，才可能获利。餐饮企业生存的“土壤”是市场，包括商品市场、金融市场、人力资源市场等。餐饮企业在市场中生存下去的基本条件是以收抵支。餐饮企业一方面付出货币，从市场上取得所需的资源；另一方面提供市场需要的商品或服务，从市场上换回货币。餐饮企业从市场获得的货币至少要等于付出的货币，以便维持继续经营，这是餐饮企业长期存续的基本条件。因此，餐饮企业的生命力在于它能不断创新，以独特的产品和服务取得收入，并且不断降低成本，减少货币的流出。如果出现相反的情况，餐饮企业没有足够的货币从市场换取必要的资源，餐饮企业就会萎缩，甚至无法维持最低的运营条件而终止。如果餐饮企业长期亏损，扭亏无望，就失去了存在的意义。为避免进一步扩大损失，餐饮企业应主动终止营业。 餐饮企业生存的另一个基本条件是到期偿债。餐饮企业为扩大业务规模或满足经营周转的临时需要，可以向其他个人或法人借债。国家为维持市场经济秩序，通过立法规定债务人必须“偿还到期债务”，必要时“破产偿债”。餐饮企业如果不能偿还到期债务，就可能被债权人接管或被法院判定破产。 因此，餐饮企业生存的主要威胁来自两方面：一个是长期亏损，它是餐饮企业终止的内在原因；另一个是不能偿还到期债务，它是餐饮企业终止的直接原因。亏损餐饮企业为维持运营被迫进行偿债性融资，借新债还旧债，如不能扭亏为盈，迟早会借不到钱而无法周转，从而不能偿还到期债务。盈利餐饮企业也可能出现“无力支付”的情况，主要是借款扩大业务规模，冒险失败，为偿债必须出售不可缺少的办公楼和设备，使经营无法继续下去。	力求保持以收抵支和偿还到期债务的能力，减少破产的风险，使餐饮企业能够长期、稳定地生存下去，是对财务管理的第一个要求。

续表

	餐饮企业的目标		餐饮企业目标对财务管理的要求
企业的目标及其对财务管理的要求	发展	餐饮企业是在发展中求得生存的。餐饮企业的经营如“逆水行舟”，不进则退。在竞争激烈的市场上，各个企业此消彼长、优胜劣汰。一个企业如不能发展，不能提高产品和服务的质量，不能扩大自己的市场份额，就会被其他企业挤出市场。企业的停滞是其死亡的前奏。 餐饮企业的发展集中表现为扩大收入。这就要求不断提高各种人员的素质，也就是要投入更多、更好的物质资源、人力资源，并改进技术和管理。在市场经济中，各种资源的取得都需要付出货币。餐饮企业的发展离不开资金。	筹集餐饮企业发展所需的资金，是对财务管理的第二个要求。
	获利	餐饮企业必须能够获利，才有存在的价值。创立餐饮企业的目的是盈利。已经创立起来的餐饮企业，虽然有改善职工收入、改善劳动条件、扩大市场份额、提高产品质量等多种目标，但是，盈利是最具综合能力的目标。盈利不但体现了餐饮企业的出发点和归宿，而且可以概括其他目标的实现程度，并有助于其他目标的实现。 从财务上看，盈利就是使资产获得超过其投资的回报。在市场经济中，没有“免费使用”的资金，资金的每项来源都有其成本。每项资产都是投资，都应当是生产性的，要从中获得回报。例如，各项固定资产要充分用于生产，要避免存货积压，尽快收回应收账款，利用暂时闲置的现金等。财务主管务必使餐饮企业正常经营产生的和从外部获得的资金能以产出最大的形式加以利用。	通过合理、有效地使用资金使餐饮企业获利，是对财务管理的第三个要求。

综上所述，餐饮企业的目标是生存、发展和获利。餐饮企业的这些目标要求财务管理完成筹措资金并有效地投放和使用资金的任务。餐饮企业的成功乃至生存，在很大程度上取决于过去和现在的财务政策。财务管理不仅与资产的获得及合理使用的决策有关，而且与餐饮企业的生产、营销管理发生直接联系。

2. 餐饮企业财务管理目标的含义

餐饮企业财务管理目标是餐饮企业财务管理活动所希望实现的结果。它是评价餐饮企业理财活动是否合理有效的基本标准，是餐饮企业财务管理工作的行为导向，是财务人员工作实践的出发点和归宿。财务管理目标制约着财务工作运行的基本特征和发展方向。不同的财务管理目标，会产生不同的财务管理运行机制。