图书在版编目 [illegible]数据

新编餐旅服务业会计基础及实务图解 [illegible]吕小兰，李明编著 [illegible]北京：北京工业大学出版社，[illegible]

[illegible]

Ⅰ[illegible]新 [illegible]　Ⅱ[illegible]①吕 [illegible]②李 [illegible]　Ⅲ[illegible]①旅游业 [illegible]会计②饮食业 [illegible]会计　Ⅳ[illegible]① [illegible]② [illegible]

中国版本图书馆 [illegible]数据核字 [illegible]第 [illegible]号

新编餐旅服务业

会计基础及实务图解

吕小兰　李明　编著

*

北京工业大学出版社出版发行

邮编：[illegible]　电话：[illegible]

各地新华书店经销

河北固安保利达印务有限公司印刷

*

[illegible]年 [illegible]月第 [illegible]版　[illegible]年 [illegible]月第 [illegible]次印刷

[illegible]　[illegible]　[illegible]开本　[illegible]印张　[illegible]千字

[illegible]

定价：[illegible]元

需要全本请访问 www.ertongbook.com

前　言

随着国际经济一体化和我国加入 宰耩鸹 作为第三产业中发挥着越来越重要作用的旅游饮食服务业的会计行业面临着更大的挑战和发展机遇，为了适应这一发展变化要求，我们根据财政部最新颁布的《旅游饮食服务业会计制度》和《旅游饮食服务业财务制度》，并结合大量的具体实务，组织编写了这本书。

本书最突出的一个特点是，避免了以往那种教条式讲解，而是针对每个会计科目，配有大量的经典例题和丰富图解，直观、通俗易懂、深入浅出地讲解每个知识点，使广大读者在最短的时间内轻松地掌握其行业的基本知识要领和实务操作，另外，还讲述了本行业常见财务漏洞，如收入、外流等及如何预防和堵塞，如何开源节流，同时还讲述了理财技巧。总之，本书是集如何算账、管财、理财为一体的书，不仅适合广大教师、学生，更适合广大的旅游饮食服务业领导和财务工作人员使用。

本书共分七章，第一章，概述；第二章，基本财务框架；第三章，基本财务流程；第四章 宀最重要雪 主要经济业务会计核算图解；第五章，突出讲解饮食业成本核算；第六章，分别介绍了服务业各种其他行业的基本核算；第七章，主要从几个方面讲述常见的财务漏洞及如何预防和堵塞。

本书在专业人士的帮助和支持下，终于顺利完成，在此对他们表示感谢。最后，由于编者水平有限，成书时间仓促，书中难免有疏漏和错误之处，敬请广大读者指正。

吕小兰　李明

目　录

第一章　概述

1.1　餐旅服务业会计基础的必要性 1

1.1.1　永恒的旅游业需要自己的会计实务 1

1.1.2　变革中的餐饮业需要先进的会计实务 2

1.1.3　庞大的娱乐业市场要有准确的会计作依托 3

1.2　餐旅服务业的业务经营特点 4

1.2.1　旅游业业务经营特点 4

1.2.2　饮食业的业务经营特点 5

1.2.3　服务业的业务经营特点 6

1.3　餐旅服务业会计核算特点 7

1.3.1　餐旅服务业会计的特点 7

1.3.2　餐旅服务业会计的任务 8

1.3.3　餐旅服务业的行业会计比较 9

第二章　餐旅服务业会计框架

2.1　餐旅服务业会计制度 12

2.1.1　餐旅服务业会计制度的总说明 12

2.1.2　餐旅服务业会计制度作用 13

2.2　餐旅服务业会计组织结构及制度 14

2.2.1　餐旅服务企业会计组织机构设置原则 14

餐旅服务业会计组织机构模式 1-1-1

餐旅服务业会计岗位及职权 1-2

新编餐旅服务业岗位设置原则 1-2-1

餐旅服务业人员岗位设置模式 1-2-2

餐旅服务业财务运行制度及模式 1-3

餐旅服务业会计核算的前提 1-3-1

会计核算的一般原则 1-3-2

餐旅服务业财务运行的特点及模式 1-3-3

第三章　餐旅服务业基本会计流程

餐旅服务业会计要素及方程 2-1

会计要素及图解 2-1-1

餐旅服务业会计方程 2-1-2

餐旅服务业会计科目及复式记账 2-2

餐旅服务业会计科目 2-2-1

会计科目的分类 2-2-2

餐旅服务业会计账户 2-2-3

餐旅服务业复式记账 2-2-4

错账更正方法 2-2-5

餐旅服务业会计核算依据 2-3

餐旅服务业会计凭证 2-3-1

餐旅服务业会计账簿 2-3-2

餐旅服务业财务会计报告概述 2-3-3

餐旅服务业账务处理程序 2-3-4

餐旅服务业会计报告及分析 2-4

餐旅服务业资产负债表 2-4-1

餐旅服务业利润表 2-4-2

餐旅服务业现金流量表 2-4-3

餐旅服务业会计报表附表
餐旅服务业会计报表附注
餐旅服务业会计报表分析

第四章　主要业务会计核算及图解

餐旅服务业资金筹集及营业准备会计核算实务图解
餐旅服企业资金筹集
营业物资准备会计核算实务
营业收支会计核算实务图解
营业支出会计核算实务及图解
餐旅服务业营业收入会计核算实务
餐旅服务业对外投资和外币资金会计核算实务
对外投资会计实务
餐旅服务业外币业务会计核算实务
财产清查会计核算实务图解
餐旅服务业财产清查意义
财产清查的方法
财产清查结果的账务处理图解
餐旅服务业税金筹划和利润形成会计核算实务图解
税金筹划会计核算实务图解
餐旅服务业利润形成会计核算实务图解

第五章　餐饮食品成本核算实务

概述
餐饮食品生产经营特点
餐饮食品原材料分类
餐饮食品成本核算特点
食品原材料采购、加工成本核算实务

需要全本请访问 www.ertongbook.com

缓圆缘员　食品原材料采购核算　转圆圆员
缓圆缘圆　原材料调拨核算实务　转圆圆原
缓圆缘猿　委托加工材料核算实务　转圆圆缘
缓圆猿　食品原材料发出核算实务　转圆圆苑
缓圆猿员　食品原材料发出核算特点　转圆圆苑
缓圆猿圆　先进先出法　转圆圆怨
缓圆猿猿　后进先出法　转圆猿园
缓圆猿原　加权平均法　转圆猿员
缓圆猿缘　移动加权平均法　转圆猿圆
缓圆原　几种餐饮食品成本核算　转圆猿原
缓圆源员　餐饮食品净料成本核算　转圆猿原
缓圆源圆　主配料成本核算　转圆猿缘
缓圆源猿　餐饮食品单位成本核算　转圆猿远
缓圆源原　餐饮食品日成本核算　转圆猿愿
缓圆源缘　餐饮食品月成本核算　转圆源园
缓圆源远　餐饮食品标准成本核算　转圆源猿
缓圆源苑　餐饮食品成本分析及考核　转圆源远
第六章　其他服务业核算实务
远圆员　旅行社经营业务核算实务　转圆缘员
远圆员员　旅游业营业收入的核算　转圆缘员
远圆员圆　旅游经营业务成本核算实务　转圆缘缘
远圆员猿　营业收入的实现和营业成本结转　转圆缘远
远圆圆　商场经营业务核算实务　转圆缘愿
远圆圆员　商场经营业务核算特点　转圆缘愿
远圆圆圆　商品购销核算实务　转圆缘怨
远圆圆猿　商品储存核算实务　转圆远猿
远圆猿　旅馆、洗染业、娱乐业会计核算实务　转圆远缘

迈圆员　旅馆客房经营业务核算实务　转圆缘

迈圆圆员　洗染业经营业务核算实务　转圆远

迈圆猿员　娱乐业会计核算实务　转猿员

迈圆　其他服务业核算实务　转猿圆

迈猿员　理发、美容业务核算实务　转猿圆

迈猿圆员　照相业务会计核算实务　转猿源

迈猿猿员　浴池业会计核算实务　转猿苑

第七章　餐旅服务业控制餐饮收入外流的措施

苑员　资金流失防范措施　转员员猿

苑员员员　现金业务的管理　转员员猿

苑员员圆　外币资金的管理　转员员远

苑员员猿员　采购环节的管理和控制　转员员愿

苑员员源　存货管理常见漏洞及控制　转员猿园

苑员员缘　固定资产流失的原因及防范措施　转员猿缘

苑圆　餐旅收入外流控制环节　转员猿苑

苑圆员员　餐旅业收入外流常见形式　转员猿苑

苑圆员圆　单据控制　转员猿愿

苑圆员猿员　三条控制路线二个关键控制点　转员源圆

苑圆员猿圆　三卡控制　转员源远

苑圆员猿源　日间稽核　转员源源

苑圆猿　餐旅服务业全面预算管理控制　转员源远

苑圆猿员　营业收入预算控制　转员源远

苑圆猿圆员　餐旅服务业现金收支预算控制　转员员园

苑圆猿圆圆　餐旅服务业外汇收支预算控制　转员员猿

苑圆猿圆猿　餐旅服务业存货预算管理控制　转员员缘

苑圆猿圆源　餐旅服务业成本费用预算控制　转员源远

苑圆源　几种重要的理财技巧　转员源愿

第四章 期间费用理财技巧 第四章
第五章 避免坏账、死账产生的技巧 第五章
第六章 税收筹划及合理避税 第六章
第七章 让每一分钱都发光 第七章

第一章

概　述

第一节　餐旅服务业会计基础的必要性

第二节　餐旅服务业的业务经营特点

第三节　餐旅服务业会计核算特点

1.1　餐旅服务业会计基础的必要性

餐旅服务企业作为第三产业的重要组成部门，在社会经济的发展中，发挥着越来越重要的作用，它将推动世界经济的迅猛发展，其作用不可估量。首先，我们来看一下这几年旅游、饮食、娱乐休闲业急剧膨胀的发展态势。

1.1.1　永恒的旅游业需要自己的会计实务

在服务业里，最具发展空间的是旅游业。旅游业是实现物质生活和精神生活相统一的最佳产业，是满足人类求乐、求知、求新需要的永恒的朝阳产业。

这几年，随着百姓出游心态的日趋成熟，假日旅游秩序和环境日趋完善，国内旅游开始迅速全面升温，出游人数大幅度增加，出行方式、出行时间更加多元化，热点地区迅速扩张，并形成了春节、五一和十一三个国内旅游“黄金周”。据统计，仅[illegible]年，国内旅游人数达[illegible]亿人次，估计一年中全国有近[illegible]的人外出旅游。

特别是[illegible]年，虽一度经历“非典”，各旅游景点萧条冷落，甚至关门，但随着“非典”的结束，旅游业又迅速活跃起来，至今，旅游高峰一直居高不下，呈现出了其极强大的生命力。

旅游消费热已成为我国经济生活的新亮点，假日经济成为人们津津乐道的新话题。国内权威分析报告《中国产业发展报告[illegible]》指出：旅游业将是经济增长最快的行业。旅游业自[illegible]年底被国家正式列入

国民经济的新增长点后，旅游就成为最热门的消费产品，每年以 [illegible] 以上高速增加，它将与住宅消费、家庭高档用品消费、教育消费一起成为“十五”时期最热的消费热点。为此，一些地区已将旅游业列为支柱或重点产业。

目前，西部大开发、奥运和中国加入 [illegible] 又为我国旅游业带来了千载难逢的商机。据报道，目前新疆“三地洲”[illegible] 少贫穷地区 [illegible] 已和北京中关村达成协议，请他们到新疆这些地区投资开发旅游景点。还有，世界旅游组织的年度报告预测，到 [illegible] 年，中国将成为世界第一大旅游目的地，接待旅游入境人数为 [illegible] 亿人次，占世界市场份额的 [illegible]；中国也将成为第四大客源国，出境旅游人数将达 [illegible] 亿人次，占世界市场比例为 [illegible]。可见中国旅游市场发展潜力巨大。

随着旅游业的迅猛发展，我国旅游行业经历了从少到多、从弱到强、从单一经营到多业经营，甚至出现了旅游、饮食及娱乐休闲为一体的战略联盟和集团化的发展，如旅游饭店企业、旅游车船公司、旅游景区景点企业、旅游商品的经营企业、游览娱乐企业、旅游集团、总公司以及饭店管理公司等。总之，目前旅游业已形成了相当可观的产业规模。

但是，旅游行业的会计仍停留在原来的较低水平上。会计是为经济服务的，它必须跟得上经济的变化，新编餐旅服务业会计基础已成为必然需求。

[illegible]　变革中的餐饮业需要先进的会计实务

“一批批饭店倒下去，又一批批饭店站起来”，在这近乎悲壮的裂变中，业界在整体上变得更加成熟。餐饮在城市、小镇等各处蕴含着巨大商机，谁能把握要领，谁就独占鳌头。

中国饭店协会公布的资料显示：[illegible] 年全国餐饮业营业额实现了 [illegible] 亿元，占社会消费品零售总额的 [illegible]，比上年同期增长 [illegible]，成为国内消费需求中发展速度最快、增长速度最高的行业。

[illegible] 年假日期间，北京、上海、天津、武汉、南京、西安等十个大城市国内旅游、客房预定、餐饮消费再度掀起热潮。其中，武汉和南

需要全本请访问 www.ertongbook.com

京在五一、十一期间，餐饮业营业收入分别比前年增长 源豫和 圆豫。今年虽也如同旅游业一样，遭受“非典”的袭击，但当“非典”刚过，它便悄悄地兴起，继续保持强劲发展势头，增幅有望达到 员豫左右，在扩大内需中继续发挥突出作用。

与此同时，我国餐饮市场呈现诸多特点：连锁经营方式被普遍采用，假日市场连起热潮，绿色环保成为时尚，著名品牌相继崛起；结构调整也取得重大进展，餐饮业的连锁经营、网络营销、中心厨房、集中采购、统一配送以及中式、西式快餐的“闪亮登场”和旅游、饭店及休闲的战略联盟等现代化经营方式显示强劲的发展势头，而且像许多行业一样，出现集团化的趋势。

如此变革，此行业的会计怎能不重编芽否则，会计又怎能跟上时代变化的脚步芽

员援圆援源 庞大的娱乐业市场要有准确的会计作依托

娱乐休闲产业是与人的休闲生活、休闲行为、休闲需求、物质与精神的等密切相关的产业领域，特别是以旅游业、娱乐业、文化业、服务业为龙头形成的经济形态和产业系统，已成为国家经济发展的重要的支柱产业。娱乐休闲产业一般涉及到公园、博物馆、体育、运动项目、设施、设备、维修等等影视、餐饮、旅游、社区服务、健康服务、文化等以及由此连带的产业群。娱乐休闲产业不仅包括物质产品的生产，而且也为人的文化精神生活的追求提供保障。

当今，随着知识经济时代的来临，新技术和物质商品的丰富等因素让人们把生命中更多的时间用于休闲。专家认为，发达国家已进入“休闲时代”，发展中国家将紧随其后，休闲将成为人类生活的主要组成部分。在我国，已引发出了“享受生命”、“享受生活”的全新消费观，而发达国家也正在进行着一场关注生存方式、提高生活质量的“休息革命”。总之，一个不争的事实是具有全球意义的大众休闲时代正在到来。

当娱乐休闲市场不断扩大，休闲已被作为一种时尚，其流行的主旨发生了很大的变化，与此相配套的政策法规也陆续出台。那么，为了更

好地反映企业经济活动的信息，会计也应有所变化，来适应娱乐经济的发展。

总之，随着旅游业、饮食业、休闲业这三大产业迅猛发展，对这些行业会计提出了更高更新的要求，新编旅游饮食服务企业会计已势在必行。因为会计必须跟上经济的发展，必须为经济服务。

第二节　餐旅服务业的业务经营特点

餐旅服务业是旅游业、饮食业和各种服务行业的总称。它们均是以服务设施为条件，以向消费者提供劳动服务为特征的服务性行业，其中包括旅行社、饭店、宾馆、酒店、旅店、度假村、游乐场、歌舞厅、餐馆、理发店、浴池、照相馆、洗染店、修理铺等各类服务企业。下面分别介绍这三类行业的业务特点。

一、旅游业业务经营特点

旅游业是第三产业中一项新兴的经济产业，被人们称为“无烟工业”，是国民经济的一个重要组成部分。旅游业是以旅游资源和旅游设施为条件，为旅游者提供吃、住、行、游、购、娱乐及陪同导游等消费的一种综合性服务行业。它具有经济、文化、政治等多种属性，其经济是促进人民的交往和文化科学的交流，也能为国家获得外汇收入，故常称为“无形贸易”。发展旅游业，有利于丰富人民生活，提高人民的爱国主义思想，以及促进经济的发展等。

旅游业的三大支柱是饭店业、旅行社、旅游交通业，它是旅游供给的基本构成元素，也是旅游业不可缺少的物质条件。

企业经营形式多种化

这类行业的企业经营形式多样，一般有旅行社、旅游饭店类企业、旅游车船公司、旅游景区企业、旅游娱乐企业、旅游集团、总公司以及

饭店管理公司等，其中以旅行社、旅游饭店类企业和旅游车船公司为旅游业的三大走向。

业务经营涉及面广

旅游企业，特别是旅游饭店类企业都是综合性服务企业，业务内容包括住宿、餐饮、购物、娱乐、健身、社交、洗衣、美容美发、邮政通讯等多种业务。

季节性和时间性强

首先，旅游资源大都是以自然景观为主，这当然就受季节影响较大，如位于新疆乌鲁木齐市的旅游胜地之一——“兰苔子”，在夏天，那里的天空湛蓝湛蓝的，坡上、坡下到处是松柏、小草，绿意郁葱，还伴有各色野花，把大地装扮得更加秀美；偶尔可见在林中穿梭的小白兔等，还可以听见小鸟欢快啼鸣，多么美丽的自然风光。可到冬天，这些美景都一扫而光。其次，时间性也较强。自从我国调整了休假制度，便形成了春节、五一和十一三个国内外旅游的“黄金周”。

生产经营活动的灵活性强

它是指旅游企业如旅游车船公司的生产和消费活动须同时进行。在经营活动中，旅游车船公司的地点、旅游目的地的地点和旅游者的地点都是分散的，提供交通服务的时间也是灵活机动的。因此，灵活调动、合理控制，是提供优质旅游交通服务的基本要求。

固定资产投资标准高，回收期长

现在，饭店的建造需要大量的投资，主要是由于土地费用和建筑物的投资造成的，投资的大部分集中在固定资产上。内部装修和家具设施也需要大量资金。旅游饭店类企业的筹集资金工作是财务管理的重点之一。另外，饭店类企业的中期翻新改造时间平均为 猿~苑年。对于多数饭店来说，投资回收期大概在 员园~员缘年。

高固定成本、低变动成本的资金结构

固定成本主要包括资本性费用和管理费用，半固定费用包括水电费等，二者合计占总成本的 愿豫左右。变动成本主要包括食品类和客房消耗品类的成本，一般占总成本的 圆豫左右。

创汇能力强

旅游收汇与贸易收汇相比，具有以下优点：

①旅游收汇属于“风景就地出口”，提供的是服务产品，不需要直接输出宝贵的物质产品，不需要进行多环节的远距离运输；

②即时买卖，现汇收入，旅游者一入境，就要进行货币兑换，资金周转快；

③资源消耗少，可持续利用 ，自然、人文、社会景观都如此 雪

④一般不受贸易壁垒的干扰和出口配额的限制；

⑤换汇成本低。

圆　饮食业的业务经营特点

饮食业是以提供各种餐饮服务而获得盈利的劳动力最密集的服务行业之一。主要业务是加工生产各种膳食产品，出售、销售各种饮料食品并提供有关服务。其特点是既加工生产，又进行销售，同时还提供服务；其产品的生产过程往往就是产品的销售过程乃至消费过程；其生产周期快，产品花样繁多，数量零星。其具体业务特点如下所述。

人力资源调配的重要性

餐饮业是劳动力最密集的服务行业之一，不论是厨房或卖场，都需要大量人力，但对绝大多数的经营者而言，厨房仍是劳动力高度密集区。在卖场部分，即使是顾客参与程度最高的快餐业，其卖场的劳动力密集度与其他种类服务业相比较，也很高。由此，劳动力在餐饮业是不可或缺的投入要素。所以，人力资源的调配安排，成了餐饮业的重要课题。

提供多种饮食产品

餐饮业主要的经营对象就是饮食产品，与其他行业提供的产品不同之处在于，它是“食”文化的一种体现。

兼有生产、销售、消费服务三种职能

大多数餐饮企业都是集中购进原材料、加工制作、销售、服务为一体的，经常采用后堂烹制前堂销售这一经营模式。

主要以手工操作为主，技术工艺较强

例如菜肴烹制、面点制作，无法完全实行机械化操作，必须由人工完成，这对餐饮业从业人员的技术水平提出了更高的要求。

产销同时进行

餐饮业从购进原料、加工制作、销售到消费都在同时进行，生产产品品种多，产量小，因此较不容易预估销售量，以控制生产量。在顾客购买前不能预知其喜好的产品，这就要求同一种原料要在极短时间内制作成适合不同顾客嗜好的商品，并即时完成交易。因此，餐饮业兼容了生产与销售。

然而，近年来由于部分大型连锁店有中央厨房，食物可先在中央厨房做好，再运到卖场，因此也可使生产与销售分离。

地方特色较强

我国幅员辽阔，是一个多民族国家，且各地区、各民族生活习惯不同，长久以来，形成了饮食及劳务上的差别。四川人喜辣，江苏人喜甜……各地餐饮文化各具特色。

营业有明显的高峰时段

饮食业每日营业有明显的高峰时段，因此，在经营上需要有特殊安排。由于当今消费市场变化多端，除早、午、晚三次正餐时段外，尚有下午茶、宵夜、午夜饭点等消费时段。

在餐饮企业全年营运中，也有明显的冷热淡旺情形，如火锅业、冷饮业，在旺季卖场面积可高达百平方米以上，但在淡季却不到一百平方米。

座位环境包含在商品中

就饮食业而言，其所提供的商品除食物外，还包括座位。座位周转率的高低，对营业收入有很大的影响。因此，座位的安排、规划与设计，或设计外带、外卖、外送、卖场等，都是餐饮业商品规划管理的重要内容。

员圆猿　服务业的业务经营特点

服务业同旅游业、饮食业同属于第三产业，是国民经济中不可缺少的行业，一般是指利用一定的场所、设备和工具提供服务劳动的行业。它的经营方式多样，服务项目繁多，如住宿、美容、沐浴、照相、洗染、娱乐、修理等。发展服务业对于满足人民群众日常的生活需要、推动家务劳动逐步社会化、减轻家庭劳动、丰富美化人民生活、扩大就业、提高人民生活水平都有重要的意义。加强服务业经营业务的管理，不断改善服务态度，提高服务质量，扩大服务范围，增加服务项目以满足人们的需要，是当前服务业的一个主要任务。

服务业经营业务的特点是为消费者提供服务，而且所提供的往往是以带有一定技艺的服务性劳动，并辅以相适应的服务性设备来满足消费者需要的服务过程，也是消费过程，如美容、美发、沐浴使人们得以达到修饰整洁的目的，服务结束，消费也就终止。

有些服务业，如照相、洗染、修理等行业，除具有服务的职能之外，还有加工生产的职能。但是，这些服务行业又区别于常规的一般生产加工企业，它是边生产边销售，其生产过程短，且生产直接同消费者见面，因此，服务经营同时具有生产、服务、销售三项职能。

值得一提的是，娱乐休闲业的发展正好弥补了我国经济发展中的这条“短腿”——服务业。

需要全本请访问 www.ertongbook.com