

中国餐饮企业税收 操作实务教程

因为专业、原创和权威，所以更好！

中华第一财税网(又名"智董网")，全球最大的中文财税（税务）网站

讲义提纲

- 第 1 讲 餐饮企业税收综合知识
- 第 2 讲 餐饮企业增值税操作实务
- 第 3 讲 餐饮企业所得税操作实务
- 第 4 讲 餐饮企业中个人所得税扣缴操作实务
- 第 5 讲 餐饮企业其他税种操作实务
 - 第一节 餐饮企业城市维护建设税操作实务
 - 第二节 餐饮企业印花税操作实务
 - 第三节 餐饮企业契税操作实务
 - 第四节 餐饮企业土地增值税操作实务
 - 第五节 餐饮企业车船税操作实务
 - 第六节 餐饮企业车辆购置税操作实务
 - 第七节 餐饮企业房产税操作实务
 - 第八节 餐饮企业城镇土地使用税操作实务
 - 第九节 餐饮企业耕地占用税操作实务
- 第 6 讲 餐饮企业涉及规费与基金操作实务
- 第 7 讲 餐饮企业税收征缴管理

试读内容

第一章 餐饮企业税收综合知识

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

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皆性质企业,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。

（一）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。

（二）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的更新。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。

（三）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。

（四）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。

（五）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，形成了地区间、民族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：

（一）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。

（二）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。

（三）饮料及冷饮服务

指以提供饮料和冷饮为主的服务。

（四）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

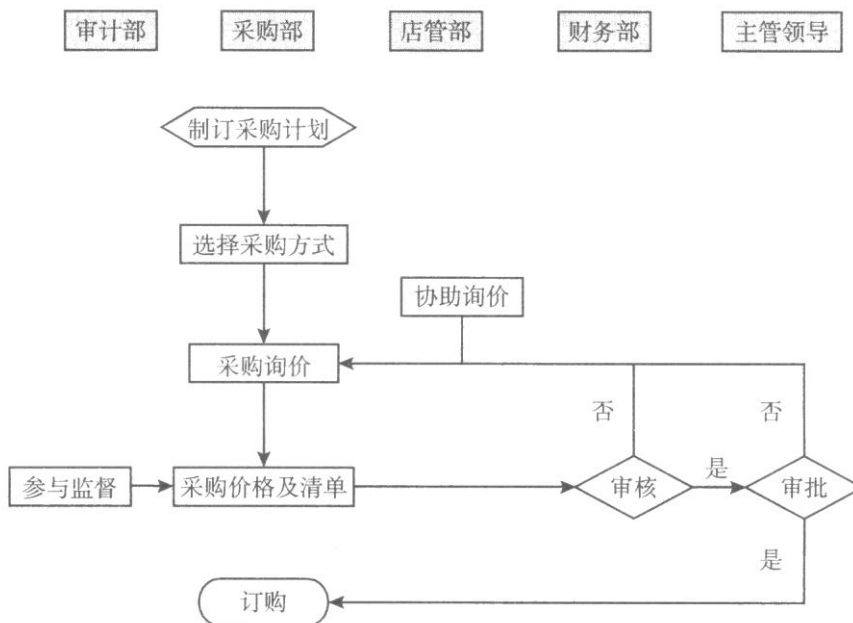


图 1-1 材料采购流程图

(二) 材料入库流程

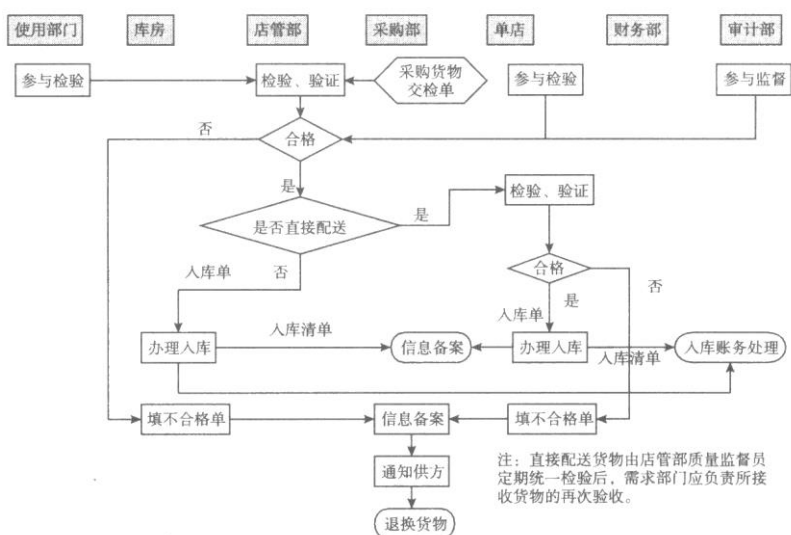


图 1-2 材料入库流程图

(三) 材料领用流程

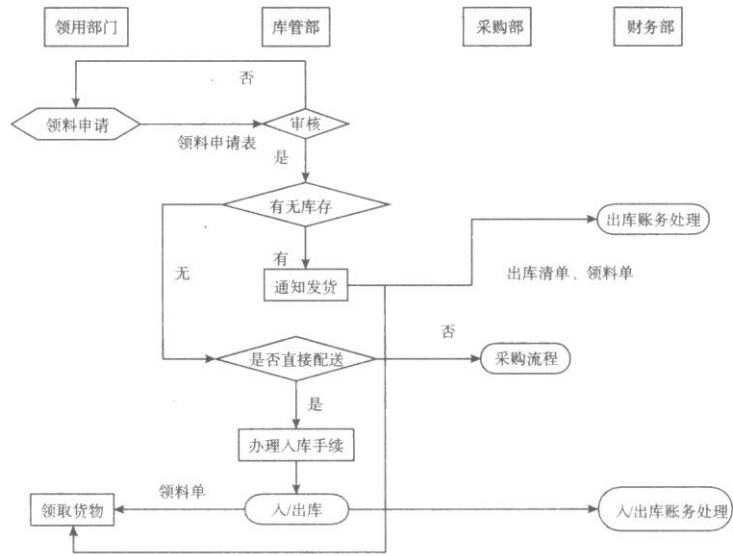


图 1-3 材料领用流程图

(四) 产品销售流程

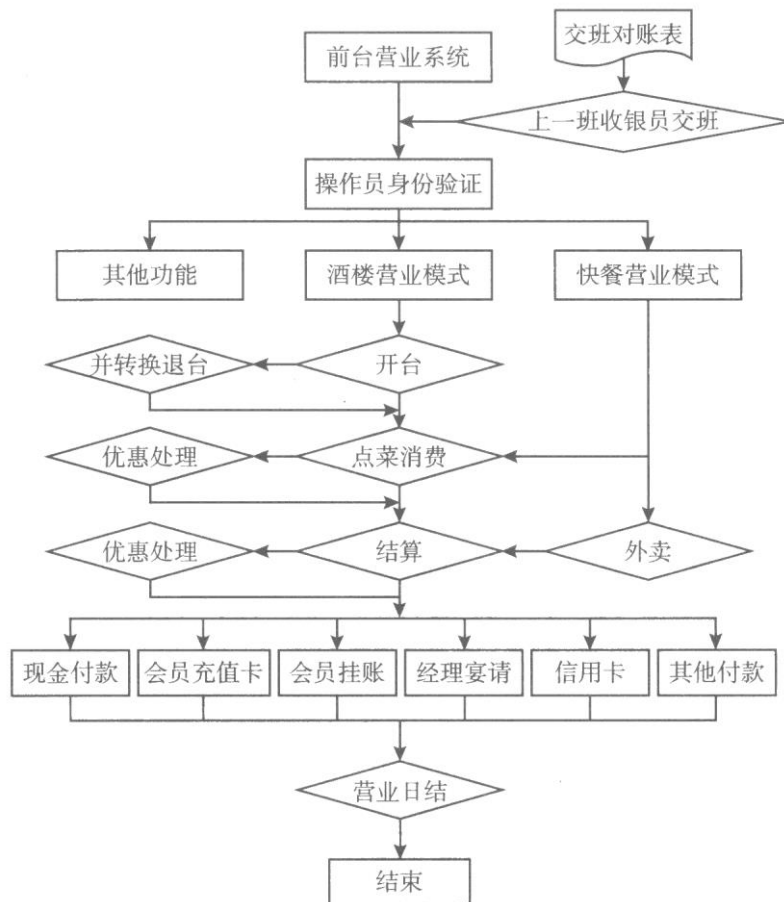
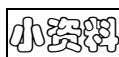


图 1-4 产品销售流程图



筵席

1. 筵席的定义

筵席，又叫燕饮、会饮、饮筵、酒筵等，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筵形式，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。

(1) 冷菜

冷菜习惯上称冷盘，又称冷碟、冷荤、冷盆、冷拼或花碟、独拼、看盘等，冷盘内容按筵席的等级不同可繁可简。用于筵席上的冷菜，可用什锦拼盘或四个独盘、四双拼、四三拼，也可采用1个花色彩盘，再配上4个、6个或7~8个不等的小围碟；也有的采用对镶冷盘。总之，冷盘的多少和菜品质地的高低都是按筵席的规格自由变化的，烹制常用热制冷吃和冷制冷吃两种，有卤、熏、拌、炆、腌、酥、酿、白煮、挂霜、冷冻、烤炸等技法，要求质精形美、小巧玲珑，其荤素配料2:1为宜。冷菜烹制，以食用为主，但要求色香味美，可看可吃。

(2) 大菜

大菜即筵席的主菜，亦称“行菜”、“正菜”。它是由整只、整块、整条、整盘的原料烹制而成，装大盘、大汤盆或大窝浅平盘中上席的菜肴，是筵席的台柱。依据筵席的规格不同，多为5~8道，也有10道、20道乃至较多的道数。一般由头菜、烤菜或炸菜、二汤、各荤素大菜、座汤组成。用烧、烤、蒸、炸、炖、焖、扒、熏、氽、脆、溜、熟、炒、叉烧等多种烹制方法制作。头菜即是大菜中的首菜，常用山珍海味和名蔬佳果配制最好的菜品，率先上席。它要求香酥、爽脆、鲜嫩、肥美，在质量上超过所有菜品，统帅全席。烤菜或炸菜、二汤紧随头菜，用料精致珍贵，往往可与头菜媲美。一助兴喝酒，二清口解腻。各大菜紧随头菜，映衬头菜。座汤上于大菜的末尾，要求质量最好，工艺甚高，或清澈如水，或浓酳似奶，或肥润，或香鲜。

(3) 热炒菜

热炒菜又叫“行件”，根据筵席高低档次，通常分为四独炒、四双拼炒、四三镶拼炒。一般要求采用煎炒、爆、熘、炸、烹、塌贴、烩或滑炒、爆炒、干炒等多种烹调方法制作，现制现食，快速上席。一热三鲜，热炒菜多系“抢火菜”。尤其四双炒和四三镶拼炒，在工艺上显功夫，一次拼成，干净利落，以色香味美、鲜香爽口、精细清淡为佳。通过量少精巧的烹制，以达到热炒菜的口味和外形多样化的要求。

(4) 甜菜

甜菜一般采用蜜汁、拔丝、焗炒、冷冻、煨炖、蒸酿等多种方法烹饪而成，趁热上席。在夏季也有供冷食。甜菜在筵席中所占的比重较小，一般是一道，最多2~3道。原料多为果蔬，变化可用菌类或肉蛋等，可干可稀。

(5) 点心

点心随大菜、汤品或饭菜入席。咸带咸，甜带甜。可分上，也可齐上。在筵席中常用糕米团、面、粉、饼、饺、酥、卷、角、片、饭、粥、羹等品种。采用的种类与成品的粗细取决于筵席规格的高低。

此外，有的筵席除了上述五组菜点外，较高规格的筵席还有饭菜、果品及茗菜。

3. 传统筵席概述

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

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 2 000 ~ 4 000 元一席称为高档筵席;售价在 4 000 元以上的称为特高档筵席。

……（试读结束啦。欢迎购买!“投资到大脑的钱可以给您今后带来更多的钱，早投资早获益，机遇只钟情于有准备的头脑”。）