

餐饮企业会计 从入门到精通

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

第一篇 餐饮企业会计实务综合知识

第1讲 餐饮企业会计综合知识

- 第一节 餐饮行业知识概述
- 第二节 餐饮企业会计基础工作
- 第三节 餐饮企业会计信息质量要求
- 第四节 餐饮企业会计确认和计量的一般原则
- 第五节 餐饮企业会计要素
- 第六节 餐饮企业会计计量
- 第七节 餐饮企业会计平衡式
- 第八节 餐饮企业会计记账方法
- 第九节 餐饮企业会计科目与账户
- 第十节 餐饮企业会计核算的账务处理程序
- 第十一节 餐饮企业财务会计报告的编制

第二篇 餐饮企业经营成果信息的反映

第2讲 餐饮企业收入会计

- 第一节 餐饮企业收入会计综述
- 第二节 餐饮企业提供劳务收入

第三节 餐饮企业销售商品收入

第四节 餐饮企业让渡资产使用权收入

第五节 会计科目及主要账务处理

第3讲 餐饮企业费用会计

第一节 综合知识

第二节 餐饮企业成本核算

3-2-1 餐饮企业成本核算综述

3-2-2 餐饮企业产品成本核算

3-2-3 餐饮企业主配料成本核算

3-2-3-1 主配料成本核算概述

3-2-3-2 烹饪生净料的成本核算

3-2-3-3 烹饪半制品的成本核算

3-2-3-4 烹饪熟净料的成本核算

3-2-4 餐饮企业调料成本核算

3-2-5 餐饮企业燃料成本核算

3-2-6 餐饮筵席成本核算

第三节 餐饮企业期间费用

3-3-1 餐饮企业财务费用的财会处理

3-3-2 餐饮企业管理费用的财会处理

3-3-3 餐饮企业业务费用的财会管理

第4讲 餐饮企业利润会计

第一节 餐饮企业利润会计核算

第二节 餐饮企业利润账务处理

第三篇 餐饮企业财务状况信息的反映

第5讲 餐饮企业资产会计

第一节 餐饮企业流动资产

5-1-1 餐饮企业货币资金

5-1-1-1 餐饮企业库存现金

5-1-1-2 餐饮企业银行存款

5-1-1-3 餐饮企业其他货币资金

5-1-2 餐饮企业应收及预付款项

5-1-3 餐饮企业存货

第二节 餐饮企业非流动资产

5-2-1 餐饮企业持有至到期投资

5-2-2 餐饮企业长期股权投资

5-2-2-1 餐饮企业长期股权投资的初始计量

5-2-2-2 餐饮企业长期股权投资后续计量

5-2-2-3 会计科目及主要账务处理

5-2-3 餐饮企业固定资产

5-2-3-1 餐饮企业固定资产的确认

5-2-3-2 餐饮企业固定资产的初始计量

5-2-3-3 餐饮企业固定资产的后续计量

5-2-3-4 餐饮企业固定资产处置

5-2-3-5 会计科目及主要账务处理

5-2-4 餐饮企业无形资产

5-2-4-1 餐饮企业无形资产的确认

5-2-4-2 餐饮企业无形资产的初始计量

5-2-4-3 餐饮企业无形资产的后续计量

5-2-4-4 餐饮企业无形资产的处置和报废

5-2-4-5 会计科目及主要账务处理

第6讲 餐饮企业负债会计

第一节 餐饮企业流动负债

6-1-1 会计核算

6-1-2 账务处理

第二节 餐饮企业非流动负债

6-2-1 会计核算

6-2-2 账务处理

第7讲 餐饮企业所有者权益会计

第一节 餐饮企业实收资本

第二节 餐饮企业资本公积

第三节 餐饮企业留存收益

第四篇 餐饮企业现金流量信息的反映

第 8 讲 餐饮企业现金流量信息的反映

第一节 餐饮企业现金流量表综述

第二节 餐饮企业个别现金流量表

第三节 餐饮企业合并现金流量表

第五篇 餐饮企业财务会计报告的列报

第 9 讲 餐饮企业资产负债表

第一节 资产负债表的基础知识

第二节 餐饮企业个别资产负债表

第三节 餐饮企业合并资产负债表

第 10 讲 餐饮企业利润表

第一节 餐饮企业利润表综述

第二节 餐饮企业个别利润表

第三节 餐饮企业合并利润表

第 11 讲 餐饮企业所有者权益变动表

第一节 餐饮企业所有者权益变动表综述

第二节 餐饮企业个别所有者权益变动表

第三节 餐饮企业合并所有者权益变动表

第 12 讲 餐饮企业会计报表附注

第一节 餐饮企业会计报表附注综述

第二节 餐饮企业会计报表附注内容

第 13 讲 餐饮企业中期财务报告

第一节 餐饮企业中期财务报告综述

第二节 餐饮企业中期会计要素的确认和计量

第三节 餐饮企业中期财务报告编制

第 14 讲 餐饮企业分部报告

第一节 餐饮企业报告分部的确定

第二节 餐饮企业分部会计信息的披露

第 15 讲 餐饮企业合并财务报表

第一节 餐饮企业合并财务报表综述

第二节 餐饮企业合并财务报表编制

第1章 餐饮企业会计综合知识

餐饮企业会计是以货币为主要计量单位，反映和监督餐饮企业经济活动的一种经济管理工作。在餐饮企业，会计主要反映餐饮企业的财务状况、经营成果和现金流量，并对餐饮企业经营活动和财务收支进行监督。

第一节 餐饮行业知识概述

一、餐饮业的定义

餐饮业，是指专门从事加工、烹饪和出售制品，并提供消费场所、设备和服务性劳动，以满足顾客需要的行业。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。

我国目前对餐饮业的统计范围，主要是指商业性餐饮服务企业和部门。随着我国社会主义市场经济的逐步建立和完善，越来越多的事业性餐饮服务部门正在走向市场。餐饮业的范围和规模将获得迅速扩展。

宾馆、饭店、酒店、酒家、酒楼、餐馆、食府、美食街、饮食店、快餐店、招待所、度假村、疗养院、甜品店、面食店、炖品店、馄饨店、饺子店、米粉店、点心店、卤味店、火锅城、大排档、夜市摊、小炒店、西餐厅、熟食店、民族店、清真店、火车餐厅、游船餐厅、飞机配送厨房等，统称为餐饮企业。

二、餐饮业的经营性质和职能

（一）餐饮业的经营性质

从餐饮业的定义可以看出，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陞质企业，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，具有如下三方面工作职能：

1. 生产加工职能
2. 商品销售职能
3. 消费服务职能

三、餐饮业的经营特点

餐饮业是国民经济领域中的一个发展较快且发展前景看好的行业。它的经营活动既不同于一般的生产活动，又不同于一般商业企业的买卖活动，具有自己的特点。

（一）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。

（二）服务过程与消费过程的统一

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。

（三）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。餐饮行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，饭店业多为手工作坊，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，在相当一段时期内，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的餐饮业，对于促进国民经济发展，创建和谐稳定的社会秩序具有重大的意义。

（四）具有较强的地方特色

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。

扩大餐饮特色影响的主要途径,一是向消费者宣传;二是消费者认知后相互传播;三是利用新闻媒介宣传。

(五) 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。

以上餐饮业的这些基本特点与其成本构成有着密切的关系,换句话说,正是这些特点,导致了餐饮业的成本构成与其他行业成本构成之间的差异。

四、餐饮业经营资金的周转

餐饮业经营资金周转的示意图如图 1-1 所示。

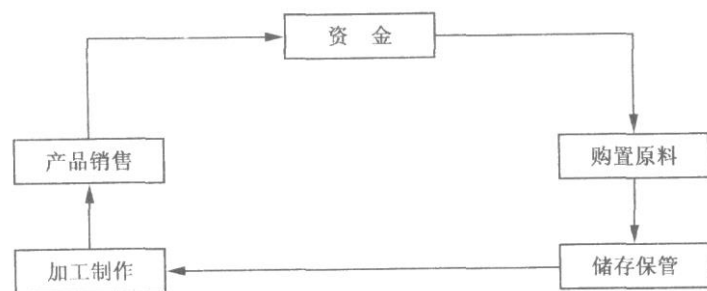


图 1-1 餐饮业经营资金周转示意图

在图 1-1 中，以资金为出发点，经由购置原料、储存保管、加工制作、产品销售等环节，最终又归宿于资金，开始新一轮的周转。通过资金周转示意图，我们可以得出结论：资金周转快，如能赢利赚钱，经营业绩就会显著。仓库存放物资多且时间久，即资金积压、货物滞销，这是餐饮业最忌讳的，最好做到供需平衡，日清月结。

……（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”。）