

餐饮企业经理 不能不懂得的财会知识

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 餐饮企业管理人员财会管理综合知识

第一节 餐饮企业财务管理概述

第二节 餐饮企业财务管理权责

第三节 餐饮企业财会机构和会计人员管理

1-3-1 餐饮企业会计机构和人员的管理

1-3-2 餐饮企业内审机构和人员的管理

第四节 餐饮企业信息管理

1-4-1 餐饮企业财务信息管理概述

1-4-2 餐饮企业财务预警机制

1-4-3 餐饮企业财务评价体系

1-4-4 餐饮企业财务信息内部公开制度

1-4-5 餐饮企业财务信息使用制度

第五节 餐饮企业风险控制

第六节 餐饮企业财务监督法律责任

第七节 会计法、刑法、公司法对财务会计的要求

第八节 餐饮企业会计管理概述

第2讲 餐饮企业资产营运

第一节 餐饮企业资产营运综述

第二节 餐饮企业资产调度控制

第三节 餐饮企业资产损失或减值准备的财会管理

- 第四节 餐饮企业资产处理的财会管理
- 第五节 餐饮企业货币资金的财会管理
 - 2-5-1 餐饮企业现金的财会管理
 - 2-5-1-1 餐饮企业现金
 - 2-5-1-2 餐饮企业现金管理
 - 2-5-2 餐饮企业现金流的财会管理
- 第六节 餐饮企业应收及预付项目的财会管理
- 第七节 餐饮企业存货的财会管理
- 第八节 餐饮企业固定资产的财会管理
- 第九节 餐饮企业无形资产的财会管理
- 第3讲 餐饮企业与投资者之间财务关系的处理
 - 第一节 餐饮企业所有者权益的财会管理
 - 3-1-1 餐饮企业实收资本的财会管理
 - 3-1-2 餐饮企业资本公积的财会管理
 - 3-1-3 餐饮企业盈余公积的财会管理
 - 第二节 餐饮企业收益分配的财会管理
 - 3-2-1 餐饮企业利润管理
 - 3-2-2 餐饮企业收益分配
 - 3-2-3 餐饮企业年度经营亏损的弥补
 - 3-2-4 餐饮企业每股收益
 - 第三节 餐饮企业筹资的财会管理
 - 3-3-1 餐饮企业筹资管理综述

- 3-3-2 餐饮企业资本成本
- 3-3-3 餐饮企业权益资金筹集管理
- 3-3-4 餐饮企业融资租赁的财会管理

第四节 餐饮企业投资的财会管理

- 3-4-1 餐饮企业投资财会管理的概述
- 3-4-2 餐饮企业对外投资的财会管理

第4讲 餐饮企业与债权人之间财务关系的处理

第一节 餐饮企业债务资金筹集管理

- 4-1-1 餐饮企业债务筹资管理概述
- 4-1-2 餐饮企业短期负债筹资
- 4-1-3 餐饮企业长期负债筹资

第二节 餐饮企业负债的财会管理

- 4-2-1 餐饮企业流动负债的财会管理
- 4-2-2 餐饮企业非流动负债的财会管理

第5讲 餐饮企业与政府之间财务关系的处理

第一节 餐饮企业税务成本综述

第二节 餐饮企业税务成本核算

- 5-2-1 餐饮企业营业税的核算
- 5-2-2 餐饮企业所得税的核算
- 5-2-3 餐饮企业城镇土地使用税的核算
- 5-2-4 餐饮企业城市维护建设税的核算
- 5-2-5 餐饮企业土地增值税的核算

5-2-6 餐饮企业房产税的核算

5-2-7 餐饮企业车船税的核算

5-2-8 餐饮企业印花税的核算

5-2-9 餐饮企业车辆购置税的核算

5-2-10 餐饮企业契税的核算

第 6 讲 餐饮企业与客户之间财务关系的处理

第一节 餐饮企业收入的财会管理

6-1-1 餐饮企业收入管理

6-1-2 餐饮企业收入会计

第二节 餐饮企业成本费用的财会管理

第 7 讲 餐饮企业与职工之间财务关系的处理

第一节 餐饮企业薪酬福利的财会管理

第二节 餐饮企业职工薪酬的财会管理

第三节 餐饮企业股份支付的财会管理

第 8 讲 餐饮企业对有关机构审计、财务监督等工作的配合

第一节 餐饮企业审计综述

第二节 餐饮企业内部控制

第三节 餐饮企业内部审计

第四节 餐饮企业独立审计

第五节 餐饮企业财务监督

第六节 餐饮企业会计监督

第 9 讲 餐饮企业财务报告及分析

第一节 餐饮企业财务报告管理

9-1-1 餐饮企业财务会计报告的编制、管理

9-1-2 餐饮企业资产负债表

9-1-3 餐饮企业利润表

9-1-4 餐饮企业所有者权益变动表

9-1-5 餐饮企业会计报表附注

9-1-6 餐饮企业现金流量表

9-1-7 餐饮企业中期财务报告

9-1-8 餐饮企业分部报告

9-1-9 餐饮企业合并财务报表

第二节 餐饮企业财务评析

9-2-1 餐饮企业财务分析概述

9-2-2 餐饮企业财务指标分析

9-2-3 餐饮企业财务分析体系

第 10 讲 餐饮企业业绩评价

第一节 餐饮企业业绩评价综合知识

第二节 餐饮企业部门业绩的报告与考核

1-4-3 餐饮企业财务评价体系

餐饮企业财务评价是主管财政机关运用一定的评价方法,对餐饮企业财务管理的过程和成果进行定性、定量的分析、评估和判定的一种管理活动。

一、餐饮企业财务评价的内容及指标体系

餐饮企业财务评价主要评价餐饮企业的偿债能力、盈利能力、资产营运能力、发展能力和社会贡献等方面。

1. 偿债能力

即餐饮企业偿还本身所欠债务的能力。

一般来说,包括短期偿债能力指标和长期偿债能力指标。

其主要指标包括:

$$\text{资产负债率} = \frac{\text{负债总额}}{\text{资产总额}} \times 100\%$$

资产负债率是衡量餐饮企业长期偿债能力的一个重要指标,从债权人角度看,该指标越小越好;从所有者和经营者的角度看,适当的负债是有益的,一般认为该指标为 50% 比较合适。

$$\text{已获利息倍数} = \frac{\text{息税前利润总额}}{\text{利息支出}}$$

一般来说,以上该指标越高,长期偿债能力越强,反之,餐饮企业的偿债能力越差。

$$\text{现金流负债比率} = \frac{\text{经营现金净流量}}{\text{流动负债}} \times 100\%$$

从稳健角度出发,现金流负债比率用于衡量餐饮企业偿债能力最为保险。一般来说,该指标越高,长期偿债能力越强。

$$\text{速动比率} = \frac{\text{速动资产}}{\text{流动资产}} \times 100\%$$

一般经验认为,餐饮企业速动比率为 100% 就说明餐饮企业短期偿债能力较强,低于 100% 则说明餐饮企业偿债能力不强,指标越低,餐饮企业偿债能力越差。

$$\text{不良资产比率} = \frac{\text{年末不良资产总额}}{\text{年末资产总额}} \times 100\%$$

2. 盈利能力

即餐饮企业投入一定的资源赚取利润的能力,可以用绝对数表示,也可以用相对数表示。

其主要指标包括:

$$\text{净资产收益率} = \frac{\text{净利润}}{\text{平均资产总额}} \times 100\%$$

$$\text{总资产报酬率} = \frac{\text{息税前利润总额}}{\text{平均资产总额}} \times 100\%$$

$$\text{主营业务利润率} = \frac{\text{主营业务利润}}{\text{主营业务收入净额}} \times 100\%$$

$$\text{资本保值增值率} = \frac{\text{扣除客观因素后的年末所有者权益}}{\text{年初所有者权益}} \times 100\%$$

$$\text{盈余现金保障倍数} = \frac{\text{经营现金净流量}}{\text{净利润}} \times 100\%$$

$$\text{成本费用利润率} = \frac{\text{利润总额}}{\text{成本费用总额}} \times 100\%$$

一般来说，以上指标越高，盈利能力越好。其中净资产收益率是反映盈利能力的核心指标，评价标准通常可用社会平均利润率、行业平均利润率或资本成本率等。

3. 资产营运能力

即餐饮企业营运资产的效率。

其主要指标包括：

$$\text{总资产周转率（次）} = \frac{\text{主营业务收入净额}}{\text{平均资产总额}}$$

$$\text{流动资产周转率（次）} = \frac{\text{主营业务收入净额}}{\text{平均流动资产总额}}$$

$$\text{存货周转率（次）} = \frac{\text{主营业务成本}}{\text{存货平均余额}}$$

$$\text{应收账款周转率（次）} = \frac{\text{主营业务收入净额}}{\text{应收账款平均余额}}$$

一般来说，资产营运能力指标中，周转率指标越大，周转速度越快，资产营运能力越好。

4. 发展能力

即餐饮企业未来经营的增长趋势和增长水平。此类指标首先考虑销售（营业）增长率、净利润增长率，再考虑固定资产增长率、技术投入比率。

其计算公式如下：

$$\text{销售（营业）增长率} = \frac{\text{本年主营业务收入增长额}}{\text{上年净利润}} \times 100\%$$

$$\text{净利润增长率} = \frac{\text{本年净利润增长额}}{\text{上年净利润}} \times 100\%$$

$$\text{固定资产增长率} = \frac{\text{本年个固定资产增长额}}{\text{上年固定资产总额}} \times 100\%$$

$$\text{技术投入比率} = \frac{\text{当年技术转让费支出与研发投入}}{\text{主营业务收入净额}} \times 100\%$$

一般来说，发展能力指标越高，反映餐饮企业发展能力状况越好。

5. 社会贡献

它衡量餐饮企业对国家或社会贡献水平的高低。

此类指标主要考虑社会贡献率、社会积累率。

其计算公式如下：

$$\text{社会贡献率} = \frac{\text{企业社会贡献总额}}{\text{企业平均资产总额}} \times 100\%$$

餐饮企业社会贡献总额包括：工资（含奖金、津贴等工资性收入）、社会保险费支出、公益救济性捐赠支出、利息支出净额、应交税金、净利润等。

$$\text{社会积累率} = \frac{\text{上交国家财政总额}}{\text{企业社会贡献总额}} \times 100\%$$

上交国家财政总额包括：应交税金及政府非税收入等。

此外，还可以评价餐饮企业的职工人数、餐饮企业对投资者和债权人的分红和付息总额、餐饮企业到期偿付债务的财务信誉等。

二、餐饮企业业绩考评体系与考评原则

（一）餐饮企业业绩考评体系综述

餐饮企业应当建立健全财务评价制度，并按照财务评价制度的要求，对财务状况和经营成果进行总结、评价和考核。为此，新《企业财务通则》第六十七条责成“主管财政机关应当建立健全企业财务评价体系，主要评估企业内部财务控制的有效性，评价企业的偿债能力、盈利能力、资产营运能力、发展能力和社会贡献。评估和评价的结果可以通过适当方式向社会发布”。同时新《企业财务通则》第六十八条规定：“主管财政机关及其工作人员应当恰当使用所掌握的企业财务信息，并依法履行保密义务，不得利用企业的财务信息谋取私利或者损害企业利益。”

（二）餐饮企业业绩考评的重点

1. 从投资者的角度来看

餐饮企业考评的重点是经营者的行为及其经营成果。虽然餐饮企业状况千差万别，经营活动纷繁多样，难以用一个模式或一项标准来统一规范，但考核一定要有目标、有重点，有利于监督与控制。

2. 从国有企业来看

当前应当重点考核经营者在国资营运中的持续发展能力、核心竞争能力和资产效益质量状况等方面的业绩。考核的指标主要有：战略规划和预算执行情况，国有资产保值增值率或净资产收益率，盘活变现收入，核心业务收入增长率，国资收益收缴等。当然，根据国资营运机构的不同，考核指标可以有所侧重。

（三）餐饮企业业绩考评的依据

通常，业绩考评是以责任报告为依据，分析、评价各责任中心责任预算的实际执行情况，找出差距，查明原因，借以考核各责任中心工作成果，实施奖罚，促使各责任中心积极纠正行为偏差，完成责任预算的过程。

（四）餐饮企业业绩考评的分类

1. 责任中心的业绩考评有狭义和广义之分。

（1）狭义的业绩考评仅指对各责任中心的价值指标，如成本、收入、利润以及资产占用等责任指标的完成情况进行考评。

（2）广义的业绩考评除这些价值指标外，还包括对各责任中心的非价值责任指标的完成情况进行考核。

2. 责任中心的业绩考评还可以分为年终考评与日常考评。

（1）年终考评通常是指一个年度终了（或预算期终了）对责任预算执行结果的考评，旨在进行奖罚和为下年（或下一个预算期）的预算提供依据。

（3）日常考评通常是指在年度内（或预算期内）对责任预算执行过程的考评，旨在通过信息反馈，控制和调节责任预算的执行偏差，确保责任预算的最终实现。业绩考评可根据不同的责任中心的特点进行。

（五）餐饮企业业绩考评一般应遵循的基本原则

业绩考评实质上是对实现预算的激励与约束，为此，业绩考评一般应该遵循

表 1-81 所述的几项基本原则：

表 1-81

业绩 考 评 一 般 应 遵 循 的 基 本 原 则	可控性 原则	<p>业绩考评既是预算执行结果的责任归属过程，又是企业内部各预算执行主体间利益分配的过程，因此，客观、公正、合理是基本要求。这就要求各责任主体以其责权范围为限，对其可以控制的预算差异负责。也就是说，对各责任层次的考评评价的内容应该是各层次责任主体所能控制的业务或因素，所有可控因素带来的预算差异应该由相应的预算主体负责，利益分配也应以此为前提。但是，应该注意避免因为强调可控而导致的责任推诿。可控应该是相对的，而不应绝对地去理解。只要某责任主体对某因素具有重大的影响力和作用力，或者说没有比其更具控制力的责任主体，则该因素就被认定为是该责任主体的可控因素。</p>
	风险收 益对等 原则	<p>业绩责任的分担及其利益的分配，实际上是现代代理理论的体现。代理理论的核心问题就是研究解决委托人与代理人之间的风险分担和利益分享问题。为了实现“分担”与“分享”的公平性，风险收益对等就是一个必须遵循的原则。如果说可控性原则解决了企业内部因素对业绩影响的责任归属问题，那么风险收益对等原则就可以运用于企业外部因素所导致的预算差异的处理。外部市场因素通常是预算执行主体所不能控制的，由此而导致的预算差异应该由谁来负责呢？</p> <p>在委托代理关系中，通常有以下三种模式：</p> <p>（1）委托人承担全部风险，对代理人实行固定报酬制，对代理人而言，其风险最小，但其期望收益也最小；</p> <p>（2）风险在委托人与代理人之间实行完全的分担，代理人没有固定报酬，对代理人而言，其面临的风险最大，但其期望收益也可能最大；</p> <p>（3）代理人承担部分风险，即对代理人实行部分固定报酬制，对代理人而言，其风险和收益介于上述两种模式之间。</p> <p>以上三种模式各有利弊，其核心在于把握风险收益的均衡，实现委托人利益的最优。如果在餐饮企业预算编制与落实的过程中，采用上述第一种模式，不可控因素所带来的预算差异均应由委托人负责。通常，在较高层次的委托代理关系中，应倾向于由代理人承担较大的经营风险，以增强代理人的责任心和使命感；而在较低层次的委托代理关系中，应倾向于由代理人承担较小的经营风险，以便于实现权责利的对等关系。</p>
	总体优 化原则	<p>业绩管理客观上要求通过调动各责任预算主体的积极性、主动性来实现预算目标。责任预算主体是具有一定权力并承担相应责任的利益关系人，他们自然而然地以自身利益最大为目标。一般而言，双方的利益目标具有统一性：在局部利益最大的同时，实现整体利益的最大化。然而，局部利益和整体利益分别代表着</p>

		<p>两个层次预算主体的利益，因此它们又不可避免地存在着矛盾，有时会存在着为实现局部利益最大而损害整体利益最大化的实现。为此，业绩考评要支持餐饮企业总目标，符合总体优化原则。在制定考评标准时，应该防止以局部利益损害全局利益。个人或部门目标的实现，应有助于餐饮企业整体目标的实现，而不是相反。</p> <p>贯彻总体优化原则，首先，要求考评指标的设计要科学，例如，对利润中心用“部门投资报酬率”考评容易引发次优化，可以用“剩余收益”或 EVA 指标进行考评；其次，要求考评指标要体系化，例如，对仓库不仅要考评资金占用量，还要考评供应及时情况等；再次，必要时在一定范围内实行集体考评，例如，餐饮企业目标没完成，每个经营者的奖金都被取消等。</p>
	分级考评原则	<p>分级考评原则要求业绩考评应与预算目标的确定及其分解相适应，针对每一层次责任主体所拥有的权力和承担的责任进行业绩考核评价，这是实现权责利相结合的基本要求，也是激励与约束机制作用得以发挥的重要保证。因此，一定要纠正“大河无水小河干”的概念。“大河”无水未必是“小河”的责任，不应由此而惩罚“小河”，而可实施奖惩基金等方式。当然，有时为了总体最优化原则，也可能牺牲分级考评，而采取“捆绑”式，实行集体考评。</p>
	公平、公开原则	<p>考评必须公平</p> <p>从理论上讲，一个人的工作满意程度取决于个人报酬 / 投入比率与他人的平衡程度。如果他觉得自己的报酬比他人低，就会觉得不公平，并由此产生不满，降低产出的数量或质量，甚至离开这个企业。公平，就是相同的投入要得到相同的报酬，或者说给每个人相同的报酬 / 投入比率。从实践上看，公平的考评发挥着积极的作用，不公平的考评起着消极的作用。不公平的考评会挫伤积极性，引起不信任，甚至造成不良的群众反映。公平的考评，除了要有科学的考评标准和奖惩制度外，还要求主持考评的人以身作则，大公无私，敢于抵制各种不正之风，坚持按考评制度秉公办事。</p>
		<p>考评必须公开</p> <p>任何考评都应有标准，它是考评的依据。考评标准应该公开。标准是指导人们工作的规范，而不是制裁人的秘密武器。考评标准是自我考评的依据，不公开标准就失去了自我考评的作用。考评标准公开是考评公正的前提，公开标准便于群众监督。考评公开，包括制定标准的过程对被考评者公开，考评标准要在执行之前公布，考评结果要在有关的范围内公布。</p>

三、餐饮企业财务评价的指标

一般选用的指标有两大类（见表 1-82）：

表 1-82

财务	定量指标	这类指标的设计和计算，建立在餐饮企业已有财务信息的基础上，直接可以量化。最常见的是基于财务会计报告的财务评价指标，如偿债能力指标、
-----------	-------------	---

评价的指标		盈利能力指标、资产营运能力指标、发展能力指标、社会贡献等。
	定性指标	这类指标需要通过主观分析判断得出评价结果，如经营者基本素质、职工素质、产品市场占有率（服务满意度）、内部财务控制有效性、发展创新能力等。即使是定性指标，也能够通过一定的方法设计和技术处理，使其能够量化计算。

四、餐饮企业 EVA 指标分析与考评

（一）EVA 的含义

EVA (Economic Value Added) 的中文译名为“经济价值增值”，其原意是指税后净营运利润减去投入资本的机会成本后的所得，是所有成本被扣除后的剩余收入。

它是当今世界上评估餐饮企业盈利能力和管理层表现最流行的方法之一。

EVA 的基本经济含义表示为：

$EVA = \text{税后净营业利润} - \text{资本成本}$

上式中， $\text{资本成本} = \text{资本成本率} \times \text{公司使用的全部资本}$

即： $EVA_t = E_t - WACC_t \times C_{t-1}$

其中： EVA_t —公司在第 t 期创造的经济增加值的大小；

E_t —公司在第 t 期使用该资产获得的实际净收益；

$WACC_t$ —第 t 期资本成本；

C_{t-1} —第 t 期期初的资产净值。

E_t 一般是以企业报告期营业净利润为基础，经过一定的调整得到的。调整的项目主要包括：商誉摊销、递延所得税、先进先出存货利得、折旧、资产租赁等。调整的目的在于消除会计稳健性原则对业绩的影响，减少管理当局进行盈余管理的机会，同时减少会计计量误差影响。 $WACC_t$ 等于公司的加权平均资金成本，即 $WACC_t = \text{第 t 期负债比率} \times \text{利率} + \text{第 t 期股东权益比率} \times \text{预期收益率}$ 。

（二）EVA 的特点

EVA 最大的特点就是注重资本费用，它提醒我们，无论是债务资本，还是股权资本，所有的资本都是有成本的，只有扣除所有成本之后的那部分盈余，才是真正的收益。

餐饮企业管理层容易将股东权益资本视为无偿使用，很少考虑使用股权资本的费用问题。在传统的会计利润条件下，许多餐饮企业的盈利实际上是建立在损害股东财富的基础之上的，因为很多时候，餐饮企业所得利润小于全部资本成本。例如，一家房地产开发企业占用的净资产额为 5 000 万元，其当时的社会平均回报为 15%，而这家企业只能取得 10% 的净资产回报率，从账面上看，该企业有 500 万元的盈利，而实际上，从经济利润的角度分析，其应该是亏损 250 万元（750 - 500）。

（三）餐饮企业引入 EVA 的意义

1. 引入 EVA 评价体系以后，可以促使经营者和管理者在运用资本时，必须为资本付费，防止一些餐饮企业出现“数字”上的业绩水分和利润虚高，从而使相关人员能够了解到企业价值升降的真实情况。所以有人认为，EVA 所体现的收益才是股东定义的利润。

2. EVA 的价值还在于，通过 EVA 评价餐饮企业的经营绩效，意味着是以投资者价值最大化为目标的。

只有投资的收益超过资本成本，投资才能为投资者创造价值。餐饮企业以

EVA 作为财务考核标准，就必须提高效益，并慎重地选择融资方式，例如是借贷还是收益留存，哪种方式能使投资者价值最大化，就必须选择哪种方式。这样餐饮企业就有了一个最基本的经营目标，就是应当能为投资者提供更多的 EVA。例如，股东希望得到 10% 的投资回报率，他们认为只有当他们所分享的税后利润超出 10% 的资本金的时候，他们才是有利可图的。凡是不能满足这项要求的任何投资，在某种程度上，都是在毁灭股东的财富。采用 EVA 评价指标，可以衡量投入资本的机会成本，使管理者不得不开衡所获得的利润与所投入的资本之间的关系，从而更加全面地反映一个企业的经营业绩。

在积极倡导节约型社会的今天，如果一家企业在考核资本保值增值情况、判断餐饮企业经济效益时，根本不考虑股东权益资本的成本，这个企业对资本的使用就会缺乏约束，势必造成投资膨胀和社会资源的浪费，对全社会的可持续发展造成影响。对投资者来说，资本成本就是最低的报酬，而资本贬值就是最大的浪费。

一个企业经营得如何，首要的就是看餐饮企业运营资产的效率如何、资产保值增值的情况如何、为股东创造了多少财富，这应当成为餐饮企业业绩考核的立足点。以往通常以净资产收益率等指标评价餐饮企业的经营业绩。但餐饮企业不亏损或盈利大于零，并不一定意味着餐饮企业资产得到了保值增值，原因是，这些指标没有考虑资本成本因素，因而不能完全反映资本净收益的真实状况和资本运营的增值效益。而 EVA 和会计利润有很大区别：EVA 是餐饮企业扣除包括股权在内的所有资本成本之后的剩余利润，而会计利润没有扣除资本成本。运用 EVA 模式，实质上是餐饮企业运行机制的一种选择。它使得经营者和股东的利益根本一致，使经营权和所有权的关系进一步合理协调，使管理者以与股东一样的心态去经营管理，像股东那样思维和行动。

（四）EVA 的局限性

诚然，任何指标都不可能尽善尽美，EVA 也存在着一定的局限性。EVA 指标是绝对数指标，不便于不同企业之间的比较。规模大的餐饮企业可能容易获得较大的 EVA，而它们的投资报酬率并不一定很高。所以，在考核过程中，引导决策与评价业绩之间会存在一定的矛盾。因此，在使用这一方法时，可以事先建立与每个企业资产结构相适应的 EVA 预算，然后通过实际与预算的对比来评价业绩。在使用 EVA 对不同的企业进行考核时，应尽量考虑可比因素后再进行对比分析。

（五）餐饮企业建立与经济发展水平相适应的财务评价体系的必要性

建立与经济发展水平相适应的财务评价体系是非常必要的。因为企业内部财务控制与财务评价体系的完善程度关系密切，没有科学的财务评价体系，要想搞好财务控制是很困难的。餐饮企业财务评价体系应当创新，可以在进一步拓展传统的财务分析指标体系的基础上，增加知识资本等无形资产的财务评价比重，吸收发达国家的成功经验，不断提高我国财务评价的实效。

五、餐饮企业杜邦体系分析与考评

（一）原理

资本净利润率简称资本净利率，也就是净资产收益率，它是所有财务比率中综合性最强、最具有代表性的指标，也是美国杜邦财务指标体系分析的核心指标。财务分析可以资本净利润率为主要指标进行有重点的分析考评。

因为： $\text{资本净利率} = \text{资产净利率} \times \text{权益乘数}$

而且： $\text{资产净利率} = \text{营业净利率} \times \text{总资产周转率}$

所以：资本净利率=营业净利率×总资产周转率×权益乘数

从公式中可以看出，决定资本净利率高低的因素有三个：营业（销售）净利率、总资产周转率和权益乘数。经过分解，可以把资本净利率这样一项综合性指标的升、降变化的原因具体化，从而更具可分析性。

餐饮企业的资本属于所有者，资本净利润率的高或低直接关系到投资者的利益，是投资者最为关心的问题。当餐饮企业以资本为基础，吸收一部分负债资金进行经营时，资本净利润率就会因财务杠杆的作用而得到提高，其前提条件是餐饮企业的息税前资产利润率大于负债利率。所增加的利润部分虽然不是资本金直接带来的，但也可以视为资本金有效利用的结果。相反，若负债资金利率太高，或息税前资产利润率太低，则应视为财务杠杆原理利用不善的表现。杜邦财务指标分析告诉我们：餐饮企业的营业（销售）净利率越高，资产周转速度越快，又能充分发挥财务杠杆的作用，餐饮企业的资本净利润率就会提高。

（二）作用

杜邦分析体系的作用就在于解释指标变动的原因为和变动趋势，为采取措施指明方向：

1. 营业净利率是反映营业收入获利能力的指标，其高低的因素分析，可以从营业额和营业成本两个方面进行，也可以从净利润和营业额两个方面进行，还可以根据餐饮企业的一系列内部报表和资料进行更详尽的分析。

2. 总资产周转率是反映运用资产以产生营业收入能力的指标。对资产周转率的进一步分析，可以从影响资产周转的各因素入手。除了对资产各构成部分从占用量上是否合理进行分析外，还可以通过对流动资产周转率、存货周转率、应收账款周转率等有关各资产组成部分使用效率的分析，判明影响资产周转的主要因素。

3. 权益乘数主要受资产负债比率的影响。负债比例大，权益乘数就高，说明餐饮企业的负债程度较高，能给餐饮企业带来较大的杠杆利益，同时也给餐饮企业带来较大的风险。

六、餐饮企业财务评价的标准

餐饮企业常用的财务评价标准有三大类（见表 1-83）：

表 1-83

财务评价的标准	经验标准	它是依据长期的、大量的实践经验检验形成的标准，如流动比率为 2: 1，速动比率为 1: 1，等等。
	历史标准	它是依据本企业过去某一时期的实际业绩数据形成的标准，可以选择餐饮企业历史最好水平，也可以选择餐饮企业正常经营条件下的水平。
	行业标准	即按行业的基本水平或竞争对手的指标水平所选择的标准。

七、餐饮企业财务评价的方法

主要有以下几种（见表 1-84）：

表 1-84

财务	财务指标评价方法	餐饮企业财务业绩评价中最常见的是基于财务会计报告的财务评价指标，包括盈利能力指标、偿债能力指标、营运能力指标、发展能
----	----------	--

评价的方法		力指标等。
	非财务指标评价方法	即通过主观分析判断得出评价结果。随着餐饮企业经营环境的日益复杂化，很多管理者都认识剑财务指杯伴价方法的局限性，在实际工作中开始引进非财务指标，如市场占有率、经营者基本素质等，并采用相应的评价方法。
	综合评价方法	即在应用各种财务评价方法的基础上，将财务指标与非财务指标结合起来，得出财务评价结论。如沃尔比重分析法、战略平衡计分卡、综合指数法等。

八、餐饮企业财务评价和评估结果的发布形式

为了使餐饮企业的利益相关者获得所需的信息，餐饮企业财务评价和内部财务控制有效性评估的结果，在不泄漏企业商业秘密的条件下，可以采取摘要、排行榜、分析报告、通报等形式，通过报刊、网络等媒体向社会发布。

九、餐饮企业经济效益综合评分法

经济效益是指投入和产出的关系，即劳动耗费与劳动成果的比较，它是餐饮企业以一定的资源消耗所获得的最大限度的收益。其中，劳动耗费是指活劳动和物化劳动的消耗或占用，劳动成果是指获取的符合社会需要的产品量或价值量。提高餐饮企业的经济效益是财务管理孜孜以求的奋斗目标。

经济效益是一个比利润更加宽泛的概念，通常是三类量化指标的综合：一是价值量指标，如资金、成本、利润以及相应的相对数指标等；二是实物量指标，如产量（业务量）、质量、市场份额等；三是效率指标，如劳动生产率、资金利用率、资产保值增值率等。

（一）评价侧重点

按照建立现代企业制度的要求，为了综合、全面地评价和反映餐饮企业的经济效益状况，财政部从 1995 年起开始采用餐饮企业经济效益评价指标体系。这套体系包括：营业利润率、总资产报酬率、资本收益率、资本保值增值率、资产负债率、流动比率（或速动比率）、应收账款周转率、存货周转率、社会贡献率和社会积累率。这些餐饮企业经济效益评价指标主要是从餐饮企业投资者、债权人以及餐饮企业对社会的贡献三个方面来考虑的（见表 1-85）。

表 1-85

经济效益评价侧重点	从投资者的角度来看	评价侧重于餐饮企业的盈利能力和资本保值增值情况	这是投资者创办餐饮企业的初衷，也是餐饮企业经营的目标或方向。 其指标包括营业利润率、总资产报酬率、资本收益率和资本保值增值率。这四项指标中，营业利润率反映销售的盈利水平；总资产利润率和资本收益率既反映全部资产的获利能力，又反映投资者投入资本的收益水平；资本保值增值率主要反映投资者投入的资本是否有保全性，与资本收益率指标结合使用，能充分反映投资者的权益或利益的保障程度。
	从债权人的角度来看	评价侧重于餐饮企	其指标包括资产负债率、流动比率（或速动比率）、应收账款周转率和存货周转率。

	度来看	业的财务状况,即餐饮企业资产负债水平和偿债能力	<p>其中,资产负债率反映餐饮企业负债水平的高低情况;流动比率(或速动比率)反映餐饮企业短期支付能力,其中速动比率是对流动比率的补充;应收账款周转率反映销售是否正常,即销售出去的货物能否及时收回货款;存货周转率反映餐饮企业库存是否正常,即餐饮企业存货是否既能满足经营需要,又能及时变现。</p> <p>这四项指标中,应收账款周转率和存货周转率是对资产负债率和流动比率(或速动比率)的补充,如果餐饮企业负债偏高,短期支付能力偏紧张,只要应收账款能及时回笼,存货能及时变现,其偿还到期债务仍然是有保障的。</p>
	从国家或社会的角度来看	评价侧重于衡量餐饮企业对国家或社会的贡献水平	<p>其指标包括社会贡献率和社会积累率。</p> <p>作为社会主义市场经济国家的餐饮企业,经济效益评价指标除了反映餐饮企业盈利水平的高低、财务状况的好坏外,还必须衡量餐饮企业对国家或社会贡献程度的大小。单纯用实现利税或上交利税多少来衡量餐饮企业贡献的大小,对一些以纯盈利为目的的餐饮企业尚且可行,但对那些主要体现为社会效益的餐饮企业来讲,则无法适用。因此,设计了社会贡献率和社会积累率两个指标,以期兼顾反映餐饮企业对国家或社会的贡献情况。</p>

(二) 餐饮企业综合评分法

综合评分法是评价餐饮企业总体财务状况的一种比较可取的方法,但这一方法的正确性决定于财务指标的选定、标准值的合理程度以及标准值重要性权数的确定等因素。

餐饮企业用于评价经济效益的财务指标可以在上述指标的基础上,根据餐饮企业的实际情况作出适当的增减,但关键是要有助于通盘考核整个企业的经济效益。

十、餐饮企业内部财务控制有效性评估

餐饮企业内部财务控制有效性评估,是指主管财政机关运用一定的评估标准和方法,对餐饮企业内部财务控制进行考核和分析,并对其有效性作出评判。

(一) 餐饮企业内部财务控制有效性评估的必要性

实施餐饮企业内部财务控制有效性评估的必要性,主要体现在(见表 1-86):

表 1-86

企业内部财务控制	推进餐饮企业建立健全内部财务控制制度	<p>建立有效的内部财务控制制度,是现代企业财务管理的基础,实施企业内部财务控制有效性评估,有利于推进企业内部财务控制制度建设。</p>
有效性评估的必要	履行主管财政机关的餐饮企业管理职能	<p>一方面,可以将财政对餐饮企业的财务管理,由事后监督改为事前和事中监督,关口前移,有利于控制餐饮企业财务风险以及由此带来的财政风险。另一方面,内部财务控制相对有效的餐饮企业,一般能够较好地保证财政资金的安全性和使用效率。因此,主管财</p>

性		政机关能够结合内部财务控制有效性评估结果，选择支持对象，确定支持力度。
	从源头上预防和 控制 违法违纪行为	近年来，国有企业违法违纪事件时有发生，一个重要原因是企业内部财务控制制度不健全，有的没有建立内部财务控制制度，有的内部财务控制制度没有得到有效执行。实施企业内部财务控制有效性评估，有利于从源头上预防和 控制 违法违纪行为的发生，维护国家、企业和职工的权益。

（二）企业内部财务控制有效性评估的原则

企业内部财务控制有效性评估的原则如表 1-87 所述：

表 1-87

企业内部财务控制有效性评估的原则	合法性	企业内部财务控制制度应当符合国家现行法律、法规的规定，实施内部财务控制有效性评估的程序应当符合依法行政的要求。
	权威性	餐饮企业应当建立健全财务运行机制，实施内部财务控制有效性评估的结果对加强企业内部财务管理具有针对性和公信力。
	实效性	企业内部财务控制的关键是确保内部各项财务制度得到有效执行，开展内部财务控制有效性评估应当能够及时督促餐饮企业健全纠错机制。

（三）实施企业内部财务控制有效性评估的基本要求

我们用表 1-88 来说明实施企业内部财务控制有效性评估的基本要求。

表 1-88

实施企业内部财务控制有效性评估的基本要求	准确、完整掌握企业内部财务控制操作流程和实施情况，客观分析和评估内部财务控制制度的执行效果。
	建立科学合理的评估标准和方法，做到定性分析与定量考核相结合，内部评估和外部评估相结合，餐饮企业自我评估和政府财政评估相结合。
	完善评估程序和操作流程，客观、公正评估企业内部财务控制制度的完整性及其实施的有效性。
	依法合理使用评估结果，不得损害餐饮企业合法利益。

……（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”。）