

餐饮企业如何进行自身成本控制会计从业资格考试 PDF转换
可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/520/2021_2022__E9_A4_90_

[E9_A5_AE_E4_BC_81_E4_c42_520244.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/520/2021_2022__E9_A4_90_E9_A5_AE_E4_BC_81_E4_c42_520244.htm) 近年来，随着国内餐饮市场竞争日趋激烈，餐饮企业的高利润时代渐渐已成为过去。面对这种形势，餐饮企业在进行资金的再投入和地盘上扩张的同时，也要苦练内功，加强企业经营各环节的成本控制，通过强化内部管理堵住餐饮企业的各种跑冒滴漏、控制成本达到降本增效的目的。众所周知，餐饮企业的日常经营消耗主要集中在菜品的原材料上，那么如何有效的降低原材料的成本和损耗，这些企业都有一个共同点：就是在采购、出入库以及成本核算方面具有非常严格的流程和制度，现总结出以下几点经验供大家参考：一、应制定严格规范的采购制度和监督机制，以控制采购成本。在餐饮行业，采购人员往往被员工暗地里称为“肥差”，在一些制度体系不规范的企业采购人员“吃拿卡要”的现象很多，餐饮企业多为私营企业，家族式管理的居多，面对这些现象，许多老板就安排自己的亲信来担任采购职务，他们认为如果自己人也有问题好歹也是“肥水不流外人田”，而并没有一套现代企业制度和监督管理体制，对于每天到底应该赚多少钱自己也不是很清楚，所以餐饮企业应制订以下采购制度：1、建立原材料采购计划和审批流程。厨师长或厨房部的负责人每天晚上根据本酒楼的经营收支、物资储备情况确定物资采购量，并填制采购单报送采购部门。采购计划由采购部门制订，报送财务部经理并呈报总经理批准后，以书面方式通知供货商。2、建立严格的采购询价报价体系。财务部设立专门的物价员，定

期对日常消耗的原辅料进行广泛的市场价格咨询，坚持货比三家的原则，对物资采购的报价进行分析反馈，发现有差异及时督促纠正。对于每天使用的蔬菜、肉、禽、蛋、水果等原材料，根据市场行情每半个月公开报价一次，并召开定价例会，定价人员由使用部门负责人、采购员、财务部经理、物价员、库管人员组成，对供应商所提供物品的质量和价格两方面进行公开、公平的选择。对新增物资及大宗物资、零星急紧采购的物资，须附有经批准的采购单才能报帐。

3、建立严格的采购验货制度。库存管理员对物资采购实际执行过程中的数量、质量、标准与计划以及报价，通过严格的验收制度进行把关。对于不需要的超量进货、质量低劣、规格不符及未经批准采购的物品有权拒收，对于价格和数量与采购单上不一致的及时进行纠正；验货结束后库管员要填制验收凭证，验收合格的货物，按采购部提供单价，活鲜品种入海鲜池，由海鲜池人员二次验货，并做记录。对于外地或当地供货商所供的活鲜品种，当夜死亡或过夜（第一夜）死损，事先与供货商制订好退货或活转死折价收购协议，并由库管及海鲜池双方签字确认并报财务部。

4、建立严格的报损报丢制度。对于高档海鲜酒楼经常遇到的原材料、烟酒的变质、损坏、丢失应该制订严格的报损报丢制度，并制订合理的报损率，报损由部门主管上报财务库管，按品名、规格、称斤两填写报损单，报损品种需由采购部经理鉴定分析后，签字报损。报损单汇总每天报总经理。对于超过规定报损率的要说明原因。

5、严格控制采购物资的库存量，根据本酒楼的经营情况合理设置库存量的上下限，如果库存实现计算机管理可以由计算机自动报警，及时补货；对于滞销

菜品，通过计算机统计出数据及时减少采购库存量，或停止长期滞销菜的供应，以避免原材料变质造成的损失。

6、建立严格的出入库及领用制度。

制订严格的库存管理出入库手续，以及各部门原辅料的领用制度，烟酒、鲜活、肉蛋、调料、杂品等制订不同的领用手续。

二、利用先进的计算机系统，实现工业化、标准化的餐饮成本核算体系。

1、合理制订本酒楼的毛利率。

每个酒楼要根据自身的规格档次以及市场行情合理制订毛利率，并分部门制订毛利率以及上下浮动比例（比如热菜、凉菜、酒水的毛利率是不一样的），制作菜品成本卡，使成本控制与厨师奖金挂钩，餐饮企业可以通过成熟的计算机系统实现营业收入的每日见成本，实现成本分解，进销核对，通过销售的菜品数量计算出主辅助料的理论成本，并自动核减库存量，期末与库存管理系统提供的实际盘点成本报表进行比较分析。

2、定期进行科学而准确的成本分析。

财务部每月末要召开成本分析会，分析每一菜品、每一台、每一宴会、每一个厨房的成本率，将各单位的成本与实现的收入进行对比，并分别规定不同的标准成本率，对成本率高的项目进行统计分析，并编制成本日报表和成本分析报告书。

3、制定切实可行的成本控制和成本核算制度。

财务部门要根据原材料的价格及粗加工、半成品的出成率、价格等建立档案，规定出各种菜品原材料的消耗定额，制作出标准成本卡，并要经常地、不定期地对厨房部实际考核定额的执行情况，检查各菜品、主食的定额成本与实际操作有无差异，有无跑冒漏滴及因保管不善而发生原材料残损或变质现象，把厨师的奖金与出品业绩和成本控制挂钩，以提高厨师的节源积极性，有些酒楼在挂钩后，厨师有些原来扔掉

的辅料（比如萝卜皮）也发明成一道菜，大大提高了酒楼的经济效益。 综上，可以看出，一个优秀的餐饮企业都有一套贯穿于所有部门的成本控制流程和制度，这里不仅涉及采购、库房、厨房的原材料管理，也涉及到各种部门的日常领货、办公用品消耗等等方面，用这些去防范餐饮企业日常管理上的漏洞，作为餐饮企业的管理者，只有管理控制好成本，才能保证利润的最大化，进而有效率的达到经营的目标。百考试题收集整理 更多信息请访问：百考试题会计从业网，百考试题会计从业论坛 100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com