

经济师中级旅游基础辅导-饭店财务管理 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/262/2021_2022__E7_BB_8F_E6_B5_8E_E5_B8_88_E4_c49_262968.htm

(一) 饭店财务预算

1. 饭店预算的概念及其分类 饭店预算是饭店企业对未来某一阶段各种资源的来源和使用的详细计划，它以货币形式对饭店未来某一期间的经营活动进行了概括的表述，它是饭店在计划期内组织、协调各部门的经营活动、指导饭店财务工作、控制财务收支的总纲领。饭店财务预算按管理层次可分为全饭店总预算和部门预算。总预算由各部门预算综合平衡汇总而成。饭店预算的具体内容主要通过各种预算指标来表达。饭店预算通常由营业收入预算、成本费用预算、利润预算、现金预算等构成。
2. 饭店预算的编制程序、编制方法及预算内容的组成 饭店预算的编制程序：每年第四季度，由饭店总经理下达编制下一年度部门预算的通知书。然后各部门着手进行市场调查，搜集资料，预测分析，在通知书规定的期限内，按要求完成部门预算草案的编制，并上交财务部门进行汇总、平衡。编制方法：方法多种多样，可以采用历年来某项指标的平均数作为预算数据，也可以从实际出发，根据必要性和合理性来预测某项指标的预算数值，或是根据上半年某项指标的实际数值，并考虑预算期各相关因素的变动加以推算等。预算内容：主要通过各项预算指标来表达，预算指标是饭店在预算期内以数字所表示的在经营活动各方面所要达到的目标和水平。
3. 饭店营业收入预算、成本费用预算、税金指标预算、利润预算和现金预算等的编制原理与编制方法 营业收入预算 饭店收入主要是创收部门的营业收入，主要

由客房收入、餐饮收入、商品收入、康乐收入等主营业务收入构成，其预算一般主要有客房、餐饮、商品和其他（康乐、洗衣、出租汽车）等几个部分。（1）客房营业收入预算。是指饭店客房的租金收入。一般按以下方法进行：根据历年来有关客房经营的统计、会计资料，分析市场供求关系的变化，结合本饭店的实际情况，预测确定预算期内的客房平均出租率或出租房间天数。计算预算期内客房的总接待能力。即可供出租客房总间天数=客房数*预算期天数 根据本饭店的客房结构和价格趋势，预测预算期的平均房价。这样就可以测得预算年度客房营业收入。即：年客房营业收入=可供出租客房总间天数*预计客房平均出租率*预计平均房价 另外，可以根据若干年来每月客房营业收入或出租间天数，计算出各月季节指数，即：某月季节指数=某月客房营业收入/全年客房营业收入*100%或=某月客房出租间天数/全年客房出租间天数*100% 成本费用预算：实在餐饮营业收入预算的基础上制定的，主要包括用于购买食品原材料的营业成本和部门营业费用两个部分，其中餐饮营业成本属于饭店主营业务成本。营业费用的计算同客房部基本相同。营业成本的计算可通过以下公式进行：餐饮预算营业成本=餐饮预算营业收入*（1-预计毛利率） 通过将餐饮部预算期的营业成本和营业费用总额相加，就可得出预算期的成本费用指标。（3）商品部成本费用预算 主要由商品部的营业成本（属饭店主营业务成本）和部门营业费用组成。其中，营业费用的计算同客房部基本相同。商品预算营业成本= [某类商品预算营业收入*（1-某类商品预计平均进销差价率）]（4）管理费用和财务费用预算 管理费用是指饭店为组织和管理企业经营活

动所发生的管理费用以及由企业统一负担的费用。财务费用是指饭店为组织和管理企业经营所需资金等而发生的费用。

税金指标预算 该项预算指标可根据各部门收入预算和国家规定的不同税率分别计算，然后汇总而得

利润预算 利润预算是以收入预算和成本费用预算为基础而加以制定的。确定利润预算的基本方法主要有直接计算法和因素测算法两种。

(1) 直接计算法。是指根据预算期各项目的营业收入、成本费用和税金等指标分别计算各项营业利润，然后再予以汇总的一种方法。其计算公式为：
$$\text{饭店预算期营业利润} = [(\text{某营业项目预算收入} - \text{某营业项目预算成本费用} - \text{某营业项目预算税金}) - \text{饭店预算管理费用} - \text{财务费用}]$$

(2) 因素测算法。是指以上年利润（基期利润）为基础，通过分析决定预算利润变动的因素对预算利润的影响，来综合测算预算期利润。一般分三步进行：

第一，确定基期利润。饭店一般在第4季度编制预算，那么：
$$\text{基期营业利润} = \text{基期第1-3季度实际营业利润} + \text{第4季度预计营业利润}$$

第二，测定各项因素变化对利润的影响。

- 接待量变化增减利润。
- 价格变化增减利润。
- 成本变化增减利润。
- 税率变化增减利润。
- 税种变化增减利润。

第三，汇总计算利润预算指标。

现金预算

(1) 现金收入。饭店现金收入主要来源于营业收入，包括现销部分和赊销部分，饭店可从营业收入预算中获得该项资料。

(2) 现金支出。包括成本费用支出、税款支出、贷款利息支出、股利支出等。

(3) 净现金流量。是指预算期内现金收入和现金支出后的差额。

(4) 现金余额。

(二) 饭店财务控制

1. 饭店营业收入控制要求

营业收入的控制

(1) 一次性结帐的收费办法

(2) 营业收入稽核。饭店应设立稽核岗位，以便

由收款员到夜审、到日审层层审核、层层把关，以保证营业收入不受损失。夜审的目的主要是为了控制营业收入中的客人签字挂账，一般在每个营业日结束时进行。日审是夜审工作的继续，它是在前一天夜审的基础上，对其进行更深入的检查复核。

(3) 收款的控制 (4) 应收帐款的控制。饭店建立商业信用的目的，一方面是有利于增加其销售，扩大市场占有率，另一方面又有利于减少存货，降低存货管理成本，减少存货过期贬值的可能性。饭店应收账款的大小，取决于企业外部的大环境和企业内部自身的营销方针。饭店的营销政策包含了信用期限、现金折扣、信用标准和收款方针等内容。

2. 饭店一次性借账、营业收入稽核和各营业点收款控制等方面的相关要求

饭店一次性结账：即客人一旦入住饭店，就可以在饭店内部（除商场等个别消费点外）签字赊帐消费，到达一定限额时就应及时催促客人付款。

营业收入稽核：饭店应设立稽核岗位，以便由收款员到夜审、到日审层层审核、层层把关，以保证营业收入不受损失。夜审的目的主要是为了控制营业收入中的客人签字挂账，一般在每个营业日结束时进行。日审是夜审工作的继续，它是在前一天夜审的基础上，对其进行更深入的检查复核。

各营业点收款控制：饭店应加强对各收款点的控制，如对帐单的管理，饭店应建立起专人负责帐单发放的管理制度，对发出的帐单进行编号登记，对帐单存根逐笔逐号进行审核。

3. 饭店应收账款的概念

应收帐款是指饭店已经销售但款项尚未收回的赊销营业收入。它是一种以商业信用提供商品（或劳务）而被买方占用的一项资金。

4. 饭店应收账款的作用

饭店建立商业信用，一方面是有利于增加其销售，扩大市场占有率，另一方面又有

利于减少存货，降低存货管理成本，减少存货过期贬值的可能性。

5. 饭店应收账款的控制方法 饭店应收账款的大小，取决于企业外部的大环境和企业内部自身的营销方针。就饭店的外部环境而言，宏观经济情况会影响企业应收账款数额的大小，当然，饭店也可以通过内部的管理，通过自身信用政策的变化，来改变或调节应收账款的数额，对应收账款加以控制。

6. 饭店信用政策的内容及其应用 饭店的信用政策包含了信用期限、现金折扣、信用标准和收款方针等内容。

信用期限。是指饭店允许客人推迟付款的时间。

现金折扣。是指债权人为了鼓励债务人在规定的期限内付款，而向债务人提供的债务减让。

信用标准。是指饭店同意给客人以信用所要求的最低标准，即什么样的客人才可能得到信用。

收款方针。是指饭店对超过信用期限尚未付款的应收账款所采用的收款程序。

7. 饭店宾客信用状况的评价方法

- 1) 客户的品质，即客户履行偿债义务的可能性；
- 2) 客户偿还欠债的能力，通过咨询调查，包括其资本、盈利等情况，了解其在信用期满时的还款能力；
- 3) 客户的财务状况，即客户的有形资产和获利可能性；
- 4) 客户的抵押品，必要时能否提供银行担保或预付保证金
- 5) 经济情况，社会经济形式、地区经济的发展对客户的影响
- 6) 其他需要考虑的问题

8. 饭店应收账款回收检查分析的方法 饭店对应收账款回收的检查分析，可通过应收账款周转率和平均收款期等指标进行（见饭店财务分析指标），此外，饭店也可通过编制应收账款账龄分析表来控制应收账款，检查其回收工作。

9. 饭店坏账准备的记提 企业的各种应收款项，可能会因购货人拒付、破产、死亡等原因而无法收回，称之为坏帐。因坏帐造成的损失称之为坏帐损失。

饭店应建立一定的方法按期估计坏帐损失，计入当期费用，同时建立坏帐准备，待坏帐发生时，冲销已提的坏帐准备和相应的应收款项。饭店提取的坏帐准备，计入管理费用。饭店应根据自己的实际情况合理提取坏帐准备，下列情况一般不能全额提取：（1）当年发生的应收款项，（2）计划对应收款项进行重组；（3）与关联方发生的应收款项；（4）其他已逾期，但无确凿证据证明不能收回款项的应收款项。坏帐准备的提取公式为：当期应提取的坏帐准备 = 当期按应收款项计算应提坏帐准备数额 - “坏帐准备”账户贷方余额。

10. 饭店成本控制的方法及其应用 主要有预算控制和标准成本控制等基本方法。（1）预算控制。就是以分项目、分阶段的预算指标数据来实施成本控制。（2）标准成本控制。是指正常条件下某营业项目的标准消耗（注：只包括营业成本与营业费用，不分摊到部门的管理费用、财务费用除外）。采用标准成本控制，可将成本分为用量标准和价格标准，以便分清责任。

11. 饭店盈亏临界点的概念 盈亏临界点。也称损益分歧点、损益平衡点或保本点，它是饭店收入和支出刚好相抵不亏不盈的分界点

12. 饭店盈亏临界点分析的基本原理 边际利润。饭店利润是营业收入减去营业税金、固定成本和变动成本后的余额，即利润 = 营业收入 - 变动成本 - 固定成本 - 营业税金 而其中营业收入减去营业税金和变动成本后的余额，则称为边际利润（或边际贡献、临界收益），即：边际利润 = 营业收入 - 变动成本 - 营业税金 将边际利润与营业收入相比，即可得到边际利润率：边际利润率 = 边际利润 / 营业收入 * 100% = 1 - 变动成本率 - 税率

13. 饭店盈亏临界点及其相关指标的计算 盈亏临界点的计算 盈亏临界点收入（保本营

业额) = 固定成本总额/边际利润率 盈亏临界点接待量(保本接待量) = 固定成本总额/单位边际利润 在盈亏点的分子上加上目标利润,就可得到为实现目标利润所应完成的营业额或接待量。即: 目标营业额 = (固定成本总额 + 目标利润)/边际利润率 目标接待量 = 固定成本总额/单位边际利润 若考虑所得税因素,目标利润为税后利润的话,就应根据 税前利润 = 税后利润/(1 - 税率) 的方法进行调整。此时, 目标营业额 = [固定成本总额 + 税后利润/(1 - 税率)]/边际利润率 其中,毛利率为综合毛利率,变动成本率则是除去直接成本(食品饮料成本)部分以外的其他变动成本占收入的百分比。

14. 饭店成本、价格、利润、销售构成等各项因素变化对盈亏临界点及其相关指标的影响 上述公式在具体应用时,若固定成本或目标利润发生变化,应在原有固定成本或目标利润的基础上再加减其变化的数值;若变动成本或价格发生变化,应重新计算变动成本率、边际利润率或单位边际利润。这样,计算出成本、价格、目标利润等变化后的新的目标营业额或目标接待量,与原有营业额或接待量相比,就可得出变化后需新增加的营业额或接待量。

15. 盈亏临界点分析原理在饭店经营中的具体应用 利用上述公式,通过对饭店和部门的盈亏临界点的计算、分析,可以使饭店管理工作具有一定的预见性和主动性,但是这种分析方法也存在着其自身的局限性,例如此方法只考虑了数量因素,却未考虑质量因素,它主要适用于经济稳定期,适应于一年或一年内的决策。

(三) 饭店财务分析

1. 饭店财务分析的步骤 分析的步骤 (1) 准备材料 (2) 对比分析 (3) 研究改进

2. 饭店财务分析的方法 分析的方法 (1) 比较法 以计划为标准,将报告期和同期的

计划数相比。报告期的实际数较计划数额增减额=报告期实际数-同期计划数 完成计划的百分比=报告期实际数/同期计划数*100%¹ 以历史为标准，将报告期实际数与去年同期成本饭店历史最好水平相比； 以同行业为标准，将报告期实际数与本地同行业的平均水平、现金水平相比，或与国外同行业的水平相比，即横向的对比。（2）因素替换法。也称因素分析法或连环替代法。它是在运用比较法找出差距的基础上，就影响经济指标的各个因素的影响程度进行分析。其具体运用时做法如下： 列举因素。根据所要分析的经济指标列举出构成这一指标的各种因素。 排列因素。 分别测定各因素对指标的影响。 综合汇总各因素对指标总的影响。

（3）会计报表分析 3. 饭店会计报表的基本内容及其相关分析 饭店会计报表由资产负债表、利润表和现金流量表等三张主要报表及相关附表组成。资产负债表。是反映企业某一时点资金状况的会计报表。它依据“资产=负债+所有者权益”这一会计等式进行编制的。最具代表性的是以下指标：流动比率、速动比率、资产负债率和负债权益比率等。利润表。是反映饭店在一定会计期间经营成果的报表。主要反映以下内容： 构成主营业务利润的各项要素。 构成营业利润的各项要素。 构成利润总额（或亏损总额）的各项要素。 构成利润净额（净亏损）的各项要素。分析利润表，主要是分析饭店的盈利情况，特别应着重分析所有者权益的盈利能力，以反映所有者投资的盈利水平。现金流量表，是在资产负债表合利润表已经反映了饭店财务状况和经营成果信息的基础上，进一步提供企业财务状况变动信息，它为会计报表使用者提供一定会计期间内现金和现金等价物流入和流

出的信息，以便于报表使用者了解和评价企业获取现金和现金等价物的能力，并据以预测企业未来的现金流量。现金流量表将企业现金流量分为经营活动产生的现金流量、投资活动产生的现金流量和筹资活动产生的流量等三类。经营活动是指企业投资活动和筹资活动以外的所有交易和事项。投资活动是指企业长期资产的购建和不包括在现金等价物范围内的投资及处置活动。筹资活动是指导致企业资本及债务规模和构成变化的活动。总之，现金流量表在评价企业支付能力、偿债能力和周转能力，预测企业未来现金流量，以及分析企业收益质量和影响现金净流量的因素方面，都有着极其重要的作用。分析会计报表，企业可采用比较分析法，计算出两期之间变动差额和增长（减少）率。某项指标本期比上期增长（减少）额 = 指标本期数额 - 指标上期数额 某项指标增长（减少）率 = 指标本期比上期增长（减少）额 / 指标上期数额 * 100%

4. 流动偿债比率、长期偿债比率、运营能力比率和盈利能力比率等各项饭店财务分析指标的含义、计算及其使用意义

流动偿债指标 **流动比率**。是用于衡量企业流动资产在短期债务到期以前可以变为现金用于偿还流动负债的能力。流动比率 = 流动资产 / 流动负债 * 100% 流动比率高，说明企业偿债能力强。一般认为，企业流动比率应在200%左右为宜。饭店的流动比率应在150% - 200%之间。

速动比率。用于衡量企业流动资产中可以立即用于偿付流动负债的能力。速动比率 = 速动资产 / 流动负债 * 100% 速动比率高，说明企业且有较强的清算能力。一般认为，速动比率在100%或稍高一点为宜。

长期偿债比率指标 **资产负债率**。用于衡量利用债权人提供资金进行经营活动的能力。资产负债率 = 负债

总额/资产净值总额*100% 资产负债率低，说明企业总资产中借入的资产少，企业偿债能力强，双方风险都比较小。 负债权益比率。是指负债总额对所有者权益总额的比率。即：
负债权益比率 = 负债总额/所有者权益总额*100% 营运能力指标。主要反映饭店经营管理水平的高低。 应收帐款周转率。反映企业应收帐款的流动速度。 应收帐款周转率 = 赊销收入净额/应收帐款平均余额*100% 赊销收入净额 = 营业收入 - 现销收入 应收帐款平均余额 = (期初应收帐款 + 期末应收帐款) / 2 应收帐款周转率高，平均收款期越短，则表明饭店应收帐款回收的工作越是有效。 存货周转率。用于衡量企业的存货是否过量。 存货周转率 = 营业成本/存货平均余额*100% 企业盈利能力指标。 资本金利润率。用于衡量投资者投入企业资本的获利能力。 资本金利润率 = 利润总额/资本金总额*100% 一般来说，资本金利润率越高，投入资本的获利越多，说明经营状况越好。 营业利润率。用于衡量企业的盈利水平。 营业利润率 = 利润总额/营业利润净额*100% 它反映了企业实现的利润在营业收入中所占的比重。该比率越高，说明企业的盈利能力越强。 成本利润率。反映企业成本费用与利润的关系。 成本利润率 = 利润总额/成本费用总额*100% 它也反映了企业盈利能力的强弱，以及管理能力的高低。 总资产报酬率 = (利润总额 + 利息支出) / 平均资产总额*100% 平均资产总额 = (期初资产总额 + 期末资产总额) / 2 所有者权益收益率。是投资收益率的另一种表现形式，它是利润总额与所有者权益的比率。 所有者权益收益率 = 利润总额/所有者权益平均余额*100% 所有者权益平均余额 = (所有者权益期初余额 + 所有者权益期末余额) * 100% 它

直接反映了饭店管理部门使用所有者资金的效率，其比率越高，说明企业盈利能力越强。（6）资本保值增值率。是期末所有者权益和期初所有者权益的比率。资本保值增值率 = 期末所有者权益总额/期初所有者权益总额*100% 它反映了投资者投入企业资金的完整性和保全性。若等于100%，为资本保值；若大于100%，则为资本增值。

（四）饭店资金结构优化与筹资风险

1. 饭店资金成本的概念 资金成本的概念。它是饭店取得和使用资金而支付的各种费用，包括资金占用费用和资金筹集费用。其中，占用费用包括资金的时间价值和投资风险报酬办几件两个部分，如股利、利息等；筹集费用则是取得资金时的各项支出，如委托金融机构代理发行股票、债券的注册费和代办费、自银行借款支付的手续费。资金成本比率 = 资金占用费用/（筹集资金总额 - 资金筹集费用） = 资金占用费用/筹集资金总额（1 - 筹资费用率）

2. 饭店各种来源资金的资金成本计算 资金成本的计算 债券资金的成本率。包括债券筹资费用（如注册费、包销费、印刷费等）和债券使用费用（如利息）。债券资金成本率 = 债券总额年利息支出*（1 - 所得税税率）/债券发行总额*（1 - 筹资费用率） = 年利率*（1 - 所得税税率）/（1 - 筹资费用率）

优先股筹资金成本率。优先股资金成本率 = 优先股年股利支出总额/优先股现行市场价格*（1 - 筹资费用率） = 每股年股利/优先股现行市场价格*（1 - 筹资费用率）

普通股资金成本率。其股利不固定。普通资金成本率 = { 普通股年股利支出总额/普通股发行价格*（1 - 筹资费用率） } + 年股利增长率 = { 每股年股利/普通股发行价格*（1 - 筹资费用率） } + 年股利增长率

上述三种资金成本率中，长期债券资金成本率最低；

优先资金成本率高于债券资金成本率普通股高于债券利率和优先股利率。

3. 加权平均资金成本的计算 饭店各种来源的资金其成本各不相同，饭店应计算全部各项来源资金的综合资金成本率，即加权平均的资金成本率，以作为筹资决策和投资决策的依据。计算公式见书上P231

4. 资金成本在饭店财务管理中的应用 资金成本是评价投资项目可行性的重要标准。资金成本率是使用资金获利的最低限，只有项目的预期利润率大于资金成本率，该项目在经济上方为可行。

5. 筹资风险的概念 筹资风险的概念。是指由于自有资金的和借入资金的比例关系而给未来饭店财务成果带来的利益或风险。

6. 筹资风险衡量的方法及其相关指标的含义与计算 筹资风险的衡量。

自有资金利润率的期望值。自有资金利润率的期望值 = 期望投资利润率 + 借入资金/自有资金 * (期望投资利润率 - 借入资金利率)

标准离差。标准离差越大，风险也越大。

标准离差率。是标准离差与期望值的比率。其值越大，风险也越高。

财务杠杆系数。财务杠杆系数 = 息税前利润额 / (息税前利润额 - 借入资金利息额)

财务杠杆系数越大，风险也越大。

7. 筹资风险的处理对策 饭店即使杠杆系数过低失去利用资金的机会，也不能不考虑偿债能力，饭店应计算其各项风险指标，合理选择筹资方案。

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