

星级酒店财务管理财税服务案例 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/263/2021_2022__E6_98_9F_E7_BA_A7_E9_85_92_E5_c45_263230.htm 某星级酒店：注册资本8000万元，职员240余人，服务项目：餐饮、娱乐、客房、健身等。餐饮营业面积1500平方米，客房160间。2001年开业，仅仅半年时间亏损额达180万元。我们接受委托后，对该酒店进行了全方位的调查了解，发现酒店的各项管理制度都是由酒店管理公司制定的标准化制度模式，通过对基层部门的执行情况了解，发现是执行层面出现了问题控制不力。其一：采购环节漏洞较大，采购的瓷器和低值易耗品价格高；其二：验收部门不认真，计量单位差价计算失误；其三：后厨没有严格按照标准菜谱操作，且菜品定价政策不掌握，造成期间费用超出预算；其四：前台收银软件设计采用收付实现制。以上因素造成餐饮成本率高达58%，比行业规定高18%。另外，布阜报废率、低值易耗品报废率都超出行业标准，水、电、汽等能源浪费严重，人员编制不合理，财务、税收没有合理的筹划。通过对该酒店现状的诊断，我们提出了具体的改进措施及税收筹划方案，仅房产税一项年节约54万元，营业税年节约6万元，土地使用税节约3.88万元，个人所得税节约3万元，成本率下降18%，约64.8万元，年增加利润215.68万元，2002年年底基本持平，2003到2004年连续增盈100余万元，充分体现了财税筹划的重要性。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