

贵州新创餐饮管理有限公司财务问题分析与对策

王言仲¹

(西安石油大学 经济管理学院, 陕西 西安 710065)

【摘要】随着社会经济的飞速进步,人民生活水平的提高,许多高校、大型公司、事业单位拒绝了外卖或者开小灶这种耗时耗力的方式,都选择了餐饮公司的食堂来负责日常饮食这方面的工作。食堂后勤管理的方式有很多种,有对外承包的,也有成立餐饮公司自己运营的,也有将工作委托给第三方的。但是无论采取哪一种方式,想要经营好一个食堂,为提供食客一个较为舒适的就餐环境都是不容易的。本文通过从财务管理方面找问题,分析并找出对策解决问题,可以帮助餐饮食堂行业在保持价格合理水平上,能够提供更优质的服务,提供更好的餐食,获得更多盈利。

【关键词】财务管理 内部控制 成本核算 对策

【中图分类号】F719.3 **【文献标识码】**A

1 贵州新创餐饮管理有限公司简介

贵州新创餐饮管理有限公司成立于 2013 年 3 月,主要从事政府机关单位食堂、学校学生、教职工食堂业务,服务对象较为特殊而且稳定。2016 年 9 月前,贵州新创餐饮管理有限公司的主要经营贵安新区临时行政中心 2 号食堂。从 2016 年 9 月开始,贵州新创餐饮管理有限公司拓展业务,承包了贵阳学院和护理学院学生食堂,为两所高校师生提供餐饮服务。

2 贵州新创餐饮管理有限公司财务管理方面存在的问题

2.1 财务人员配置不合理

贵州新创餐饮管理有限公司的财务部门有 5 个人,但是没有很明细的分工,谁都可以开发票,谁都可以做账,人人都是出纳。就目前的餐饮食堂行业来说,贵州新创餐饮管理有限公司的财务人员使用方面问题比较大,而这种情况也是大部分的餐饮公司都会出现,因为食堂的是后勤部门,比较不重视管理,很多餐饮食堂的主管、会计都是身兼多职。由于出纳与会计都由同一人负责,这样的情况就会非常容易让财务信息不够真实。如果财务人员的责任工作分配明确,这种情况完全是可以避免的。由于新创公司使用的是小企业会计制度,公司的财务信息可以不用对外公布,同时兼任会计和出纳,就非常容易导致食堂内部贪污腐败的行为滋生。

2.2 内部控制不合理

贵州新创餐饮管理有限公司的领导层并没有建立很规范的食堂财务管理制度,也没有增加财务监管力度的方法,导致食堂内部各个环节、各个部门的监督和控制力不够,导致食堂在采购管理、运营方面存在的盲目性较大,严重影响到了食堂的财务资金管理和高校食堂的人员管理。比如,在核算成本环节,一般核算的成本只有主食副食调料等。但是食堂会在领导不知情的情况下核算时是将加班费、领导下来检查的招待费用算进去,无形中就提高了伙食的成本,对顾客的利益造成了严重损坏。

¹**作者简介:** 王言仲(1993-),男,甘肃省白银市人,西安石油大学经济管理学院 2017 级会计专业研究生在读,研究方向:会计。

2.3 成本控制不到位

食堂的财务管理工作是环环相扣的,影响成本的其中一个原因就是成本核算出现问题,将不该进入成本的招待费、管理费用等计入管理费用,增加了成本从而提高了菜价。文章在上面一段已经进行了详细的说明,现在来分析导致成本控制出现问题的其他原因。

2.4 成本预算工作不到位

不少食堂认为财务预算是一项不重要或者是一种表面工作,所以导致在成本预算时,缺乏一个认真的工作态度与一个全面的分析,就会导致成本过高。其实在一段时间的运营后,食堂的经营大概会按照一个比较有规律的形式营运着,这个时候的成本预算就可以比较合理地分析出下个月的原材料购买量,减少浪费。因为贵州新创餐饮管理有限公司的食堂管理大部分都是粗放制管理,就是所谓大概估计数量的形式,因为食堂的原材料都需要提前去定好,等库存没有了的时候再去预定根本是不可能的,所以很多时候如果没有提前做好成本预算,在购进原材料的时候就会出现不良库存或者库存不够的情况。

2.5 财务管理制度不规范

餐饮食堂行业的项目较多,原材料种类也繁多,所以在会计账务上的科目设置一定要合理精细,尤其是食堂的收支明细账,以及食堂的固定资产与其他部门、单位的往来账目。贵州新创餐饮管理有限公司在 2016 年的时候,购进了冰柜、烘烤机但是公司的财务管理人员并未将这些设备计入固定资产,而是计为了营业费用。规范来说食堂购进的大型机器,比如烘烤机、大型冰柜以及定制的冷库,托运原材料所购买的汽车等都应该按照若高于 5000 元就应该计入固定资产。

2.6 财务核算不够精细

新创餐饮公司的食堂日常核算都是以食堂为单位,并没有分组化来核算,导致大部分人都一样,这样就导致了食堂内部人员一起吃“大锅饭”,食品卖多卖少都一样,工作干多干少都一样,这种情况根本无法激励员工的积极性,无法提供更好的服务,容易滋生食堂内部员工的懒惰性。

3 新创餐饮管理有限公司财务管理问题的解决对策

3.1 配备专业的财务管理团队

想要增加食堂的财务管理能力,就一定要聘用具有专业素养的会计人员。例如,会计应该具有会计从业资格证,并且要求一定的责任心,具备专业的会计审核能力与素质,而且一定要接受食堂主管的监督与管理。而出纳,则需要耐心和细心,每天支出与收入一定要清楚记录,每月应该按时去银行打出对账单,制作银行余额调节表,不能马虎。在聘用会计与出纳时,应该签订合同,明确责任,避免出现当发现问题时互相推卸责任的现象。当出现相关问题时,会计与出纳要提供出有效准确的单据或者会计信息。

3.2 加强内部控制

根据食堂的关键控制环节订立内部控制的制度,例如:询价——确定供应商——采购——验收——入库——出库等几个环节建立制度。采用管理人员岗位不相容原则,确保不相容的岗位要分离,让每个岗位形成相互制约、相互监督的局面。财务人员负责的账务管理,一定要定期核算,及时为单位的决策者提供准确、真实的会计信息。

3.3 规范会计管理

加强食堂财务会计的规范性,确保财务核算独立,账套独立,不能与其他的后勤部门混为一谈。各项费用支出购进应该建立清晰明确细致的分录,保证每项支出收入不多记、漏记,保证会计信息真实性。要求记录完整食堂的项目总账和分账一致,将手工记账这种传统的方法改为用电算化软件记账,选择合理的会计软件,建立好精细严格的会计分录。

3.4 精细会计核算

改变传统食堂的管理方式,打破以前以食堂为单位的老派做法,不再吃“大锅饭”,实行多干多发、多卖多发的机制。这种机制可以充分地调动员工积极性,促进食堂员工提高服务质量,做出更好的餐食来。将管理细致化,形成差别化的管理,让工资与绩效、营业额、饭菜水平、顾客口碑挂钩。分组后,各组就会努力提高饭菜质量,提高餐饮服务水平,这样营业额就会提高,收入也会提高,而对于光顾食堂的人也会吃得更好。

3.5 材料采购库存管理科学化

原材料供应商的选择是原材料采供的关键,对于米面油这种存放时间长,使用量大的东西,可以直接找到厂家供货。关于原材料的供应商的选择一定要考虑全面,例如供应商的选择应该考虑到证照是否齐全,客户口碑,规模大小、等等。原材料的供应商一定要配备齐全的证照,例如工商执照、卫生许可证等等,千万不能贪图便宜去选择卫生条件不达标的工厂。

综上所述,要改善餐饮食堂的财务管理问题,只是单方面从一个地方下手是不行的。改善餐饮食堂我们应该大概从这几个方面来注意:(1)配置专业的财务管理团队;(2)加强内部控制;(3)合理控制成本;(4)规范会计管理;(5)材料采购库存管理科学化;(6)增加对应收账款的催款力度。我们需要建立健全的食堂内部管理体制,将加强对成本控制的管理作为一个关键,围绕这两点来努力。对食堂进行有效的财务管理,控制价格范围,提供最好的餐饮服务,保证食用者的饮食健康水平,并且提高食堂的经济收益,这才是我们优化食堂的财务管理想要达到的最终目标

参考文献:

- [1] 乔世震. 会计案例[M]. 中国财经出版社, 2017.
- [2] 陈今池. 现代会计理论概论[M]. 立信会计出版社, 2016.
- [3] 汤云为, 钱逢胜. 会计理论[M]. 上海财经大学出版社, 2017.
- [4] 葛家澍, 林志军. 现代西方会计理论[M]. 厦门大学出版社, 2016.
- [5] 黄明, 郭大伟, 刘俊琴. 企业会计模拟实验教程[M]. 东北财经大学出版社, 2016.