

最新南城香新店筹备工作计划 餐饮新店 筹备采购工作计划(模板5篇)

在现实生活中，我们常常会面临各种变化和不确定性。计划可以帮助我们应对这些变化和不确定性，使我们能够更好地适应环境和情况的变化。那关于计划格式是怎样的呢？而个人计划又该怎么写呢？下面是小编带来的优秀计划范文，希望大家能够喜欢！

南城香新店筹备工作计划篇一

就成本控制而言,饭店的成本构成内容可划分为:人工成本、低值易耗品与洗涤成本、餐饮成本、商品成本、能源成本、投资成本、管理中办公经费等其它费用。

以上七项费用控制都纳入饭店财务管理的职责范畴内。要达到成本控制的目的,首先是加强财务管理。饭店只有通过财务控制才能进行低成本运作。这就要求饭店财会部门与财会人员认真做到“三个结合”即:事后核算与事前预算相结合、单笔记账与过程控制相结合、固定制度与灵活营销相结合。

二、与饭店成本升降紧密相关的三大要素

从我国饭店发展过程来分析,与饭店成本升降紧密相关的要素有三个方面,分别是劳动力成本升降、物质消耗成本升降与能源消耗成本升降。

(一)人工成本

人工成本是可由饭店经营层自主控制的最大一块成本,国内酒店一直没能解决好人力资源优化配置和有效利用的问题,在管理机制、用人机制和分配机制上滞后于市场发展的要求。具体表现在饭店业中有管理机制方面、用人机制方面、分配机

制方面。

(二) 物质消耗成本

目前主要存在以下几个方面的问题：(1) 缺乏科学的完善的成本控制系统；(2) 缺乏标准化的考核指标；(3) 缺少分析；(4) 缺少先进的设备和技术；(5) 规章制度执行不力；(6) 采购制度与采购方法不合理；(7) 缺乏对节约费用和成本控制的宣传。

(三) 能源消耗成本

饭店能源消耗成本升降主要受四方面因素影响：(1) 价格因素；(2) 设施因素；(3) 设备因素；(4) 浪费因素。

概括起来，国内饭店的能源费用支出升幅较快。内资饭店能源费用一般占总费用的9%左右。而外资饭店能源费用一般占总费用的7%左右。

三、对低成本策略

饭店成本费用控制是指按照成本管理的有关规定和成本预算要求，对形成整个过程的每项具体活动进行监督，使成本管理由事后算账转为事前预防性管理。

(一) 成本控制是现代企业制度的必要组成部分

低成本运作决不仅仅是“节约”的概念。饭店的成本控制说到底是为了实现当期的预算，但这需要在保证服务质量(包括硬件质量与软件质量)的前提下实现。于是，成本的预算就有了一系列的标准，达到这些标准，就是起到了成本控制的作用。也只有在这个意义上来说，挖潜就是节约。

(二) 加强员工的危机意识

饭店的挖潜节支应该对员工起到积极的激励作用，使员工人人

都有成本核算的意识,这样才能把成本控制工作持久地开展下去。

(三) 低成本策略是价格策略的后盾和基础

饭店竞争的重要手段之一,就是价格竞争,也是与经营者的成本休戚相关的。可以这么说,谁的成本低,谁的竞争资本就大、竞争优势就大;成本越低,价格竞争的弹性余地就越大、竞争持久力也越大。

(四) 成本与质量不是正相关(正比例)关系

饭店完全可以实现在低成本运作情况下的质量达标。这里要解决两个认识上的问题,一个是营销、服务质量与需求的关系,另一个是怎样更好地满足内需的要求。

(五) 增收与节支的关系

饭店就像一户人家,节支很重要,但不是根本。只有家庭收入不断增加,手头的钱多了,过日子才舒坦。当然,也不能大手大脚成为败家子,大多数家庭还是属于工薪阶层,应该量入为出。另外,饭店节支的潜力很大,还有待我们去挖掘,只是以前在这方面的的工作做得比较马虎,又没有标准。所以,我们的节支工作应从改革高度,从市场机制的高度去理解和实践。

(六) 财务部门是实施成本运作的关键

饭店的财会人员要站在市场竞争的高度来实施低成本运作策略,而不是死抠一项成本。这就要求财会人员在具体工作中遵循“三个有利于”的原则:(1)是否有利于提高市场占有率;(2)是否有利于提高顾客满意度;(3)是否有利于增加营业收入。

财务部门不仅仅是一个算账的部门,而是要参与经营管理的全过程,从计划、控制到监督、协调,既要懂财务,又要懂业务,

财会人员应该是饭店投资者与经营者的好参谋、好助手。

四、成本控制的方法

(一) 预算控制法

预算控制法是以预算指标作为经营支出限额目标;预算控制即以分项目、分阶段的预算数据来实施成本控制。

(二) 主要消耗指标控制法

主要消耗指标是对饭店成本费用有着决定性影响的指标,主要消耗指标控制,也就是对这部分指标实施严格的控制,以保证成本预算的完成。

(三) 制度控制法

这种方法是利用国家及饭店内部各项成本费用管理制度来控制成本费用开支。成本费用控制制度还应包括相应的奖惩办法,对于努力降低成本费用有显著效果的要予以重奖,对成本费用控制不力造成超支的要给予惩罚。

(四) 标准成本控制法

标准成本是指饭店在正常经营条件下以标准消耗量和标准价格计算出的各营业项目的标准成本作为控制实际成本时的参照依据,也就是对标准成本率与实际成本率进行比较分析。实际成本率低于标准成本率称为顺差,表示成本控制较好;实际成本率高于标准成本率称为逆差,表示成本控制欠佳。

(五) 目标成本控制法

目标成本是指在一定时期内产品成本应达到的水平,据以作为成本管理工作的奋斗目标。产品目标成本=产品有竞争力的市场定价-企业目标利润。

(六) 全部直接成本控制法

五、劳动力成本的控制

目前, 国有饭店劳动力成本(即消化在人头上的开支)一般要占总费用的50%左右, 占营收总额的30—35%。一旦市场不景气, 经营滑坡, 企业就会难以承受, 步入恶性循环。

降低劳动力成本具体的措施有以下几点:

(一) 撤并部门

比如将采供部归口到财务部。一些没效益的三产, 该撤的, 限期撤消。

(二) 职能分解落实

饭店内的一个部门, 究竟有多少事, 需多少岗来承担, 通过与部门的共同洽商, 把编制与人数确定下来。工作量不足的, 可以合并岗位, 但要以客人为中心, 不能随意并岗。

(三) 竞聘上岗

竞聘上岗使每个人的命运不在领导的脑子里, 而确确实实就掌握在员工自己手中。这激发了员工的危机感、紧迫感和竞争感, 员工工作积极性提高, 形成精简高效的运行机制。

(四) 满负荷工作制

满负荷工作制就是改变饭店有些部门分工过细, 各个工种分工太刻板。倡导多能工的做法, 对一些技术性工种要求一专多能, 提高业务技术的综合能力, 做到既能操作又能维修。

(五) 人员分流

这不是靠饭店自身就能解决的问题,还得与社会变革与体制变革相结合。目前阶段可采用的方法有:(1)派出管理;(2)开发新项目;(3)轮岗;(4)辞退临时劳务工。

六、能源的成本控制

能源主要指水、电、煤、油(重油、轻油)、气等。需通过五项措施来落实:

(一)制定管理制度

主要是使用责任制度、维修保养制度、监督制度、奖惩制度。

(二)建立科学、细致、严格的能耗标准

主要以合理使用量为标准。但对特殊情况如用电的峰谷时段要加强调度。

(三)宣传、灌输节能观念

鼓励员工提节能的合理化建议,实行节能节支的双向研究课题责任制。

(四)动态管理能源

依据客观条件的变化,灵活调整能源使用方法。

(五)技术改造

如冷冻机冷却水的回笼、重复循环使用技改;又如客房与餐厅的分开送风的技改。这些技改投资都不大,几万元到十几万元,但日积月累,省下的却是十分可观的很大一笔钱。

七、物料消耗控制

饭店的物料消耗的控制涵盖面相当广泛,可以说品类一应俱全。饭店对物料成本控制的基本原则:统一采购、统一保管、统一使用、落实到人。

(一) 采购

主要通过制定统一的采购制度、货比三家、经常性核价与比价、直接联系厂家、争取价格优惠、保证质量和用途对口等措施进行控制。

(二) 验收、库存与领料发放

这一程序需要注意:购货前样品由使用者确认,但使用者不允许直接参与谈生意;库房独立验收;降低库存。

对食品的收发抓好八个环节:采购、验收、储藏、发料、加工与切配、烹调、装盘、销售。

(三) 物料用品的有效使用

这里对有效作一界定:一个是以客人满意为准则,另一个是没有浪费和偷盗(包括顺手牵羊)。要做到这二条,必须制定以下几点规章制度:(1)制定使用标准;(2)制定考核标准;(3)建立检查制度;(4)建立个人责任制。

(四) 鼓励并落实基层的节约措施

饭店应制定各项成本费用控制的目标、措施及考核办法。对工作中的好现象和薄弱环节及时进行鼓励或整改,加大成本费用控制工作的广度和深度。

(五) 加强基层各部门的维修保养技能的培训

八、饭店整体上的低成本战略措施

(一) 加强思想教育

随着时代的变化,如今成本控制的观念已不是仅提出“节约为光荣、浪费为耻辱”道德口号所能奏效的。对饭店而言,这是必须做到的一种责任。加强思想教育与养成节俭风气的区别在于:先有责任、后有道德;先负激励(罚),后正激励(奖);先有制度与标准,后有好人好事好思想。这也是我国企业与外资企业的根本差别。

(二) 组织建设

南城香新店筹备工作计划篇二

餐饮和客房是酒店营业的两大支柱。经销餐饮远比经销客房潜力大,效益好,因为餐饮不但面向酒店的住客,而且还面向当地的企业、机关、居民等。一家餐饮经销比较好的酒店,其餐饮收入往往赶上甚至超过客房营业收入。科学地组织餐饮成本控制可以提高餐厅的经营与管理水平,减少物质和劳动消耗,使餐厅获得较大的经济效益。餐饮成本控制关系到餐饮产品的质量和价格,关系到餐厅营业收入和利润,同时也关系到顾客的利益及满足顾客对餐饮质量和价格的需求,从而促进餐饮产品的销售。因此餐饮成本控制在酒店经营和管理中有着举足轻重的作用。

餐饮成本控制是指在餐饮生产经营中,管理人员按照餐厅规定的成本标准,对餐饮产品的各成本因素进行严格的监督和调节,及时揭示偏差并采取措施加以纠正,以将餐饮实际成本控制在计划范围之内,保证实现酒店的成本目标。餐饮业的成本结构,可分为直接成本和间接成本两大类。所谓直接成本,是指餐企在一定时期内耗用的原材料、调料和配料总成本,也是餐饮业务中最主要的支出。原材料是加工制作各种餐饮产品的主料,如面粉、大米、鸡、鸭、鱼、肉、海产品等;配料是指加工制作各种餐饮产品必要的辅助材料,以各种蔬菜为主;调料是指加工制作各种餐饮产品过程中附加的各种调味品,如油、盐、

酱油、味精等。所谓间接成本,是指在产品加工制作过程中耗费的人工费、固定资产折旧费、管理费用等不计入产品成本的期间费用。由此可知,餐饮成本控制的范围,包括了直接成本和间接成本的控制,从财务分析上看,餐企的日常经营消耗主要集中在菜品的原材料、调料和配料上,在餐饮经营中,保持和降低餐饮成本中的食品原材料成本和经营费用,尽量提高食品原材料成本的比例,使餐饮产品的价格和质量更符合市场要求,更具竞争力,是保证餐厅经营效果、增强竞争能力的有效措施。那么如何有效地降低原材料的成本和损耗是餐饮成本控制的关键。笔者就直接成本的控制谈以下几点看法。

一、制定严格规范的采购制度以控制采购成本

原材料购入关系到饮食制品的成本大小以及质量的好坏,必须对其加强管理。既要保证生产服务的正常需要,又要保证不造成积压,尤其是容易腐烂和不宜长期储存的原材料,更应根据生产的需要和原材料本身的特点,有计划地组织采购,以防止损失和浪费。所以餐饮企业应制定以下采购制度。

(一) 建立原材料采购计划和审批流程

1. 厨师长或厨房部的负责人每天晚上根据本部门的需求、物资储备情况确定物资采购量,并填制“请购单”报送采购部门。
2. 仓库部门在各种物品库存量到达最低界线时填写“请购单”。库存量最低界线,也称采购线,是酒店为保证供应,减少资金积压而确定的订货点的库存量,它主要根据各种物品的每日消耗数量、保存期限、进货难易程度以及从订货到进货入库的间隔天数等因素一一确定。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。

(二) 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、零星紧急采购的物资,须附有经批准的采购单才能报账。

(三) 建立严格的采购验货制度

1. 设置专门的验收区域,包括验收办公室、检验测试装置和临时贮藏场地。另外,酒店应设置一种在验收时使用的印戳或标记以防重复点算。

2. 验收人员一般从仓库、厨房及成本核算人员中选用,选用的人员必须具有酒店物品的基本知识,鉴别购进物品与订货单上的质量要求是否一致的能力和兢兢业业、踏踏实实的工作态度;必须熟悉酒店所规定的验收制度和验收标准,有权拒收质量低劣、规格不符的货品,有权拒收任何未经批准的物品采购。

3. 验收程序,货品到后,验收人员根据订货单的内容做好两项工作:盘点数量和检查质量。盘点数量时应注意,如果是密封的容器,应逐个检查是否有启封的痕迹,并逐个过称,以防短缺;如果是袋装货品,应通过点数或称重,检查袋上印刷的重量是否与实际一致。全部货品的测试、检验、过磅、清点等工作应尽量在送货人在场时做完,以便一旦发现数量或质量的差错,有第三者在场认可。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单据,验收单通常有两种形势:一种是验收人员根据点收的货品自制一份验收清单;另一种是验收人员直接在送货人或供货商带来的一式三联的送货单据上盖章收讫。无论采取哪种形式的验收

单据,都应做到收货单据清楚、明确、整洁,便于审核,防止字迹了草,模糊不清,乱涂乱改。验收工作完成后,将收货单和发票订在一起,送交财务部负责核准付款的人员。

(四) 建立严格的出入库及领用制度

制定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,餐企经营所需购入的物资均须办理验收入库手续,所有的出库须先填制领料单,由部门负责人签字后生效,严禁无单领料或白条领料,严禁涂改领料单,由于领用不当或安排使用不当造成霉变、过期等浪费现象,一律追究相关人员责任。

(五) 建立严格的报损报丢和存货清查制度

对于餐企经常遇到的原材料、烟酒的变质、损坏、丢失应该制定严格的报损报丢制度,并制定合理的报损率,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。每月末,财务部要对存货进行清查,这样一方面可以查清账实不符的原因,及时发现存货管理中存在的问题,并采取相应措施,建立和完善必要的手续和审核制度,保证存货的安全和完整;另一方面,可以了解库存的各种存货数量,检查分析企业各种存货有无超储积压现象,检查存货有无因储存时间太长而发生损坏变质现象,有利于及时处理上述现象,加快资金周转速度,提高流动资金周转率。

二、利用先进的酒店管理系统,实现标准化的餐饮成本核算体系

(一) 制定切实可行的成本核算和成本控制制度

餐饮产品多为现做现卖,并且品种多,用料复杂,故很难对每一品种实际耗用原材料进行准确核算,客观上需要对各种饭菜制

订一个合理的投料标准,即配料定额成本。配料定额成本是指单位饮食制品耗用原材料实物数量定额的货币价值,是由投料数量定额与投料单价组成,投料数量定额一般是按每道菜试制结果,考虑不同地区饮食习惯、风味特点并结合厨师经验,经过分析研究确定,财务部门要根据投料数量定额与投料单价制作出标准成本卡,以此作为衡量饮食产品用料,检查其质量,核算、监督并控制其成本水平的依据,并要经常地、不定期地对厨房部考核定额的执行情况,检查各菜品、主食的定额成本与实际成本有无差异,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,以提高厨师的节约积极性,从而大大提高酒店的经济效益。

(二) 合理制订本酒店的毛利率

餐饮产品是一种特殊的商品,其价格的制定与毛利率的高低密切相关,毛利率合理与否直接影响酒店及消费者的切身利益。酒店要根据自身的规格档次以及市场行情合理制订毛利率,并分档口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)。制定毛利率时既要认真研究客人的消费心理,考虑顾客对付出价格需要获取更多价值的要求,同时也要满足酒店获取合理利润的愿望。

(三) 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、每一个档口的成本率,将各档口的成本与实现的收入进行对比,及时分析滞销菜品情况,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,还可以通过成熟的酒店管理系统实现成本分解,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报表进行比较分析,从而发现标准成本卡与实际成本之间的差距。此外,对于投入生产过程的原材料,在当月未全部消耗的情况下,正确计算月末厨房已领未用、或产品未销售原材料的结存额,这个计算的正确与否,

直接影响本期已销餐饮产品成本计算的正确性,对酒店当期财务成果有着重要影响。

三、其他影响餐饮直接成本的因素分析

除上面介绍的原材料的采购和餐饮成本的计算方法外,影响餐饮直接成本的还有菜单的设计、制作的过程和服务的方法,每一阶段都与直接成本息息相关,自然应严加督导。

(一) 菜单的设计

菜单作为一种餐饮销售的信息传播媒介,在餐厅与顾客间起着重要的中介作用,它既是餐饮生产和服务的计划书,对餐厅的经营效益高低具有极其重要的影响,又是顾客进入餐厅后对餐厅认知的介绍书,直接提供顾客对菜品进行选择。所以设计菜单时不仅要考虑到菜品销售情况,更要考虑其赢利能力,如果菜的价格过高,顾客可能接受不了;如果菜的价格过低,又会影响毛利,甚至可能出现亏损。因此,设计菜单时,应适当降低高成本菜的毛利而提高低成本菜的毛利,以保证总体达到规定的毛利率。

(二) 餐饮的制作

制作人员一时疏忽,或温度、时间掌握不当,或份量计算错误,或处理方式失当,往往会造成食物的浪费而增加成本。因此要鼓励使用标准食谱和标准份量来严密地控制食物的充分利用。

(三) 服务的方法

没有标准器具提供使用,对于剩余的食物没有适当加以处理,对于食物卖出量与厨房出货量没有详细记录,延迟送食物给客人引起退单,都会造成食物的浪费和损耗,影响成本,所以预先规划妥善的服务流程,将有助于控制成本。

可见, 餐饮成本控制需要所有与成本相关人员的参与, 每位员工都要提高成本控制意识, 充分认识到成本控制与增加餐饮销售额同等重要, 认识到菜点加工的成本控制不仅关系到餐厅目前的利益, 而且决定着酒店长期的稳定发展, 与员工的切身利益息息相关。只有这样, 全体员工才能积极主动地按要求的成本控制方法进行工作。此外, 餐饮成本控制不能建立在人人自觉的美好愿望之上, 应当有一套贯穿于所有环节的成本控制流程和制度, 以提高经营管理水平, 降低餐饮经营成本, 力求最大利润, 进而有效地达到经济效益与社会效益双丰收的酒店经营目标。

餐饮成本控制, 除保持成本不上升外, 可能更多的是希望成本每年都有一定的降低幅度, 但成本降低总有一个限度, 成本降低到一定程度后, 餐企只有从创新着手来降低成本。从技术创新上降低原料用量或寻找新的、价格低的菜品原料替代原有的、价格较高的原料; 从工艺创新上提高原料利用率, 降低原料的损耗量, 提高成品率或一级品率; 从工作流程和管理方式创新上提高劳动生产率、设备利用率以降低单位产品的人工成本与固定成本含量; 从营销方式创新上增加销量, 降低单位产品的营销成本。只有不断创新, 用有效的激励方式来鼓励创新, 才是餐企不断降低成本的根本出路。

【 参 考 文 献 】

南城香新店筹备工作计划篇三

目前, 我国国有饭店业在经营管理方面与外资酒店还有一定的差距。本文对中外饭店企业的财务管理进行了具体详尽的比较分析, 并根据我国的具体国情提出了一些对策与建议, 旨在能够使我国饭店业同国际接轨, 在比较中吸取经验, 走出一条适合我国饭店业发展的道路。财务管理在饭店管理中举足轻重。在西方发达国家, 财务工作在其发展和运作中, 通过反复的磨合和运转已形成了一套比较完整的、严谨的、合理的体系。并经实践证明切合实际, 行之有效。本文主要

从饭店的财务组织结构设置、财务调控管理手段和财务报表种类等三方面做了比较分析。

一、财务组织结构设置比较

国外饭店财务部和国内饭店财务部的设置有很大差异。

1. 国外大饭店设立成本总监职位，国内饭店财务一般不设立成本总监。成本总监这个职位是很重要的，它直属财务总监领导，对于整个饭店的成本控制，毛利率的调整，成本核算，合理库存量的调整等，能起到决定性作用。成本总监又负责管理食品控制员，饮料、烟酒控制员，物料用品控制员。使他们对自己分管的项目各司其职，各负其责，形成层层把关，以利于酒店总成本的控制。

2. 国外饭店中，一般不单独设立采购部，只设置采购，并将其直接隶属财务部。这样做的好处有：其一有利于成本控制。成本总监可以随时掌握采购情况，任何物品的采购，都应经成本总监的审核批准，避免盲目采购现象的发生。其二，有利于调整成本率的上升。成本总监负责监督，任何高报价，吃回扣的行为都会受到制裁。因为成本总监手中有一张“酒店市场价格表”，表中详细记载各种食品、蔬菜、肉类、调料等物品的最高价格和最低价格，而且还有市场调研价格对比栏目，每月至少进行两次市场调研，以调节价格表，便于控制掌握，防止失控现象的发生。其三，避免因部门分散，互相扯皮的情况发生。如采购的食品、物品积压过多，造成库存、保养成本上升，占用流动资金，如因食品腐败变质还会带来更大的浪费。当然，采购不及时，也会影响酒店的效益和声誉。以上分析可以看出财务部设成本总监很有必要。

3. 国外的饭店建立了有效的内部控制系统，设置收入稽核员岗位和夜审监督员岗位，这在国内酒店是不常见的。许多饭店的客人在住宿期间用现金埋单或购买其他商品，虽然使用信用卡的客人越来越多，但每天仍有大量现金交易，而且饭

店业许多岗位属于非技术熟练型工作，工资较低，社会地位也较低，员工的流动性较大，因此饭店业较容易“遭窃”。内部控制系统有助于保护饭店的资产，保证其会计记录准确可靠，提高业务经营效率及促进管理政策落实。一座规模较大的涉外饭店，其营业部门很多，营业收入也很高。这就要求收入稽核员每天必须仔细审核各个部门的营业收入是否如实上缴，有无遗漏现象？对于夜审送达的各种报表是否真实可靠？要逐笔审查核对。同时还要审核各种原始单据和报表的一致性，各种审批手续是否符合程序，有无不符合程序的情况。夜审监督员，长期从事夜班工作，专门负责审计汇总当日的营业收入情况，根据各收银点上交来的营业报表和各种凭证单据进行审核，确认无误后，编制当日的营业收入报表，对于有收银机系统和计算机系统的，还要负责机器的清整和回零工作，以便于第二天正常营业运转。

我国国内有些饭店不进行夜审工作，只设立日审核算员，负责前一天的营业收入汇总工作，已不能适应经营管理的需要。需要在机构设置上，遵循科学化、规范化、市场化的要求，不断改进。当然，饭店的管理部门还需要考虑内部控制的成本与效益。一项完善的制度应既能保证资产的安全性又应该比较经济实用。

二、财务调控管理手段比较

国外的饭店有一套完整的调控体系。因为没有严格的监控管理，就不会有良好的财务状况，也就谈不上搞好整个饭店的经营与管理。所以，国外的饭店财务总监不仅介入各个部门的事务，有时甚至超过总经理权限，监管饭店的财务工作。因此，现代化的饭店要有一名出色的财务总监，才能强化财务调控管理。目前，国内饭店的财务管理一般侧重于核算管理，而忽视了财务的调控管理。例如，有的财务经理常常是总经理签字同意的就全力办理，很少考虑正确与否。一个人的精力能力有限，不可能每个决策都正确，必须有相关部门当好参谋，为领导提供决策的依据。所以一张采购单，必须

先经过部门经理、成本总监、财务总监审核签字后总经理才能最后签发，缺一不可，以避免决策中失误的发生。而国外饭店强调财务工作的重点不仅仅是会计的核算，更重要的是财务的控制作用。对食品、物品的进货价格进行严格控制，成本总监需搞好经常性市场调研，没有成本总监的批准不准随意采购，不象国内有些饭店，仅是“生米煮成熟饭”后的核算工作。

从上面的分析中可以看出，目前我国饭店的财务管理水平还处在比较低的水平，饭店的财务部机构设置还不够完善，还没有从粗放型经济体制中转变过来。所以容易造成财务上的混乱，不利于成本的控制和掌握。

三、财务报表比较

财务报表既要为外部使用者（债权人、所有者等）使用，使它们成为投资者投资决策的依据；同时也为内部使用者（管理部门）进行预测、决策等日常经营管理活动提供依据。国际上饭店的会计报表门类齐全，详细明了，具体科学。除资产负债表、利润表和现金流量表等会计报表外，还有以下一些报表，使会计管理工作更加细致具体，我国饭店企业也应该根据需要，采用其中的一些报表，克服以前大出大进的粗线条管理方法，防止漏洞的出现，使我们的会计管理工作各个环节能环环相连，做到以经济主体运行的有序性来应对市场经济环境的非确定性。

1. 周预测表：预测未来一周内出租的客房数及出租率，用于人员安排计划和促销；

南城香新店筹备工作计划篇四

把每一分钱用在刀刃上，充分发挥每一分钱的价值。

2、初期投资

这一时期，资金主要用于设备购买，产品原料采购，店面租金，前期宣传等方面上。预计需要人民币3万元左右。

a□封口机 400元，冰柜 450元，搅拌机 250元，饮水机 250元，封口膜、杯子、吸管、各种容器 400元。

b□装修：包括招牌、门墙等1000元

d□开业费用：包括注册、开业营销、员工培训等共15000元

开店第一年店主将按月制作现金流量表与资金损益表，第二、三年按季制。

3、第二期投资

这一阶段我们的“茶小怪”要具有一定的知名度，并且在顾客中有一定的口碑，在市场占有很好的份额并且会有很好的前景。我们的店面会有很大的扩展，服务的质量也将有进一步的提高。其资金来源主要是公司前期盈利的积累和外来资金的引入，如银行的信贷。

南城香新店筹备工作计划篇五

作为一家新开餐厅，前期筹备工作千头万绪，尤其是餐厅，涉及面广，内容多，稍有不周，将对开业后的管理产生较大的影响。希望具备一定的可操作性，提供实实在在的帮助。

做好餐厅开业前的准备工作，对餐厅开业及开业后的工作具有非常重要的意义；对从事餐饮管理工作的专业人士来说也是一个挑战。

本文采用倒计时的手法，将餐厅开业筹备工作作为一个项目来运作。

一、餐厅的工作任务

餐厅服务，业务环节繁多，技术水平要求高，牵涉到的学科知识广泛，因而其管理也最为复杂，加强餐厅管理，对整个餐厅的经营管理都有非常重要的意义。主要负责食品原材料的加工，各类饮食食品的烹制，各餐厅产品销售和宴会服务工作，满足住店客人和店外前来用餐客人的物质和心理享受需要。

二、餐厅开业筹备的任务与要求

餐厅开业前的准备工作，主要是建立部门运转系统，并为开业及开业后的运营在人、财、物等各方面做好充分的准备。

三、确定餐厅的管辖区域及责任范围

餐厅（经理）一般要提前2个月到岗。

到岗后，首先要通过实地察看，熟悉饭店的平面布局。然后根据实际情况，确定的管辖区域及部的餐厅主要责任范围，以书面的形式将具体的建议和设想呈报总经理。餐厅最高管理层将召集有关部门对此进行讨论并做出决定。在进行区域及责任划分时，餐厅管理人员应从大局出发，要有良好的服务意识。

餐厅范围较大，为综合利用会议设施，发挥最大的效能，一般宴会厅、会议室；员工餐厅也由统一管理。

四. 确定餐厅主要功能及布局。

根据餐厅总体建筑布置和市场定位，对餐厅区域要进行详细的功能定位。在进行区域分布时，要合理考虑餐厅各项管理流程；如送餐线路；服务流程的合理性；厨房工作流程的合理性；餐具收拾和洗涤的流程；足够的仓储场所和备餐间；

尤其是多功能宴会厅（一般有二套设施），要留有充足的储藏会议桌和餐桌的场地。

五. 餐厅组织机构

要科学、合理地设计组织机构，餐厅经理要综合考虑各种相关因素，如：餐厅的规模、档次、建筑布局、设施设备、市场定位、经营方针和管理目标等。

六. 制定物品采购清单

餐厅开业前事务繁多，经营物品的采购是一项非常耗费精力的工作，仅靠采购部去完成此项任务难度很大，各经营部门应协助其共同完成。