

<<饭店业管理会计>>

图书基本信息

书名：<<饭店业管理会计>>

13位ISBN编号：9787503220296

10位ISBN编号：7503220295

出版时间：2002-9-1

出版时间：中国旅游出版社

作者：Raymond S.Schmidgall

页数：492

译者：徐虹

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<饭店业管理会计>>

内容概要

目前,全世界有60多个国家引进了AH&LA的教材,有1400多所大学、学院、职业技术学校将其作为教科书及教学辅助用书。

全球45个国家有120多个授权机构为饭店35个重要岗位颁发AH&LA职业资格证书,该证书在饭店业内享有最高的专业等级。

中国旅游出版社引进了AH&LA系列教材,使读者能够从中见识到饭店工作的真正挑战,并能从中获得解决实际问题的方法和技巧的训练,它将帮助你全面了解国际现代化饭店的管理与运作实务,提高饭店经营和管理的专业水准。

<<饭店业管理会计>>

作者简介

Raymond S.Schmidgall (雷蒙德·S·斯米盖尔) 密歇根州立大学饭店、餐馆管理学院教授。

获会计学学士和硕士学位, 密歇根州立大学会计学博士学位。

著有针对饭店业的财务管理、财务会计和管理会计等教材。

他还积极参与饭店财务管理教育者协会、饭店会计师国际协会以及美国饭店业协会财务管理委员会的社会工作。

他是一位财务总监和注册会计师, 同时也是几个会计师协会的成员。

徐虹 南开大学国际商学院旅游学系副主任、副教授、旅游管理硕士、战略管理在读博士。

主要从事饭店财务管理及旅游经济学等方面的教学工作。

主要研究领域有旅游企业财务管理、企业战略管理及旅游经济问题研究。

现为南开文化旅游建设开发顾问、全国经济(旅游)专业技术资格考试命题组成员、天津市旅游学会理事。

<<饭店业管理会计>>

书籍目录

关于作者前言 学习教育学院课程的提示 1. 管理会计学导论 饭店业概述 经营的季节性·短暂的分销链与时间间隔·劳动密集型产业·大量投资于固定资产 饭店业中的会计职能 统一会计制度 会计原则 成本原则·经营实体原则·经营单位的持续性(持续经营)原则·计量单位原则·客观原则·全面揭示原则·一致性原则·配比原则·稳健性原则·重要性原则·现金制与权责制 会计学分支 会计机制概述 借方和贷方 会计循环 企业组织形式 伦理学与饭店会计 计算机应用 小结 注释 主要术语 复习题 习题 本章测验题 2. 资产负债表 3. 利润表 4. 现金流量表 5. 比率分析 6. 成本的基本概念和本一量一利分析 7. 成本定价法 8. 预测方法 9. 经营预算 10. 现金管理 11. 内部控制 12. 资本预算 译后记
.....

<<饭店业管理会计>>

章节摘录

书摘 成本原则 成本原则是指在记录一个会计事项的时候,依据购进的产品和服务的价格或成本来记录其会计价值的大小。

例如,如果一家餐馆老板买进一台洗碗机,那么餐馆与供应商之间商定的价格就决定了记账的金额。如果商定的价格是5000美元,那么在餐馆的账簿上洗碗机的原始价值就是5000美元。

供应商可能以4000美元从制造商处获得洗碗机,而在购买洗碗机的那天,餐馆可能接到供应商提出的5500美元的报价,但是被记录的金额只能是实际成本。

如果在记录一项交易时使用了和成本不同的其他金额(如估计额或评估额等)的话,那么成本记录将失去其有用性。

当成本是记录一项交易的基础时,买卖双方就要确定记录的金额,这个金额通常是对购买的产品或服务价值的客观公正的计量。

当流动资产的价值明显低于账簿上记录的成本时,必须承认这种价值上的下跌,因此,稳健性原则(以后会讨论)比成本原则更重要。

例如,许多饭店将存货以低于成本或市场时价结转,另一方面,只要管理部门计划在寿命期内继续保留已有的财产和设备(通常被称为固定资产),则常常以低于折旧额的成本予以结转,而不是将其降低到市场价值,这种对财产和设备的处理方式是以持续经营原则为基础的(后面也要讨论)。

经营实体原则 会计和财务报表是以下面这些概念为基础的(1)每个企业都是持有自己一套账户的经营实体;(2)这些账户与业主的其他财务利益是相分离的。

例如,如果一个饭店业主决定从饭店拿走一些食物回家私用,那就应该相应地改变所有者的账目,与业主私人事务相分离来记录经营活动,使得对饭店获利能力的判断更为合理。

分离的记账方式不仅为饭店经营管理提供了良好的信息,而且对于适当地申请退税来说也是必要的。

经营单位的持续性(持续经营)原则 根据经营单位的持续性原则,在编制会计记录和报告时,假定企业将无限期地经营下去而不会被清理,换句话说,企业是持续经营的。

这一假设建艇在以下概念的基础上,即饭店或汽车旅馆的真正价值在于其赚取利润的能力,而不在于清理时的资产价值。

在这一概念下,资产和设备的市场价值不需要体现在财务报表上,预付费用被认为是资产。

假如有合理的理由证明饭店在不久的将来将无力继续经营,那么就应将这一未来要发生的事件在财务报表上反映出来,对此最好的解决办法就是将资产价值缩减到市场价值的水平上。

计量单位原则 财务报表是以货币为单位来表现其交易事项的,假设货币单位代表稳定的价值单位,因而在同一个报表里就能包括过去的和现在的焚易事项。

20世纪70年代末助年代初,年通货膨胀率(通过消费者物价指数来衡量)超过10%。

财务会计标准委员会对此做出了反应,要求各大饭店公司在财务报表脚注里显示其资产和设备的现时重置成本,因为一些饭店资产和设备的现时价值已超过账簿上记载的固定资产价值数的两倍。

由于在过去的几年里,通货膨胀已相对较低,因此财务会计标准委员会已废止了这一要求。

20世纪80年代,一些饭店企业如希尔顿饭店公司,已经提供了除财务会计标准委员会要求以外的财务信息。

希尔顿公司不仅提供基于历史成本的传统财务报表,而且还提供了反映现时重置成本的某些数据,此外还提供了基于从固定资产中获得利润的现时价值的某些数据。

客观原则 会计交易及其会计记录应尽可能地建立在客观的基础上。

一般来说,这种客观凭证就是发票或是付讫支票。

不过在缺乏客观凭证的情况下,也必须给出一个估价。

例如,假设一个餐馆的业主将几年前为个人使用所购买的设备提供给餐馆公司,并交换到股票100股,进一步假设,这家餐馆公司的股票没有为人所知的市场价值,业主可能认为设备值1200美元,而原始记录却显示几年前的成本为1400美元,而评估者估价设备价值为850美元。

此例中,对它今天的价值最客观的估价将是评估者所仙的850美元。

由饭店发布的财务报表包含许多财务信息。

<<饭店业管理会计>>

对信息进行全面的分析，不仅仅是阅读报表，报表的使用者还要能对其中的事实做出解释，以发现饭店的财务状况中各方面易被忽视的问题。

这一点可以通过比率分析来完成。

比率分析就是财务报表上的相关事实和数字间的比较，是两个数字之间关系的数学表述，是通过一个数字除以另一个数字来计算的。

通过将这两个数字结成比率从而产生了新的信息，这样，比率分析就使财务报表上所报告的数字更有意义，信息量更大，也更加有用。

特别是，比率分析为评价饭店财务状况的不同方面提供了一个指示器。

比率分析能够向财务报表使用者提供以下问题的答案：1. 有足够的现金偿付特定时期的负债吗？2. 饭店经营的利润是合理的吗？3. 与股东的投资额相比负债水平是可以接受的吗？4. 存货的使用是适当的吗？5. 根据赊销情况，应收账款是合理的吗？6. 饭店有能力偿付债务吗？在本章中，为了评价饭店财务状况，我们首先说明用来进行比较的各种比率标准，其次要讨论通过比率分析解释财务报表的各种作用或目的以及不同比率的表述方法，最后大部分篇幅将致力于详细讨论饭店业中那些最常用的比率。

比率标准 比率分析常用来评估各种财务状况的有利方面或不利方面。

然而，计算出来的比率本身并不能说明什么是好的，什么是坏的；什么是能接受的，什么是不能接受的；什么是合理的，什么是不合理的。

比率本身是中性的，仅仅表示相关数据之间的数字关系。

为了将比率作为衡量饭店运作成功与否的指示器，必须将计算出的比率与某种标准进行比较。

只有这样，比率才变得有意义，也才能为财务报表的使用者提供评价财务状况的基础。

在一定时期和一定经营状况下，对计算的比率进行评估的标准基本上有三种：过去一段时期的比率、行业平均值及预算比率。

许多比率可以与上一时期内相应的比率进行比较，从而发现是否有重大变化。

例如，可以将本年客房出租率(将在本章稍后进行讨论)与上一年的客房出租率相比较，以确定饭店这一年里客房的销售量是否比上一年有所增加。

这一比较有助于评价饭店本年营销计划的效率如何。

行业的平均值是另一种进行比较的有用标准。

计算出一定资产的投资回报率(将在本章稍后进行讨论)后，投资者可能要将它与特定的行业中拥有相似资产的平均投资回报率进行比较。

这样可以使投资者在与同行其他企业的比较中了解到有效使用资源为其获取利润的资产管理能力如何。

此外，经理们可能要将本饭店的客房出租率或者食品成本率与行业平均值进行比较，以此评价与本行业其他饭店进行竞争的能力如何，已公布的行业平均比率是随时可以利用的资源。

在将比率与先前时期和行业平均值进行比较的同时，最好还要与计划的比率目标进行比较。

例如，为了更有效的控制人工成本，管理部门可以制定当年人工成本率的目标(将在本章稍后进行讨论)，这一目标比前一年的水平略低一些。

对较低的人工成本率的期望可以反映出管理部门改进计划程序和与人工成本相关的其他因素的种种努力。

通过将实际人工成本率和计划目标进行比较，管理部门就能评价其为控制人工成本所做的努力是否有效。

将比率同这些不同的标准进行比较，可以得到不同的评价。

例如，本期内食品成本率为33%，同上年度34%的比率相比以及和行业的平均值36%相比，可能是有利的，但是与32%的经营计划目标进行比较，就可能是不利的。

因此，用比率分析来评估经营业绩时必须谨慎从事，不仅要注意用什么标准去评价比率，还要注意比率分析的目的。

比率分析的目的 经理、债权人和投资人在使用比率分析评价财务报表中的信息时，常常有不同的目的。

<<饭店业管理会计>>

各种比率可以帮助经理们监督本饭店的运营绩效，评估其是否成功地达到了各种目标。

通过跟踪一些比率，饭店经理就能够十分准确地认识饭店经营的有效性如何。

在餐饮部，大多数经理计算食品成本率和人工成本率的目的是为了对占经营成本最大的这两项内容进行控制。

在客房部，客房出租率是经理每日关注的一项关键性比率。

管理部门经常用比率来表述经营目标。

例如，管理部门可以制定如下的比率目标：
· 将流动比率保持在1—1.25之间；
· 负债 / 权益比率不超过1 : 1；
· 将所有者权益回报率保持在15%。

这些比率以及其他更多的比率将在本章稍后加以充分说明。

需要注意的是，比率作为目标完成情况的一种指示器，对经理来说特别有用。

当实际的业绩达不到目标时，比率会帮助指出问题所在。

在前面提到的例子中，食品成本率实际为33%，和计划的32%相比较是不利的，这就需要研究造成这1%偏差的原因。

这1%的差异可能由成本差额造成，也可能是由于销售组合的不同，或者两个因素都有。

比率分析能对这样的研究提供重要的信息。

债权人使用比率分析来评估饭店的偿债能力，判断未来贷款的风险。

例如，流动比率是流动资产和流动负债之比，它可以显示出一家饭店支付即将到期负债的能力。

此外，有时债权人在饭店经营中利用比率去表明某些财务协议中的条件。

例如，作为贷款的条件，债权人可能要求饭店的流动比率要保持在2 : 1左右。

投资者和潜在投资者利用比率来评价饭店的经营业绩。

例如，股利分配率(付出的股利除以盈余)表示饭店盈余分配的百分比。

潜在投资者的兴趣主要在于股票的增长，可能不会选择对支付较多股利的饭店进行投资。

比率可以用来表达财务业绩。

不同的比率表达不同的业绩。

分开来看，单个比率只能揭示饭店全部财务状况的某一方面。

然而集中在一起，比率却能传达大量财务报表字面上不明显的信息。

.....

<<饭店业管理会计>>

媒体关注与评论

前言《饭店业管理会计》(第四版),阐述了管理会计的概念及其在饭店业这个特殊经营领域中的运用。

本书不仅适用于饭店业经理,而且适用于两年制或四年制饭店专业的大学生。

本书的读者应大体熟悉基本会计概念和程序,或已修完基础会计方面的前期课程。

在每章的开始,我们提出一些饭店业经理可能思考的问题来展开对会计概念的讨论;而在每章的结尾,我们都设计一些复习题和习题来检测读者对本章概念理解的程度。

有的章节后面的附录则对正文中提到的概念进行了更为详细的说明。

每章的最后一部分是测验题,以便于读者了解自己对本章内容的认识和理解程度,进而之帮助读者准备此门课程的学位考试,书的最后是所有测验题的答案。

本书共包括12章内容。

第一章是会计概述,第二章到第四章分别阐述了3个基本财务报表——资产负债表、利润表和现金流量表。

资产负债表和现金流量表的论述与大多数财务会计课本的内容相似,利润表的论述则是基于《住宿业统一会计制度》中涉及的各个附表展开的。

第五章注重于解释财务报表信息的比率分析方法。

对于每个列示的比率,本章都概括了它的目的、比率计算所需数据的来源、计算公式以及所有者、债权人和管理者出于不同立场对比率分析结果的解释。

第六章和第七章涉及了基本的成本概念、本量利分析和成本定价法。

第六章论述了成本的各种类型,以及管理者如何在特定的决策情况下辨别相关成本。

本章还使用方程式和坐标图来进行本量利分析。

第七章论述了成本定价法,并结合食品、酒水和客房定价的例子予以说明。

第八章和第九章的主题分别为预测方法和经营预算。

第八章论述了关于销售预测的基本数学模型,同时列示了希尔顿饭店、爱瑞马克公司和比萨小屋等饭店企业销售预测的例子。

第九章讨论了如何编制预算,如何运用预算控制经营活动,以及在多体和单体饭店中如何采取不同形式的经营预算等问题,此章还包括由ITT喜来登公司提供的一些表格。

第十章论述了现金管理,包括现金预算和营运资金管理。

第十一章论述了发挥会计职能所需的内部会计控制的基本要求,包括现金收入、现金支出、应收账款、应付账款、存货、工资、固定资产及有价证券。

第十二章的主题是资本预算,有代表性的资本预算模型包括回收期、账面收益率、净现值和内部收益率。

<<饭店业管理会计>>

编辑推荐

《饭店业管理会计（第4版）》阐述了管理会计的概念及其在饭店业这个特殊经营领域中的运用。本书不仅适用于饭店业经理，而且适用于两年制或四年制饭店专业的大学生。本书的读者应大体熟悉基本会计概念和程序，或已修完基础会计方面的前期课程。

<<饭店业管理会计>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>