

论 ERP 系统在民营餐饮连锁企业财务核算中的应用

曾桂连

(湖南晴溪餐饮管理集团有限公司, 湖南 株洲 412000)

摘要:在经济高速发展的进程中,餐饮行业市场的销售额呈现大幅度上涨的趋势,餐饮行业正在逐步地向多元化、现代化、专业化的模式发展,同时,民营餐饮连锁企业数量逐年增加,正在成为餐饮市场中的后起之秀。在大环境的影响下,为有效地降低成本。提升财务核算的能力,更好地利用信息的时效性,提升自身决策的精准度,民营餐饮连锁企业在近几年的发展中十分重视 ERP 系统建设。

关键词:ERP 系统;民营连锁餐饮企业;财务核算

[DOI]10.12231/j.issn.1000-8772.2020.35.061

1 ERP 系统与传统软件相比的优势

ERP 系统与传统的财务核算软件不同,不仅仅有核算功能,还在核算的基础上具有财务管理功能,财务管理功能能够针对企业财务核算数据信息进行有效的分析和整理,进行更好的预测,为企业的决策者提供良好的支持;ERP 系统能够通过自身模块结构,真正地实现信息共享,打破了企业之间存在的信息障碍,强化了对信息的利用效率;再次,ERP 系统能够根据核算的内容自动生成所需求的会计报表,极大地简化了财务核算的环节和流程,将财务人员从繁琐的报表工作中解脱出来,工作效率进一步优化。

2 ERP 系统在民营餐饮连锁企业财务核算中存在的问题

(1)ERP 系统物料清单核算功能没有被有效的运用。民营连锁餐饮企业要针对日常的采购计划,制定不同的物料清单,现阶段 ERP 系统中的物料清单可以分为五个方面,缩排式物料清单、汇总用物料清单、反查用物料清单、计划物料清单,这五个内容都是为更好地日常采购计划服务的,但是从民营连锁餐饮企业 ERP 系统在物料清单的核算上来看,只是简单的设立了物料清单,但是实际采购的内容没有按着所有的明细进行输入,只是按着大类进行输入,例如,采购的面粉,物料清单只是显示面粉,但是面粉下的具体面包粉、馒头粉、油酥粉的详细内容没有涉及,因为不同的面粉涉及的价格不同,在进行成本结转的过程中,成本也只能按着面粉的平均价格粗略的核算,或者按着菜品进行粗略的核算,导致成本精细化不足,不能严格的进行把控。

(2)ERP 系统在库存核算的过程中应用不深。民营连锁餐饮企业库存管理与一般经营企业不同,部门和门店领取原材料的过程中需要提前提交申请单,通过库存管理者签字才能正常的领取相关的餐饮用品,但是,由于民营连锁企业 ERP 系统的应用还停留在最为原始的进货和出库的简单管理上,很多的库存数量准确度不足,甚至先取料后补单据的情况经常出现,ERP 系统不能对库存情况进行有效的监督和管理,入库数量和出库数量种类信息与实际出库、入库信息不符现象十分的严重,不仅导致库存管理工作效率减低,更影响了财务对库存的有效核算。

(3)ERP 系统不能更好地服务于财务核算中的销售预算环节。现阶段,民营餐饮连锁企业通过 ERP 系统已经基本实现了对后厨剩余菜品的信息更新,这为避免顾客所点菜品已售罄的情况提供了可能。但是,从民营餐饮连锁企业基本的实际情况反馈,大多存在沽清情况,顾客所点菜品短缺说明民营餐饮企业现阶段的后厨承接能力存在一定限制。

3 强化的建议

(1)深入采购环节 ERP 系统应用。针对采购环节 ERP 系统应用的弊端,企业可以针对现状进行积极的调整:第一,针对采购的物料清单,进行详细的录入和产品细分,例如,肉品类,可以细化分为鸡肉数量、鸡肉单价、鸡肉总额、牛肉数量、牛肉单价、牛肉总额,通过系统的对物料清单的产品进行核算,详细地计算出企业采购过程中的成本总额;第二,对 ERP 系统中物料清单模块进行的深入探讨,发挥其价值,通过设立不固定的模式,更好地利用物料清单中的

汇总功能和校对功能,保证财务核算中数据信息的准确性。

(2)强化库存环节 ERP 系统的应用。针对民营餐饮连锁企业的基本情况,在 ERP 系统进行库存管理的过程中应该做到:第一,强化入库和出库的管理,针对 ERP 系统下设定的不同成本管理方法,针对入库和出库自动地生成到货单、出库单、入库单等内容,保证实际出库和入库种类和数量的一致性;第二,针对库存的内容提升整个链条中 ERP 系统应用,入库单和出库单模块可以和 ERP 系统中的应收款和应付款直接的挂扣,将库存的管控上升倒整个管理链条模式中,这对于整合资源,强化财务核算和管理意义重大。

(3)提升销售环节 ERP 系统的应用。针对现阶段民营餐饮连多企业销售过程中 ERP 系统对财务核算的影响,为了更好地提升销售环节中财务核算的准确性和科学性,在实际运行的过程中,可以从如下几个方面入手,积极地促进财务核算信息的准确性和财务能力的提升,首先,企业需要针对当下日营业额和菜品走量进行有效的调研,将这些数据信息输入到 ERP 系统中,通过系统的分析和预测功能,进行有效的预算编制,减少日营业中沽清现象和菜品剩余现象的出现;其次,设立自动点餐功能的运用,顾客即节约了时间,通过自动点餐,ERP 系统自动整理数据信息,在实际核算的过程中,既减少了财务人员信息整理的时间,又降低了餐饮企业的成本;再次,ERP 系统下的民营餐饮连锁销售内容不仅仅是实现信息的共享,还可以针对手机 APP 进行进行协同工作,这种情况下,企业需要不断地开发这些模块的新功能,服务于顾客的同时,更好的为财务核算工作提供便捷的服务。

4 结束语

实际 ERP 系统在民营餐饮连锁企业财务核算应用的过程中,范围更广,涉及的内容更多,例如,绩效考核、辅助管理等相关的内容,但是 ERP 系统随着互联网技术的更新换代,在民营餐饮连锁企业财务核算的应用会更加的深入和具体,在未来的发展中,不仅仅能够更好的和现有手机业务相结合,信息的处理能力,分析能力和预测能力也会又进一步的提升,因此,民营餐饮连锁企业在实际应用的过程中,应该针对这些问题进行不断的调整和优化,促进 ERP 系统更好的为民营餐饮连锁企业发展服务。

参考文献

- [1]徐雅涵.ERP 系统在企业信息管理中的实际应用[J].信息与电脑(理论版),2017(19):134-135+138.
- [2]钟鸣.ERP 系统在大型国有企业管理中的应用分析[J].通讯世界,2018(01):253-254.
- [3]任玛丽.ERP 系统在财务管理中的应用与改进[J].财经界,2018(09):84-85.

作者简介:曾桂连(1982,08-),女,汉族,湖南娄底人,大学专科学历,中级会计师,研究方向:餐饮企业会计核算、财务管理。