

浅谈餐饮服务业的成本控制

陈娟

(西安建国饭店有限公司,陕西 西安 710043)

摘要:由于社会的不断发展,时代的不断进步,使现代社会中的各行各业得到了发展。例如,餐饮服务企业的种类与数量越来越多,在餐饮服务企业数量增加的同时,市场中餐饮服务企业的竞争也逐渐激烈起来,因此,餐饮服务业只有不断学习、不断改进完善自身的行业运营水平,才能够提高自身竞争力,在市场中立足。想要提高餐饮服务业的竞争力,首先应该提升餐饮服务业自身的成本管理工作,本文主要对餐饮服务业的成本管理控制进行了探究与分析。

关键词:餐饮服务业;成本管理;控制

【DOI】10.12231/j.issn.1000-8772.2023.08.121

1 引言

餐饮服务业的种类较多,有饭店、餐厅、小吃、酒店、度假村等多种餐饮服务类型,同时餐饮服务业的主要经营业务也比较复杂,有厨房生产、食品零售、餐饮服务等多种经营业务模式。而餐饮服务业要将服务贯穿于消费者的整个消费过程中,为消费者提供良好的消费体验,使消费者满意餐饮服务。但是伴随着当前社会迅速的发展,人们的生活水平得到了提高,对餐饮服务行业的服务需求也越来越高,导致市场中餐饮服务行业的竞争压力增大。餐饮服务业想要使消费者更加满意自身提供的服务,就要通过对餐饮服务业成本的管理与控制来提高自身的竞争力。

2 餐饮服务业成本管理主要管理内容

由于餐饮服务行业的服务贯穿于消费者的整个消费过程中,因此,餐饮服务业也要将成本管理工作贯穿于整个餐饮服务业经营过程中。在餐饮企业实施餐饮成本控制与管理工作时,可以将餐饮服务业在经营过程中任何与餐饮有关的内容都纳入餐饮的成本管理控制工作内容中来,避免产生成本控制疏漏。通常餐饮成本包括食品的采购、制作原材料、菜肴的加工、菜肴的销售等多种类型的成本,其中,餐饮制作原材料的控制,人工制作成本以及餐饮服务费用的消耗是餐饮服务业进行成本管理控制工作的主要成本管理内容。

2.1 管理员工意识

在餐饮服务行业中,基层员工往往会存在缺乏对餐饮服务企业进行成本管理控制的意识,导致在日常的工作中不注重控制餐饮成本,对餐饮成本造成过度消耗、浪费的现象,这是因为餐饮服务行业的基层员工大多从事劳动性较强的工作,而这些基层员工又有着年龄、文化水平、专业素质不同的特点,因此,对企业成本管理控制理念的认识程度不同。在日常的餐饮服务工作中,基层员工往往更侧重于自身的薪资收入,不会重视餐饮企业的成本控制管理,多数认为餐饮企业的成本控制管理工作应

该是上层餐饮企业管理人员的工作内容,因此不会对餐饮服务业的企业成本管理控制工作投入较多关注。为了提高餐饮服务行业的自身经营效率,企业应该将这一现象重视起来,在日常工作中强化基层工作人员以及其他餐饮服务业有关工作人员的成本管理控制意识,使每一位工作人员都能够在工作中注重企业的成本管理与控制工作。为了使餐饮企业员工的成本控制管理工作强化意识工作得到有效落实,将餐饮企业工作人员的个人薪资收入与企业成本控制管理效果产生联系,同时也可以采用奖励惩罚的措施促使餐饮企业员工内化成本管理控制意识,使餐饮企业成本得到有效地控制与管理^[1]。

2.2 管理食品供应原材料

想要使餐饮服务企业高效运转,那么对餐饮服务业的食品原材料的选择十分重要,餐饮食物的原材料不仅关系着餐饮企业的成本支出,同时也决定着餐饮企业的食品生产质量。因此,做好餐饮服务企业的食品原材料管理,能够有效地使餐饮服务业成本得到管理与控制。想要保障所采购的餐饮果蔬原材料质量,在进行餐饮原材料采购前要制订好科学、合理的采购计划,并做好成本预算工作,在进行采购时严格检查原材料质量,并采取性价比最优方案进行采购。在采购完成时,要对所采购的食品原材料进行二次检查,避免出现疏漏导致原材料出现质量问题,导致餐饮企业成本发生亏损。同时,餐饮服务企业应该根据自身的运营情况,对食品原材料的采购以及食品原材料的储存制订合理、科学的方案,避免在运营过程中出现食品原材料不足,或食品原材料因销量过低而产生滞留的现象,做好食品原材料的科学预算,能够帮助餐饮企业更好地进行成本管理控制工作^[2]。

2.3 管理厨房产品的生产

在餐饮服务业中,后厨的工作决定着整个餐饮的食品质量以及卫生情况,良好的食品质量以及良好的卫生情况能够促使顾客愿意进行消费,使餐饮实现更好的发展。由于后厨厨房的食品加工区域存在着较多的不确定

因素,因此,应当加强后厨厨房工作的成本管理意识,使后厨厨房工作更加高效。餐饮企业想要加强对后厨厨房工作的成本管理控制工作,可以从四个方面来进行:餐饮的服务规范制度、厨房的加工工作流程以及食品加工规则、厨房的菜肴加工制度、食品的质量和菜品的创新。当厨房在对菜品进行加工的过程中,要注意将餐饮成本控制管理工作有效落实好,避免过度使用食品原材料产生浪费,对于肉类菜品的加工,不需要的骨头可以进行回收处理,将骨头用于需要加工生产的部分,降低食品原材料使用成本,提高食品原材料的利用率。如若厨师想要提高食品原材料的加工效率,可以在食材处理环节对食品原材料进行处理,将食品原材料不同的部分进行分类,使厨师在进行食品原材料的加工过程中能够高效地使用食材。在食品加工过程中减少对食材的处理时间,加快食品加工速度,保证食品的出餐速度,同时也能够避免在食物加工过程中还要现场进行食材处理,导致不被利用的部分没有时间进行保存而产生浪费。在食品加工过程中往往会有些较为贵重的食材,对于这些贵重的食材,可以交给有多年处理食材经验的厨师进行加工处理,保证贵重食材能够得到有效加工,避免因经验不足对贵重食材进行错误加工从而导致贵重食材的浪费,从细节上节约食品原材料,实行企业成本管理控制工作^[3]。

2.4 管理收款工作

在餐饮服务业中,收款工作是餐饮服务企业的最终环节也是最重要的环节,如果在餐饮服务企业收款环节产生任何小差错,都会对餐饮企业的成本收入造成影响,因此,对餐饮服务企业的收款环节,应该加强管理,强化相关工作人员的责任意识,认真地做好自身工作,避免产生疏漏导致餐饮企业成本出现亏损问题。

3 餐饮服务业成本管理中存在的问题

3.1 采购成本不可控

在餐饮服务业中,对食品原材料地采购决定着整个餐饮服务业的运营成本以及收益效果,同时也决定着消费者的消费意愿以及在市场中的竞争力是否强大。由于餐饮服务业的原材料采购比较复杂,在采购的过程中还会发生一些难以预料的问题,影响着企业的成本。同时,在餐饮服务业中,个别采购人员进行食品原材料的采购可能会出现贪图利益,吃回扣的现象,导致餐饮企业难以真实地进行食品原材料的采购。在餐饮服务业中存在这样的现象,不仅影响着餐饮企业的成本控制工作,甚至还会出现食品原材料得不到有效保障,出现食品问题,影响到整个企业的运行^[4]。

3.2 产品制作过程中出现浪费

在餐饮服务业中,食品的加工制作过程比较复杂,一旦在食物的加工生产制作过程出现小小的问题,就将会影响到整个食品质量。在出现问题时想要追寻原因,也是一项大工程,不仅需要从食品原材料的储存环节开始查

找问题,还要在食品原材料的加工过程以及食品原材料的制作过程进行查找,不仅增加企业时间成本,同时也会浪费较多的食品原材料,导致餐饮企业食品原材料没有得到有效运用。在食品原材料的入库管理环节一旦出现偏差错误,也将会导致食品原材料产生浪费,因为食品原材料需要进行冷藏保存,如果在进行食品原材料的储存管理过程中没有正确地根据食品原材料的正确储存方式进行储存,那么将会损坏食品原材料,导致食品原材料出现损坏,无法利用,进而产生食品原材料的浪费,使企业出现亏损。在进行食品原材料的采购时,如果采购人员没有掌握正确的食品原材料采购方案,极大可能会产生食品原材料采购数量不合理的情况出现,同时还会因食品原材料的采购数量较多导致食品原材料得不到及时的利用,而出现过期无法使用的现象,导致食品原材料的浪费,餐饮企业的利益也将遭受损失。在对食品原材料进行食材功能分类处理、切配环节,如果厨师没有及时地将食品原材料的功能进行合理的分类,那么将会在日后的食品加工过程中造成食品原材料的边角料过度抛弃,导致食材出现浪费,在进行配菜时,如果厨师缺乏配菜经验,或不了解菜品的制作方法,在制作过程中出现错误,重新制作,也会导致食品原材料过度消耗产生浪费。因此,在餐饮服务行业的任何一个环节,都有可能造成食品原材料的浪费,导致餐饮服务企业成本增加^[5]。

3.3 出现跑单问题

在餐饮服务业容易出现吃霸王餐或跑单的现象,这种现象不仅难以解决,同时解决不好还会对整个餐饮服务业造成影响。有的顾客因看到餐饮企业正处于生意火爆的状态之中,认为店家不会在意自己是否付过款,趁不注意时偷偷溜走跑单。从而会对餐饮企业的经营收入与成本管理造成影响,导致餐饮服务业出现成本管理控制问题。

4 强化餐饮服务业成本管理措施

想要有效地提高餐饮企业的成本控制管理工作,就要采用科学、合理的成本控制管理方法来帮助餐饮企业进行成本控制管理。例如,企业预算控制法、成本制度控制法、企业经营目标成本控制方法等多种管理方法都可以对企业的成本进行有效的管理与控制工作。成本制度控制法主要在餐饮企业的成本控制管理工作中进行运用,对企业的日常支出、食品原材料的消耗情况进行记录控制,同时对餐饮企业的原材料食材采购、储存入库情况和管理进行记录与控制,使餐饮企业能够明确自身的成本支出与消耗。预算控制法的作用主要是根据餐饮企业的经营情况进行成本的消耗预算以及企业盈利预算,并控制餐饮企业成本的支出与消耗,帮助餐饮企业进行成本的控制与管理工作,同时预算控制法还能够帮助企业实现经营目标。因此,餐饮企业想要有效地对成本进行管理与控制,就要采用高效的成本管理控制方法,同时也可

以提高员工的成本管理控制意识,使员工在进行工作时能够时刻怀着对企业成本进行管理与控制的心态进行工作,在工作的细节上避免食品原材料的过度使用与浪费,还可以通过优化食品原材料的采购来保证食品生产质量,以及提高餐饮服务的菜肴质量,满足顾客的要求,使得顾客愿意支持餐饮工作。最后还可以优化餐饮台账管理,采用先付款后上菜的方式,避免顾客出现跑单、吃霸王餐的现象。通过运用这些管理方式方法,避免企业产生成本过度支出、亏损的现象^[6]。

4.1 提高员工成本管理意识

由于餐饮企业有着提高自身成本管理与控制的需要,要求餐饮企业各位员工提高并强化对餐饮企业成本控制与管理的意识,使成本管理控制理念意识能够贯穿于所有员工的日常工作之中,让员工在工作细节上减少餐饮服务业的成本浪费与亏损。通过强化餐饮服务业员工的成本管理控制理念意识,使全体员工参与到餐饮企业的管理与控制工作中来,树立起员工的餐饮服务业成本控制管理工作的责任意识,使员工认识到餐饮服务业的成本控制与管理工作的关系。通过让员工参与到餐饮企业的成本控制与管理工作中来,使员工能够滋生出“企业股东精神”,愿意为餐饮企业作出贡献,在工作中认真地落实餐饮企业成本控制与管理工作的落实与实行^[7]。

4.2 优化食品原材料采购

4.2.1 优化食品质量管理

在餐饮服务业中,食品原材料的质量关系到食品生产以及餐饮企业的整体经营状况。优质的食品原材料能够创造出更加美味的菜肴,相反,质量不好的食品原材料,即使采用高超的厨艺技术也无法将食品制作的“巧夺天工”,可见,食品的质量与餐饮服务业的质量有着直接、不可分割的联系。想要保证餐饮服务业的食品质量,首先要对企业的成本支出进行控制,要求在进行食品原材料的采购时,应该根据餐饮服务业的食品销售情况以及厨房对食品原材料的需求进行采购,确保购买物资能够满足厨房菜品加工的需求,同时也要保证食品原材料的储存量不宜过多,避免因采购过量导致食品原材料的实际使用量跟不上食品原材料的变质速度。在掌握厨房实际需要情况以及食品的实际销售情况后,列出材料采购清单,使用一定的成本支出采购性价比最高、最优质的食品材料,保证食品材料的质量能够满足顾客的需求,同时提高餐饮服务业的食品质量。

4.2.2 优化食品储存管理

由于食品原材料的储存工作在餐饮企业中有着重要作用,因此,相关工作人员在进行食品原材料的储存工作时要严格关注食品原材料的保质期时长,同时还要根据食品原材料的实际储存需求将材料进行存放,避免因存

放不当导致食品原材料出现变质,导致餐饮服务业成本支出亏损。在食品材料入库后,应该对周围环境严加管理,避免外界因素对食品原材料造成破坏。同时,看管人员工作万不可疏忽,定要看管好贵重食材,避免出现偷窃造成餐饮服务企业成本亏损^[8]。

4.2.3 优化厨房产品生产

厨房对食品原材料的加工生产,在整个餐饮服务业中有着重要的影响地位,同时也是食品原材料发挥自身价值的重要关键环节。由于不当的食品加工处理会大大影响着餐饮企业的食品生产质量,因此,对于厨房生产加工要制定严格的要求。在对食品原材料进行部位分类工作时,厨房工作人员应当将材料进行彻底分类,保证食材的每一部分都能够得到有效利用,避免产生食材浪费。在食品烹饪环节,厨房工作人员应提高注意力,尽可能地避免食品材料浪费^[9],保证对菜品的加工手段是正确的,避免在加工过程中出现疏漏、差错,导致菜品出错、浪费。

4.3 优化餐饮台账管理

优化餐饮台账管理能够有效地避免餐饮服务企业出现跑单、吃霸王餐的现象。顾客点餐时出现差错,在影响顾客就餐心情的同时也会影响餐饮企业的成本,因此,在点单环节,服务人员应该对顾客的需求进行详细记录,避免产生菜品漏记、记错的现象。同时,改进收款方式,实行先结账后上餐的营业模式,有效地避免跑单、霸王餐行为的出现。加强工作人员的职业素养,提高工作人员的服务质量,使顾客能够感受到餐饮服务的热情,感受到美好的体验,使得顾客愿意进行消费,成为此餐饮服务企业的回头客^[10]。

5 结束语

综上所述,在餐饮服务业中,对于成本的管理与控制影响着整个餐饮服务业的经营收入。在餐饮服务业中因餐饮服务环节较为复杂,会产生一些问题,例如成本控制管理不当造成经济损失的问题,以及食品出现质量问题,都严重地影响着餐饮服务企业在市场中的竞争力。只有加强餐饮服务企业的成本控制管理工作,才能够有效地避免在日后的餐饮服务企业运营期间出现影响餐饮服务行业成本的问题。

参考文献

- [1]李聪.餐饮服务业成本管理研究[J].纳税,2020,14(06):273-274.
- [2]占全美.基于标准成本法的成本控制分析——以DH馅饼餐饮公司为例[J].现代经济信息,2020(13):86-87.
- [3]郭婷婷.餐饮服务业成本管理问题研究[J].时代经贸,2020(20):75-76.
- [4]李晨晨.酒店餐饮成本控制的探讨——以YZ酒店为例[J].中国市场,2020(27):54-55.

作者简介:陈娟(1981-),女,汉族,北京人,中级职称,研究方向:财务管理。