

# Analysis of the Problems in Cost Management of HN Cafeteria

Qianyun Liu

Linyi Water Group Co., Ltd., Linyi, Shandong, 276002, China

## Abstract

In the context of a declining economic situation, being able to reasonably control cost expenditures and gain advantages in cost pricing is undoubtedly one of the key factors for the continued survival and future development of the catering industry. In the current cost management of the catering industry, the accuracy of cost pricing affects the correctness of profit calculation. The correctness of profits plays an important role in measuring the operating conditions of enterprises. To obtain accurate profits, it is necessary to first calculate costs correctly and then make correct cost pricing. This paper mainly starts from the problems found in the cost pricing of HN cafeteria, and discusses the significance of cost pricing to cost management.

## Keywords

buffet restaurant; cost pricing; cost calculation; cost control

## 浅析 HN 自助餐厅成本管理存在的问题

刘倩云

临沂市水务集团有限公司, 中国·山东 临沂 276002

## 摘要

在经济形势趋于下滑的情形下,能够合理地控制成本支出、在成本定价方面的取得优势,这对于餐饮行业的继续生存以及未来的发展来说,无疑是关键的因素之一。在当前的餐饮行业成本管理中,成本定价准确与否,影响着利润的计算是否正确。利润正确与否,在衡量企业经营状况方面起着重要作用,要想获得准确的利润,就首先需要正确地进行成本计算,从而做出正确的成本定价。论文主要是从HN自助餐厅成本定价中发现问题入手,探讨成本定价对成本管理的意义所在。

## 关键词

自助餐厅; 成本定价; 成本计算; 成本管理

## 1 HN 自助餐厅简介

### 1.1 HN 自助餐厅地理位置优越, 客源充足

HN 自助餐厅在 L 市选址比较具有优势, 选址在 L 市人流量较多的景区, 而且景区停车方便, 地下停车位充足且免费, 尤其是晚间 18 点—22 点人流量依然很大, 周边市民聚集此地品尝各种美食, 赏景参观, 还有网红聚集此地打卡拍摄游玩, 经常会有网红在此地开演唱会。也就是说 HN 自助餐厅所处地理位置优越, 客流量大, 这对于餐厅经营来说是非常有利的一点, 可以为餐厅带来源源不断的客流量。同时, HN 自助餐厅也注重利用网络自媒体进行宣传, 也为 HN 自助餐厅获得了很多客源<sup>[1]</sup>。

### 1.2 HN 自助餐厅的菜品丰富, 推陈出新, 品质可靠

HN 自助餐厅的菜品十分丰富, 有烧烤, 炭火烤肉品种多, 样式全, 口味佳, 各类甜点小吃也是应有尽有, 品质好, 样式新颖, 味道也深受各年龄段的人群喜爱, 尤其是深受小

朋友的喜爱。开放式厨房, 品质可谓看得见的。很多高品质的食品不仅是外观独特, 味道也非常可口。餐厅内的饮料酒水也是高品质的, 还有很多网红饮品, 受众广泛, 老少皆宜。很符合餐厅的一句标语“招待你生命中最重要的人”, 餐厅的各种菜品都值得品尝。

### 1.3 HN 自助餐厅室内环境优雅, 布局美观

HN 自助餐厅室内装修风格也是很别致, 根据不同的人的喜好, 可以选择适合自己的座位, 喜欢安静的人群, 可以选择包间; 喜欢边吃饭边欣赏河边美景以及窗外景区景色的顾客, 就可以选择窗边的位置; 有多种位置可以满足顾客不同需求。HN 自助餐厅里每张桌子上都有二维码, 方便顾客点餐<sup>[2]</sup>。

### 1.4 HN 自助餐厅服务热情周到

HN 自助餐厅的员工服务热情周到, 如果点餐有需要烤肉, 员工会主动询问是否需要帮忙烤肉, 就餐过程产生的食物残渣等垃圾也会及时清理。

## 2 HN 自助餐厅菜品定价中存在的问题

HN 自助餐厅每个套餐价格不一样, 但是在进行定价时,

【作者简介】刘倩云(1990-), 女, 中国山东临沂人, 本科, 中级会计师, 从事会计学研究。

未考虑实际情况。例如, HN 自助餐厅最初的套餐定价是 D 套餐: (铁板烧+鲜榴莲) 不限量, 定价 198 元/位, 很明显这个定价是不合理的, 在调研过程中不难发现, 购买 D 套餐: (铁板烧+鲜榴莲) 不限量, 198 元/位, 这个套餐中鲜榴莲采购成本是相对较高的, 成本较高的产品, 采用不限量方式, 它的成本就达不到很好的控制, 毫不夸张地讲, 尤其是对于榴莲爱好者来说, 他一次可以吃掉两个榴莲, 这个套餐的成本往往是收入不能弥补成本, 这个套餐卖的越多, 餐厅往往是亏得越多。在每个套餐里面, 都有一个成本高的产品, 没有限量, 这就是说如果一个顾客在套餐内只点这个成本高的产品, 那么对于餐厅来说, 成本的定价就不准确了, 餐厅在定价的时候, 没有考虑顾客在就餐时, 点餐的偏好性问题, 定价的时候进行成本高的产品不限量的前提是, 假设了所有顾客对所有的商品偏好是相同的, 然而事实并非如此。在调研过程中, 笔者发现, 顾客点餐的时候, 并不会把所有的餐品都点一遍, 大部分顾客点餐的时候倾向于点售价贵的, 成本高的<sup>[3]</sup>。

### 3 HN 自助餐厅菜品成本管理中存在问题的原因

#### 3.1 成本管理体系不健全, 成本管理意识不强

HN 自助餐厅在成本管理体系上存在欠缺, 管理餐饮企业需要做好原材料采购、仓储管理、食品安全管理等, 有成本控制措施; 许多餐饮企业虽设立了预算, 然而在实际管理进程中难以运用财务管理规划, 而且管理预算未予以扩展和分解。出现超出预算或依据需求进行预算调整的情况。餐饮企业在成本管理方面的知识较为薄弱。高层管理人员认为, 只要实现了销售管理目标, 成本管理的绩效并不重要。大量餐饮企业的管理层一般会在年初制定出年度销售目标, 并规划出实现此目标的综合办法, 然而, 在实现目标的过程中, 成本控制并不严格, 从而导致销售的成功。按计划进行, 但效率并没有逐年提高, 而且价格增长超过了销量增长。甚至是有的产品定价不合理, 销售得越多, 意味着即将面临的亏损越多<sup>[4]</sup>。

#### 3.2 成本管理环节较薄弱, 缺乏全过程成本管理

餐饮企业的成本管理是一个管理过程, 必须建立起来以确保管理完整、有效。某一环节的成本管理方面的问题将会对整体绩效造成重大的冲击, 在家庭中控制餐厅成本的主要症结所在是根本没有控制。很多控制成本仅在一定水平, 很难与其他联系创造共同效益。例如, 在 HN 自助餐厅产品的定价上, 就没有进行全方位的考虑。

#### 3.3 成本考核体系不完善, 成本管理职能不清晰

很多餐饮企业只注重成本管理的末端, 即使绩效管理是从地方上运用, 是否达到, 根据未达到的目标按时分析检查, 使成本消失。评价控制机制。虽然很多装修公司都开发了成本核算系统, 但在使用性价比方面却存在问题。另外, 对成本控制体系的评价缺乏研究, 致使成本绩效的评估未能

达成预期的目标。修复公司在进行评估时会牵涉到诸多特殊情形。由于受到外部环境的影响, 年初制定的目标的实现遇到了阻碍。价格竞争力提高, 管理成本下降。评价结果分解到相关部门, 成本管理也发挥了作用。另外, 成本管理角色定位不明确, 很多成本管理角色重叠, 导致无法跟踪相关成本管理并及时处置费用。生产者和原材料要分开控制, 进口产品也要分开。检查和收集原始数据并根据材料创建会计账簿。但是很多材料盘点人员对该项工作不够重视, 在核对原材料信息时出现核对不仔细、台账信息登记不全、分类错误等问题, 导致后续成本管理难度加大<sup>[5]</sup>。

#### 3.4 成本管理方法不恰当, 成本信息化水平不高

当下, 众多餐饮企业依然沿用传统的成本核算管理模式, 在进行成本工作时, 许多管理人员往往处于管理的末端, 只有在所有成本管理工作结束后, 才察觉到相关问题, 进而依据既成事实来剖析成本管理工作, 这致使成本管理的成效不尽如人意。究其主要缘由, 大致有以下几点: 其一, 财务人员尚未构建起整体性的成本管理理念, 对整体业务的推进状况缺乏了解, 难以涉足业务前端, 成本管理方法滞后, 依旧按照以往的成本管理方式每月对成本数据进行汇总剖析, 根据分析结果揭示成本升降的缘由, 并将相关的成本管理指标呈递给管理层。其二, 成本信息化程度偏低。在现今的信息化管理时代, 餐饮企业的信息化水平仍旧处于简单的核算管理阶段, 难以构建自身的成本管理体系。比如未对原材料采购涉及的上下游供应商进行有效整合, 采购价格主要是由合作的批发商提供, 未建立自身的价格管理数据库, 难以对市场上的价格信息进行分析, 匹配到最低的采购价格<sup>[6]</sup>。

### 4 HN 自助餐厅菜品定价问题的解决措施

#### 4.1 健全成本管理体系, 提升成本管理意识

第一, 对成本管理模式予以革新, 持续开拓进取、勇于创新, 构建成本管理信息平台, 借助信息技术来提高成本管理水平。第二, 凭借成本管理模式来达成高成本管理流程, 重新规划和健全成本管理流程, 构建质量管理体系。第三, 餐饮企业将外部来源设定为战略目标, 创建与业务发展相契合的成本控制体系。在成本管理建立之后, 全体员工务必参与与管理活动之中, 并依据成本管理的要求, 不断优化和提升管理流程的成本优势, 为公司的长远发展筑牢根基。另外, 餐饮企业的管理层要提升成本管理的意识, 在企业内部形成良好的成本控制运行环境, 定期组织成本管理专题培训, 对成本管理的重点、问题频发点、目标等方面进行宣贯, 让全体员工深刻了解成本管理工作, 并能从本职工作出发参与到成本管理中<sup>[7]</sup>。

#### 4.2 加强成本管理, 实行成本控制

强化全面成本管理流程, 将成本管理职能融入日常管理。以整个原材料管理流程为例: 在原材料采购的初期, 要做好完整的调研和预测, 对同一业务进行调研, 实时查看销

售价格。并定期检查产品和服务的质量。原材料采购时,当地领导必须根据工作和储存的需要进行发货,采购部门据此制定供应计划。根据实际情况报请主管部门批准;烹饪公司在收集原材料时,必须对材料进行评估。产品经过严格检验和控制,数量严格控制。建立损失分析流程,尽快查明产品损失原因,并向公司管理层报告。在厨房加工过程中,餐饮企业必须制定严格的菜单,建立所有产品定额价格指标卡,并确保原材料成本效果的监控评估和控制。经过合理的核算和管理工作,可以实现及时合理调节餐饮成本的目的,从而实现成本的全过程管理<sup>[8]</sup>。

#### 4.3 改进成本分析,并创造明确的价值

将成本管理的目标细化至各个部门,定时对成本管理的成效进行评估,并将评估结果传递给管理团队予以评定,同时将评估结果与工作资金相关联,构建起完整的控制体系,以支撑成本控制工作。从而更好地开展工作。成本考核体系建设的关键在于各项成本管理目标的可量化,有充分的计算依据,从原材料管理、产品制作、仓储管理等一系列环节都要细化管理职责建立清晰的成本管理职责体系<sup>[9]</sup>。

#### 4.4 完善成本控制流程,提高数据管理水平

凭借信息管理平台,餐饮商业信息能够推动财务管理和决策的优化,提高盈利能力和商业市场竞争力。餐饮企业打造自己的信息管理平台,包含原材料比对、自动仓储及仓库管理、自动盘点、销售、销售和库存等,结合自身持有的信息,深度探寻。通过对数据的分析。数据管理成本包括所有管理连接的成本纳入系统成本,需要结合成本工作开展的具体情况,在实际管理过程中不断优化成本管理软件,运用信息化技术来提升成本管理效率<sup>[10]</sup>。

## 5 结语

由此可见,如果在财务成本管理方面没有做好,会给企业的发展与生存带来巨大的阻力,HN自助餐厅在无论在

餐厅位置选择、环境还是服务方面做得都是很好的,但是不足之处是HN自助餐厅的成本管理方面没有做好,成本管理的不当,也使得餐厅的经营效益很不理想。如果成本计算的不准确,就不能准确地衡量企业盈利情况,成本不准确,那么计算的利润也不准确,尤其是实际成本高的情况下,如果利润不足以弥补实际成本,在不正确的成本计算方法下得出比较低的成本,计算出的利润就会虚高,那么在这样的情况下,这个产品销售的越多,企业亏损的也就越多。因此,在成本管理中采取恰当的方法,得出准确的成本,对于企业的经营是十分重要的。这就要求企业在生产经营过程中要重视产品的成本计算。

#### 参考文献

- [1] 武芮名,林艳新.餐饮业成本管理分析——以海底捞为例[J].中国市场,2023(25):86-89.
- [2] 张丽娟.试论餐饮业成本管理与控制[J].商场现代化,2023(17):153-155.
- [3] 方明玉.目标成本管理在企业经济管理中的应用分析[J].商场现代化,2023(13):168-170.
- [4] 弓琼.XY酒店餐饮成本管控存在的问题及解决对策[J].科技经济市场,2021(9):94-95.
- [5] 尹瑞雪.餐饮企业成本管理的问题与对策[J].中国市场,2021(1):75-76.
- [6] 郭婷婷.餐饮业成本管理问题研究[J].时代经贸,2020(20):75-76.
- [7] 郑晨鹤.中小餐饮企业成本管控问题研究[D].北京:对外经济贸易大学,2020.
- [8] 李兆文.JCW麻辣烫快餐店成本控制研究[D].西安:西北大学,2020.
- [9] 李聪.餐饮业成本管理研究[J].纳税,2020,14(6):273-274.
- [10] 殷玲俐.从财务管控视角分析餐饮企业如何加强成本管理[J].中外企业文化,2023(4):46-48.