摘 要

成本控制，是指企业根据一定时期预先建立的成本管理目标，由成本控制主体在其职权范围内，在生产耗费发生以前和成本控制过程中，对各种影响成本的因素和条件采取的一系列预防和调节措施，以保证成本管理目标实现的管理行为。随着酒店行业的快速发展，市场竞争日趋激烈。在酒店餐饮成本控制过程中，存在着餐饮成本影响酒店成本、制度执行力较弱等问题，酒店餐饮是酒店管理中的重要部分，餐饮部门是酒店利润的重要来源之一。在酒店的成本控制工作中，成本控制工作做得好，这样就可以有效地降低酒店的成本，增加酒店的利润，增强在酒店行业的竞争力，从而确保酒店在竞争中取得最有利的位置。

本文由五部分组成：第一部分是文章的绪论，主要介绍了文章的研究背景、研究目的及意义、研究方法。第二部分介绍了成本控制的概念和原则及其他相关理论，其中，详细介绍了成本控制的步骤。第三部分介绍了海之韵酒店餐饮成本控制的现状。第四部分通过深入分析找出海之韵酒店餐饮成本控制存在的问题。第五部分针对所提出问题给出相应的解决对策。最后一部分为结论，是对全文进行了一个总结。

关键词：成本控制；酒店；对策

Abstract

Cost control, refers to the enterprise according to a certain period of cost management goals established in advance, by the cost control subject within the scope of its authority, before the production cost and cost control process, affecting the cost of various factors and conditions of a series of preventive and adjustment measures, to ensure the cost management goal management behavior. With the rapid development of the hotel industry, the market competition is becoming increasingly fierce. In the process of hotel catering cost control, there are problems such as catering cost affecting hotel cost and weak system execution. Hotel catering is an important part of hotel management, and the catering department is one of the important sources of hotel profits. In the cost control work of the hotel, the cost control work is done well, so that it can effectively reduce the cost of the hotel, increase the profit of the hotel, enhance the competitiveness in the hotel industry, so as to ensure that the hotel in the competition to obtain the most favorable position.

This paper consists of five parts: the first part is the introduction of the article, which mainly introduces the research background, research purpose, and significance, and research methods. The second part introduces the concepts and principles of cost control and other related theories, in which, the steps of cost control are introduced in detail. The third part introduces the present situation of catering cost control in Haizhiyun Hotel. The fourth part finds out the problems existing in the catering cost control of the sea hotel through in-depth analysis. The fifth part gives the corresponding solutions to the proposed problems. The last part is the conclusion, which is a summary of the full text.

Key words: cost control; hotel; countermeasures

目 录

1 绪 论 1
1.1 研究背景 1
1.2 研究的目的和意义 1
1.3 国内外研究现状 1
1.4 研究方法 2
2 成本控制概述 3
2.1 成本及成本控制的涵义 3
2.2 成本控制的步骤 3
2.3 加强餐饮成本控制的意义 3
2.4 成本控制的方法 3
3 海之韵酒店餐饮成本控制现状 5
3.1 海之韵酒店简介 5
3.2 海之韵酒店餐饮成本构成 6
3.3 海之韵酒店餐饮成本控制涉及的部门 6
3.4 海之韵酒店餐饮成本控制环节 7
4 海之韵酒店餐饮成本控制存在的问题 9
4.1 缺乏完善的采购制度和监督机制 9
4.2 成本管理基础工作薄弱，缺少完善的成本管理制度 9
4.3 缺乏完善的奖惩制度 9
4.4 餐饮成本控制认识存在偏差 10
5 加强海之韵酒店餐饮成本控制的措施 11
5.1 制定严格规范的采购制度，建立监督机制 11
5.2 完善成本管理制度，强化成本管理的基础工作 11
5.3 建立员工奖惩制度，遵循成本控制的基本原则 12
5.4 形成成本控制的认识，竖立成本控制观念 12
结 论 14
参考文献 15
致 谢 16

1 绪 论

1.1 研究背景

随着我国经济的发展，企业的经营水平也在不断提高，加强企业的成本管理与控制，已成为企业对抗内外竞争压力的一项重要保障。

近年来，由于疫情的影响，许多酒店行业受到了很大的冲击，营业收入出现了很大的下滑。在病毒爆发后，很多原本预定好的客房都被取消了，这也造成了酒店的空房数量增加，收入下降。为了响应防疫的要求，很多营业场所都关门歇业，不能正常营业，这也直接导致了营业收入的下降。在疫情时期，收入很难提高，所以很多酒店都采取了加强管理、控制成本、降低费用等措施，来降低疫情对酒店造成的冲击，使得酒店在复工复产后，收入可以重新回到以前的水平。同时，我们也不能忽略在成本控制的过程中所暴露出的一些问题以及成本控制的重要性。

1.2 研究的目的和意义

在国内，酒店的餐饮成本控制主要是对酒店餐饮进行成本管理，其管理水平与酒店的盈利水平有很大的关系。同样，它也对酒店能否存活和发展起到了决定性的作用。在我国，酒店餐饮成本控制的主要环节包括：采购——验收——保管——领用——加工——菜单设计等。若不能对上述各环节加以严格的管理，将会造成酒店成本的增加，从而使酒店的盈利能力降低。因此，酒店的餐饮成本控制，就成了酒店盈利的关键。

许多企业家和专家对我国酒店餐饮成本管理有了一定地了解，但对于我国酒店餐饮成本控制的研究尚未形成比较全面和系统地体系，现实的可操作性不够。在精读了我国近年来关于酒店餐饮成本控制地文献著作的基础上，本文从我国酒店餐饮经营现状问题入手进行阐述，提出了解决问题地方案，以提高我国酒店获得更高利润的空间。

成本控制是提高公司利润的一种有效方法。无论在什么情况下，控制成本都可以增加利润。节约一分钱，即创造一分钱利润。只有加强成本控制，才能降本增效。

1.3 国内外研究现状

自 19 世纪以来，许多国外学者便开始对成本控制进行研究，并且很早就认识到成本竞争优势就是企业竞争优势。国外成熟的成本控制理论体系都是值得我们学习借鉴的。

近几年来，我国的餐饮业市场已趋饱和，但面对快速的市场更新换代及庞大的生存压力，其成本控制问题也愈来愈严重。目前，我国学术界对餐饮业的成本管理已经开始重视起来。王晟兆学者指出餐饮业成本大、 物资供应流动性频繁、人为因素可操作性强的特点也是酒店餐饮行业成本控制的重点和难点问题 Error! Reference source not found.。

从对国内外关于成本控制的文献中可以看出，目前在我国，关于餐饮企业成本控制的研究成果十分丰富，但研究视角主要是财务管理角度，很少有学者从餐饮企业的成本控制角度进行研究。酒店的餐饮成本主要是由原料成本、人工成本、租金等构成。为了获得更大的市场份额，企业必须降低产品的成本。目前，我国大多数餐饮企业仍然沿用传统的经营模式，因此要想提高竞争力，必须采用新的经营模式。随着我国酒店餐饮行业不断发展壮大，消费者对餐饮产品的要求也在不断提高，所以，酒店餐饮企业不仅要将注意力集中在产品质量和服务质量上，还要更加注重对成本的控制，才能在激烈的市场竞争中立于不败之地。

1.4 研究方法

本文以对海之韵酒店的调查为例，主要采用以下三种研究方法

文献研究法：透过电子媒体收集有关文献，并以关键字为主题，借此了解有关学者的研究状况。了解、提炼有关的资料，并对其进行归纳、总结，从而获得有价值的研究依据。

访谈调查法：亲身参与到酒店餐饮部工作当中，积极关注本酒店的餐饮成本控制情况，仔细观察，走访老员工，从工作点滴中发现海之韵酒店餐饮成本控制中存在的问题，有目的、有计划、系统地收集酒店成本控制的相关资料，从中获得本次研究的实践资料，之后依据数据进行详细的剖析和总结。

归纳分析法：归纳分析法的优势在于它能更精准地分析市场变化、竞争对手的行为、分析酒店的各种财务数据、从中提炼出总体规律和趋势进行归纳总结，并提出对酒店餐饮成本控制的相关对策与建议。

2 成本控制概述

2.1 成本及成本控制的涵义

成本是指为了获得各种生产要素、产品和服务，以及为了获得一定的经济效益而进行的成本消耗。成本的特点具有消耗性，补偿性，目的性，综合性和可替代性。成本控制是指企业在日常经营中，对产生的各项成本和费用的支出进行记录、核算、控制、监督的过程。虽然因为企业性质不同，不同行业的成本控制方法不径相同，但是企业进行成本控制的目标是一致的，就是企业利润最大化。

在市场趋于饱和，公司的营业额成长空间受限的情况下，成本控制对公司来说是一个有利的选择。通过成本控制使企业成本得到更合理的分配和使用，减少一些非必要支出，从而达到提升企业利润的目的，也提高企业抗风险能力 Error! Reference source not found.。

2.2 成本控制的步骤

第一、确定成本控制的目标：包括降低成本、提高效率和提高收益等，以便为企业的发展提供良好的基础。

第二、识别可能的成本：包括材料成本、劳务成本、管理成本和财务成本等，以便更好地控制成本。

第三、建立成本控制系统：建立成本控制体系使成本能够在企业的生产、运营中得到持续的监控，并且能够在最短的时间内，对成本进行有效的调整。

第四、实施有效的成本控制措施：包括改进生产工艺、提高劳动生产率、降低材料消耗率、优化管理结构等，以便降低成本。

第五、定期评估成本控制效果：对成本控制战略进行定期评价，以保证企业成本控制工作的可持续性。

2.3 加强餐饮成本控制的意义

在酒店经营中，酒店的成本控制是一项很重要的工作，因为酒店的成本结构决定了酒店的定价，同时酒店餐饮的定价也会对酒店的运营和酒店餐厅的就座率产生一定的影响，所以，酒店的成本控制就显得尤为重要。

成本控制有利于改善企业经营管理，通过对企业生产经营过程中成本的动态监控，可以在一定程度上发现生产经营环节的异常情况。成本数据分析有利于企业及时发现问题并解决问题，促进企业良好的发展 Error! Reference source not found.。

在我国酒店的成本管理工作中，最重要的就是要加强酒店的成本控制，因为酒店的成本结构决定了酒店的定价，同时也决定了酒店的经营。所以，在酒店经营过程中，如何有效地控制酒店经营成本，提升酒店经营效益，已成为酒店经营管理的一个关键环节。

2.4 成本控制的方法

第一，定额成本法。即制定完善人员、材料、工时定额。第二，标准成本法。即规定直接材料、人员成本、制造费用的标准成本。第三，目标成本法。即以完成目标售价、利润、成本为工作目的。第四，作业成本法。即在过程中分析项目的成本对象、动因，从而进行成本估算。第五，价值工程法。即对企业项目进行价值分析，结合以后价值定成本。第六，减少浪费法。即消除生产过程中的成本浪费、消除不增值。

3 海之韵酒店餐饮成本控制现状

餐饮成本控制是餐饮经营管理的重要内容，餐饮的成本结构制约着餐饮产品的价格，企业的自律和餐饮质量得到同步提升，海之韵酒店在餐厅环境上进行改革，在原有热菜餐台的基础上又设立一个冷餐台，使得餐厅的菜品更具有多样性。所以，如何有效地控制好餐厅的成本，就成了餐厅能否盈利的关键。在酒店餐饮经营过程中，要想维持或减少餐饮成本中的原材料成本和经营费用，尽量使食品原材料成本所占的比例变得更大。让餐饮产品的价格和品质更加能够符合市场需求，更具有市场竞争力，这是确保酒店的经营效益、增强其在酒店行业中竞争力的一种具体方法。

3.1 海之韵酒店简介

沈阳海之韵投资有限公司海韵锦江国际酒店（以下简称海之韵酒店），是一家按五星级标准建设的商务酒店，座落在沈阳市铁西区的 CBD 区和沈阳商业区的中间地带，位于沈阳站附近，紧邻着太原街、铁西百货大楼、北一路商圈。酒店不但距离沈阳火车站仅有 5 公里；而且酒店距离沈阳桃仙国际机场也只有 30 分钟的路程。酒店内部环境设计将中国的传统文化和现代的欧洲风格完美的结合在一起。

海之韵酒店在经营管理过程中，“对员工负责，对宾客负责，对上司负责”是他们一贯的经营理念。“对员工负责”：酒店对员工的需要始终保持着高度的重视，在管理督导的实际工作中，始终坚持“以诚待人、以情感人、以理服人、依法行事”的原则。在经营上要坚持公开的原则，公平待人，公正待事。“对宾客负责”：酒店的服务目的是为了让客人彻底满意，酒店必须将客人的利益放在首位，想客人的所想，急客人的所急，帮助客人解决各种需求，用温暖的微笑为客人提供热情周到及规范高效的个性化服务。“对上司负责”：服从上司的命令，是所有级别的管理者、监督员和雇员的责任。坚决执行上司的命令，热爱工作，顾全大局，积极协调，善于沟通，尽职尽责，甘于奉献，是创建一个出色的团队的必备条件。

酒店业务涉及住宿、餐饮、康乐中心，以及会议及宴会四个部分：

住宿：酒店拥有各式各样客房，其中标准双人间有 200 间、标准单人间 50 间、大床房 50

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：

https://d.book118.com/948067126056006053