

<<餐饮店铺如何做账>>

图书基本信息

书名：<<餐饮店铺如何做账>>

13位ISBN编号：9787513900720

10位ISBN编号：7513900728

出版时间：2011-2

出版时间：民主与建设出版社

作者：廖丽娟 编著

页数：268

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>

<<餐饮店铺如何做账>>

内容概要

《餐饮店铺如何做账》从会计的六个基本要素出发，围绕资产、负债、所有者权益、收入、费用、利润的账务处理进行详细讲解。书中引用了大量实务例题，帮助读者理解账务处理的技巧，书中还参插了大量实务中用到的图表格式，读者可以借鉴。

<<餐饮店铺如何做账>>

作者简介

廖丽娟，某知名大学财务专业硕士毕业。

在酒店餐饮业从事财务工作已有数十年，积累了丰富的财会工作经验，对酒店餐饮业财务工作颇有研究，并已出版多部酒店餐饮类图书著作，深受读者好评。

<<餐饮店铺如何做账>>

书籍目录

“民以食为天”——飞速发展的餐饮行业1.1 餐饮业的发展状况1.2 餐饮服务的特点1.3 会计角度下的餐饮店铺1.4 餐饮店铺会计概述 “题外话”——餐饮店铺申办开业2.1 办理开业登记2.2 办理法人代码证及税务登记2.3 企业年检2.4 设置和配备店铺会计人员餐饮店铺做账前必知的基础知识3.1 餐饮服务业——《小企业会计制度》简介3.2 餐饮业会计要素3.3 餐饮业常用会计科目3.4 借贷记账法的概述3.5 餐饮店铺的会计凭证和记账餐饮店铺资产的核算4.1 货币资金的核算4.2 应收款项的核算4.3 存货的核算4.4 固定资产的核算4.5 无形资产的核算4.6 长期待摊费用的核算餐饮店铺负责的核算餐饮店铺所有者权益的核算收入、费用及利润的核算餐饮店铺的报表餐饮店铺的纳税实务餐饮店铺的税务问题 “帐中帐” 浅谈库房帐如何管理餐饮店铺会计人员

<<餐饮店铺如何做账>>

章节摘录

版权页：插图：（1）激烈竞争的局面仍将维持。

竞争将继续对现有的餐饮网点进行优胜劣汰，市场的调剂与配置作用更加充分，市场将对企业进一步整合与调整，不断推动行业的持续发展。

（2）大众化经营的市场空间不断延伸。

假日消费与家庭私人消费继续看好，大众经营品种和餐饮食品开发不断加快，服务由以流动人口、工薪阶层为主，向家庭厨房和社区服务延伸，更好地满足人民群众的基本生活需求。

（3）创新经营、品牌营销的力度加强。

在行业由品种向品牌、数量向质量、单店经营向规模经营的转化中，企业要在市场中占据一定的地位必须加强创新经营力度和文化品牌内涵，进一步突出个性化经营，加强创新、树立品牌、注重营销是广大企业面临的重要挑战。

（4）传统餐饮向现代餐饮的转化步伐加快。

传统餐饮的手工随意生产、单店作坊式经营、人为经验型管理为主的特征，随着餐饮市场需求的不断扩大和社会化、国际化、工业化与产业化的推进，在继承传统饮食文化与烹饪技艺的基础上，以快餐为代表的大众餐饮逐步向标准化操作、工厂化生产，连锁规模化经营和现代科学化管理的目标迈进，不断加快现代餐饮的步伐。

（5）管理与人才的作用更加突出。

科学管理和人才素质水平将成为餐饮企业今后发展的重要因素，只有技术优势已难以形成企业竞争与发展的保证，必须加强现代管理知识与管理手段的应用，加强人员素质水平的提高，才能更好地推动行业与企业的持续性发展。

（6）连锁经营加速发展，企业规模逐渐增大。

连锁经营作为一种新型的经营方式，在餐饮行业已快速发展，并形成了一定的规模。老字号企业和名店、特色店积极推广直营和特许连锁，成为行业连锁发展的骨干力量。一大批连锁企业在努力探索、大胆实践和积累完善中发展壮大。

<<餐饮店铺如何做账>>

编辑推荐

《餐饮店铺如何做账》具有如下特点：最新《餐饮店铺如何做账》紧跟最新餐饮做账模式，让读者轻松掌握第一手餐饮店铺做账方法。

最精 简约的讲述，精练的语言，让复杂的餐饮做账知识一目了然。

最快 让无工作经验、无专业背景、无系统学习经历的读者在最短时间内胜任餐饮店铺会计工作。

餐饮店铺做帐妙方，一学就会，立竿见影行业会计的精髓 实用技巧的荟萃 现金怎么管理？

资产怎么核算？

报表如何制作？

赚了钱利润该如何分配？

餐饮实战会计为你答疑解惑，提供实用高效的做账方法，让餐饮企业账务处理问题从此变得一目了然。

剖析餐饮店铺做账的各个环节，理清餐饮店铺做账的基本流程，做好餐饮店铺账务的细节管理，真正掌握餐饮店铺的做账技能。

<<餐饮店铺如何做账>>

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>