

# 《酒店餐饮成本控制》

交流者：宋德标

## 【课程背景】

餐饮业是“在针尖上削铁”——挣钱不易。

如何在有限的客源和有限的收入基础上获得最大的收益，是每一位餐饮从业者的最大难题。

培训就是生产力，学习就是竞争力。本章内容将系统介绍餐饮酒店的成本构成，使成本概念在学员脑中形成认识，了解成本核算、成本控制在餐饮酒店店管理过程中的重要性，明确成本控制是从事餐饮业管理不可回避的管理项目。

## 【课程收益】

通过本课程分享，学员对餐饮成本控制了解有所提高与认识。了解成本控制使经营主体具有可持续发展的空间。理解盈利多少完全要依靠月底盘点，如果不加强这方面的教育，任何的核算、控制、管理都是空谈

## 【为什么要学习本课程】

在未来厨师与酒店管理之间起衔接作用的成本控制师将大比例缺乏。任何人从事任何职业，如果没有数字概念都不可能具有出色的表现，行业的基本数字概念也是应用数学学科内部的一个分支。本课程告诉你餐饮酒店的成本控制的十个不同的重要环节，要做好成本控制必须从这十个环节着手，也就是说，这十个环节对酒店的成本构成直接影响。

## 【培训对象】：

餐饮管理各级管理者与资深员工

## 【授课时长】

1天/6小时

## 【授课方式】

讲授方式极具亲和力，擅长互动，视频，注重双向沟通，引发学员自主思考。课程注重解决学员实际问题，实用性强，始终遵循理论+实践的教学理念。

## 【课程纲要】

头脑风暴

第一讲 酒店成本的基本概念及计算

- 1、成本的定义
- 2、成本的组成
- 3、（消耗）成本计算
- 4、成本指标
- 5、酒店成本的分类
- 6、学员互动

## 第二讲 酒店的成本控制的困惑

### 一、酒店的成本控制内容

- 1、进货成本控制
- 2、营业成本控制
- 3、后勤成本控制

### 二、餐饮成本控制体系的内容包括

- 1、生产经营控制
- 2、生产要素控制:

### 三、成本控制各环节

- 1、采购控制
  - 2、验收控制
  - 3、储存控制
  - 4、申领发放管理
  - 5、生产环节控制
  - 6、生产环节控制
- ### 四、学员互动

## 第三讲 酒店的成本控制体系

- 1、培养员工成本意识
- 2、制定成本预算
- 3、由专人监督检查成本控制
  - (1) 餐饮成本控制
  - (2) 能源费用控制
  - (3) 其他费用控制
  - (4) 设备费用控制
- 4、服务控制
  - (1) 传菜控制
  - (2) 销售控制
- 5、减少餐具损耗的措施
- 6、学员互动

## 第四讲 酒店成本控制的主要环节

- 1、四个常见误区
- 2、五大工作重点
- 3、酒店全面成本管理方式
  - 1) 流程管理
  - 2) 目标管理方式
  - 3) 项目管理方式
  - 4) 全面管理方式
  - 5) 采购管理
- 4、餐饮成本控制环节
  - 1) 采购环节
  - 2) 验收环节
  - 3) 库存环节

- 4) 生产环节
  - 5) 销售环节
  - 6) 成本差异的确定和分析
  - 7) 全员管理- 全面考核
- 课程总结