

## 酒店餐饮业成本分析调查报告范文

**【摘要】**在当前市场竞争日益激烈，外部经营环境恶化的情况下，减少和控制成本已成为酒店生存和发展的必由之路。而良好的成本控制也体现了酒店管理者的水平，将最终提升酒店的经济效益。文章就如何控制酒店经营成本进行了探讨，分析了酒店经营成本构成及其特点，并提出了相应的成本控制策略。

**【关键词】**酒店；经营成本；控制策略

酒店是一个复杂的运营系统，要确保酒店运作高效有序，需要很高的管理水平。受制于我国企业整体管理水平较低的现状，除国际品牌及少数国内品牌酒店管理水平较高外，绝大多数酒店企业管理水平依然较低。由于目前外部经营环境的恶化，使得酒店不得不将精力转向加强管理、控制成本方面，严格控制经营成本已成为酒店生存和发展的必由之路。当前，酒店企业成本管理中普遍存在着成本意识淡化、成本管理弱化、成本行为软化的“三化”现象，严重影响了企业效益，制约了企业的发展。从目前整体成本控制水平来看，通过控制经营成本来提高效益还有很大的潜能。深入细致地进行成本构成和特点分析，采取科学合理的成本控制策略势在必行。

### 一、酒店经营成本构成

从广义上讲，酒店的经营成本包涵了营业成本和费用（本文均引用此概念），与一般企业在核算科目上大体相同，包括一级科目中的营业成本、营业费用、管理费用、财务费用四项，二级核算科目视各酒店的具体情况设置，三级科目一般按部门设置。酒店经营成本核算科目

设置如下：

营业成本 主要包括原材料，低值易耗品、酒水等。

营业费用 主要包括营业部门工资、能源消耗、折旧费。

管理费用 主要包括人员工资、办公费用、招待费、差旅费、培训费、折旧费等。

财务费用 主要指贷款利息和财务手续费等。

## 二、酒店经营成本构成特点

从总经营成本构成比例上看，酒店经营成本成本以人员工资、餐饮成本、水电能源消耗三项为主要组成部分，占总成本的 80%左右，是成本控制的重点。人员工资约占总成本的 20%，水电油能源约为 30%，餐饮成本约为 25%~ 30%

从各部门的成本、毛利率来看，客房部、餐饮部、娱乐部各具特色。

分析可知，客房部的主要成本为折旧和摊销费约为 50%，人员工资及其它为 30%左右，部门毛利率最高，约为 40%~ 50%，总成本的可压缩性低；而餐饮部的餐饮制作原料成本和人员工资达其部门成本的 65%左右，可控余地较大，可通过加强采购、管理和激励机制来予以降低，其部门毛利率仅为 10%~ 15%；娱乐部的成本构成与客房部类似，可缩减性较低，部门毛利率居中，但人员多、杂，管理难度大。

## 三、酒店经营成本控制策略

### （一）确定经营模式

酒店经营成本控制是一项非常复杂的管理工作，经营模式的选择决定了成本控制的难易程度。客房部的管理相对较易，且利润率高，采用