

GIẢI PHÁP HOÀN THIỆN CÔNG TÁC KẾ TOÁN CHO CÁC DOANH NGHIỆP HOẠT ĐỘNG TRONG LĨNH VỰC NHÀ HÀNG Ở VIỆT NAM

 **Th.S. Phạm Thị Phượng***
Th.S. Mai Thị Bạch Tuyết*

Nhận: 27/02/2023

Biên tập: 28/02/2023

Duyệt đăng: 08/04/2023

Tóm tắt

Nhà hàng là một lĩnh vực kinh doanh vừa mang tính dịch vụ và vừa mang tính sản xuất. Kế toán nhà hàng vì thế cũng phải kết hợp cả hai lĩnh vực này trong việc hạch toán và ghi sổ. Hạch toán kế toán nhà hàng là một nhiệm vụ khá khó khăn, bởi sự đa dạng của lĩnh vực cũng như đòi hỏi sự tỉ mỉ và chi tiết.

Từ khóa: kế toán nhà hàng.

Abstract

Restaurant is a business that is both service and production. Restaurant accountants therefore must also combine these two fields in accounting and bookkeeping. Restaurant accounting is a rather difficult task because of the diversity of this field as well as requiring meticulousness and detail.

Keywords: restaurant accountant.

JEL Classification: M40, M30, M41

DOI: <https://doi.org/10.59006/vnfa-jaa.04202322>

1. Đặt vấn đề

Cùng với sự phát triển của ngành du lịch dịch vụ, hệ thống khách sạn - nhà hàng cũng ngày càng được mở rộng và phát triển không ngừng. Nhu cầu về nhân sự kế toán nhà hàng - khách sạn vì thế cũng trở nên sôi động và mang lại nhiều cơ hội việc làm cho những người theo nghề. Tuy nhiên, đằng sau những thuận lợi, kế toán ở ngành hàng này cũng gặp không ít những khó khăn và thử thách. Chính vì vậy, tác giả chọn đề tài “Giải pháp hoàn thiện công tác kế toán cho các DN hoạt động trong lĩnh vực nhà hàng ở Việt Nam”.

2. Cơ sở lý thuyết

2.1. Kế toán nhà hàng là gì?

Là công việc ghi chép, xử lý số liệu, thu thập và cung cấp các thông tin về hoạt động tài chính của nhà hàng.

2.2. Công việc của kế toán tổng hợp nhà hàng

2.2.1. Kiểm soát giá cả hàng hóa nhập vào, các loại chi phí dịch vụ mua vào và doanh thu dịch vụ bán ra

Nhân viên kế toán tổng hợp lúc này sẽ cần phải kiểm soát được giá nhập và chi phí dịch vụ bán ra của nhà hàng. Cụ thể:

- Phải xây dựng định mức nguyên vật liệu cho từng món ăn, bao gồm nguyên liệu chính và nguyên liệu phụ (gas, gia vị, tiền điện...). Thông thường, các nguyên liệu chính sẽ chiếm khoảng 70 - 80%; các yếu tố phụ chiếm 20 - 30% giá thành của mỗi món ăn, đồ uống.

- Hạch toán tất cả các hóa đơn mua vào - bán ra, với hàng mua ngoài chợ thì lập bảng kê mua, hạch toán luôn vào TK 621, không cần nhập kho. Với hàng hóa chuyên bán: như rượu, bia, nước ngọt... thì nên hạch toán vào TK 156 để nhập kho theo dõi.

- Thực hiện những báo cáo sau, để đảm bảo việc theo dõi được chi tiết và chính xác: tổng hợp nhập xuất tồn; bảng đối chiếu kiểm kê (thực hiện kiểm kê để đối chiếu tồn kho theo sổ sách và tồn kho thực tế); bảng đối chiếu công nợ; bảng tổng hợp công nợ; báo cáo thuế đầu vào theo Phụ lục 02-GTGT.

- Thực hiện các công việc khác, như: kiểm kê định kỳ theo tuần, theo tháng, kiểm tra hạn sử dụng, chất lượng hàng tồn trong kho...

2.2.2. Xuất hóa đơn đầu ra

Kế toán nhà hàng sẽ cần thực hiện các công việc sau, để xuất hóa đơn đầu ra. Các công việc xuất hóa đơn đầu ra, bao gồm: lập phiếu thanh toán và kèm phiếu order (nếu có); thực hiện xuất hóa đơn và hóa đơn GTGT; làm bảng kê chi tiết từng món ăn kèm với hóa đơn; làm phiếu xác nhận dịch vụ hoặc hợp đồng kinh tế, nếu khách thực hiện đặt bàn trước; thanh lý hợp đồng...

Cuối mỗi tháng, nên thực hiện làm các báo cáo cần thiết: bảng tổng hợp công nợ, đối chiếu công nợ, báo cáo sử dụng hóa đơn, báo cáo thuế đầu ra Phụ lục 01- GTGT.

*Khoa Kinh tế - Luật - Trường Đại học Bà Rịa - Vũng Tàu

2.2.3. Giá thành món ăn

Giá thành món ăn bao gồm: nguyên vật liệu chính và phụ, nhân công chế biến, CPSX chung... Khâu khó nhất để xác định giá thành, chính là việc định mức nguyên vật liệu chính và phụ cho từng món ăn, đồ uống cụ thể.

Cần phải xác định được nguyên vật liệu nào là chính và chiếm tỷ trọng bao nhiêu, rồi tính đến nguyên vật liệu phụ như: gas, gia vị, tiền điện... Từ đó, tính được giá thành tương ứng của từng món ăn nhất định.

2.2.4. Kế toán dịch vụ nhà hàng: ở bộ phận nhà bếp (kho):

- Kiểm soát số lượng: nhà bếp (bếp trưởng) xây dựng định mức tiêu hao cho từng món ăn, trên cơ sở công thức chế biến từng sản phẩm, căn cứ vào định mức tiêu hao từng món ăn và mức tiêu thụ dự tính hàng ngày (có tính đến những đơn đặt hàng mới), bộ phận nhà bếp lập “bảng kê đề nghị mua hàng” chuyển cho nhân viên thu mua; căn cứ vào “bảng kê đề nghị mua hàng” bộ phận cung ứng mua hàng về, đảm bảo số lượng và chất lượng hàng mua về phù hợp với yêu cầu mua hàng; hàng mua về có hóa đơn đầy đủ, nếu hàng mua chợ của cá nhân thì lập bảng kê theo quy định; kế toán căn cứ vào chứng từ mua vào, ghi vào sổ chi tiết và sổ tổng hợp (trương tự kế toán chi tiết hàng tồn kho).

- Kiểm soát về giá cả: giá hàng mua về được kiểm soát, bằng cách kiểm tra định kỳ và đối chiếu giữa giá hàng mua về và giá trên thị trường. Trong trường hợp, hàng mua về có biến động mạnh về giá cần biết nguyên nhân ngay để xử lý kịp thời (có thể tăng giá bán, đổi nhà cung cấp hay dùng sản phẩm thay thế...).

2.2.5. Kế toán dịch vụ nhà hàng: ở bộ phận chế biến

Bếp trưởng lập công thức chế biến sản phẩm, định lượng và giá gốc cho từng món ăn. Kết hợp chặt chẽ với bên thu mua để biết giá cả, trong trường hợp giá tăng đột biến thì báo cấp quản lý để kịp thời có phương án giải quyết.

- Đối tượng tính giá thành: thông thường với nhà hàng thực hiện theo đơn đặt hàng (nhà hàng tiệc cưới, tiệc sinh nhật...), thì kế toán tính giá thành theo đơn đặt hàng; đối với các nhà hàng đặc sản thì đối tượng tính giá thành có thể là từng món ăn... Các chi phí phát sinh tính vào giá thành bao gồm:

+ Chi phí nguyên vật liệu trực tiếp: là các nguyên liệu chính để chế biến các món ăn như thịt, cá, tôm, cua, nghêu, sò, ốc, hến, rau, đậu, gạo, mì...; hoặc để pha chế các loại nước uống như trái cây, đường, sữa...; các vật liệu phụ mắm muối, bột ngọt, tương, ớt và các gia vị khác.

+ Chi phí nhân công trực tiếp: bao gồm tiền lương và các khoản trích theo lương của đầu bếp, phụ bếp

+ CPSX chung: là các chi phí khác phát sinh tại nhà bếp, ngoài 02 khoản mục trên và các chi phí phát sinh tại phòng đãi khách. Cụ thể, là toàn bộ các chi phí khác phát sinh tại nhà bếp bao gồm: chi phí nhân viên như nhân viên phục vụ bàn, quản đốc nhà hàng, nhân viên vệ sinh...; chi phí nhiên liệu như điện, gas, than củi nấu bếp; chi phí công cụ dụng cụ như nồi niêu, chén đĩa, tủ, kệ... phục vụ nấu ăn; khấu hao nhà bếp, tài sản cố định sử dụng trong nhà bếp như máy lạnh, tủ lạnh, lò nướng...; chi phí dịch vụ mua ngoài như điện, nước, điện thoại...; các chi phí bằng tiền khác, như chi phí phát sinh tại phòng đãi khách gồm khấu hao nhà hàng, chi phí bàn ghế và các công cụ, dụng cụ khác, tiền điện, nước, điện thoại...

Tất cả các chi phí trên, kế toán ghi nhận vào CPSX chung cho toàn nhà hàng, đến cuối kỳ phân bổ cho từng tiệc cưới.

Các chi phí phát sinh, gắn liền với từng đơn đặt hàng như: chi phí trang trí sân khấu, tiền thuê MC, hoa tươi... phát sinh tại phòng đãi khách, đều tính vào CPSX chung chi tiết từng đơn đặt hàng.

2.3. Đặc điểm kế toán nhà hàng tiệc cưới

Tại các nhà hàng chuyên phục vụ tiệc cưới trong tháng có thể có rất nhiều đơn đặt hàng nhất là những mùa cao điểm. Để tính được giá thành thực tế của từng tiệc cưới và từng khoản mục chi phí, sẽ thực hiện như sau:

Chi phí nguyên vật liệu trực tiếp: được mở chi phí cho từng đơn đặt hàng và từng tiệc cưới. Nguyên vật liệu trực tiếp của đơn đặt hàng nào thì hạch toán trực tiếp vào đơn đặt hàng đó. Nếu trong cùng một thời điểm có nhiều đơn đặt hàng, kế toán phân bổ CPSX chung có chi phí phát sinh chung liên quan đến nhiều đơn đặt hàng, để cuối kỳ phân bổ cho từng đơn đặt hàng theo tiêu thức thích hợp (Ví dụ: phân bổ theo chi phí trực tiếp hay theo doanh thu...).

Kế toán thực hiện tập hợp chi phí riêng: trực tiếp cho từng đơn đặt hàng.

Nợ TK 154 - CP sản xuất kinh doanh dở dang (chi tiết cho từng đơn đặt hàng).

Có TK 621 - CP nguyên vật liệu trực tiếp (từng đơn đặt hàng).

Có TK 622 - CP nhân công trực tiếp (từng đơn đặt hàng).

Có TK 627 - CP sản xuất chung (từng đơn đặt hàng): chi phí nhân viên phục vụ, chi phí sân khấu, trang trí...

Các chi phí chung cho nhiều đơn đặt hàng: phát sinh ở TK 622, 627 cuối kỳ phân bổ vào từng đơn đặt hàng để tính giá thành thực tế của từng đơn đặt hàng.

Xét về nguyên tắc, kế toán có thể tính được giá thành thực tế của từng tiệc cưới, từng đơn đặt hàng như đã trình bày ở trên. Tuy nhiên, trên thực tế, có nhiều nhà hàng tổ chức cả trăm tiệc cưới trong một tháng. Việc phân bổ chi phí nhân công trực tiếp và CPSX chung cho từng tiệc cưới mất nhiều công sức, nhưng không đem lại hiệu quả cao, vì trong giá thành dịch vụ ăn uống thì chi phí nguyên vật liệu trực tiếp thường chiếm tỷ trọng lớn, còn chi phí nhân công trực tiếp và CPSX chung chiếm tỷ trọng nhỏ.

Do đó để đơn giản, các nhà hàng chỉ theo dõi chi tiết chi phí nguyên vật liệu trực tiếp cho từng đơn đặt hàng, còn các chi phí nhân công và CPSX chung liên quan đến nhiều đơn đặt hàng (thường là định phí), thì để đến cuối kỳ kết chuyển sang TK 154 và tính giá thành chung cho toàn nhà hàng.

2.4. Hạch toán kế toán nhà hàng ăn uống

Chi phí đầu vào

– Hàng tháng, hàng tuần, nhập nguyên liệu chế biến, thực phẩm, phụ gia, nước uống... dành cho khâu chế biến và bán, ghi:

Nợ TK 152, TK 156

Nợ TK 133

Có TK 331, TK 111, TK 112,.. (trên chứng từ mua hàng nhập kho nếu có).

– Hàng ngày, hàng tuần thủ kho bếp xuất kho xuống bộ phận Bếp, bar để chế biến, ghi:

Nợ TK 621

Có TK 152 (trên chứng từ xuất kho nguyên vật liệu).

– Chi phí nhân viên bếp, phụ bếp, bar tham gia trong quá trình chế biến, ghi:

Nợ TK 622

Có TK 334 (hạch toán trên phân hệ lương của PM, nếu không dùng phân hệ lương có thể thực hiện hạch toán trên chứng từ nghiệp vụ khác).

– Chi phí thuê mặt bằng hàng tháng, ghi:

Nợ TK 627

Nợ TK 133 (nếu có)

Có TK 331, TK 111, TK 112

(hạch toán trên chứng từ mua dịch vụ hoặc phiếu chi, ủy nhiệm chi nếu chi hoặc có thể theo dõi chi phí trả trước) quá trình sản xuất, chế biến, ghi:

Nợ TK 627: trong kỳ có phát sinh mua thêm công cụ, dụng cụ để xuất dùng và phân bổ 1 lần trong quá trình sản xuất, chế biến, ghi:

Nợ TK 133 (nếu có)

Có TK 331, TK 112, TK 111

(trên chứng từ mua hàng không qua kho hoặc phiếu chi).

– Công cụ, dụng cụ giá trị lớn, xuất dùng trong bếp, bar: Khi mua và đưa vào sử dụng, ghi:

Nợ TK 242

Nợ TK 133 (nếu có)

Có TK 331, TK 111, TK 112...

(trên chứng từ mua hàng không qua kho hoặc phiếu chi, ủy nhiệm chi).

+ Khi phân bổ hàng tháng, ghi:

Nợ TK 627

Nợ TK 242

(trên chứng từ phân bổ công cụ, dụng cụ hoặc chứng từ nghiệp vụ khác, nếu không theo dõi công cụ dụng cụ trên phần mềm).

– Tài sản cố định dùng trong bếp, bar:

+ Khi mua và đưa vào sử dụng, ghi:

Nợ TK 211

Nợ TK 133 (nếu có)

Có TK 331, TK 111, TK 112...

(trên chứng từ mua hàng không qua kho hoặc phiếu chi).

+ Khi phân bổ hàng tháng, ghi:

Nợ TK 627

Nợ TK 214

(trên chứng từ khấu hao tài sản cố định hoặc chứng từ nghiệp vụ khác, nếu không theo dõi tài sản cố định trên phần mềm).

– Cuối tháng, sau khi tập hợp chi phí thì thực hiện tính giá thành theo các bước:

+ Bước 1: xác định kỳ tính giá thành cho tháng.

+ Bước 2: phân bổ chi phí chung.

+ Bước 3: kết chuyển chi phí.

Nợ TK 154

Có TK 621, TK 622, TK 627

+ Bước 4: nghiệm thu kết chuyển giá vốn

Nợ TK 632

Có TK 154

- Bước 5: báo cáo tổng hợp CPSX; sổ chi tiết CPSX; tổng hợp lãi lỗ công trình; chi tiết lãi lỗ công trình; bảng so sánh định mức vật tư (nếu có).

2.5. Hạch toán chi phí bán hàng, chi phí doanh nghiệp

Nhân công, chi phí chung, khấu hao, điện nước hạch toán giống trên và hạch toán trên TK 641, TK 642 tùy vào loại chi phí thực tế.

Hạch toán doanh thu đầu ra

Hàng ngày, hàng kỳ, kế toán bán hàng dựa trên hóa đơn và đơn đặt hàng đi kèm, phiếu thanh toán từ nhân viên bán hàng, thu ngân thực hiện ghi nhận số lượng món ăn bán ra và thực hiện xuất hóa đơn, ghi:

Nợ TK 111, TK 112, TK 131

Có TK 511

Có TK 333 (có số hóa đơn).

(trên chứng từ bán hàng không kèm phiếu xuất kho).

3. Phương pháp nghiên cứu

Phương pháp luận: trên cơ sở phương pháp luận của chủ nghĩa duy vật biện chứng, nghiên cứu các vấn đề lý luận cũng như thực tế có liên quan một cách hệ thống.

Phương pháp thu thập thông tin: tìm kiếm nguồn thông tin từ nhiều nguồn khác nhau.

4. Kết quả nghiên cứu

4.1. Thực trạng công tác tính giá thành tại các nhà hàng bán lẻ

Đối với nhà hàng bán lẻ, việc tập hợp chi phí và tính giá thành cho từng món ăn đơn lẻ là rất phức tạp. Mặc dù, ở mỗi nhà hàng chỉ kinh doanh một số loại sản phẩm. Do đó để đơn giản, kế toán có thể áp dụng phương pháp tính giá thành theo định mức.

Tại một nhà hàng chuyên phục vụ 2 món: Lẩu cá kèo và cá kèo nướng, giá thành định mức của 1 phần lẩu cá kèo là 120.000 đồng và của 1 phần cá kèo nướng là 100.000 đồng.

Các chi phí thực tế phát sinh trong tháng, như sau:

Chi phí nguyên vật liệu trực tiếp: 407.400.000 đồng, trong đó:

Cá kèo: 383.000.000 đồng.

Rau, gia vị: 24.400.000 đồng.

Chi phí nhân công trực tiếp: 30.600.000 đồng.

CPSX chung: 45.000.000 đồng.

Trong tháng phục vụ 2.000 phần lẩu cá kèo và 1.800 phần cá kèo nướng.

Yêu cầu: tính giá thành thực tế của từng món ăn tại nhà hàng trên. Cho biết, nhà hàng tính giá thành theo định mức (giá thành định mức: 120.000 đồng/phần lẩu cá kèo và 100.000 đồng/phần cá kèo nướng)?

Cách thực hiện:

Tổng giá thành thực tế:

407.400.000 + 30.600.000 + 45.000.000 = 483.000.000 đồng.

Hệ số phân bổ = Tổng giá thành thực tế/Tổng giá thành định mức.

$$= 483.000.000/420.000.000 = 1,15.$$

Giá thành thực tế của món lẩu cá kèo = 120.000 x 2.000 x 1,15 = 276.000.000 đồng.

Giá thành đơn vị 01 lẩu cá kèo = 276.000.000/2.000 = 138.000 đồng.

Giá thành thực tế của món cá kèo nướng = 100.000 x 1.800 x 1,15 = 207.000.000 đồng.

Giá thành thực tế 01 phần cá nướng = 207.000/1.800 = 115.000 đồng.

4.2. Những khó khăn kế toán trong DN kinh doanh nhà hàng khách sạn

4.2.1. Thiết lập định lượng món ăn, tổng hợp phân bổ chi phí

Việc thiết lập định lượng món ăn, tổng hợp phân bổ chi phí đóng một vai trò quan trọng trong quá trình vận hành của khách sạn - nhà hàng. Nếu một khách sạn - nhà hàng không thiết lập được định lượng món ăn thì không thể kiểm soát được chi phí liên quan đến bộ phận bếp. Trường hợp, nếu đã có định lượng cho từng món ăn rồi mà kế toán không phân tích được lỗi xác định giá bán phù hợp, thì doanh thu của nhà hàng sẽ không thể bù đắp được các chi phí hoạt động như tiền lương, khấu hao, điện nước...

Đề quen với việc định lượng các món ăn, kế toán cần tập thói quen đo lường mọi thứ.

Việc thiết lập định lượng món ăn, khiến kế toán thường mất nhiều thời gian và dễ gặp phải sai lệch trong quá trình xây dựng giá thành theo món ăn. Do vậy, kế toán cần có một công cụ tự động, cho phép khai báo định mức nguyên vật liệu sản xuất cho từng thành phẩm và tự động phân bổ chi phí, nhằm giúp DN nắm bắt kịp thời doanh thu và tiết kiệm chi phí.

4.2.2. Quản lý tình hình nhập xuất tồn kho tại khách sạn - nhà hàng

- Kế toán tại các khách sạn - nhà hàng cần thực hiện tốt công tác quản lý tình hình nhập, xuất tồn kho hiệu quả, có thể kể đến các công việc như:

+ Lập danh mục kho hàng quản lý thuận tiện nhất cho hoạt động của khách sạn/resort.

+ Xây dựng kho tổng là kho hàng hóa chuyển bán (hàng nhập vào – xuất ra) cho hoạt động của khách sạn, nhà nghỉ.

+ Kho bù đắp phòng (chứa các mặt hàng dùng cho từng phòng như chăn, ga, gối, khăn tắm, bàn chải đánh răng...).

- + Kho minibar (chứa các mặt hàng bán trong minibar).
- + Kho nhà hàng (các mặt hàng chuyển bán cho bộ phận nhà hàng).
- + Kho tài sản nhà hàng (bàn, ghế, bát đĩa...).
- + Kho bếp (các mặt hàng về nguyên vật liệu dùng để pha chế).

Ngoài ra, kế toán cần nắm vững các loại giấy tờ cần biết trong quá trình quản lý nhập/xuất tồn kho của DN:

- + Phiếu chi tiền, ủy nhiệm chi nếu hóa đơn > 20.000.000đ
- + Hóa đơn GTGT hoặc thông thường.
- + Hợp đồng, thanh lý (nếu có).
- + Phiếu nhập kho.
- + Phiếu giao hàng (nếu có).
- + Giấy đề nghị thanh toán (nếu có).
- + Bảng đối chiếu công nợ nếu mua nợ thanh toán theo từng đợt.

Để giảm thiểu những khó khăn trong công tác quản lý kho, các nhà hàng khách sạn cần có công cụ tự động, giúp kế toán tiết kiệm thời gian, công sức và hạn chế những sai sót trong quá trình thực hiện. Công cụ tự động, cho phép người dùng thiết lập, theo dõi nhập/xuất tồn của từng kho đồ uống, thực phẩm... Đồng thời, cung cấp đầy đủ báo cáo tổng hợp hoặc chi tiết vật tư hàng hóa của từng khách sạn - nhà hàng.

- Quản lý công cụ dụng cụ xuất dùng cho khách sạn - nhà hàng: quản lý công cụ dụng cụ xuất dùng được coi là công việc vô cùng quan trọng đối với các khách sạn - nhà hàng, đặc biệt là thời điểm vừa mới thành lập khai trương. Kế toán cần thực hiện các công việc như:

- + Theo dõi và quản lý số lượng tài sản, công cụ mua về.
- + Thực hiện thanh toán đối với các nhà cung cấp.
- + Theo dõi số lượng tài sản tăng - giảm định kỳ hàng tháng.
- + Kết hợp phòng nhân sự để đánh giá số liệu công cụ hư hỏng hàng tháng và trừ vào quỹ phí dịch vụ.
- + Tổ chức việc quản lý tài sản cố định các máy móc, công cụ quan trọng như dán nhãn và theo dõi chi phí.
- + Tổ chức kiểm kê thực tế tài sản, máy móc và công cụ hàng tháng.
- + Theo dõi hoạt động xây dựng cơ bản.

Với những công việc đòi hỏi nhiều công sức và thời gian như quản lý công cụ dụng cụ tại các khách sạn - nhà hàng, thì việc sử dụng một phần mềm chuyên dụng hỗ trợ kế toán khai báo và ghi tăng công cụ dụng cụ thống kê và

cung cấp báo cáo số theo dõi, sẽ giúp kế toán hạn chế các sai sót trong quá trình thực hiện.

4.2.3. Theo dõi chính sách giá, chính sách chiết khấu khác nhau cho các nhóm khách hàng, hàng hóa dịch vụ

- Giá thành món ăn tại các nhà hàng: giá thành của món ăn được xây dựng dựa trên nhiều yếu tố như nguyên vật liệu chế biến theo định lượng, chi phí nhân công, CPSX chung... Kế toán nhà hàng phải có trách nhiệm tập hợp chi phí từng món ăn, bao gồm cả nguyên liệu chính và các nguyên vật liệu phụ. Sau khi tính được giá thành của từng món ăn, thì kế toán đưa vào bảng kê chi tiết đi kèm trước để phục vụ cho việc xuất hóa đơn tiếp khách, ăn uống

- Giá thành: hiện chưa có công thức cụ thể để tính toán chính xác giá phòng nhưng đa phần hiện nay các khách sạn đang áp dụng các phương pháp:

+ Theo cảm tính thị trường: thường các nhà quản lý, chủ khách sạn sẽ dựa vào quy mô và giá của các khách sạn cung cấp để đưa ra mức giá riêng. Tuy nhiên, với phương pháp này DN khó kiểm soát chi phí và chịu ảnh hưởng, tác động nhiều từ thị trường.

+ Quy luật ngón tay cái: đây là cách tính dựa trên chi phí đầu tư và giá phòng bình quân. Ví dụ, khi một khách sạn được xây dựng thì cần thiết tính 01 đồng giá phòng trên mỗi 1.000 đồng chi phí đầu tư xây dựng và nội thất, với giá định khách sạn đưa vào kinh doanh đạt công suất 70%.

Để hỗ trợ kế toán trong công tác tính giá thành của từng món ăn hay từng phòng, dịch vụ khách sạn là kế toán cần có công cụ hỗ trợ tính giá thành theo từng khoản mục chi phí và tự động áp chính sách giá chiết khấu đã thiết lập khi xuất hóa đơn bán hàng, giúp tiết kiệm thời gian và đảm bảo chính xác.

4.2.4. Giải pháp hoàn thiện

- Cần phải xác định những món ăn, dịch vụ đầu ra của nhà hàng mình và xây dựng định mức nguyên vật liệu, giá thành của từng món ăn, dịch vụ chi tiết và đầy đủ. Và đặc biệt, với những nhà hàng có nhiều thành phẩm dịch vụ xuất ra thì đây là một khâu khá là “vất vả”, bởi vậy đòi hỏi một sự tỷ mỉ và chịu khó.

- Kế toán nhà hàng cũng tương tự như ở các lĩnh vực khác, yêu cầu một kế toán am hiểu quy trình hạch toán, cách lên báo cáo cũng như cân đối chi phí trên báo cáo tài chính cuối năm...

- Các loại chi phí như gas, điện, nước... nên thực hiện phân bổ chung.

- Đặc thù của nhà hàng, là cần nhiều nhân viên làm việc theo các ca phục vụ. Bởi vậy, việc xây dựng bảng lương cho nhân viên cũng nên phân theo ca, để tiện theo dõi và điều hành chéo khi cần.

Giảm tải thời gian, chi phí và công sức của kế toán, những công việc kiểm kê liên quan đến kho quỹ bằng cách nào. Mọi hoạt động thu chi đều được liệt kê chi tiết và cập nhật tự động trong báo cáo kinh doanh, thay vì việc ghi chép và nhập tay các khoản chi. Hệ thống tự động sẽ hỗ trợ tổng hợp doanh thu theo ngày giờ, cũng như xây dựng báo cáo tổng hợp bảng biểu thống kê với giao diện trực quan.

5. Kết luận

Nhìn chung, cùng với sự phát triển của ngành du lịch dịch vụ, thì hệ thống khách sạn - nhà hàng cũng ngày càng được mở rộng và phát triển không ngừng.

Nhu cầu về nhân sự kế toán khách sạn - nhà hàng cũng trở nên sôi động và mang lại nhiều cơ hội việc làm cho những người theo nghề. Tuy nhiên, đằng sau những thuận lợi, kế toán ở ngành hàng này cũng gặp không ít những khó khăn và thử thách. ■

Tài liệu tham khảo

Khoa Kế toán - Kiểm toán - Kế toán tài chính, Đại học Kinh tế TP.HCM, NXB Kinh tế TP.HCM (2018).

PGS.TS Đoàn Ngọc Quế, Đại học Kinh tế TP.HCM, NXB Kinh tế TP.HCM.

PGS.TS Võ Văn Nhi, "Giới thiệu chế độ kế toán doanh nghiệp Việt Nam", NXB Tài chính, 2018.

PGS.TS Nguyễn Văn Công, "Kế toán doanh nghiệp", NXB Đại học Kinh tế Quốc Dân.

Tiếp theo trang 111

trình tự và phẩm chất, để thực hiện công tác kiểm tra theo kế hoạch hoặc trong những trường hợp đột xuất tại công ty; xử lý kết quả kiểm tra và công khai kết quả kiểm tra: căn cứ báo cáo, kết quả cần có quyết định khen thưởng hoặc xử lý sai phạm; công khai kết quả tự kiểm tra và kết quả xử lý kết luận tự kiểm tra.

Ngoài việc xây dựng công tác tự kiểm tra thì cần bổ sung bộ phận kiểm tra kế toán riêng, để việc kiểm tra kế toán đạt hiệu quả tốt nhất. Đồng thời, cũng nên đẩy mạnh đào tạo, nâng cao năng lực chuyên môn của các kế toán để tránh sai sót ban đầu; phổ biến các quy định về chứng từ, đề cán bộ và người lao động có liên quan chấp hành nghiêm công tác lưu trữ, giao nộp chứng từ và tránh làm mất chứng từ.

Thứ sáu, hoàn thiện ứng dụng công nghệ thông tin vào công tác kế toán

Một là, sử dụng một phần mềm kế toán chuyên nghiệp áp dụng cho các DN phổ biến đang sử dụng phần mềm kế toán MISA. Do đó, để thuận lợi trong việc triển khai, hướng dẫn, hạch toán và tổng hợp, toàn công ty cần thống nhất sử dụng phần mềm kế toán MISA.

Hai là, công ty cần có kế hoạch bảo trì hệ thống máy vi tính thường xuyên. Tăng cường công tác đảm

bảo an toàn cho dữ liệu, có các phần mềm chống vi rút; thực hiện in hoặc sao lưu dữ liệu kế toán trong máy vi tính ra đĩa CD-ROM, để đề phòng các sự cố máy tính.

Ba là, tiếp tục cập nhật và tham khảo các ứng dụng công nghệ thông tin hữu ích cho công tác kế toán, như: ứng dụng trả lương cho công nhân viên qua thẻ ATM; theo dõi chấm công qua chương trình quét thẻ; hoặc dấu vân tay... ■

Tài liệu tham khảo:

BCTC. (2020, 2021). CT TNHH Vicông tyory Sporting Goods Việt Nam.

Bộ Tài chính. (2006a). 26 Chuẩn mực Kế toán Việt Nam. NXB Thống kê, Hà Nội.

Bộ Tài chính. (2015). Chế độ kế toán DN - Quyển 1 - HTTK. NXB Tài chính, Hà Nội.

Bộ Tài chính. (2015). Chế độ kế toán DN - Quyển 2 - BCTC, Chứng từ và sổ kế toán. NXB Tài chính, Hà Nội.

Bộ Tài chính. (2014). Thông tư số 200/2014/QĐ-BTC ngày 22/12/2014, hướng dẫn chế độ kế toán DN.

Phùng Thị Hiền. Tổ chức kế toán tại CT TNHH Vicông tyory Sporting Goods Việt Nam, Học viện Nông nghiệp Việt Nam.

Quốc hội. (2015). Luật Kế toán số 88/2015/QH13 và các văn bản hướng dẫn thực hiện.