

基于风险管理下的餐饮企业财务控制体系的构建

谢 蕾

航天万源实业有限公司, 北京 100076

[摘要]随着市场经济的不断变化, 餐饮企业的经营模式发生了很大改变。在风险管理下, 餐饮企业的经营面临多方风险。为此, 餐饮企业为了能合理规避各种风险, 要建立良好的财务控制体系, 保障资金可以灵活运用, 减低经营过程中存在的风险。文章阐述了企业财务控制体系的含义和构建作用, 基于风险管理下的餐饮企业财务面临的风险进行分析, 探讨了基于风险管理下的餐饮企业财务控制体系的构建, 供相关人士参考。

[关键词]风险管理; 餐饮企业; 财务控制体系构建

DOI: 10.33142/mem.v6i3.16661

中图分类号: F23

文献标识码: A

Construction of Financial Control System for Catering Enterprises Based on Risk Management

XIE Lei

Aerospace Wanyuan Industrial Co., Ltd., Beijing, 100076, China

Abstract: With the continuous changes in the market economy, the business model of catering enterprises has undergone significant changes. Under risk management, catering enterprises face multiple risks in their operations. Therefore, in order to reasonably avoid various risks, catering enterprises need to establish a sound financial control system, ensure that funds can be flexibly used, and reduce risks in the business process. The article elaborates on the meaning and construction role of enterprise financial control system, analyzes the risks faced by catering enterprises' finance based on risk management, and explores the construction of catering enterprises' financial control system based on risk management for reference by relevant personnel.

Keywords: risk management; catering enterprises; construction of financial control system

引言

当前, 随着消费者对于饮食行业需求度的提高和市场环境的变化, 餐饮企业最鲜明特点就是充足的资金流, 而财务控制体系的构建可以合理分配餐饮企业的各项资源, 提高餐饮企业的资源利用率。为此, 餐饮行业需要加强做好财务风险管理, 构建财务控制体系。当前移动支付正在逐步普及中, 给餐饮行业的财务管理面临一定的风险, 应该要意识到货币资金的收支存在较大风险。餐饮企业必须紧紧抓住时代发展的重点, 建立财务控制体系, 加大资金管控力度, 发挥出企业财务内控制体系的职能, 为企业创造出更多的经济效益。

1 基于风险管理下的餐饮企业财务面临的风险

1.1 经营风险

在餐饮企业运营过程中, 需要经营支出。餐饮企业日常的经营支出包括员工工资、采购支出、房租水电费支出。其中, 比较大的支出就是材料采购。由于材料价格并不固定, 而是随时都会改变或者断货, 这是无法控制的。为此, 很多餐饮业把一部分材料以囤积的方式避免断货。但是有时候也会出现供应商断货而导致材料无法及时储备的现象, 这也会影响餐饮企业的经营效益。在仓库管理中, 如果物资入库后因为管理不善, 没有控制好食材的保鲜期, 很容易出现大量食材坏掉无法使用, 也会给企业带来经济

损失; 当材料物资到货后, 库管理人员没有对食材品质进行检查, 没有及时核对供货数量, 从而使所需物资数量与采购入库的数量不符, 出现账目混乱问题, 也会影响后续的财务对账。其次, 随着信息时代的发展, 当下的支付方式已经由传统的现金支付开始逐渐转变为移动支付方式。餐饮行业很多扫码支付软件的使用需要收取额外的手续费, 如果顾客或者餐饮企业自身的原因出现退款行为, 企业需要支付大量的手续费, 这对财务在之后的资金校对生产了影响, 会增加经营成本。最后, 由于外部市场因素, 客流量、地理位置问题, 导致餐饮生意一直不起色, 而企业仍然还需要支付人工、材料以及高额的房租费, 这就导致企业经营面临经济亏损的问题^[1]。

1.2 筹资风险

餐饮企业在成立初期需要投入大量资金, 以确保能够正常运营。而筹资是企业能够在短期内快速获取资金的有效手段, 有利于企业的发展, 不过筹资也并不十分安全。目前, 筹资方式种类比较多, 餐饮企业主要以融资租赁、股权转让、举债等方式, 另外还有许多新的投资方式。如果企业高层领导制定的决策出现问题, 或者财务内部管理分析出现偏差, 没有对相关筹资方式进行风险识别, 很容易造成资金风险, 会直接给企业带来影响, 可以说筹资阶段的财务风险比较大, 相关人员应该谨慎面对筹资, 加强做好风险评估,

提高风险应对能力。此外，一旦实现筹资以后，还需要考虑后续的还款问题以及其中包括的利息费用等，这些支出都需要控制财务管理范围内，结合企业实际情况，选择较为合适的还款方式，有利于企业减少利息费用^[2]。

1.3 投资风险

餐饮企业的资金流动较大，但是却可以在短期内较快获得收益。其实餐饮企业的经营过程中，需要进行两方面投资，第一，企业在创立初期需要在内部投入餐饮设备、餐饮器具等固定设施设备。而大多数流动资金是用于食材的采购，用来填补物质，满足企业日常运作。第二，就是要扩展对外业务面，做项目投资。如果参与企业在投资过程中，有明确的投资方向，充分考虑到投资风险，且又应对方案，那么由管理层级制定决策，通过正确的投资方案就会获取理想的投资效益。反之，因为投资风险性较大，高层决策错误，导致投入资金无法获得理想的效益，出现投资资金收不回的问題，而给企业的资金造成严重损失，影响企业的稳定运行。如果是重大项目投资失败，导致企业财务内部资金无法有效周转，企业可能会面临倒闭^[3]。

2 餐饮企业财务内部控制含义以及作用

在餐饮企业的经营过程中，财务控制体系的构建，可以使得财务各项活动相关法律法规制度的约束下合理、合法开展。财会人员在财务控制体系的制约下，遵守各项规定，履行职责，对企业财会资料进行合理保管，确保财务资料的真实性、可靠性、完整性，避免违法犯罪行为的发生。建立高效的采购制度，统筹利用好企业内部的各项资源，有利于企业各个环节的顺利开展，确保企业稳定、持续地运用。而餐饮企业的财务控制体系主要包含环境控制、风险评估和控制活动三方面^[4]。

通过构建财务控制体系，可以有两个方面作用。一方面，可以降低餐饮企业在资金结算时的舞弊风险，使得企业资金使用更安全。由于餐饮企业的经营模式需要接待大量顾客，而每个人的付款方式也不同，这也就增加了企业的结算风险。而完善的财务控制体系可以减低资金结算风险。第二，通过构建财务控制体系，可以帮助企业灵活运用资金，缩短资金循环周期。餐饮的主要现金流出是物资的采购，为此，需要结合结账周期合理选择供应商，降低购买时的消耗。此外，餐饮行业目前支付方式分为线上、线下两种，可能会存在支付方式不同而导致到账延期的情况，可以通过内部进行财务控制管理和第三方之间的对接，来缩短资金循环周期，保障企业良性发展^[5]。

3 基于风险管理下的餐饮企业财务控制体系的构建

3.1 完善货币资金的收款制度

餐饮企业在实际经营过程中，现金流比较大，而收款问题是控制资金流入的起点，为此，在构建财务控制体系时，针对收款的管理问题，应该要完善当前的货比资金收

款制度，继而在一定程度可以确保资金的安全性，避免企业出现不必要的经济损失。首先，企业财务部门要确保各门店的收款渠道是合理的。如果餐饮企业的收款渠道较多，每天需要核对大概 80%的收款，一方面工作量且核对流程较为复杂，这期间完成的时间也相对较长，会影响财务资金管理工作的顺利开展，另一方面，还无法保障资金的安全性。为此，应该要对货币资金的收款环节进行全面考虑，分析和确认收款渠道的合理性，然后合理筛选使用度高的收款渠道，这样可以减少资金管理工作量，还可以避免风险问题发生。再者，餐饮企业要对线下门店的收款流程进行管束。当下外卖较为流行，门店对于线上收款的订单，就应当利用系统进行订单的处理，还要避免因派送问题导致的收款无法及时回收问题。此外，还应该尽量减少顾客退款问题，减少因为支付大量手续费而给增加经验成本^[6]。

3.2 加强材料采购保存管理

餐饮企业在采购食材时，对数量和质量进行科学设定管理，同时要精准掌握好采购资金流动状况，如周期长短等。对采购环节采取资金结算体系，构建餐饮供应链，确保餐饮食材质量。同时，要拓宽采购渠道，防止发生大规模囤货以及供应商断货现象，确保资金周转灵活性，保证食材能及时供应。对于采购价格的管理上，应该要建立精准的采购价格表，综合多加供应商价格比对，做好市场调查，继而采购性价比高、质量有保障的食材，继而提升企业服务质量、扩充运营模式。在库存管理方面，可以确保餐饮企业各项经营活动有顺利开展。首先，入库、发放物资时，数量和规格应该进行核对并记录，同时要做好相应的材料审批手续登记工作。其次，餐饮企业应该要完善库存成本管理体系，不断提升各项成本管理效率，比如像是主食材、辅食材等。同时，对于各环节需要用到的主料、辅料的申领都需要专人负责进行审核和确认，并对必须消耗品进行运输成本、使用情况进行记录，建设对应技术分析、存档体系，不给风险出现留余地。此外，餐饮企业还应该加强做好市场风险控制，在储藏食材时应该选择科学的保存方式，确保食材的新鲜度，对于到期物资应该及时处理，防止不必要的经济损失^[7]。

3.3 明确各岗位职责与权限

想要构建完善的财务控制体系，首先餐饮企业内部高层领导应该要对财务管理各岗位的职责和权限进行明确，这是确保企业资金安全的重要途径。对于餐饮企业而言，在实际财务管理中，应该要加大对于财务职能岗位的设定，重视工作目标。尤其是针对重要的财务岗位人员，要对其权限和职责进行细化管理。与此同时，强化财务专业岗位间的关联性，保证财务工作人员能够对企业的资金流转情况有充分的了解。此外，对于门店管理人员进行财务管理意识的培养，将资金管理权限交给经办人，保证其能够明确自身基本职责。企业内部要建立健全的管理制度，将外部资源效益最大化，继而在门店发生风险问题时，能

够及时作出相应的解决措施,可以有效避免财产损失,提高运营收益能力,对资金进行科学管控。通过加强财务部门与业务部门的融合,在餐饮企业内部形成较为完善的业务链条。可以避免在门店对于非常规性业务涉及的资金内容缺乏良好的判断力,容易导致资金损失问题发生,长此以往,不利于资金的规范性管理及员工的成长^[8]。

3.4 健全财务风险预警制度

餐饮公司应该完善和健全财务风险预警制度,强化对日常经营财务风险的判断与识别,为企业财务控制体系的构建和完善创造良好条件。通过完善的财务风险预警制度,可以提前了解财务信息,继而确保餐饮企业的财务信息的真实、全面、有效。为此,在建立财务风险预警管理制度时,包括了筹资、经营、投资这三方面。同时,结合企业具体经营情况,分别细化筹资风险管理制度、投资风险管理制度以及营运风险管理制度以及财务风险预警制度等。对各类财务风险的特点进行明确,实施分类管理,统一财务风险识别、财务风险成因分析、财务风险预警以及财务风险控制等管理步骤,规定财务风险预警方法及财务风险预警人员的资质,出台配套的奖惩机制,确保健全财务风险预警管理制度,并切实落实到实际的财务工作管理中。将财务风险预警管理做到有制度可依、有方案可行、有措施可做。财务风险的预警管理不是目标,而是为了发现问题,有效管理和减少财务风险为目标。因此,有经营、资本筹资、投资、其他风险管理的规定也应该改进。根据健全的规则和制度确立、财务风险的预警业务、财务风险管理业务,公司的经营者都必须有参照程序和指导方针。

3.5 优化组织架构,提高投资控制力度

餐饮企业在构建完善的财务控制体系过程中,应该对现有组织结构进行合理优化,合理规避投资风险,提高公司的投资控制能力。首先,企业应该制定内部投资风险预警制度和投资决策监督控制体系,提高预判风险的能力,进一步增强投资决策的科学性和客观性,避免因为风险预判不准确,投资决策出现偏差,而导致企业的经济利益受损。其次,企业财务内部要强化投资管理,凡是涉及企业对外投资的相关决策或规定,财务部门都要事先做好调研分析,对投资行为的风险性、成效性、计划性进行分析,明确投资方向,避免因为盲目投资而给企业造成经济损失。最后,在餐饮企业投资退出时,也应该完善和健全投资退出相关制度,为了保障企业的利益,保障退出行为的透明性、公开性,防止出现资产损失或程序缺失而给企业带来经营风险。

3.6 细化检查与监督资金审判流程

餐饮企业在构建财务控制体系时,应当要重视各个流

程的规范化管理,加强完善财务审批、资金管理制度。财务部门要加强与业务部门之间的紧密配合,完善财务审批、资金管理制度。同时,要逐步细化检查与监督工作,监督制度的落实情况,切勿流于形式化。餐饮企业财务部门要监督财务审批流程,各门店的财务审批不能遗漏中间任何一个环节,严格按照流程申请。各门店申请资金时,要写明业务活动,加强各个资金支付环节的监督,严格审批,确保资金使用符合相关制度规定。这样一方面可以将资金拨付与业务活动分离,另一方面可以增强员工的财务支出控制意识。同时,财务部门要定期检查资金使用情况,要按季度、月度分别进行检查、监督,包括每月存现情况、收支金额等。同时,餐饮企业要委派专人对各餐饮门店进行严格监督,采取针对性较强的监督工作,一旦发展某一个环节出现问题,就要及时找到负责人员,及时解决问题。

4 结束语

综上所述,基于风险管理下,餐饮公司在构建财务控制体系时,应该结合当前现状、自身的发展目标、市场环境变化,做好环境控制、风险评估和控制活动,从增强风险预警能力,提高资金安全管理能力,确保企业财务控制体系能适应市场变化需要,保障企业餐饮的经营效益,提升其市场竞争水平。

【参考文献】

- [1]刘璇.基于风险管理下的餐饮企业财务控制体系的构建[J].财富生活,2019(6):2.
- [2]邹苑青.ERM 视角下餐饮企业财务风险管理分析[J].全国流通经济,2017,11(10):2.
- [3]岑洁.新形势下餐饮企业财务内部控制的完善途径[J].知识经济,2021(3):81-82.
- [4]郭小娟,徐阳,伍湘雅,等.重大公共危机下湖南省中小餐饮企业财务风险管理研究[J].区域治理,2021,2(3):1-2.
- [5]何小蓉.新形势下餐饮企业财务内部控制的完善途径[J].财会学习,2020,10(6):3.
- [6]陆晓玲.论餐饮企业财务管理与风险防控[J].大众投资指南,2019(12):146-147.
- [7]张秀炜.新冠肺炎疫情下餐饮企业面临的财务风险与对策研究——以呷哺呷哺为例[J].会计师,2022,21(8):3.
- [8]贾献增.餐饮业食品安全风险识别及防控策略研究[J].首都食品与医药,2021,28(2):161-162.

作者简介:谢蕾(1986.8—),女,籍贯:江西南昌,现职称:会计师,学历:2012年6月毕业于江西财经大学,会计学,硕士研究生,单位:航天万源实业有限公司,现主要从事的工作或研究的方向:财务管理。