**Kế toán nhà hàng khách sạn**

**Công việc của kế toán nhà hàng khách sạn**

Kế toán nhà hàng khách sạn nghe qua tưởng chừng như hạch toán rất dễ vì bạn nghĩ rằng nó là dịch vụ đơn thuần và đưa hết vào doanh thu dịch vụ. Tuy nhiên trên thực tế khi làm kế toán tại nhà hàng khách sạn lại không hề đơn giản như bạn nghĩ. Vậy kế toán nhà hàng khách sạn phải làm thế nào mới đúng.

**1.Đặc điểm chung trong doanh nghiệp dịch vụ nhà hàng khách sạn**

Trước hết bạn phải phân biệt rõ hai lĩnh vực đó là kế toán khách sạn, nhà nghỉ và kế toán tại nhà hàng. Không thể gộp chung hai lĩnh vực này vào là một được bởi vì

**- Kế toán tại khách sạn nhà nghỉ**

Khách sạn nhà nghỉ là một lĩnh vực không phức tạp như kế toán nhà hàng nhưng kế toán cũng cần chuận bị các kiến thức sau:

+ Hóa đơn bán ra nó đơn thuần là ghi nhận doanh thu dịch vụ

+ Hóa đơn mua vào nó đơn thuần là chi phí quản lý doanh nghiệp như: Chi phí tiếp khách, chi phí văn phòng phẩm, tiền điện thoại, tiền internet...

+ Với kế toán khách sạn nhà nghỉ thì việc theo dõi và phân bổ CCDC là rất quan trọng và cần sự cẩn thận bởi vì nhà hàng khách sạn khi mới thành lập có rất nhiều công cụ dụng cụ cần phân bổ tính vào chi phí

+ Việc theo dõi và tính khấu hao TSCĐ cũng là một trong những công việc mà kế toán phải quan tâm

Với lĩnh vực này chỉ cần theo dõi được những yếu tố trên là bạn đã lập được báo cáo chính xác.

**- Kế toán tại nhà hàng**

Nhà hàng là một mô hình mà hiện nay các doanh nghiệp mở ra kinh doanh nhiều. Tuy nhiên làm kế toán nhà hàng không đơn giản như làm kế toán khách sạn, nhà nghỉ. Nếu bạn muốn làm tốt công việc kế toán ở nhà hàng cần lưu ý một số vấn đề như sau:

+ Xác định được nhà hàng đó chuyên cung cấp các món ăn gì? vì mỗi một nhà hàng kinh doanh một số món ăn riêng biệt của họ. Để từ đó kế toán mới xây dựng được định mức nguyên vật liệu chính của một số món ăn của nhà hàng đó.

+ Các chi phí chung như chi phí điện nước, Gas cần được phân bổ chung

+ Khi xuất hóa đơn luôn phải có kèm bảng kê chi tiết từng món ăn vậy cần phải xây dựng được giá thành của các món ăn để khi xuất hóa đơn làm thế nào cho lợi nhuận phù hợp.

+ Xây dựng bảng lương theo ca vì thông thường tại nhà hàng nhân viên thường làm theo ca như vậy nó sẽ hợp lý hơn và thực tế hơn.

 + Từ việc tập hợp được chi phí trên tính và kết chuyển chi phí và lập báo cáo tài chính

**Cách hạch toán chi phí trong kế toán khách sạn**

Ngành nghề kinh doanh khách sạn khá phổ biến và rất hay gặp trong thực tế, vì thế, kế toán khách sạn tưởng chừng đơn giản nhưng các bạn làm kế toán lại rất hay gặp và mỗi người sẽ có các cách hạch toán chi phí khác nhau tùy theo năng lực và kinh nghiệm mỗi người.

Theo kinh nghiệm bản thân, có 2 luồng quan điểm về cách hạch toán chi phí trong khách sạn:

**1/ Quan điểm 1:**

có tính giá thành cho hoạt động khách sạn:

Kế toán dùng TK 632 để theo dõi

Hạch toán như sau:

- CP NVL trực tiếp: là cp NVL trang bị cho phòng, buồng ngủ như xà phòng, trà, giấy vệ sinh, bàn chải đánh răng,nước phục vụ theo tiêu chuẩn, kem, dầu gội đầu,…:

Hạch toán vào TK 621 (theo QD15) hoặc TK 154 ( theo QD 48)

- CP NC trực tiếp : bao gồm tiền lương, tiền công, các khoản phụ cấp phải trả và các khoản trích theo lương của nhân viên phục vụ phòng, buồng:

Hạch toán vào TK 622 (theo QD15) hoặc TK 154 (theo QD 48)

- CP SX chung : bao gồm lương của người quản lý trực tiếp, lương của nhân viên phục vụ như lễ tân, CP công cụ, khấu hao TSCĐ và các CP khác bằng tiền:

Hạch toán vào TK 627 (theo QD15) hoặc TK 154 ( theo QD 48)

Với hạch toán theo qd 15, cuối tháng thêm bút toán kết chuyền:

 Nợ 154/ Có 621, 622, 627

Cả 2 QĐ đều kết chuyển vào giá vốn: Nợ 632/ có 154

Bàn thêm về nước uống ngoài tiêu chuẩn,

Thông thường thì các khách sạn sẽ setup cho mỗi phòng (trong mini bar) là 1 chai nước/khách/ngày, cái này gọi là nước uống trong tiêu chuẩn (đã tính trong giá cho thuê phòng)
Nếu nước uống ngoài tiêu chuẩn (khách dùng thêm) có thu thêm tiền thi phần thu này hạch toán:
Nợ 1111/ Có 5111, Có 33311,

và

Nợ 632/ có 156 , 152 của giá gốc nước thu thêm

**2/ Quan điểm 2:**

không tính giá thành cho hoạt động khách sạn:

Kế toán không theo dõi các chi phí giá vốn trực tiếp bằng TK 632, mà tất cả các chi phí phát sinh đều phản ảnh vào 2 tài khoản chi phí bán hàng (641 theo QD15, 6421 theo QD48) và tài khoản chi phí quản lý doanh nghiệp (642 theo QD15, 6422 theo QD48).

Cả 2 cách thì kết quả hoạt động sản xuất kinh doanh (lãi lỗ) đều như nhau vì hạch toán TK chi phí nào thì cũng đều là chi phí cả, “đi đâu thì cũng về La Mã”. Chính vì thế, cách hạch toán thứ 2 tuy không đúng, không đầy đủ theo nguyên tắc kế toán như cách 1 nhưng kết quả thuế là như nhau, và khi quyết toán thuế vẫn ok.

Và cũng vì lẽ đó, trong thực tế các kế toán làm khách sạn nhỏ và vừa, để đơn giản thì thường sử dụng cách 2.