

نحوه حسابداری رستوران: راهنمای جامع مدیریت مالی و کنترل هزینه‌ها

در دنیای رقابتی امروز، موفقیت یک رستوران تنها به کیفیت غذا و خدمات بستگی ندارد. در پشت صحنه بوی دل‌انگیز غذای تازه و میزهای پر از مشتریان راضی، حقیقتی پیچیده‌تر جریان دارد. مدیریت مالی کارآمد و دقیق می‌تواند بزرگ‌ترین عامل جلوگیری از زیان‌های مالی و افزایش بهره‌وری باشد و در این میان، **حسابداری رستوران** است که می‌تواند موفقیت را تضمین کند.

حسابداری دقیق و به‌موقع، ابزاری حیاتی برای نظارت بر عملکرد مالی، شناسایی نقاط قوت و ضعف، برنامه‌ریزی برای آینده و جلوگیری از ضررهای مالی است. این سیستم، تصویری شفاف از سلامت مالی کسب‌وکار شما ترسیم می‌کند و به شما اجازه می‌دهد تا قبل از آنکه چالش‌های کوچک به بحران‌های بزرگ تبدیل شوند، آن‌ها را شناسایی و مدیریت کنید. اگر می‌خواهید با **نحوه حسابداری رستوران**، چگونگی ثبت اسناد، مدیریت هزینه‌ها و درآمدها و استفاده از ابزارهای مناسب برای کنترل مالی رستوران آشنا شوید، تا انتها با ما همراه باشید.

اصول حسابداری رستوران: آنچه باید بدانید

حسابداری رستوران چگونه است و آیا با کسب‌وکارهای دیگر تفاوت دارد؟

در پاسخ باید گفت که حسابداری رستوران به دلیل ماهیت خاص این کسب‌وکار، تفاوت‌هایی با حسابداری در سایر صنایع دارد. آنچه که به‌عنوان اصول پایه‌ای در **حسابداری رستوران** مطرح می‌شود و باید از آن‌ها آگاه باشید، عبارت‌اند از:

- **اصل تطابق هزینه و درآمد**: طبق این اصل، درآمدها و هزینه‌ها باید در همان دوره حسابداری که رخ داده‌اند، ثبت شوند. این کار به جلوگیری از اشتباهات مالی و ترسیم تصویری دقیق از وضعیت مالی کمک می‌کند؛
- **اصل شفافیت و دقت**: تمام هزینه‌ها و درآمدها باید به‌صورت دقیق و شفاف ثبت شوند تا اطلاعات مالی به‌صورت کامل و قابل‌اطمینان در دسترس باشند؛
- **اصل تفکیک هزینه‌ها**: هزینه‌های مختلف رستوران، مانند هزینه‌های مواد اولیه، حقوق کارکنان و هزینه‌های جانبی باید به‌طور دقیق تفکیک و دسته‌بندی شوند؛
- **اصل کنترل موجودی**: در رستوران‌ها، مدیریت موجودی مواد اولیه اهمیت زیادی دارد. این مواد به‌سرعت مصرف می‌شوند و مدیریت نادرست آن‌ها می‌تواند به هدررفت و زیان منجر شود.



تفاوت‌های حسابداری رستوران با دیگر صنایع

در حسابداری رستوران، برخلاف اکثر صنایع دیگر، تمرکز بیشتر روی مدیریت موجودی، کنترل مواد اولیه و ثبت هزینه‌های عملیاتی روزانه است. علاوه بر این، رستوران‌ها با چالش‌هایی مانند نرخ بالای گردش فروش، هزینه‌های متغیر روزانه (مانند هزینه مواد غذایی) و همچنین مدیریت حقوق کارکنان مواجه هستند. به همین دلیل، حسابداری در این صنعت نیاز به دقت و سیستم‌های مناسب دارد.

نحوه حسابداری رستوران و مراحل اولیه

نحوه حسابداری رستوران باید طبق یک سیستم حسابداری کارآمد و مناسب باشد:

- **تنظیم حساب‌ها:** ابتدا باید حساب‌های مختلف مانند درآمدها (فروش غذا، نوشیدنی، خدمات و غیره)، هزینه‌ها (مواد اولیه، حقوق، اجاره، آب و برق و غیره)، موجودی‌ها و حقوق کارکنان را تنظیم کنید؛
- **انتخاب روش حسابداری:** شما می‌توانید یکی از دو روش نقدی (cash) یا تعهدی (accrual) را برای حسابداری رستوران خود انتخاب کنید. روش تعهدی برای رستوران‌های بزرگ‌تر توصیه می‌شود؛

- **ثبت اسناد:** تمام تراکنش‌های مالی باید روزانه به صورت دقیق و به موقع ثبت شوند. این اسناد شامل خرید مواد اولیه، فروش‌ها، هزینه‌های عملیاتی و پرداخت حقوق است و باید شامل شماره سند، تاریخ، شرح تراکنش، حساب‌های بدهکار و بستانکار و مبلغ باشد؛
- **مدیریت جریان نقدی:** جریان نقدی رستوران باید به طور دقیق کنترل شود. تفاوت درآمد و هزینه‌ها نشان‌دهنده وضعیت مالی رستوران است و به شما در تصمیم‌گیری‌های مالی کمک می‌کند؛
- **بودجه‌بندی:** برای موفقیت در مدیریت مالی باید بودجه‌ای برای هزینه‌های جاری و آینده تنظیم کنید. با این کار می‌توانید پیش‌بینی‌های مالی دقیق‌تری در جهت بهینه‌سازی منابع داشته باشید.



مدیریت هزینه‌ها و درآمدها در حسابداری رستوران

یکی از مهم‌ترین جنبه‌های نحوه حسابداری رستوران، مدیریت هزینه‌ها و درآمدها است؛ اما برای کنترل این هزینه‌ها چه کاری می‌توان انجام داد؟

حسابداری رستوران؛ نکات کلیدی برای کنترل هزینه‌های عملیاتی و افزایش سودآوری

مدیریت مؤثر هزینه‌ها و درآمدها، کلید موفقیت در رستوران‌داری است. برای این منظور:

- **دسته‌بندی هزینه‌ها:** هزینه‌ها را به دسته‌های مختلف مانند مواد اولیه، حقوق و دستمزد، اجاره، تبلیغات، تعمیرات و نگهداری تقسیم کنید؛

- **کنترل هزینه‌های عملیاتی:** هزینه‌های غیرضروری را شناسایی کنید و کاهش دهید. یکی از بزرگ‌ترین هزینه‌های رستوران، هزینه مواد اولیه است. برای کاهش این هزینه باید به طور مداوم موجودی مواد اولیه را مدیریت و از هدررفت آن‌ها جلوگیری کنید. با تأمین‌کنندگان برای دریافت قیمت‌های بهتر و بهینه‌سازی مصرف انرژی مذاکره کنید؛
- **افزایش سودآوری:** به روش‌های افزایش سودآوری فکر کنید. یکی از این روش‌ها بررسی منوی رستوران است. تحلیل سودآوری هر آیتم در منو و حذف یا بهینه‌سازی آن آیتم‌هایی که کمترین سودآوری را دارند، می‌تواند به بهبود حاشیه سود رستوران کمک کند. از دیگر روش‌های افزایش سودآوری می‌توان به افزایش قیمت‌ها (با توجه به رقبا و بازار)، ارائه منوهای متنوع، افزایش فروش میانگین هر مشتری و افزایش بازده فروش اشاره کرد؛
- **تحلیل گزارش‌های مالی:** با تحلیل گزارش‌های سود و زیان، ترازنامه و جریان وجوه نقد می‌توانید از عملکرد مالی و درستی تصمیم‌گیری‌های خود آگاه شوید.



ثبت سند حسابداری رستوران و نمونه‌ها

ثبت دقیق و صحیح اسناد مالی یکی از مهم‌ترین وظایف در حسابداری است. اسناد مالی شامل تمام تراکنش‌های مربوط به خرید مواد، فروش غذا و نوشیدنی، پرداخت هزینه‌های جاری و حقوق کارکنان است. در ادامه شما را با چند نمونه از **ثبت‌های حسابداری رستوران** آشنا می‌کنیم.

روش های استاندارد برای ثبت سند حسابداری رستوران

روش های استاندارد برای ثبت سند حسابداری را با چند مثال توضیح می دهیم:

مثال ۱: فروش غذا

مبلغ	بستانکار	بدهکار	شرح	شماره سند	تاریخ
۴,۰۰۰,۰۰۰ ریال	نقدی	درآمد فروش	فروش غذا	۱۰۱	۱۵/۰۸/۱۴۰۳

مثال ۲: خرید مواد اولیه

مبلغ	بستانکار	بدهکار	شرح	شماره سند	تاریخ
۵,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال	حساب های پرداختی	موجودی مواد اولیه	خرید مواد اولیه	۱۰۲	۱۷/۰۸/۱۴۰۳

مثال ۳: پرداخت حقوق

مبلغ	بستانکار	بدهکار	شرح	شماره سند	تاریخ
۱۰۰,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال	بانک	هزینه حقوق و دستمزد	پرداخت حقوق کارکنان	۱۰۳	۲۰/۰۸/۱۴۰۳

نمونه کدینگ حسابداری رستوران

در حسابداری، کدینگ یک سیستم طبقه بندی و کدگذاری حسابها است که برای مدیریت دقیق تر و منظم تر تراکنشها انجام می شود. در این سیستم، حسابهای مختلف مثل فروش غذاها، هزینه های خرید مواد اولیه، هزینه های پرسنلی، اجاره، بازاریابی و سایر هزینه های مرتبط با رستوران دسته بندی می شود. یک **نمونه کدینگ حسابداری رستوران** می تواند به صورت زیر باشد:

• ۱۰۰۰ - دارایی ها؛

- ۱۱۰۰ - موجودی نقد؛
- ۱۲۰۰ - بانک
- ۱۳۰۰ - موجودی مواد اولیه.

- ۲۰۰۰ - بدهی‌ها.
 - ۲۱۰۰ - بدهی به تأمین‌کنندگان
 - ۲۲۰۰ - مالیات بر درآمد
- ۳۰۰۰ - سرمایه
- ۴۰۰۰ - درآمدها
 - ۴۱۰۰ - فروش غذا
 - ۴۲۰۰ - فروش نوشیدنی
- ۵۰۰۰ - هزینه‌ها
 - ۵۱۰۰ - هزینه مواد اولیه
 - ۵۲۰۰ - هزینه حقوق کارکنان
 - ۵۳۰۰ - هزینه انرژی و آب



تجهیزات فروشگاه‌های و نرم‌افزارهای مناسب برای حسابداری رستوران

برای ثبت دقیق و مدیریت بهتر امور مالی، استفاده از سخت افزارها و نرم‌افزارهای حسابداری مناسب بسیار مهم و مؤثر است. سخت افزارهایی مثل [صندوق فروشگاه‌های](#)، کارتخوان، [کیوسک سفارشگیر](#) و [فیش پرینتر](#) می‌تواند به شما کمک کند تا مدیریت حسابداری و مالی بهتری داشته باشید.

همچنین نرم افزارهای حسابداری به شما کمک می‌کنند تا اسناد مالی را به صورت خودکار ثبت کنید، گزارش‌های مالی تهیه کنید و هزینه‌ها و درآمدها را به طور دقیق رصد کنید. برخی از نرم‌افزارهای حسابداری معمول و پرکاربرد برای رستوران‌ها مواردی هستند که در ادامه معرفی می‌شوند.

• نرم‌افزار هلو

یکی از معروف‌ترین نرم‌افزارهای حسابداری در ایران، نرم‌افزار هلو است. این نرم‌افزار امکان ثبت فروش، مدیریت موجودی، محاسبه مالیات و حقوق کارکنان را به صورت خودکار به شما می‌دهد.

• نرم‌افزار سپیدز

سپیدز یکی از بهترین نرم‌افزارهای حسابداری برای کسب‌وکارها است که امکانات مفیدی برای رستوران‌ها دارد. این نرم‌افزار امکان اتصال به نرم‌افزارهای دیگر مانند سفارش آنلاین غذا را دارد.

• نرم‌افزار باران

باران یکی از محبوب‌ترین نرم‌افزارهای حسابداری در ایران است که قابلیت‌های متعددی از جمله مدیریت مشتریان، تهیه گزارش فروش، صدور فاکتور، کنترل انبار و غیره دارد. این نرم‌افزار در سه سطح مختلف طراحی شده و برای رستوران‌های کوچک تا بزرگ مناسب است.

• نرم‌افزار حامی

این نرم‌افزار را می‌توانید به دستگاه کارتخوان، بارکدخوان، پرینتر حرارتی، پوز فروشگاه‌های و غیره متصل و با ارتقای آن برای کنترل انبار هم استفاده کنید. حامی امکانات پیشرفته‌ای مانند مدیریت چند شعبه، سفارش‌گیر گارسون و قابلیت اتصال به پلتفرم‌های سفارش آنلاین غذا را دارد.

• نرم‌افزار سپند

نرم‌افزار سپند یکی از نرم‌افزارهای حسابداری ایرانی است که رستوران‌ها و فست‌فودها هم می‌توانند از آن بهره ببرند و امکاناتی مانند انبارگردانی، مدیریت سفارشات، گزارش‌دهی دقیق فروش و کنترل موجودی دارد.



مقایسه و بررسی امکانات نرم افزارهای رستوران

هنگام انتخاب نرم افزار حسابداری باید به نیازهای خاص کسب و کار خود توجه کنید؛ به عنوان مثال برای رستوران های کوچک که تنها یک شعبه دارند، نرم افزارهای ساده و مقرون به صرفه مانند هلو یا سپند مناسب هستند. این نرم افزارها قابلیت های پایه ای مانند ثبت فروش، مدیریت موجودی و حقوق کارکنان را به خوبی پوشش می دهند. برای رستوران های متوسط تا بزرگ، نرم افزارهایی مانند سپیدز یا باران که امکانات پیشرفته تری مانند مدیریت چند شعبه را دارند، بهترین گزینه هستند.

برای بررسی دقیق تر این نرم افزارها و معرفی بهترین ها می توانید مقاله "[نرم افزار رستوران](#)" را مطالعه نمایید.

کنترل موجودی و مدیریت خریدها در حسابداری رستوران

مدیریت موجودی یکی از چالش های بزرگ در نحوه حسابداری رستوران است. مواد غذایی به سرعت فاسد می شوند و باید دقیقاً مدیریت شوند تا هدررفت کاهش پیدا کند و هزینه ها کنترل شوند.

برای موفقیت در مدیریت موجودی، باید به چند نکته کلیدی توجه کنید:

- **ثبت دقیق ورود و خروج مواد اولیه:** تمام خریدهای مواد اولیه و هرگونه مصرف مواد باید به طور دقیق ثبت شوند تا میزان موجودی به درستی محاسبه شود؛
- **استفاده از نرم افزارهای مدیریت موجودی:** نرم افزارهای حسابداری که قابلیت مدیریت موجودی را دارند به شما کمک می کنند تا به صورت خودکار موجودی مواد اولیه را بررسی و مدیریت کنید؛
- **برنامه ریزی خریدها:** خرید مواد اولیه باید براساس تقاضای مشتریان و میزان مصرف مواد برنامه ریزی شود؛
- **کاهش هدررفت مواد:** برای این منظور می توانید از روش هایی مانند FIFO (اولین ورودی، اولین خروجی) استفاده کنید تا مواد اولیه ای که زودتر خریداری شده اند، ابتدا مصرف شوند.

روش های کاهش هدررفت مواد و بهینه سازی موجودی هنگام حسابداری رستوران

استفاده از سیستم های پیش بینی تقاضا یکی از بهترین راه ها برای کاهش هدررفت مواد است. پیش بینی میزان تقاضا براساس داده های گذشته انجام می شود و به شما کمک می کند تا موجودی را بهینه سازی و از خرید اضافی جلوگیری کنید.

کارکنان هم باید بدانند که چگونه مواد اولیه را به درستی مصرف کنند تا هدررفت به حداقل برسد. به این منظور در مورد مصرف بهینه مواد اولیه و رعایت استانداردهای لازم در مراحل آماده سازی غذا به کارکنان خود آموزش دهید. همچنین با برنامه ریزی دقیق در مدیریت موجودی و ذخیره سازی مواد به صورت صحیح از فساد مواد جلوگیری کنید.

استفاده از تکنولوژی های مدرن ایده بسیار خوبی برای جلوگیری از هدررفت مواد است. نرم افزارهای مدیریت موجودی یا سیستم های POS (Point of Sale) می توانند به شما کمک کنند تا به صورت لحظه ای موجودی مواد را رصد و از کاهش یا افزایش ناخواسته موجودی جلوگیری کنید .



حسابداری حقوق و دستمزد در رستوران

یکی دیگر از جنبه‌های مهم حسابداری این واحد صنفی، مدیریت حقوق و دستمزد کارکنان است. در رستوران‌ها به دلیل وجود شیفت‌های کاری متعدد، محاسبه دقیق حقوق و پاداش‌ها اهمیت زیادی دارد.

برای مدیریت بهتر حقوق و دستمزد کارکنان باید ساعات کاری کارکنان را به صورت دقیق ثبت کنید. این کار را می‌توانید از طریق سیستم‌های حضور و غیاب یا نرم‌افزارهای ویژه انجام دهید. پس از آن نوبت به محاسبه حقوق پایه می‌رسد. حقوق پایه هر کارمند باید براساس توافقات اولیه و قوانین کار محاسبه شود. در این محاسبه باید به شیفت‌های اضافی، شیفت‌های شبانه و تعطیلات رسمی هم توجه کنید.

اضافه کاری، پاداش‌ها و سایر مزایای کارکنان باید به صورت دقیق محاسبه و ثبت شوند. این موارد شامل درصدی از فروش به عنوان پاداش، مزایای رفاهی و هزینه‌های مربوط به بیمه و مالیات می‌شود.

پس از محاسبه دقیق حقوق باید اسناد مالی مربوط به پرداخت حقوق در سیستم حسابداری ثبت شود. این ثبت با بدهکارکردن حساب هزینه حقوق و بستنکارکردن حساب بانک یا صندوق انجام می شود.

روش های دقیق برای محاسبه مالیات و حق بیمه کارکنان در حسابداری رستوران

همه رستوران ها باید براساس قوانین مالیاتی کشور، مالیات کارکنان خود را از حقوق آن ها کسر و به سازمان های مربوطه واریز کنند. نرخ مالیات بر درآمد معمولاً به صورت درصدی از حقوق کارکنان تعیین می شود.

همچنین براساس قوانین کار، بخشی از حقوق کارکنان باید به بیمه تأمین اجتماعی اختصاص یابد. این مبلغ شامل سهم کارکنان و سهم کارفرما است که باید به صورت منظم به سازمان تأمین اجتماعی پرداخت شود.

مالیات و مسائل مالی در حسابداری رستوران ها

مالیات یکی از مسائل مهم در نحوه حسابداری رستوران است. از آنجاکه رستوران ها معمولاً با تراکنش های نقدی فراوانی سروکار دارند، رعایت قوانین مالیاتی اهمیت ویژه ای دارد.

در ایران، رستوران ها باید مالیات های مختلفی پرداخت کنند که عبارت اند از:

- **مالیات بر درآمد:** محاسبه این مالیات به صورت سالانه انجام می شود و باید پس از محاسبه دقیق سود و زیان پرداخت شود؛
- **مالیات بر ارزش افزوده (VAT):** این مالیات به صورت درصدی از قیمت نهایی محصول یا خدمات محاسبه و از مشتریان دریافت می شود و باید به دولت پرداخت شود؛
- **مالیات بر حقوق کارکنان:** این مالیات براساس قوانین مالیاتی کشور و با توجه به میزان حقوق کارکنان تعیین و از حقوق کارکنان کسر می شود.



نکاتی برای کاهش مالیات و رعایت قوانین مالیاتی در حسابداری رستوران

یکی از مؤثرترین راه‌ها برای کاهش مالیات و رعایت قوانین مالیاتی این است که تمام اسناد مالی و تراکنش‌های خود را به صورت دقیق و شفاف ثبت کنید. داشتن یک سیستم حسابداری منظم و به روز به شما کمک می‌کند تا هزینه‌ها و درآمدها را به درستی ثبت و در نهایت مالیات کمتری پرداخت کنید.

برای اینکه از همه قوانین مالیاتی به خوبی مطلع باشید و بتوانید از تمام راه‌های قانونی برای کاهش مالیات استفاده کنید، بهتر است با یک مشاور مالیاتی یا حسابدار حرفه‌ای همکاری کنید. آن‌ها می‌توانند شما را در انتخاب روش‌های مناسب مالیاتی و استفاده از مزایا و تخفیف‌های مالیاتی راهنمایی کنند.

برون‌سپاری؛ یک نحوه حسابداری رستوران

یکی از گزینه‌های پیش روی رستوران‌ها برای مدیریت حسابداری، برون‌سپاری این کار به شرکت‌ها یا حسابداران حرفه‌ای است. برون‌سپاری حسابداری به معنای سپردن وظایف حسابداری به یک شرکت یا فرد متخصص در این زمینه است. این کار می‌تواند مزایا و معایب خود را داشته باشد که در ادامه به بررسی آن‌ها می‌پردازیم.

مزایای برون سپاری حسابداری رستوران

از مزایای این کار می توان به موارد زیر اشاره کرد:

- **صرفه جویی در هزینه**: شرکت های حسابداری اغلب هزینه های مقرون به صرفه ای دارند و نیازی به پرداخت هزینه های جانبی مانند بیمه، مرخصی و غیره نیست؛
- **تخصص بالا**: شرکت های حسابداری از دانش و تجربه لازم برای مدیریت مالی رستوران برخوردارند؛
- **صرفه جویی در زمان**: صاحب رستوران می تواند زمان خود را صرف مدیریت و توسعه کسب و کار خود کند؛
- **دقت بیشتر**: شرکت های حسابداری معمولاً از سیستم ها و روش های حسابداری پیشرفته تری استفاده می کنند و احتمال خطا در کار آن ها کمتر است؛
- **رعایت قوانین مالیاتی**: شرکت های حسابداری با قوانین مالیاتی آشنا هستند و می توانند در رعایت این قوانین به شما کمک کنند.

معایب برون سپاری حسابداری رستوران

معایب برون سپاری عبارتند از:

- **نداشتن کنترل مستقیم**: شما کنترل مستقیم بر کار حسابداری ندارید و باید به تخصص و صداقت او اعتماد کنید؛
- **ارتباط و هماهنگی**: نیاز به ارتباط و هماهنگی مداوم با شرکت حسابداری وجود دارد؛
- **وابستگی به شرکت حسابداری**: در صورت بروز مشکل با شرکت حسابداری ممکن است با مشکلاتی در دسترسی به اطلاعات مالی خود مواجه شوید.

آموزش های تکمیلی و منابع مفید برای حسابداری رستوران

برای کسب اطلاعات بیشتر در زمینه حسابداری این واحد صنفی می توانید از منابع زیر استفاده کنید:

- **کتاب حسابداری رستوران**: کتاب های متعددی در زمینه حسابداری به طور کلی و حسابداری رستوران ها به طور خاص وجود دارد که می توانید از آن ها استفاده کنید؛
- **مقالات و وبلاگ ها**: می توانید از مقالات و وبلاگ های زیادی که در اینترنت در این مورد وجود دارند، استفاده کنید؛
- **دوره های آموزش حسابداری رستوران**: دوره های آموزشی حضوری و آنلاین زیادی در زمینه حسابداری برگزار می شود؛

- **سمینارها و کارگاه‌ها:** شرکت در سمینارها و کارگاه‌های مرتبط با حسابداری رستوران‌ها می‌تواند بسیار مفید باشد.

جمع‌بندی بحث حسابداری رستوران

حسابداری دقیق و کارآمد برای موفقیت رستوران شما از هر چیز دیگری واجب‌تر است. با استفاده از روش‌های صحیح حسابداری می‌توانید هزینه‌ها را کنترل کنید، سودآوری را افزایش دهید و برای آینده رستوران خود برنامه‌ریزی کنید. انتخاب روش مناسب حسابداری (نرم‌افزار، برون‌سپاری و غیره) بستگی به اندازه رستوران، بودجه و نیازهای خاص آن دارد. با انتخاب بهترین روش **حسابداری رستوران** متناسب با نیازهای خود، موفقیت رستورانتان را تضمین می‌کنید.

سؤالات متداول درباره نحوه حسابداری رستوران

- **آیا باید از یک نرم‌افزار حسابداری استفاده کنم؟**
استفاده از نرم‌افزار حسابداری برای همه رستوران‌ها به خصوص رستوران‌های متوسط و بزرگ توصیه می‌شود.
- **چگونه می‌توان هزینه‌های مواد اولیه را کنترل کرد؟**
با استفاده از سیستم‌های کنترل موجودی، برنامه‌ریزی خرید دقیق و مذاکره با تأمین‌کنندگان می‌توانید هزینه‌های مواد اولیه را کنترل کنید.
- **چه نوع گزارش‌هایی باید از سیستم حسابداری خود دریافت کنم؟**
گزارش سود و زیان، ترازنامه، گزارش جریان وجوه نقد، گزارش فروش و گزارش هزینه‌ها.

منابع:

- <https://pos.toasttab.com/blog/on-the-line/restaurant-accounting-guide>
- <https://www.freshbooks.com/hub/accounting/accounting-restaurants>