



# حسابداری رستورانی، کافه و فست فود

شرکت نرم افزاری جادوی فکر - (مجری پروژه نرم افزاری حوزه هوش مصنوعی و بلاکچین)

[www.jadoosoft.com](http://www.jadoosoft.com)

# حسابداری رستورانی، کافه و فست فود



تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

[www.jadoosoft.com](http://www.jadoosoft.com)

## فصل ۱: مقدمه‌ای بر حسابداری رستورانی

- تفاوت‌های حسابداری رستورانی با حسابداری عمومی
  - انواع مدل‌های کسب‌وکار غذایی (رستوران، فست‌فود، کافه، بیرون‌بر)
  - مفاهیم پایه‌ای حسابداری موردنیاز برای کسب‌وکارهای غذایی
- 

## فصل ۲: ساختار مالی رستوران‌ها

- گردش مالی و جریان نقدی در رستوران
  - انواع درآمدها و هزینه‌ها
  - تفکیک مراکز هزینه (آشپزخانه، سالن، دلیوری، کافه)
  - تنظیم بودجه ماهانه و سالانه
- 

## فصل ۳: حسابداری خرید و موجودی مواد اولیه

- مدیریت انبار مواد اولیه و کالاهای مصرفی
  - روش‌های قیمت‌گذاری موجودی (FIFO)، LIFO، میانگین موزون)
  - کنترل ضایعات و کسری انبار
  - نرم‌افزارهای مدیریت موجودی و حسابداری انبار
- 

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

## فصل ۴: حسابداری فروش و درآمدها

- روش‌های ثبت فروش (حضور، آنلاین، پلتفرم‌های تحویل غذا)
  - گزارش‌گیری فروش روزانه، هفتگی و ماهانه
  - تفکیک فروش بر اساس آیتم‌های منو و مراکز درآمد
  - بررسی سود ناخالص بر اساس هر آیتم
- 

## فصل ۵: کنترل هزینه‌ها و مدیریت سودآوری

- هزینه‌های مستقیم و غیرمستقیم
  - قیمت تمام‌شده غذا (Food Cost)
  - تحلیل نقطه سر به سر (Break-Even Point)
  - استراتژی‌های افزایش سودآوری در رستوران
- 

## فصل ۶: حقوق و دستمزد کارکنان

- نحوه محاسبه حقوق پایه، اضافه‌کار و مزایا
  - سیستم‌های حضور و غیاب و محاسبه حقوق
  - بیمه و مالیات حقوق کارکنان
  - مدیریت پرداختی‌ها و پاداش‌ها
- 

## فصل ۷: مالیات و تعهدات قانونی رستوران‌ها

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

- مالیات بر ارزش افزوده (VAT) در رستوران‌ها
  - مالیات بر عملکرد و صورت‌مالی سالانه
  - نحوه گزارش‌گیری و ارسال اظهارنامه
  - نکات مهم در ارتباط با سازمان امور مالیاتی
- 

## فصل ۸: گزارش‌های مالی و تحلیل عملکرد

- صورت سود و زیان
  - ترازنامه
  - صورت جریان وجوه نقد
  - شاخص‌های کلیدی عملکرد مالی (KPI) های مالی
- 

## فصل ۹: نرم‌افزارهای حسابداری و مدیریت رستوران

- معرفی نرم‌افزارهای تخصصی رستورانی (مانند کارمافود، سپیدز، هلو و...)
  - یکپارچه‌سازی فروش، خرید، انبار، حقوق و حسابداری
  - طراحی سیستم گزارش‌گیری هوشمند
- 

## فصل ۱۰: کنترل داخلی، حسابرسی و جلوگیری از تقلب

- کنترل‌های داخلی برای پیشگیری از سوءاستفاده
  - روش‌های حسابرسی در رستوران
- 

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

- بررسی مغایرت‌های مالی و مدیریتی
  - سیاست‌های مالی جهت کاهش خطا و تقلب
- 
- 

## فصل ۱: مقدمه‌ای بر حسابداری رستورانی

### Chapter 1: Introduction to Restaurant Accounting

---

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

[www.jadoosoft.com](http://www.jadoosoft.com)



تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

[www.jadoosoft.com](http://www.jadoosoft.com)

رستوران‌داری در نگاه اول شاید تنها ترکیبی از هنر آشپزی، فضای دلنشین و رضایت مشتری به نظر برسد، اما در واقعیت، زیرساخت موفقیت یک رستوران نه در طعم غذا، بلکه در دقت مدیریت مالی و حسابداری آن نهفته است.

رستوران، کافه یا فست‌فود هرچقدر هم خوش‌طعم و پرمشتری باشد، بدون آگاهی از هزینه‌های واقعی، سود و زیان، بهای تمام‌شده غذاها، موجودی انبار، مدیریت حقوق و مالیات، در بلندمدت محکوم به شکست است.

بسیاری از رستوران‌ها با فروش بالا، به دلیل نبود یک سیستم مالی شفاف و کارآمد، دچار زیان‌های پنهان می‌شوند.

این کتاب با هدف پاسخ به همین نیاز طراحی شده است. «حسابداری رستورانی، کافه و فست‌فود» یک راهنمای جامع و کاربردی برای مدیران، صاحبان مشاغل غذایی، مشاوران مالی و حتی دانشجویانی‌ست که می‌خواهند وارد صنعت غذا شوند.

در این کتاب تلاش کرده‌ایم با زبان ساده اما تخصصی، تمام جنبه‌های مالی یک رستوران را پوشش دهیم:

- از مفاهیم پایه حسابداری تا طراحی سیستم انبار و قیمت‌گذاری
- از کنترل هزینه‌ها و تحلیل سود تا حقوق پرسنل و تعهدات مالیاتی
- از نرم‌افزارهای حرفه‌ای تا گزارش‌های مدیریتی و جلوگیری از تقلب

این کتاب حاصل سال‌ها تجربه عملی، تحلیل مالی واقعی رستوران‌ها و استفاده از جدیدترین نرم‌افزارها و استانداردهای حسابداری رستورانی است.

امید است این کتاب بتواند راهنمایی مطمئن برای کسب‌وکارهای غذایی ایران باشد و به حرفه‌ای‌تر شدن صنعت رستوران‌داری کمک کند.

## ۱-۱. تعریف حسابداری رستورانی (Restaurant Accounting)

حسابداری رستورانی شاخه‌ای از حسابداری است که به‌طور خاص برای کسب‌وکارهایی طراحی شده که در حوزه فروش غذا و نوشیدنی فعالیت می‌کنند؛ مانند رستوران‌ها، کافه‌ها، فست‌فودها، کترینگ‌ها و فودکورت‌ها. این نوع حسابداری با مدیریت منابع، هزینه‌ها، درآمدها، کنترل موجودی مواد اولیه و تحلیل سود و زیان سروکار دارد.

## ۱-۲. تفاوت‌های حسابداری رستورانی با حسابداری عمومی

| موضوع         | حسابداری عمومی              | حسابداری رستورانی                                     |
|---------------|-----------------------------|-------------------------------------------------------|
| نوع درآمد     | فروش خدمات یا کالا          | فروش غذا و نوشیدنی، دلیوری                            |
| هزینه اصلی    | خرید کالا یا خدمات          | مواد اولیه غذایی، نیروی انسانی آشپزخانه               |
| پیچیدگی انبار | ساده‌تر (کالاهای آماده)     | چندلایه (مواد اولیه، نیمه‌آماده، پخته‌شده)            |
| نرم‌افزارها   | نرم‌افزارهای حسابداری عمومی | نرم‌افزارهای تخصصی رستورانی با سیستم منو، انبار و POS |

## ۱-۳. انواع کسب‌وکارهای غذایی و ویژگی‌های مالی هرکدام

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

## الف. رستوران سنتی

- دارای سالن پذیرایی و منوی ثابت
- درآمد از غذا و نوشیدنی در محل
- نیازمند کنترل کیفیت بالا و مدیریت پرسنل حضوری

## ب. فست فود

- تمرکز بر سرعت سرویس دهی و حجم بالا
- مواد اولیه ساده تر و قیمت گذاری رقابتی
- نیاز به مدیریت دقیق ضایعات

## پ. کافه

- درآمد اصلی از نوشیدنی، کیک و دسر
- سود ناخالص بالا ولی فروش پایین تر
- هزینه های ثابت زیاد (دکور، اجاره، برندینگ)

## ت. رستوران ابری (Cloud Kitchen)

- بدون سالن؛ فقط سفارش اینترنتی
- تمرکز بر کاهش هزینه های ثابت
- نیازمند کنترل دقیق بر هزینه ارسال و بسته بندی

---

## ۱-۴. چرخه مالی در یک رستوران

---

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

برای درک حسابداری رستورانی باید ابتدا «چرخه مالی» یک رستوران را بشناسیم. این چرخه شامل مراحل زیر است:

۱. خرید مواد اولیه → ثبت در انبار
۲. پخت و آماده‌سازی غذا → خروج از انبار
۳. فروش غذا به مشتری → ثبت در سیستم POS
۴. دریافت وجه نقد یا کارت → ورود به خزانه
۵. پرداخت حقوق، اجاره، مالیات و هزینه‌ها → خروج پول
۶. تهیه گزارش سود و زیان → تصمیم‌گیری مدیریتی

#### ۵-۱. مثال عملی: حسابداری یک روز کاری در فست‌فود

فرض کنید یک فست‌فود در روز پنج‌شنبه فعالیت‌های زیر را داشته است:

| فعالیت                 | مبلغ (تومان) | توضیحات                  |
|------------------------|--------------|--------------------------|
| خرید سیب‌زمینی         | ۲,۰۰۰,۰۰۰    | ورود به انبار مواد اولیه |
| خرید روغن              | ۱,۰۰۰,۰۰۰    | ورود به انبار مصرفی      |
| فروش برگر و سیب‌زمینی  | ۸,۰۰۰,۰۰۰    | ثبت در سیستم فروش        |
| حقوق روزانه کارکنان    | ۲,۵۰۰,۰۰۰    | هزینه نیروی انسانی       |
| هزینه برق و گاز روزانه | ۵۰۰,۰۰۰      | هزینه عملیاتی            |
| مواد مصرف‌شده از انبار | ۲,۵۰۰,۰۰۰    | خروج از انبار برای پخت   |

✓ در پایان روز، سیستم حسابداری باید:

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

- فروش خالص را ثبت کند) ۸,۰۰۰,۰۰۰)
- هزینه‌ها را تفکیک کند (مواد اولیه، حقوق، انرژی)
- سود ناخالص را محاسبه کند:

**فرمول:**

سود ناخالص = فروش - بهای تمام شده مواد اولیه - هزینه‌ها

**نتیجه:**

تومان سود ناخالص روزانه  $۲,۵۰۰,۰۰۰ = ۸,۰۰۰,۰۰۰ - ۲,۵۰۰,۰۰۰ - (۲,۵۰۰,۰۰۰ + ۵۰۰,۰۰۰)$

## ۱-۶. نقش حسابداری در موفقیت رستوران

حسابداری دقیق، ابزاری برای کنترل مالی، کاهش ضرر، افزایش سودآوری و تصمیم‌گیری هوشمند است. بدون حسابداری:

- قیمت‌گذاری نادرست انجام می‌شود.
- موجودی انبار به‌درستی مدیریت نمی‌شود.
- هزینه‌ها افزایش یافته و سود کاهش می‌یابد.
- مدیر از وضعیت واقعی مالی بی‌اطلاع می‌ماند.

**جمع‌بندی فصل اول:** 

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

در این فصل با مفاهیم پایه‌ای حسابداری رستورانی آشنا شدیم. دانستیم که رستوران‌ها ساختار مالی متفاوتی نسبت به کسب‌وکارهای دیگر دارند و برای موفقیت، باید از حسابداری به‌عنوان ابزاری استراتژیک استفاده شود.

### ♦ جدول: چک‌لیست روزانه حسابدار رستوران

| ردیف | وظیفه                        | زمان انجام            | توضیحات                            |
|------|------------------------------|-----------------------|------------------------------------|
| ۱    | بررسی فروش روز گذشته         | ابتدای روز کاری       | مقایسه با روزهای مشابه             |
| ۲    | تطبیق موجودی صندوق با فروش   | روزانه                | شناسایی کسری یا اضافات             |
| ۳    | ثبت فاکتورهای خرید           | بلافاصله پس از دریافت | تعیین محل مصرف و ثبت در انبار      |
| ۴    | بررسی موجودی انبار           | آخر وقت               | کنترل مصرف و ضایعات                |
| ۵    | ثبت هزینه‌های روزانه         | هم‌زمان با وقوع       | شامل ایاب‌وذهاب، سوخت، متفرقه      |
| ۶    | تهیه گزارش روزانه فروش و سود | پایان روز             | کمک به مدیریت برای تصمیم‌گیری فردا |

### ♦ جدول: انواع هزینه‌ها در رستوران

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**



+-----+

| پخت و آماده سازی غذا |

+-----+



+-----+

| فروش به مشتری |

+-----+



+-----+

| دریافت وجه نقد/کارت |

+-----+



+-----+

| پرداخت هزینه ها |

+-----+



+-----+

| تهیه گزارش سود و زیان |

+-----+

---

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

[www.jadoosoft.com](http://www.jadoosoft.com)

---

✓ نکته مدیریتی:

هرچه سرعت و دقت شما در این چرخه بیشتر باشد، احتمال موفقیت و سودآوری بالاتر می‌رود. استفاده از نرم‌افزارهای حسابداری رستورانی مثل KarmaFood، این چرخه را خودکار کرده و خطای انسانی را به حداقل می‌رساند.

---

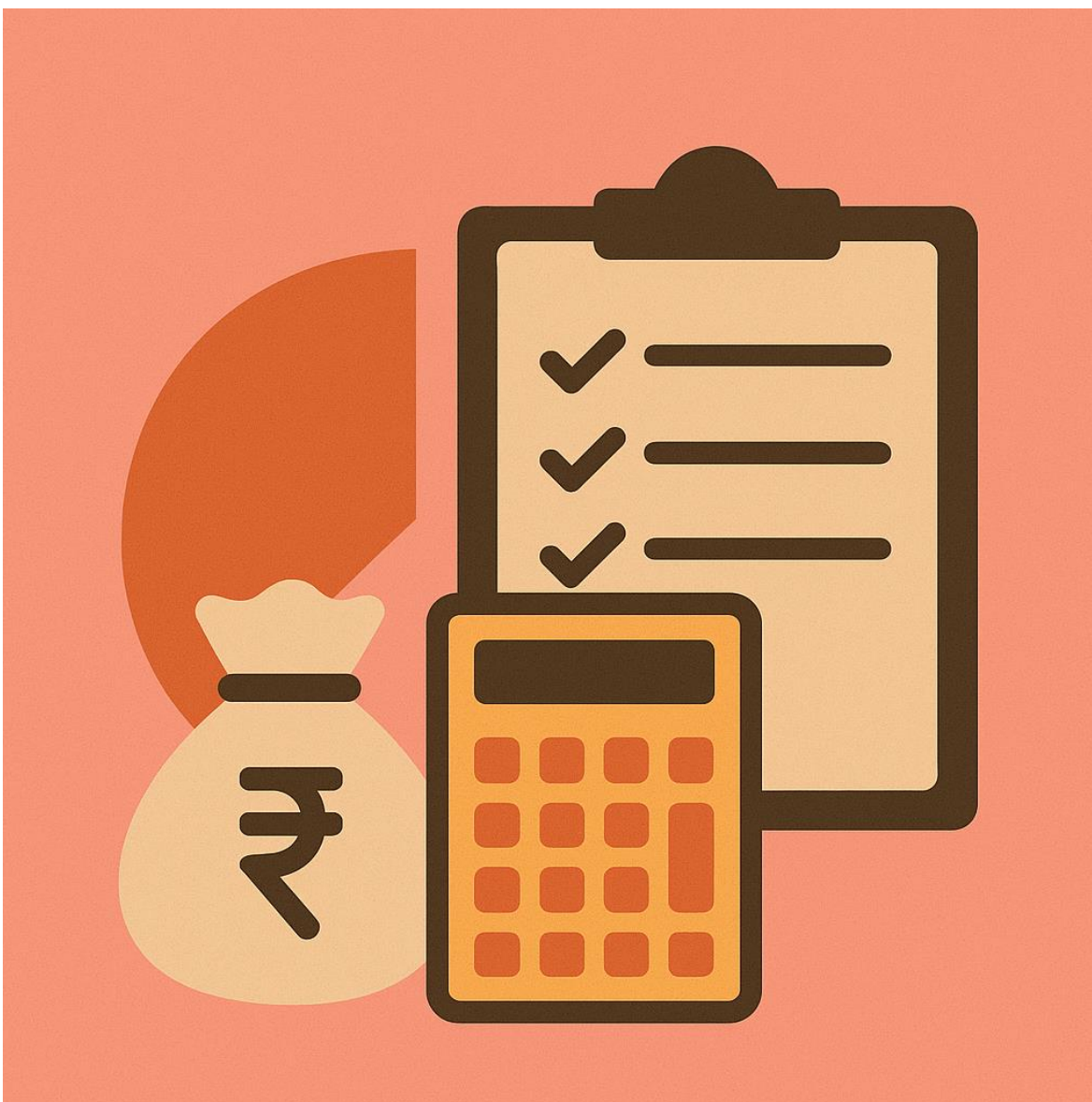
---

## فصل ۲: ساختار مالی رستوران‌ها

### Chapter 2: Financial Structure of Restaurants

---

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه کارما



---

## ۲-۱. مقدمه

هر رستوران، صرف نظر از اندازه و نوع خدماتی که ارائه می‌دهد، نیازمند یک ساختار مالی دقیق و شفاف است. این ساختار، شامل تفکیک درآمدها، شناسایی هزینه‌ها، مدیریت جریان‌های نقدی، و تهیه گزارش‌های مالی برای تصمیم‌گیری است.

---

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

در این فصل، با اجزای اصلی ساختار مالی رستوران آشنا می‌شویم و یاد می‌گیریم چگونه آن را طراحی و کنترل کنیم.

## ۲-۲. اجزای اصلی ساختار مالی رستوران

- ✓ درآمدها (Revenues)
- ✓ هزینه‌ها (Costs & Expenses)
- ✓ سرمایه اولیه و سرمایه در گردش (Capital)
- ✓ دارایی‌ها و بدهی‌ها (Assets & Liabilities)
- ✓ گزارش‌های مالی کلیدی (Financial Statements)

## ۲-۳. درآمدهای رستوران

درآمدها معمولاً به چند دسته تقسیم می‌شوند:

| نوع درآمد      | توضیح                                      | مثال                       |
|----------------|--------------------------------------------|----------------------------|
| فروش در محل    | سفارش حضوری مشتریان                        | غذا، نوشیدنی، دسر          |
| بیرون‌بر       | سفارش تلفنی یا حضوری جهت بردن              | بسته‌بندی و ارسال          |
| فروش آنلاین    | از طریق پلتفرم‌هایی مثل اسنپ‌فود           | سفارش اینترنتی             |
| درآمدهای جانبی | اجاره میز به مناسبت‌ها، تبلیغات، فروش کالا | فروش سس خانگی، بوفه صبحانه |

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

✓ نکته: باید هر نوع درآمد به صورت جداگانه در سیستم ثبت شود تا تحلیل دقیق امکان پذیر باشد.

---

#### ۲-۴. دسته بندی هزینه ها در رستوران

##### ۱. هزینه های عملیاتی (Operating Costs)

شامل موارد روزمره مانند مواد غذایی، حقوق، قبوض، پاکسازی و...

##### ۲. هزینه های ثابت (Fixed Costs)

مانند اجاره، حقوق مدیریت، بیمه، دکوراسیون، اقساط

##### ۳. هزینه های متغیر (Variable Costs)

هزینه هایی که نسبت مستقیم با حجم فروش دارند: مواد اولیه، بسته بندی، پورسانت پیک

##### ۴. هزینه های سرمایه ای (Capital Expenditures)

خرید تجهیزات، بازسازی فضا، نصب سیستم تهویه، ماشین ظرفشویی صنعتی و...

---

#### ۲-۵. بودجه بندی مالی رستوران

بودجه ریزی به مدیر کمک می کند تا درآمدها و هزینه ها را پیش بینی کرده و برای ماه های آینده برنامه ریزی کند.

🎯 مثال: بودجه یک رستوران در یک ماه

---

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه کارما

| عنوان               | مبلغ (تومان) | نوع           |
|---------------------|--------------|---------------|
| درآمد فروش غذا      | ۱۲۰,۰۰۰,۰۰۰  | درآمد         |
| درآمد نوشیدنی و دسر | ۲۰,۰۰۰,۰۰۰   | درآمد         |
| مواد اولیه          | ۴۵,۰۰۰,۰۰۰   | هزینه متغیر   |
| حقوق و دستمزد       | ۲۵,۰۰۰,۰۰۰   | هزینه ثابت    |
| قبوض و انرژی        | ۵,۰۰۰,۰۰۰    | هزینه ثابت    |
| تبلیغات             | ۳,۰۰۰,۰۰۰    | هزینه عملیاتی |
| سود ناخالص          | ۴۲,۰۰۰,۰۰۰   | -             |

## ۲-۶. تفکیک مراکز درآمد و هزینه

برای تحلیل دقیق، باید درآمدها و هزینه‌ها را بر اساس «مرکز فعالیت» تفکیک کنیم:

| مرکز     | درآمد       | هزینه      | سود ناخالص |
|----------|-------------|------------|------------|
| آشپزخانه | ۱۰۰,۰۰۰,۰۰۰ | ۶۰,۰۰۰,۰۰۰ | ۴۰,۰۰۰,۰۰۰ |
| کافه     | ۲۵,۰۰۰,۰۰۰  | ۱۰,۰۰۰,۰۰۰ | ۱۵,۰۰۰,۰۰۰ |
| دلیوری   | ۱۵,۰۰۰,۰۰۰  | ۸,۰۰۰,۰۰۰  | ۷,۰۰۰,۰۰۰  |

## ۲-۷. جریان نقدی (Cash Flow)

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

برخلاف سود، جریان نقدی نشان می‌دهد واقعاً چه میزان پول نقد وارد یا خارج شده است. بسیاری از رستوران‌ها سودآور هستند اما به دلیل نقدینگی ضعیف ورشکست می‌شوند!

✔ **نکته طلایی:** همواره باید جریان نقدی مثبت حفظ شود؛ یعنی درآمد نقدی بیشتر از پرداختی‌ها باشد.

---

## ۸-۲. نرم‌افزارهای مناسب برای ساختار مالی رستوران‌ها

- KarmaFood سیستم جامع فروش، انبار، حسابداری و حقوق
  - سپیدز، پارسیان، هلو: با افزونه‌های رستورانی
  - Excel / Google Sheets برای بودجه‌بندی و گزارش‌های اولیه
- 

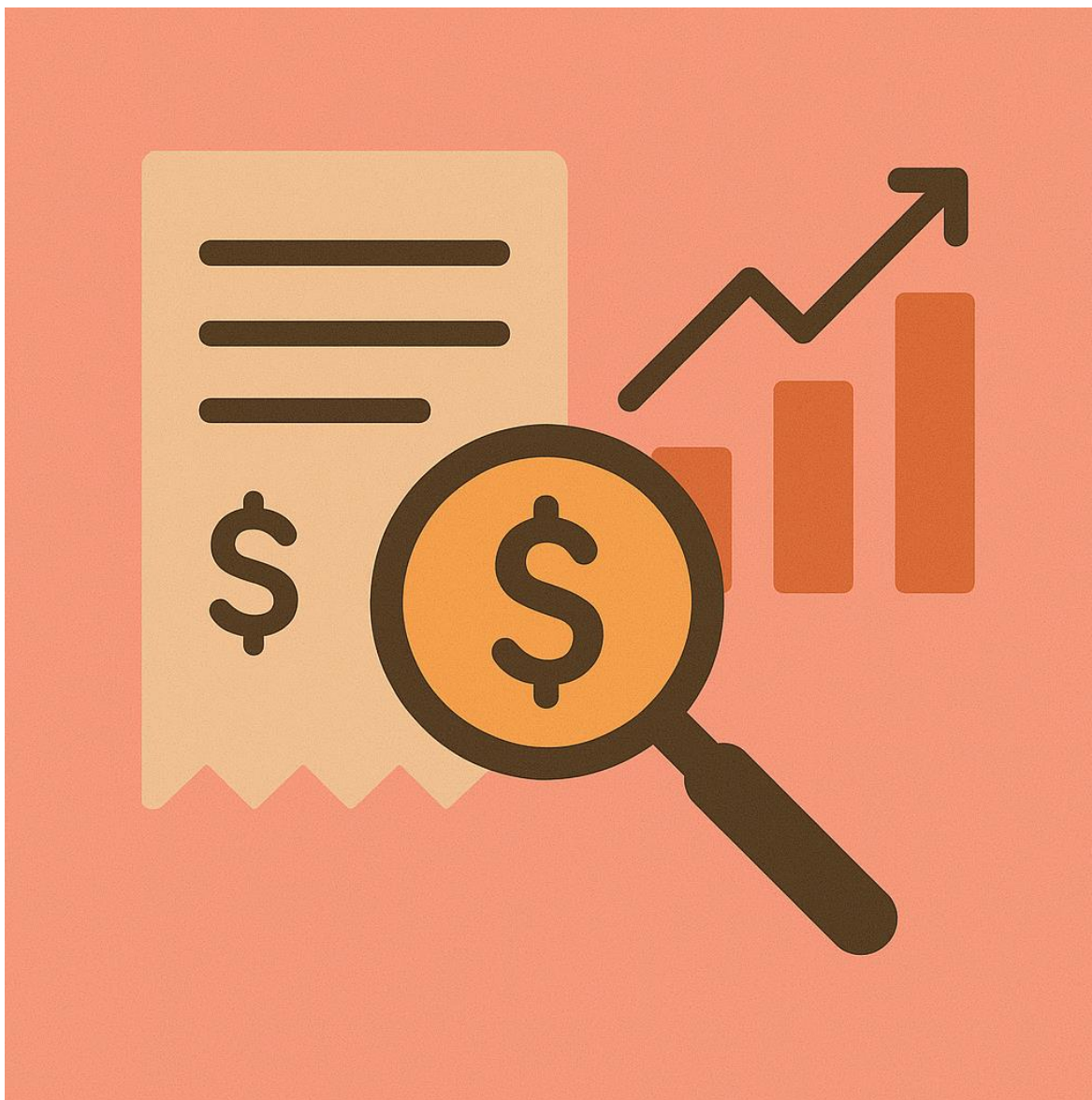
## ✔ جمع‌بندی فصل دوم:

در این فصل، با ساختار مالی پایه رستوران‌ها آشنا شدیم. دانستیم که برای کنترل مالی، باید درآمدها، هزینه‌ها، بودجه و جریان نقدی را به‌درستی دسته‌بندی و تحلیل کرد. همچنین اهمیت نرم‌افزار مناسب برای خودکارسازی فرآیندهای مالی را درک کردیم.

---

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

Chapter 3: Purchasing and Inventory Accounting



### ۳-۱. مقدمه

یکی از مهم‌ترین بخش‌های حسابداری رستورانی، مدیریت خرید و کنترل موجودی مواد اولیه است. بخش قابل‌توجهی از هزینه‌های مستقیم یک رستوران مربوط به مواد غذایی، نوشیدنی، بسته‌بندی و اقلام مصرفی است. بنابراین، کنترل دقیق این بخش، به‌طور مستقیم بر سودآوری و جلوگیری از هدررفت منابع اثر می‌گذارد.

### ۳-۲. انواع مواد اولیه در رستوران

| نوع ماده اولیه   | مثال‌ها                         | ویژگی‌ها                              |
|------------------|---------------------------------|---------------------------------------|
| مواد غذایی خام   | گوشت، برنج، مرغ، سبزی           | فاسدشدنی، نیازمند نگهداری صحیح        |
| مواد مصرفی جانبی | روغن، ادویه، رب، آبلیمو         | با نرخ مصرف بالا، قابل ذخیره          |
| بسته‌بندی        | جعبه، لیوان یک‌بارمصرف، دستمال  | غیرخوراکی اما ضروری                   |
| مواد نیمه‌آماده  | سس‌های آماده، خمیر، فریز شده‌ها | در آشپزخانه آماده‌سازی یا خریداری شده |
| نوشیدنی‌ها       | نوشابه، چای، قهوه               | برای کافه یا پذیرایی رستوران          |

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

### ۳-۳. فرآیند خرید تا مصرف در حسابداری

خرید → ورود به انبار → مصرف در آشپزی → خروج از انبار → ثبت در قیمت تمام شده غذا  
این مسیر باید در نرم افزار یا سیستم حسابداری به دقت ثبت و پیگیری شود.

### ۳-۴. روش های ثبت خرید در حسابداری

در هنگام خرید، باید مشخص شود:

- چه چیزی خریداری شده؟
- از کدام تأمین کننده؟
- به چه قیمتی؟
- برای چه مصرفی؟

✓ مثال ثبت یک فاکتور خرید:

| ردیف | نام کالا      | مقدار | واحد    | قیمت واحد | قیمت کل   |
|------|---------------|-------|---------|-----------|-----------|
| ۱    | گوشت چرخ کرده | ۱۰    | کیلوگرم | ۳۲۰,۰۰۰   | ۳,۲۰۰,۰۰۰ |
| ۲    | روغن مایع     | ۵     | لیتر    | ۱۵۰,۰۰۰   | ۷۵۰,۰۰۰   |
| ۳    | جعبه بیرون بر | ۲۰۰   | عدد     | ۲,۰۰۰     | ۴۰۰,۰۰۰   |

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه کارما

● جمع فاکتور: ۴,۳۵۰,۰۰۰ تومان

● ثبت در انبار: مواد غذایی + بسته‌بندی

● ثبت در حساب پرداختی‌ها: به تأمین‌کننده X

### ۳-۵. روش‌های قیمت‌گذاری موجودی انبار

برای محاسبه بهای تمام‌شده مواد اولیه مصرف‌شده در طول دوره، از روش‌های زیر استفاده می‌شود:

| روش                             | توضیح                                                    | کاربرد در رستوران                         |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| FIFO (اولین ورودی، اولین خروجی) | مواد اولیه‌ای که زودتر وارد شده‌اند، زودتر مصرف می‌شوند. | مناسب برای مواد فاسدشدنی مثل گوشت، سبزی   |
| LIFO (آخرین ورودی، اولین خروجی) | مواد جدیدتر زودتر مصرف می‌شوند.                          | کمتر استفاده می‌شود                       |
| میانگین موزون                   | میانگین قیمت خرید چندباره از یک کالا در یک دوره          | کاربردی و متداول در نرم‌افزارهای حسابداری |

### ۳-۶. کنترل موجودی و کاهش ضایعات

یکی از کلیدی‌ترین کارها در حسابداری رستورانی، کنترل مصرف و جلوگیری از ضایعات است. ضایعات به شکل مستقیم باعث کاهش سود و افزایش هزینه‌ها می‌شوند.

✓ روش‌های کاهش ضایعات:

- شمارش منظم موجودی (روزانه، هفتگی)

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

- تطبیق مصرف واقعی با مصرف استاندارد
- گزارش‌گیری از انحراف مصرف (کسری یا مازاد)
- بررسی تاریخ انقضای مواد
- آموزش پرسنل آشپزخانه برای مصرف بهینه

### ۳-۷. نرم‌افزارهای مدیریت خرید و انبار

برخی نرم‌افزارها که این بخش را پوشش می‌دهند:

| نرم‌افزار     | امکانات                                                        |
|---------------|----------------------------------------------------------------|
| KarmaFood     | خرید، انبار، انتقال بین انبارها، قیمت‌گذاری FIFO، گزارش ضایعات |
| سپیدز         | ثبت ورود و خروج کالا، مصرف تولیدی، هشدار موجودی پایین          |
| Excel پیشرفته | برای رستوران‌های کوچک، با فرم‌های دستی و فرمول‌دار             |

### ۳-۸. مثال کامل از گردش حساب خرید و مصرف

فرض کنید در هفته گذشته موارد زیر ثبت شده است:

- خرید ۲۰ کیلو مرغ با قیمت واحد ۲۹۰,۰۰۰ تومان → جمع: ۵,۸۰۰,۰۰۰ تومان
- مصرف ۱۵ کیلو مرغ در غذاهای مختلف
- باقی‌مانده انبار: ۵ کیلو مرغ باقیمانده به ارزش ۱,۴۵۰,۰۰۰ تومان
- هزینه مصرفی مرغ در گزارش بهای تمام‌شده هفته: ۴,۳۵۰,۰۰۰ تومان

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

این اطلاعات باید در گزارش سود و زیان هفته لحاظ شود. 🔍

---

### جمع‌بندی فصل سوم: ✓

در این فصل یاد گرفتیم:

- چگونه خرید را ثبت کنیم.
  - روش‌های انبارگردانی و قیمت‌گذاری موجودی چگونه هستند.
  - کنترل مواد اولیه، عامل کلیدی در کاهش هزینه‌هاست.
  - نرم‌افزار مناسب می‌تواند انبار و مصرف را به‌صورت خودکار کنترل کند و گزارش‌گیری دقیقی فراهم کند.
- 

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

---

## فصل ۴: حسابداری فروش و درآمدها

### Chapter 4: Sales and Revenue Accounting

---

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

[www.jadoosoft.com](http://www.jadoosoft.com)



---

#### ۴-۱. مقدمه

فروش، قلب تپنده هر کسب و کار رستورانی است. هر واحد غذا یا نوشیدنی که به مشتری فروخته می‌شود، مستقیماً وارد سیستم درآمدی مجموعه شده و نقش مهمی در تحلیل

---

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

سودآوری دارد. اما برای موفقیت مالی، ثبت دقیق، تفکیک شده و قابل تحلیل فروش ها اهمیت حیاتی دارد.

## ۴-۲. انواع روش های فروش در رستوران ها

در رستوران ها، فروش به شکل های مختلفی انجام می شود که هر کدام باید به صورت جداگانه در حسابداری ثبت شوند:

| نوع فروش    | توضیح                                     | روش دریافت                    |
|-------------|-------------------------------------------|-------------------------------|
| حضور (سالن) | فروش غذا به مشتریانی که در محل حضور دارند | نقدی، کارت، یا کیوآرکد        |
| بیرون بر    | سفارش هایی که مشتری در محل تحویل می گیرد  | نقدی، کارت، پرداخت آنلاین     |
| دلیوری      | ارسال غذا از طریق پیک یا اپلیکیشن         | پرداخت آنلاین یا نقدی در مقصد |
| فروش آنلاین | سفارش از طریق سایت یا پلتفرم              | درگاه پرداخت یا کیف پول مشتری |

## ۴-۳. اجزای رسید فروش

هر فاکتور فروش باید شامل اطلاعات زیر باشد:

نام غذا / نوشیدنی ☒

تعداد سفارش ☒

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

- ✓ قیمت واحد
- ✓ تخفیف (در صورت وجود)
- ✓ مالیات بر ارزش افزوده
- ✓ مبلغ کل
- ✓ روش پرداخت (نقدی، کارت، آنلاین)
- ✓ شماره فاکتور و ساعت صدور

#### ۴-۴. ثبت فروش در سیستم حسابداری

سیستم حسابداری یا POS (فروشگاهی) باید به گونه ای طراحی شود که به صورت لحظه ای فروش ها را ثبت کرده و در پایان روز گزارش هایی مانند موارد زیر ارائه دهد:

- ✓ مجموع فروش به تفکیک نوع غذا
- ✓ مجموع فروش به تفکیک روش پرداخت
- ✓ فروش هر بخش (آشپزخانه، کافه، دلیوری)
- ✓ سود ناخالص هر آیتم

#### ۴-۵. مثال: ثبت فروش روزانه در یک کافه

فرض کنید در یک روز کافه شما فروش زیر را ثبت کرده است:

| آیتم        | تعداد | قیمت واحد (تومان) | مبلغ کل (تومان) |
|-------------|-------|-------------------|-----------------|
| قهوه اسپرسو | ۳۰    | ۴۰,۰۰۰            | ۱,۲۰۰,۰۰۰       |
| کیک شکلاتی  | ۲۰    | ۵۰,۰۰۰            | ۱,۰۰۰,۰۰۰       |

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

| آیتم                    | تعداد | قیمت واحد (تومان) | مبلغ کل (تومان) |
|-------------------------|-------|-------------------|-----------------|
| چای نعنای               | ۱۵    | ۲۰,۰۰۰            | ۳۰۰,۰۰۰         |
| جمع فروش                | -     | -                 | ۲,۵۰۰,۰۰۰       |
| تخفیف‌ها                | -     | -                 | (۱۰۰,۰۰۰)       |
| مالیات ارزش افزوده (۹٪) | -     | -                 | ۲۱۶,۰۰۰         |
| مبلغ نهایی دریافتی      | -     | -                 | ۲,۶۱۶,۰۰۰       |

روش پرداخت: 

- کارت‌خوان: ۲,۰۰۰,۰۰۰ تومان
- نقدی: ۵۰۰,۰۰۰ تومان
- کیف پول آنلاین: ۱۱۶,۰۰۰ تومان

#### ۴-۶. تفکیک فروش بر اساس بخش‌های درآمدی

برای تحلیل بهتر باید فروش به تفکیک مرکز درآمد ثبت شود:

| مرکز     | مبلغ فروش | درصد سهم | سود ناخالص تقریبی |
|----------|-----------|----------|-------------------|
| آشپزخانه | ۷,۵۰۰,۰۰۰ | ۵۰٪      | ۳,۰۰۰,۰۰۰         |
| کافه     | ۳,۰۰۰,۰۰۰ | ۲۰٪      | ۲,۰۰۰,۰۰۰         |
| دلیوری   | ۴,۵۰۰,۰۰۰ | ۳۰٪      | ۱,۵۰۰,۰۰۰         |

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

---

#### ۴-۷. تحلیل سود ناخالص (Gross Profit)

✓ فرمول سود ناخالص:

سود ناخالص = فروش - بهای تمام شده غذا (Food Cost)

✚ مثال: اگر فروش یک برگر ۱۰۰,۰۰۰ تومان باشد و بهای مواد اولیه آن ۴۰,۰۰۰ تومان باشد:

سود ناخالص = ۱۰۰,۰۰۰ - ۴۰,۰۰۰ = ۶۰,۰۰۰ تومان

اگر این عدد را برای تمام آیتم‌ها محاسبه کنیم، به ما کمک می‌کند تا بفهمیم کدام آیتم‌ها سودده‌تر هستند و کدام باید حذف یا اصلاح شوند.

---

#### ۴-۸. نکات کلیدی در حسابداری فروش

◆ از تخفیف‌های زیاد بدون تحلیل جلوگیری کنید.

◆ مالیات ارزش افزوده را همیشه به درستی در فاکتورها درج و گزارش کنید.

◆ سیستم ثبت فروش باید به صورت خودکار و دقیق باشد (POS) یا نرم افزار حسابداری تخصصی.

◆ فروش هر شیفت کاری را جداگانه بررسی و با گزارش انبار تطبیق دهید.

◆ فروش بر اساس آیتم‌های منو را رصد کنید تا آیتم‌های کم فروش یا زیان ده را شناسایی نمایید.

---

#### ۴-۹. ابزارها و نرم افزارهای پیشنهادی برای مدیریت فروش

---

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

|                                                       |                    |
|-------------------------------------------------------|--------------------|
| امکانات                                               | نرم افزار          |
| ثبت لحظه ای فروش، اتصال به حسابداری، گزارش سود ناخالص | KarmaFood          |
| POS حرفه ای برای رستوران، گزارش های متنوع             | سپیدز              |
| یکپارچه با حسابداری کامل                              | هلو رستورانی       |
| برای رستوران های کوچک یا استارت آپ ها                 | تولید فرم در Excel |

### ✓ جمع بندی فصل چهارم:

در این فصل یاد گرفتیم:

- انواع روش های فروش و ثبت درآمدها را بشناسیم.
- چگونه فروش روزانه را به صورت دقیق ثبت و تحلیل کنیم.
- تفکیک فروش به تفکیک بخش ها و آیتم ها کمک شایانی به بهینه سازی سودآوری می کند.
- استفاده از نرم افزار تخصصی فروش و گزارش گیری، ضامن شفافیت مالی در رستوران است.

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

Chapter 5: Cost Control and Profitability Management



## ۵-۱. مقدمه

سودآوری واقعی یک رستوران نه فقط از طریق افزایش فروش، بلکه بیشتر از طریق کنترل هزینه‌ها به دست می‌آید. بسیاری از رستوران‌هایی که فروش بالایی دارند، به دلیل بی‌نظمی در مدیریت هزینه، با ضرر یا سود ناچیز مواجه هستند. در این فصل، می‌آموزیم چگونه هزینه‌ها را طبقه‌بندی، کنترل، و به سود بیشتر دست پیدا کنیم.

## ۵-۲. طبقه‌بندی انواع هزینه‌ها

هزینه‌های رستوران را می‌توان در سه دسته اصلی زیر طبقه‌بندی کرد:

| نوع هزینه                               | توضیح                                                                           | مثال                                   |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| هزینه‌های مستقیم<br>(Direct Costs)      | مستقیماً با تولید غذا مرتبط است                                                 | مواد اولیه،<br>بسته‌بندی، حقوق<br>آشپز |
| هزینه‌های غیرمستقیم<br>(Indirect Costs) | به صورت غیرمستقیم بر عملیات اثر دارد                                            | اجاره، قبوض، بیمه،<br>مالیات           |
| هزینه‌های متغیر و ثابت                  | هزینه‌های متغیر وابسته به فروش هستند،<br>هزینه‌های ثابت در هر شرایطی وجود دارند | مواد اولیه (متغیر)،<br>اجاره (ثابت)    |

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

---

### ۵-۳. نسبت‌های مالی مهم در تحلیل هزینه‌ها

✓ درصد هزینه مواد غذایی: (Food Cost %)

فرمول:

(هزینه مواد اولیه / فروش کل) × ۱۰۰

✚ مثال:

اگر در یک ماه فروش کل برابر ۱۰۰,۰۰۰,۰۰۰ تومان باشد و مواد اولیه ۳۵,۰۰۰,۰۰۰ تومان هزینه داشته باشد:

$$(۳۵,۰۰۰,۰۰۰ / ۱۰۰,۰۰۰,۰۰۰) \times ۱۰۰ = ۳۵\%$$

میزان بهینه برای این نسبت در فست‌فودها معمولاً بین ۲۵٪ تا ۳۵٪ است. اگر بالاتر باشد، نشان‌دهنده مصرف زیاد، ضایعات یا قیمت‌گذاری نادرست است.

✓ نسبت حقوق و دستمزد: (Labor Cost %)

(هزینه حقوق / فروش کل) × ۱۰۰

---

### ۵-۴. روش‌های کنترل هزینه‌های مستقیم

- ◆ خرید به‌موقع و دقیق: بر اساس برنامه فروش و موجودی انبار
- ◆ کنترل ورود و خروج کالا: استفاده از فرم‌های رسید انبار و حواله مصرف
- ◆ دستورالعمل استاندارد آشپزی: (Recipe Costing) تعیین دقیق مقدار مواد مصرفی در هر غذا
- ◆ کنترل ضایعات: با آموزش به پرسنل، استفاده از مواد نزدیک به انقضا، و گزارش‌گیری روزانه
- ◆ مقایسه قیمت تأمین‌کننده‌ها: استفاده از لیست قیمت و تخفیف‌های فصلی

---

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه کارما

---

## ۵-۵. روش‌های کنترل هزینه‌های غیرمستقیم

- ◆ چانه‌زنی در اجاره: یافتن مکان‌هایی با بهره‌وری بالا و هزینه کمتر
- ◆ کاهش مصرف انرژی: تعویض لوازم با مدل‌های کم‌مصرف، خاموشی دستگاه‌های غیرفعال
- ◆ بهینه‌سازی حقوق پرسنل: برنامه‌ریزی شیفتی، استفاده از نیروی پاره‌وقت در ساعات خلوت
- ◆ کاهش هزینه تبلیغات بی‌اثر: تمرکز بر تبلیغات هدفمند، دیجیتال مارکتینگ، رضایت مشتری

---

## ۵-۶. تحلیل نقطه سر به سر (Break-Even Analysis)

نقطه سر به سر جایی است که هزینه‌ها با درآمد برابر می‌شود؛ یعنی سود صفر.

✓ فرمول:

نقطه سر به سر = هزینه‌های ثابت / (۱ - درصد هزینه‌های متغیر)

📌 مثال:

• هزینه‌های ثابت ماهانه: ۴۰,۰۰۰,۰۰۰ تومان

• درصد هزینه‌های متغیر (مواد اولیه + نیروی متغیر): ۶۰٪

$$۴۰,۰۰۰,۰۰۰ / (۱ - ۰.۶۰) = ۴۰,۰۰۰,۰۰۰ / ۰.۴ = ۱۰۰,۰۰۰,۰۰۰ \text{ تومان}$$

یعنی برای رسیدن به سود، باید حداقل ۱۰۰ میلیون تومان فروش ماهانه داشت.

---

## ۵-۷. طراحی استراتژی برای افزایش سودآوری

---

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

## ۱. ✓ قیمت‌گذاری هوشمند بر اساس Food Cost

قیمت فروش هر آیتم باید حداقل ۳ برابر قیمت مواد اولیه باشد.

## ۲. ✓ تبلیغات هدفمند:

به جای هزینه‌کرد بالا در بیلبورد، از تبلیغات اینستاگرام، Google Ads یا همکاری با اینفلوئنسرها استفاده کنید.

## ۳. ✓ فروش مکمل: (Cross-Selling)

مثلاً پیشنهاد نوشیدنی با غذا – یا دسر با قهوه – فروش بیشتر با هزینه ثابت

## ۴. ✓ حذف آیتم‌های زیان‌ده:

با گزارش فروش و سود ناخالص آیتم‌ها، غذاهای کم‌سود را حذف یا اصلاح کنید.

## ۵. ✓ ایجاد کمپین‌های ویژه در روزهای خلوت:

برای افزایش حجم فروش در زمان‌هایی که سالن خلوت است، تخفیف ساعتی یا پکیج ویژه ارائه دهید.

## ۸-۵. ابزارها و گزارش‌های کنترل هزینه و سود

| ابزار                 | کاربرد                                        |
|-----------------------|-----------------------------------------------|
| نرم‌افزار KarmaFood   | تحلیل سود ناخالص، گزارش ضایعات، نقطه سر به سر |
| گزارش روزانه سود      | درآمد، هزینه مواد، حقوق، سود ناخالص هر روز    |
| داشبورد مدیریتی       | نمودارهای فروش، هزینه، سود، عملکرد شعبه‌ها    |
| Excel / Google Sheets | طراحی بودجه و مقایسه پیش‌بینی با واقعیت       |

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

---

## ✓ جمع‌بندی فصل پنجم:

در این فصل آموختیم:

- هزینه‌ها را چگونه دسته‌بندی و کنترل کنیم.
- نسبت‌های کلیدی سودآوری را محاسبه کنیم.
- با ابزارهایی مثل تحلیل نقطه سر به سر، سودآوری را برنامه‌ریزی کنیم.
- استراتژی‌هایی برای افزایش سود با تمرکز بر کاهش هزینه و افزایش کارایی طراحی کنیم.

---

## فصل ۶: حقوق و دستمزد کارکنان رستوران

### Chapter 6: Payroll and Staff Compensation in Restaurants

---

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**



---

#### ۶-۱. مقدمه

در رستوران‌ها، هزینه حقوق و دستمزد یکی از مهم‌ترین هزینه‌های ثابت و متغیر است. با توجه به نوع پرسنل (آشپز، سالن‌دار، پیک، صندوق‌دار، باریستا، نیروی خدماتی)، نوع قرارداد، و روش

---

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

پرداخت، سیستم حسابداری حقوق باید دقیق و شفاف باشد. در این فصل، با روش‌های محاسبه، ثبت، و کنترل هزینه‌های نیروی انسانی آشنا می‌شویم.

## ۲-۶. انواع کارکنان در رستوران‌ها

| سمت          | وظایف اصلی                            | وضعیت پرداخت                |
|--------------|---------------------------------------|-----------------------------|
| سرآشپز       | مدیریت پخت غذا، کنترل کیفیت           | ثابت + درصد فروش یا پاداش   |
| کمک آشپز     | آماده‌سازی مواد اولیه، نظافت آشپزخانه | روزمزد یا ماهانه            |
| صندوق‌دار    | ثبت فروش، مدیریت صندوق                | ماهانه + درصد فروش          |
| سالن‌کار     | پذیرش مشتری، تحویل سفارش              | پایه + انعام                |
| پیک موتوری   | ارسال سفارشات                         | حقوق ثابت یا به‌ازای هر سفر |
| نیروی خدماتی | نظافت، جمع‌آوری ظروف، پشتیبانی        | روزمزد یا پاره‌وقت          |
| باریستا      | تهیه نوشیدنی‌های گرم و سرد            | ثابت + پورسانت فروش         |

## ۳-۶. اجزای حقوق و دستمزد

حقوق هر کارمند ممکن است شامل اجزای زیر باشد:

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

- حقوق پایه
- اضافه کار
- حق شیفت شب
- پورسانت فروش / سرویس
- پاداش / انعام
- کسورات (بیمه، مالیات، غیبت)

۴-۶. روش‌های محاسبه حقوق در رستوران

الف. قرارداد ماهانه ثابت 

مثال:

حقوق پایه = ۱۲,۰۰۰,۰۰۰ تومان  
 اضافه کار (۲۰ ساعت در ماه  $\times$  ۱۵۰,۰۰۰ تومان) = ۳,۰۰۰,۰۰۰ تومان  
 پاداش = ۱,۰۰۰,۰۰۰ تومان  
 کسورات (بیمه و مالیات) = ۲,۰۰۰,۰۰۰ تومان  
 حقوق پرداختی = ۱۴,۰۰۰,۰۰۰ تومان 

ب. روزمزد (بر اساس تعداد روزهای کاری) 

مثال:

دستمزد روزانه = ۴۵۰,۰۰۰ تومان

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

تعداد روز کاری = ۲۵ روز  
✓ حقوق =  $۴۵۰,۰۰۰ \times ۲۵ = ۱۱,۲۵۰,۰۰۰$  تومان

---

### ج. پورسانت محور

مثال:

فروش روزانه صندوق دار = ۱۰,۰۰۰,۰۰۰ تومان

درصد پورسانت = ۰/۵٪

✓ پورسانت = ۵۰,۰۰۰ تومان

حقوق پایه ماهانه = ۱۰,۰۰۰,۰۰۰ تومان

✓ جمع دریافتی = ۱۰,۰۵۰,۰۰۰ تومان

---

### ۵-۶. ثبت و گزارش حقوق در نرم افزار حسابداری

یک سیستم حسابداری رستورانی باید بتواند موارد زیر را ثبت و گزارش کند:

- جدول شیفت ها و حضور
- محاسبه اتوماتیک اضافه کار و کسرکار
- پرداخت نقدی یا واریزی به کارکنان
- صدور فیش حقوقی
- ثبت بیمه و مالیات در دفاتر رسمی

✓ نرم افزارهایی مانند KarmaFood، هلو حقوق و دستمزد، یا Excel پیشرفته برای این امور مناسب هستند.

---

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

## ۶-۶. قوانین کار و حقوق در رستوران‌ها

رستوران‌ها مشمول قوانین کار هستند و باید موارد زیر را رعایت کنند:

| بند قانونی         | توضیح                                            |
|--------------------|--------------------------------------------------|
| حداقل حقوق         | طبق مصوبه شورای عالی کار سالانه تعیین می‌شود     |
| بیمه تأمین اجتماعی | بیمه کارکنان الزامی است                          |
| مالیات بر حقوق     | مالیات حقوق ماهانه بالای سقف معافیت باید کسر شود |
| ساعات کاری         | حداکثر ۴۴ ساعت در هفته (یا ۸ ساعت در روز)        |
| اضافه‌کار          | با نرخ ۱.۴ برابر حقوق ساعتی محاسبه می‌شود        |

## ۶-۷. چالش‌ها و راهکارهای مدیریت نیروی انسانی در رستوران

| چالش                 | راهکار                                      |
|----------------------|---------------------------------------------|
| بی‌نظمی در شیفت‌بندی | تعریف شیفت‌های منظم و نرم‌افزار حضور و غیاب |
| نارضایتی از حقوق     | تعیین معیارهای شفاف برای پاداش و پورسانت    |
| انباشت حقوق معوق     | ایجاد سیستم پرداخت ماهانه یا هفتگی منظم     |

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

|              |                                                                 |
|--------------|-----------------------------------------------------------------|
| چالش         | راهکار                                                          |
| فرار از بیمه | استفاده از قراردادهای نیمه وقت یا کارآموزی تحت پوشش بیمه متناسب |

## ۸-۶. مثال واقعی: محاسبه حقوق آشپز و صندوق دار

| عنوان       | آشپز       | صندوق دار  |
|-------------|------------|------------|
| پایه حقوق   | ۱۳,۰۰۰,۰۰۰ | ۱۰,۰۰۰,۰۰۰ |
| اضافه کار   | ۲,۰۰۰,۰۰۰  | ۱,۰۰۰,۰۰۰  |
| پاداش فروش  | ۱,۵۰۰,۰۰۰  | ۵۰۰,۰۰۰    |
| بیمه (۷٪)   | (۹۱۰,۰۰۰)  | (۷۰۰,۰۰۰)  |
| مالیات      | (۳۰۰,۰۰۰)  | (۱۵۰,۰۰۰)  |
| جمع پرداختی | ۱۵,۲۹۰,۰۰۰ | ۱۰,۶۵۰,۰۰۰ |

## ✓ جمع بندی فصل ششم:

در این فصل آموختیم:

- انواع پرسنل و روش های پرداخت در رستوران چگونه است.
- حقوق ها را چگونه محاسبه و گزارش کنیم.

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

- قوانین کار، بیمه و مالیات را رعایت کنیم.
- با کمک ابزارها و سیستم‌های نرم‌افزاری، نظم بیشتری در پرداخت حقوق ایجاد نماییم.

Chapter 7: Taxes and Legal Obligations for Restaurants



## ۷-۱. مقدمه

رستوران‌ها و کافه‌ها، مانند هر کسب‌وکار رسمی دیگر، مشمول قوانین مالیاتی کشور هستند. بی‌اطلاعی یا بی‌توجهی به این قوانین می‌تواند منجر به جریمه‌های سنگین، پلمب واحد صنفی یا حتی تعلیق فعالیت شود. در این فصل، با مهم‌ترین تعهدات قانونی، انواع مالیات‌ها و روش‌های گزارش‌دهی آشنا می‌شویم.

## ۷-۲. انواع مالیات‌هایی که رستوران‌ها باید پرداخت کنند

| نوع مالیات                  | توضیح                                                                   | نرخ/قانون                                |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| مالیات بر ارزش افزوده (VAT) | مالیاتی که به مصرف‌کننده نهایی تعلق می‌گیرد و رستوران واسطه وصول آن است | ۹٪ شامل ۶٪ مالیات + ۳٪ عوارض)            |
| مالیات بر عملکرد            | مالیاتی که بر اساس سود خالص سالانه محاسبه و پرداخت می‌شود               | بر اساس جدول مالیاتی سازمان امور مالیاتی |
| مالیات حقوق کارکنان         | مالیاتی که از حقوق کارکنان کسر شده و به سازمان مالیاتی پرداخت می‌شود    | نرخ پلکانی (از ۱۰٪ تا ۲۰٪)               |
| مالیات تکلیفی               | مالیاتی که هنگام پرداخت به پیمانکار یا مشاوران کسر و پرداخت می‌شود      | بسته به نوع قرارداد (۳٪، ۵٪ یا ۱۰٪)      |

## ۷-۳. ثبت‌نام در نظام مالیاتی

برای فعالیت رسمی، رستوران‌ها باید مراحل زیر را طی کنند:

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

۱. دریافت کد اقتصادی

۲. دریافت گواهی ثبت نام در نظام مالیات بر ارزش افزوده

۳. دریافت پوز مالیاتی متصل به سامانه سازمان مالیاتی

۴. معرفی حساب بانکی رسمی کسب و کار

✅ **نکته مهم:** بدون ثبت در نظام مالیاتی، امکان صدور فاکتور رسمی وجود ندارد و همکاری با شرکت ها و ادارات قانونی نخواهد بود.

---

#### ۴-۷. مالیات بر ارزش افزوده در رستوران

♦ رستوران ها موظفند ۹٪ به قیمت نهایی غذا و نوشیدنی اضافه کرده و آن را در قبض مشتری درج کنند.

♦ **مثال:**

قیمت غذا = ۱۰۰,۰۰۰ تومان

مالیات ۹٪ = ۹,۰۰۰ تومان

مبلغ نهایی فاکتور = ۱۰۹,۰۰۰ تومان

♦ این مبلغ باید در پایان هر فصل به سازمان امور مالیاتی اعلام و پرداخت شود.

♦ **گزارش فصلی مالیات بر ارزش افزوده شامل:**

- مجموع فروش با VAT
- مجموع خریدهای با VAT (جهت اعتبار مالیاتی)
- مبلغ مالیات پرداختی نهایی

---

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

## ۷-۵. مالیات بر عملکرد (سالانه)

در پایان هر سال مالی (اسفند)، رستوران باید اظهارنامه مالیاتی عملکرد خود را تهیه و به سازمان امور مالیاتی ارسال کند. این اظهارنامه شامل:

- ✓ مجموع فروش سالانه
- ✓ بهای تمام شده غذا
- ✓ هزینه‌های عملیاتی
- ✓ حقوق و دستمزد
- ✓ سود خالص
- ✓ محاسبه مالیات بر اساس جدول نرخ‌ها

✚ مثال:

- فروش سالانه = ۲ میلیارد تومان
- هزینه‌ها (شامل مواد اولیه، حقوق، اجاره و...) = ۱/۶ میلیارد تومان
- سود خالص = ۴۰۰ میلیون تومان
- مالیات عملکرد = حدوداً ۵۰ میلیون تومان (با فرض نرخ حدود ۱۵٪)

---

## ۷-۶. مالیات حقوق کارکنان

✚ رستوران موظف است ماهانه از حقوق کارکنان مبلغی را بابت مالیات کسر کرده و به اداره مالیات پرداخت کند.

✚ مثال:

حقوق ماهانه یک کارمند = ۱۵,۰۰۰,۰۰۰ تومان

---

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

حد معافیت مالیاتی (فرضی) = ۱۰,۰۰۰,۰۰۰ تومان  
مالیات بابت ۵,۰۰۰,۰۰۰ تومان باقی مانده = ۱۰% → ۵۰۰,۰۰۰ تومان

♦ این مبلغ نباید در فیش حقوقی فراموش شود و باید در گزارش ماهانه بیمه و مالیات ذکر گردد.

## ۷-۷. نرم افزارها و ابزارهای گزارش دهی مالیاتی

| کاربرد                                           | ابزار                                               |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| اتصال مستقیم به گزارش های فروش، هزینه ها، مالیات | نرم افزارهای حسابداری مانند KarmaFood ، هلو، سپیدز  |
| ارسال فاکتورهای فروش به صورت آنلاین              | سامانه (TTMS مالیات الکترونیکی سازمان امور مالیاتی) |
| ثبت اظهارنامه فصلی VAT                           | سامانه مالیات بر ارزش افزوده                        |
| تکمیل اظهارنامه سود و زیان                       | سامانه اظهارنامه عملکرد سالانه                      |

## ۷-۸. جرایم مالیاتی رایج در رستوران ها

| تخلف                       | جریمه                    |
|----------------------------|--------------------------|
| عدم ارائه اظهارنامه عملکرد | ۳٪ مالیات به عنوان جریمه |
| عدم صدور فاکتور رسمی       | تا ۲ برابر مالیات متعلقه |

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

| تخلف                          | جریمه                              |
|-------------------------------|------------------------------------|
| ثبت نام نکردن در نظام مالیاتی | پلمب، قطع پوز بانکی، جریمه مالیاتی |
| عدم پرداخت مالیات حقوق        | جریمه ۲٪ به ازای هر ماه تأخیر      |

✓ نکته: با استفاده از سیستم های حسابداری دقیق و ارسال منظم گزارش ها، می توان از اکثر جریمه ها جلوگیری کرد.

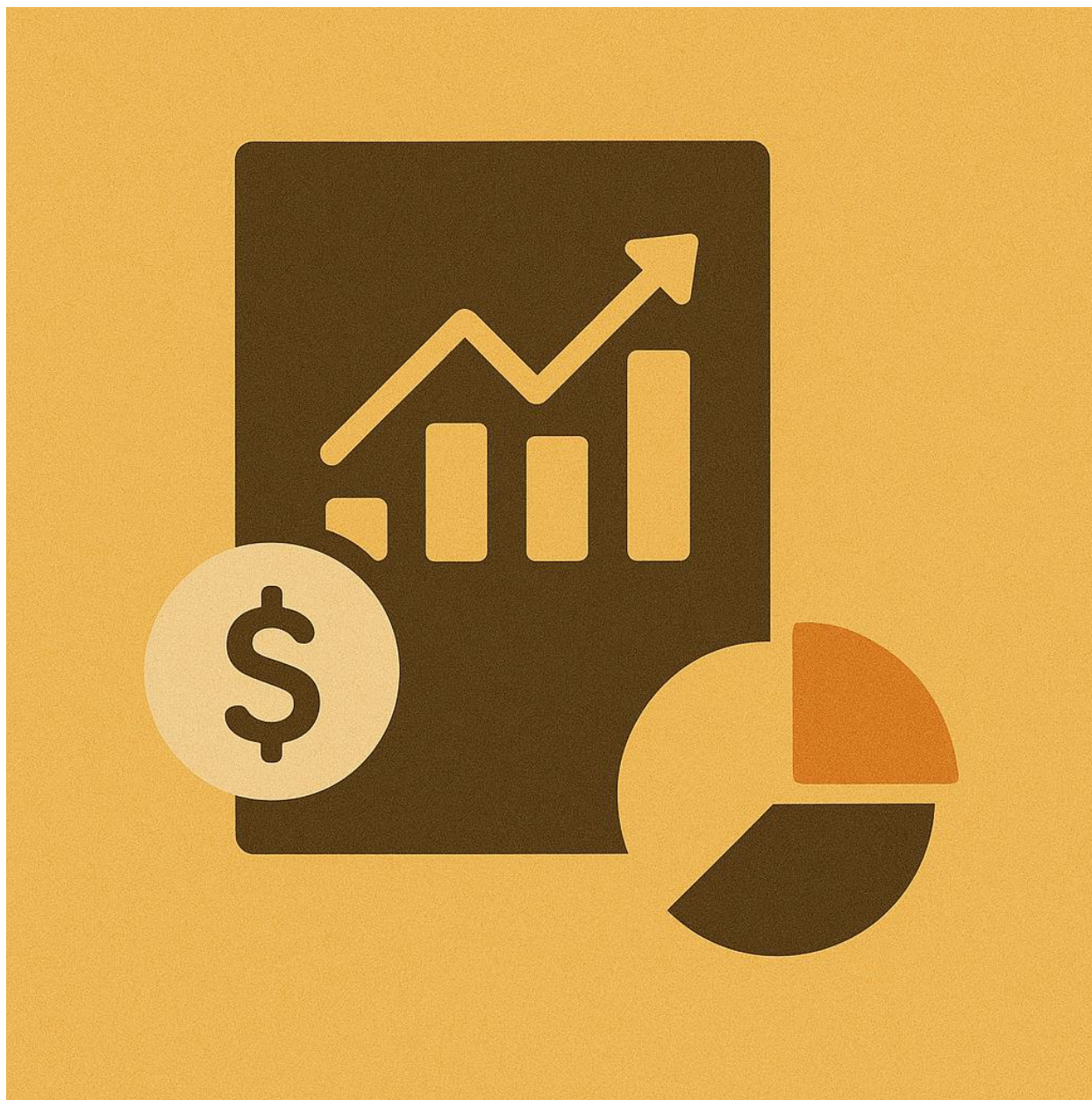
### ✓ جمع بندی فصل هفتم:

در این فصل آموختیم:

- رستوران ها چه نوع مالیاتی باید پرداخت کنند و چگونه.
- چگونه در سامانه های قانونی ثبت نام و گزارش دهی کنیم.
- چه جریمه هایی ممکن است در صورت تخلف شامل حال رستوران شود.
- استفاده از نرم افزارهای مناسب و نظم مالی، راه حل اصلی برای جلوگیری از چالش های مالیاتی است.

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

## Chapter 8: Financial Reports and Performance Analysis in Restaurants



تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه کارما

## ۸-۱. مقدمه

تهیه و تحلیل گزارش‌های مالی، ابزار اصلی تصمیم‌گیری در رستوران‌هاست. بدون گزارش‌گیری دقیق، هیچ مدیری نمی‌تواند بداند که فروش واقعی چقدر بوده، کدام آیتم‌ها سودآور هستند، یا چرا با وجود فروش بالا، رستوران در پایان ماه پول کافی ندارد.

در این فصل، با مهم‌ترین گزارش‌های مالی، نحوه تهیه آن‌ها و تفسیر نتایج برای تصمیم‌گیری‌های استراتژیک آشنا می‌شویم.

## ۸-۲. انواع گزارش‌های مالی موردنیاز رستوران

| نوع گزارش                                 | هدف                                | دوره تهیه               |
|-------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------|
| صورت سود و زیان (P&L Statement)           | محاسبه سود یا زیان خالص            | ماهانه / فصلی / سالانه  |
| ترازنامه (Balance Sheet)                  | نمایش دارایی، بدهی و سرمایه        | ماهانه / پایان سال مالی |
| صورت جریان وجوه نقد (Cash Flow Statement) | بررسی ورود و خروج نقدینگی          | ماهانه / هفتگی          |
| گزارش فروش تفکیکی                         | تحلیل فروش بر اساس آیتم، بخش، زمان | روزانه / هفتگی / ماهانه |
| گزارش بهای تمام‌شده غذا                   | بررسی هزینه‌های تولید هر غذا       | هفتگی / ماهانه          |
| گزارش موجودی انبار                        | کنترل موجودی و ضایعات              | روزانه / هفتگی          |

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

|                     |                        |           |
|---------------------|------------------------|-----------|
| نوع گزارش           | هدف                    | دوره تهیه |
| گزارش حقوق و دستمزد | بررسی هزینه های پرسنلی | ماهانه    |

### ۸-۳. صورت سود و زیان (Profit & Loss Statement)

✓ این گزارش نشان می دهد که رستوران در یک بازه زمانی مشخص، چقدر درآمد داشته، چقدر هزینه کرده و سود خالص آن چقدر بوده است.

✚ ساختار استاندارد صورت سود و زیان:

| عنوان                    | مبلغ (تومان) |
|--------------------------|--------------|
| فروش خالص                | ۱۵۰,۰۰۰,۰۰۰  |
| بهای تمام شده مواد اولیه | (۵۵,۰۰۰,۰۰۰) |
| سود ناخالص               | ۹۵,۰۰۰,۰۰۰   |
| هزینه حقوق و دستمزد      | (۳۰,۰۰۰,۰۰۰) |
| اجاره و قبوض             | (۱۵,۰۰۰,۰۰۰) |
| تبلیغات                  | (۵,۰۰۰,۰۰۰)  |
| سایر هزینه ها            | (۱۰,۰۰۰,۰۰۰) |
| سود خالص پیش از مالیات   | ۳۵,۰۰۰,۰۰۰   |

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه کارما

#### ۴-۸. ترازنامه (Balance Sheet)

این گزارش نشان می‌دهد در یک لحظه مشخص، رستوران چه دارایی‌هایی دارد، چه بدهی‌هایی دارد، و سرمایه مالک چقدر است.

✦ ساختار نمونه ترازنامه:

| بخش                 | مبلغ (تومان) |
|---------------------|--------------|
| دارایی‌ها           |              |
| موجودی انبار        | ۱۵,۰۰۰,۰۰۰   |
| موجودی نقدی         | ۱۰,۰۰۰,۰۰۰   |
| تجهیزات آشپزخانه    | ۴۵,۰۰۰,۰۰۰   |
| جمع دارایی‌ها       | ۷۰,۰۰۰,۰۰۰   |
| بدهی‌ها             |              |
| بدهی به تأمین‌کننده | ۱۲,۰۰۰,۰۰۰   |
| بدهی مالیاتی        | ۸,۰۰۰,۰۰۰    |
| جمع بدهی‌ها         | ۲۰,۰۰۰,۰۰۰   |
| سرمایه مالک         | ۵۰,۰۰۰,۰۰۰   |

#### ۵-۸. صورت جریان وجوه نقد (Cash Flow Statement)

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه کارما

✓ این گزارش بررسی می‌کند چه میزان وجه نقد وارد و خارج شده، و آیا رستوران نقدینگی کافی برای ادامه کار دارد یا نه.

📌 مثال ساده:

| منبع / مصرف وجه نقد | مبلغ (تومان) |
|---------------------|--------------|
| درآمد فروش          | ۱۵۰,۰۰۰,۰۰۰+ |
| خرید مواد اولیه     | ۵۰,۰۰۰,۰۰۰-  |
| پرداخت حقوق         | ۳۰,۰۰۰,۰۰۰-  |
| پرداخت اجاره        | ۱۰,۰۰۰,۰۰۰-  |
| خرید تجهیزات        | ۵,۰۰۰,۰۰۰-   |
| مانده نقدی          | ۵۵,۰۰۰,۰۰۰+  |

۸-۶. گزارش فروش تفکیکی (By Item / By Time / By Staff)

✓ برای تحلیل فروش باید داده‌ها را به تفکیک بررسی کنیم:

📌 مثال: فروش بر اساس آیتم

| آیتم        | فروش (تومان) | تعداد   | سود ناخالص هر آیتم |
|-------------|--------------|---------|--------------------|
| برگر مخصوص  | ۳۰,۰۰۰,۰۰۰   | ۳۰۰ عدد | ۱۵,۰۰۰,۰۰۰         |
| پیتزا پرونی | ۲۵,۰۰۰,۰۰۰   | ۲۰۰ عدد | ۱۰,۰۰۰,۰۰۰         |

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

| آیتم   | فروش (تومان) | تعداد   | سود ناخالص هر آیتم |
|--------|--------------|---------|--------------------|
| نوشابه | ۵,۰۰۰,۰۰۰    | ۵۰۰ عدد | ۲,۵۰۰,۰۰۰          |

📌 مثال: فروش بر اساس شیفت

| شیفت | مبلغ فروش  | درصد سهم از فروش |
|------|------------|------------------|
| صبح  | ۲۰,۰۰۰,۰۰۰ | ۱۳٪              |
| ظهر  | ۷۰,۰۰۰,۰۰۰ | ۴۷٪              |
| شب   | ۶۰,۰۰۰,۰۰۰ | ۴۰٪              |

📌 مثال: فروش بر اساس کارکنان

| صندوقدار | مبلغ فروش  | تعداد فاکتور |
|----------|------------|--------------|
| احمد     | ۵۵,۰۰۰,۰۰۰ | ۴۲۰          |
| لیلا     | ۶۵,۰۰۰,۰۰۰ | ۴۸۰          |

## ۷-۸. تحلیل گزارش‌ها برای تصمیم‌گیری مدیریتی

با استفاده از گزارش‌های بالا می‌توان به سؤالات زیر پاسخ داد:

- سودآورترین آیتم‌های منو کدام‌اند؟
- آیا هزینه‌های پرسنلی بیش از حد بالاست؟
- آیا نقدینگی برای خرید تجهیزات جدید کافی است؟

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

- عملکرد کدام شیفت یا صندوق‌دار بهتر بوده؟
- کدام غذا باید از منو حذف یا اصلاح شود؟
- آیا رستوران به نقطه سر به سر رسیده یا نه؟

## ۸-۸. ابزارهای گزارش‌گیری مالی هوشمند

| ابزار                        | کاربرد                                      |
|------------------------------|---------------------------------------------|
| KarmaFood Reports            | داشبوردهای آماده فروش، هزینه، سود ناخالص    |
| Power BI / Tableau           | طراحی گزارش‌های تحلیلی و تصویری پیشرفته     |
| Excel پیشرفته                | ساخت فرم‌های گزارش روزانه، ماهانه، انبار    |
| نرم‌افزارهای حسابداری تحت وب | خروجی گزارش‌های رسمی برای حسابداری و مالیات |

## ✓ جمع‌بندی فصل هشتم:

در این فصل آموختیم:

- چگونه مهم‌ترین گزارش‌های مالی را تولید و تحلیل کنیم.
- گزارش‌های سود و زیان، ترازنامه و جریان وجوه نقد برای تصمیم‌گیری چقدر حیاتی هستند.
- تحلیل داده‌های فروش، عملکرد کارکنان، شیفت‌ها و آیتم‌ها، به بهینه‌سازی عملیات کمک می‌کند.

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

- ابزارهای ساده تا پیشرفته برای گزارش‌گیری وجود دارد که باید متناسب با اندازه رستوران انتخاب شود.

Chapter 9: Restaurant Accounting and Management Software



## ۹-۱. مقدمه

در دنیای امروز، مدیریت دستی و سنتی اطلاعات فروش، انبار، حقوق، مالیات و عملیات روزمره رستوران‌ها نه تنها ناکارآمد، بلکه بسیار پرخطاست. استفاده از نرم‌افزارهای تخصصی مدیریت رستوران، یک ضرورت برای هر کسب‌وکار غذایی موفق است. در این فصل با انواع نرم‌افزارها، ویژگی‌های کلیدی آن‌ها، مزایا و نحوه انتخاب سیستم مناسب آشنا می‌شویم.

## ۹-۲. دسته‌بندی نرم‌افزارهای موردنیاز در رستوران

| نوع نرم‌افزار              | کاربرد                            | مثال                             |
|----------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|
| نرم‌افزار فروش (POS)       | ثبت سفارش، چاپ فاکتور، دریافت وجه | سپیدز، باران، تندر               |
| نرم‌افزار حسابداری         | ثبت درآمد، هزینه، حقوق، مالیات    | هلو، پارمیس، محک                 |
| نرم‌افزار جامع رستورانی    | ترکیب همه ماژول‌ها در یک سیستم    | KarmaFood                        |
| نرم‌افزار انبارداری و خرید | مدیریت ورود و خروج کالا، ضایعات   | اکسل، کارما، پایش انبار          |
| نرم‌افزار حقوق و دستمزد    | ثبت شیفت، محاسبه حقوق، بیمه       | هلو حقوق، نرم‌افزار کارما پرسنلی |

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

### ۹-۳. ویژگی‌های کلیدی یک نرم‌افزار رستورانی خوب

- ♦ یکپارچه‌سازی با بخش‌های مختلف: فروش، انبار، حسابداری، مالیات، خزانه
- ♦ سرعت بالا در ثبت سفارش‌ها (مخصوصاً در ساعات اوج)
- ♦ قابلیت تعریف منوهای متنوع و قیمت‌گذاری پویای غذاها
- ♦ محاسبه خودکار بهای تمام‌شده غذاها و گزارش سود ناخالص هر آیتم
- ♦ گزارش‌های دقیق روزانه، هفتگی و ماهانه فروش و سود
- ♦ امکان اتصال به صندوق بانکی، پوز، و فیش‌پرینتر
- ♦ قابلیت تحت وب بودن یا داشتن نسخه ابری (Cloud-Based)
- ♦ پشتیبانی فنی قوی و آموزش کامل کار با سیستم

---

### ۹-۴. معرفی کامل نرم‌افزار تخصصی KarmaFood

KarmaFood  یک نرم‌افزار یکپارچه حسابداری و مدیریت رستوران است که توسط شرکت «جادوی فکر» طراحی شده و به‌ویژه برای فست‌فودها، کافه‌ها و رستوران‌های زنجیره‌ای مناسب است.

#### ویژگی‌ها:

- ثبت فروش از طریق POS پیشرفته
- کنترل موجودی انبار به روش FIFO
- تعریف مواد اولیه، رسپی (Recipe)، و بهای تمام‌شده غذا
- سیستم جامع خزانه‌داری (ورود و خروج پول، چک‌ها)
- حقوق و دستمزد با محاسبه بیمه، مالیات، شیفت‌کاری
- گزارش‌های مالی: سود و زیان، ترازنامه، مالیات بر ارزش افزوده

---

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

• اتصال به وب سرویس های سفارش گیری آنلاین

• گزارش گیری مدیریتی ویژه شعب مختلف

📌 مثال عملی:

شما می توانید برای «برگر مخصوص»، رسیپی زیر را تعریف کنید:

• نان برگر: ۱ عدد

• گوشت: ۱۵۰ گرم

• پنیر: ۱ ورق

• سس: ۳۰ گرم

✅ سیستم خودکار بهای تمام شده هر واحد را محاسبه کرده و در گزارش سود ناخالص

لحاظ می کند.

#### ۹-۵. مقایسه نرم افزارهای پرکاربرد رستورانی در ایران

| نرم افزار    | رابط کاربری    | ماژول های حسابداری             | قیمت  | مزایا                   |
|--------------|----------------|--------------------------------|-------|-------------------------|
| KarmaFood    | حرفه ای و مدرن | کامل (فروش، خرید، انبار، حقوق) | مناسب | یکپارچه، پشتیبانی قوی   |
| سپیدز        | ساده و سنتی    | محدود به فروش و گزارش          | بالا  | سرعت بالا در POS        |
| هلو رستورانی | قابل قبول      | خوب (نیاز به نصب افزونه ها)    | متوسط | برند قدیمی و شناخته شده |

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

| نرم افزار       | رابط کاربری        | ماژول های حسابداری | قیمت   | مزایا                      |
|-----------------|--------------------|--------------------|--------|----------------------------|
| اکسل<br>پیشرفته | وابسته به<br>طراحی | فقط دستی           | رایگان | مناسب کسب و کارهای<br>کوچک |

## ۹-۶. مراحل استقرار نرم افزار در رستوران

۱. تحلیل نیازها: نوع فروش، تعداد کاربران، تعداد شعب
۲. انتخاب نرم افزار مناسب بر اساس بودجه و نیاز
۳. تهیه سخت افزار مورد نیاز (صندوق فروش، پوز، چاپگر، تبلت)
۴. تعریف منو، مواد اولیه، نرخ ها و رسیپی غذاها
۵. آموزش پرسنل فروش، انبار و حسابداری
۶. اتصال به حساب بانکی، سیستم سفارش آنلاین یا CRM

## ۹-۷. مزایای استفاده از نرم افزار در حسابداری رستوران

- ✓ کاهش خطاهای انسانی
- ✓ دسترسی سریع به گزارش های مالی دقیق
- ✓ امکان کنترل از راه دور (نسخه ابری)
- ✓ بهبود تصمیم گیری مدیریتی
- ✓ افزایش سرعت عملیات در ساعات اوج کاری
- ✓ رعایت دقیق الزامات مالیاتی و قانونی

✓ جمع بندی فصل نهم:

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

در این فصل آموختیم:

- نرم افزارهای مختلفی برای حسابداری و مدیریت رستوران وجود دارد که هرکدام ویژگی خاصی دارند.
- KarmaFood یک نرم افزار تخصصی و یکپارچه برای مدیریت کامل رستوران هاست.
- انتخاب نرم افزار مناسب باید بر اساس نیاز، بودجه و نوع فعالیت انجام شود.
- استفاده از نرم افزار باعث شفافیت مالی، مدیریت بهتر و افزایش سودآوری می شود.

---

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

---

فصل ۱۰: کنترل داخلی، حسابرسی و جلوگیری از تقلب در رستوران‌ها

## Chapter 10: Internal Control, Auditing and Fraud Prevention in Restaurants



---

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

[www.jadoosoft.com](http://www.jadoosoft.com)

## ۱۰-۱. مقدمه

در محیط پویای رستوران‌ها، به دلیل گردش نقدی بالا، تنوع پرسنل، تعدد سفارش‌ها و کالاهای مصرفی، **احتمال بروز خطا و تقلب** زیاد است. از سوی دیگر، نبود سیستم کنترلی مناسب می‌تواند باعث هدررفت منابع، کسری صندوق، سرقت انبار و حتی فرار مالیاتی شود. در این فصل، با مفاهیم «کنترل داخلی»، «حسابرسی دوره‌ای» و «مکانیزم‌های جلوگیری از تخلفات مالی و مدیریتی» آشنا می‌شویم.

## ۱۰-۲. تعریف کنترل داخلی (Internal Control)

کنترل داخلی به مجموعه‌ای از سیاست‌ها، رویه‌ها و ابزارها گفته می‌شود که با هدف:

- ◆ محافظت از دارایی‌ها
- ◆ افزایش دقت اطلاعات مالی
- ◆ جلوگیری از تقلب و خطا
- ◆ و بهبود کارایی عملیاتی

در یک سازمان (رستوران) پیاده‌سازی می‌شود.

## ۱۰-۳. اجزای اصلی سیستم کنترل داخلی در رستوران

| حوزه  | کنترل‌های پیشنهادی                                                    |
|-------|-----------------------------------------------------------------------|
| صندوق | گزارش‌گیری پایان شیفت، کنترل مانده صندوق با فروش، تحویل صندوق به مدیر |

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

| حوزه          | کنترل‌های پیشنهادی                                                       |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------|
| انبار         | ثبت دقیق ورود و خروج، کنترل موجودی با انبارگردانی، تعریف سطوح دسترسی     |
| حقوق و دستمزد | ثبت حضور با دستگاه، بررسی اضافه‌کار، تأیید نهایی توسط مدیریت             |
| فروش          | کنترل فاکتورهای ابطال‌شده، بررسی تخفیف‌ها و مرجوعی‌ها، گزارش فروش تفکیکی |
| خرید          | تأیید خرید توسط مدیر، مقایسه قیمت تأمین‌کنندگان، ثبت خودکار در سیستم     |

#### ۴-۱۰. انواع تقلب رایج در رستوران‌ها

| نوع تقلب      | نمونه                                                                |
|---------------|----------------------------------------------------------------------|
| تقلب در صندوق | ثبت فاکتور با مبلغ کمتر، حذف سفارش، دریافت نقدی بدون ثبت             |
| تقلب در انبار | خارج کردن مواد اولیه بدون ثبت، اعلام کسری جعلی، تبانی با تأمین‌کننده |
| تقلب در فروش  | تخفیف بی‌مورد به دوستان، فاکتور صوری، افزایش دستی تعداد              |
| تقلب پرسنل    | ثبت شیفت کاری غیرواقعی، اضافه‌کار غیرمستند، تأخیر بدون ثبت           |

#### ۵-۱۰. راهکارهای جلوگیری از تقلب و خطا

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

### ✓ تفکیک وظایف:

نباید یک نفر هم سفارش بگیرد، هم فاکتور بزند، هم صندوق را ببندد.

### ✓ کنترل سطح دسترسی در نرم افزار:

پیشخوان فقط فروش ببیند؛ انبار فقط ورود و خروج کالا؛ مدیریت به گزارش های کلی دسترسی داشته باشد.

### ✓ دوربین مدار بسته و ثبت حضور دیجیتال:

مانیتورینگ سالن، آشپزخانه، انبار و صندوق باعث افزایش شفافیت می شود.

### ✓ گزارش گیری و تطبیق روزانه:

هر شب، گزارش فروش و مانده صندوق بررسی و امضا شود.

### ✓ انبارگردانی دوره ای:

به صورت هفتگی یا ماهانه، موجودی واقعی با گزارش سیستم مقایسه شود.

### ✓ بازرسی تصادفی توسط مدیریت یا حسابرس بیرونی

---

## ۶-۱۰. حسابرسی داخلی و بیرونی

### ◆ حسابرسی داخلی:

توسط مدیر یا مسئول مالی رستوران انجام می شود. بررسی گزارش ها، انبار، فاکتورها و کنترل عملکرد.

### ◆ حسابرسی بیرونی:

توسط حسابرس مستقل (مشاور مالیاتی یا حسابدار رسمی) برای بررسی عملکرد مالی، تطابق با قوانین و تهیه گزارش رسمی برای مالیات، بانک یا سرمایه گذار.

---

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

## ۷-۱۰. چک‌لیست بازرسی مالی و کنترلی رستوران

| مورد بررسی      | سوال کنترلی                                | وضعیت |
|-----------------|--------------------------------------------|-------|
| فروش ثبت نشده   | آیا همه سفارش‌ها فاکتور دارند؟             | ✓ / ✗ |
| مغایرت صندوق    | آیا مانده صندوق با گزارش فروش تطابق دارد؟  | ✓ / ✗ |
| انبار مخفی      | آیا همه کالاها در سیستم انبار ثبت شده‌اند؟ | ✓ / ✗ |
| غیبت بدون ثبت   | آیا پرسنل حضور و غیبت ثبت شده دارند؟       | ✓ / ✗ |
| قیمت‌گذاری دقیق | آیا قیمت غذاها مطابق رسی‌ها تعیین شده است؟ | ✓ / ✗ |

## ۸-۱۰. فرهنگ‌سازی در بین پرسنل

ایجاد شفافیت و حس مسئولیت در کارکنان، بهترین سیستم ضدتقلب است:

◆ آموزش پرسنل در خصوص اهداف کنترل‌ها

◆ تعیین پاداش برای گزارش تقلب

◆ مشارکت کارکنان در گزارش‌گیری

◆ برگزاری جلسات ماهانه شفاف‌سازی مالی

✓ جمع‌بندی فصل دهم:

در این فصل یاد گرفتیم:

- کنترل داخلی یعنی پیشگیری قبل از وقوع تقلب.

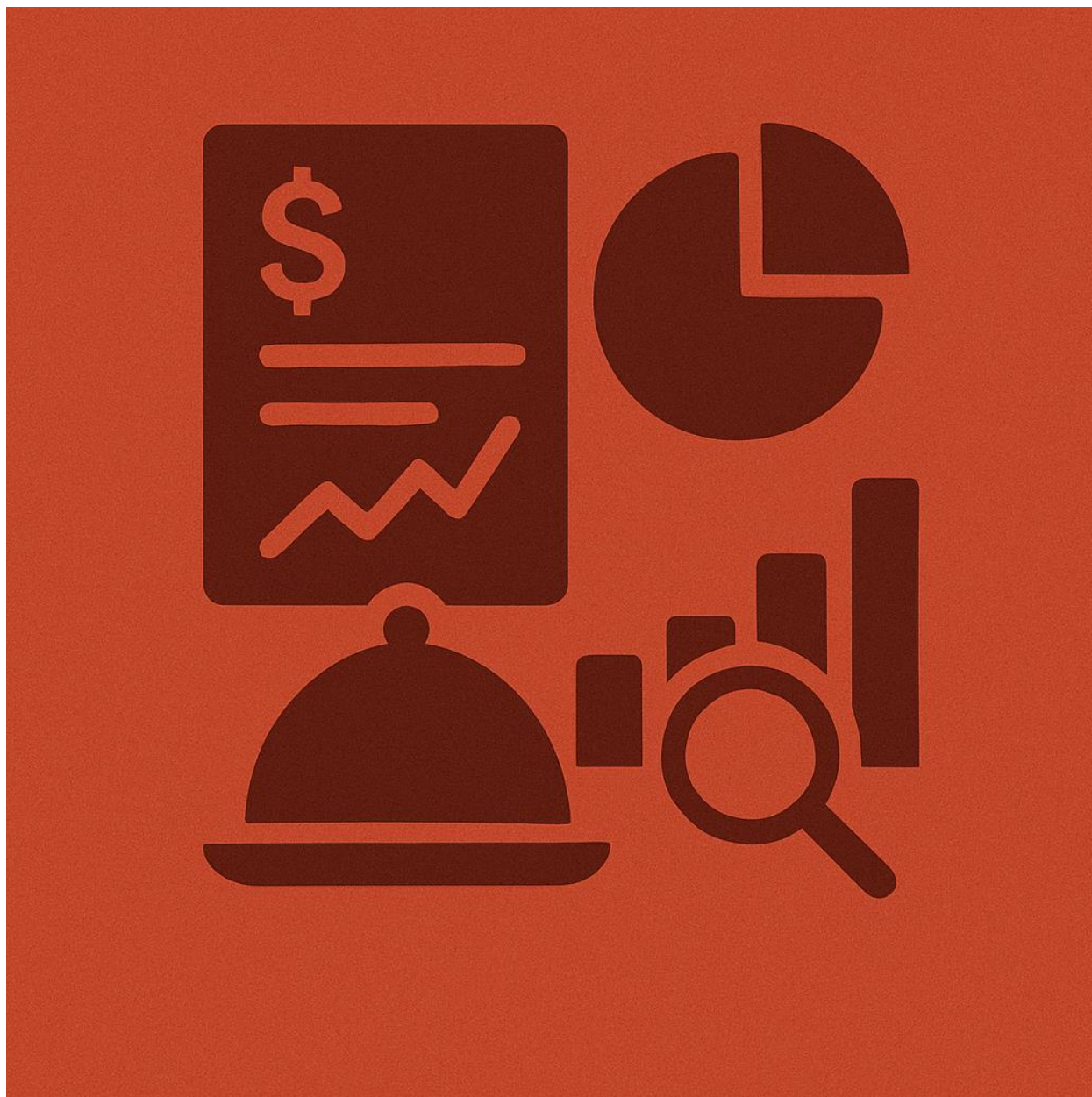
تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

- با تفکیک وظایف، محدود کردن دسترسی و گزارش‌گیری منظم، می‌توان خطا را کاهش داد.
  - حسابرسی داخلی و بیرونی مکمل هم هستند و به سلامت مالی رستوران کمک می‌کنند.
  - ریشه‌ی بسیاری از خطاها در نبود سیستم یا عدم استفاده صحیح از آن است، نه بدخواهی افراد!
- 

---

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

Chapter 11: Case Study – Financial Review of a Successful Restaurant



#### ۱۱-۱. معرفی رستوران مورد مطالعه

نام رستوران: گریل برگر (Grill Burger)

نوع فعالیت: فست فود گریل تخصصی

مکان: مرکز خرید پرتدد در تهران

متراژ: ۸۵ متر

پرسنل: ۸ نفر (۱ سرآشپز، ۲ کمک آشپز، ۲ صندوق دار، ۲ سالن کار، ۱ پیک)

نرم افزار مورد استفاده: KarmaFood + Excel: برای تحلیل های مکمل

مدت فعالیت: ۲ سال

#### ۱۱-۲. وضعیت فروش ماهانه

| آیتم فروش          | تعداد فروش             | قیمت میانگین | جمع فروش (تومان)  |
|--------------------|------------------------|--------------|-------------------|
| برگر مخصوص         | ۱۸۰۰ عدد               | ۱۲۰,۰۰۰      | ۲۱۶,۰۰۰,۰۰۰       |
| برگر کلاسیک        | ۱۰۰۰ عدد               | ۹۵,۰۰۰       | ۹۵,۰۰۰,۰۰۰        |
| سیب زمینی          | ۱۳۰۰ عدد               | ۵۰,۰۰۰       | ۶۵,۰۰۰,۰۰۰        |
| نوشابه و نوشیدنی   | ۲۵۰۰ عدد               | ۱۵,۰۰۰       | ۳۷,۵۰۰,۰۰۰        |
| دلیوری             | (ترکیبی از اقلام بالا) | -            | ۸۲,۰۰۰,۰۰۰        |
| جمع کل فروش ماهانه | -                      | -            | ۴۹۵,۵۰۰,۰۰۰ تومان |

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

۱۱-۳. بهای تمام شده کالاهای فروخته شده (COGS)

مواد اولیه مصرفی ماهانه:

| مواد مصرفی           | ارزش خرید (تومان) |
|----------------------|-------------------|
| گوشت                 | ۹۵,۰۰۰,۰۰۰        |
| نان                  | ۲۵,۰۰۰,۰۰۰        |
| سیب زمینی            | ۲۰,۰۰۰,۰۰۰        |
| پنیر و سس            | ۱۵,۰۰۰,۰۰۰        |
| نوشیدنی              | ۱۱,۰۰۰,۰۰۰        |
| بسته بندی            | ۱۰,۰۰۰,۰۰۰        |
| جمع کل بهای تمام شده | ۱۷۶,۰۰۰,۰۰۰ تومان |

۱۱-۴. هزینه های ثابت و متغیر ماهانه

| عنوان هزینه       | مبلغ (تومان) | نوع   |
|-------------------|--------------|-------|
| اجاره مغازه       | ۳۰,۰۰۰,۰۰۰   | ثابت  |
| حقوق و بیمه پرسنل | ۴۵,۰۰۰,۰۰۰   | ثابت  |
| قبوض انرژی و آب   | ۶,۰۰۰,۰۰۰    | متغیر |

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

| عنوان هزینه          | مبلغ (تومان)     | نوع   |
|----------------------|------------------|-------|
| تبلیغات و اینستاگرام | ۵,۰۰۰,۰۰۰        | متغیر |
| پیک و سوخت           | ۴,۰۰۰,۰۰۰        | متغیر |
| تعمیرات و متفرقه     | ۳,۰۰۰,۰۰۰        | متغیر |
| جمع هزینه‌ها         | ۹۳,۰۰۰,۰۰۰ تومان |       |

#### ۱۱-۵. صورت سود و زیان ماهانه

| آیتم                           | مبلغ (تومان)      |
|--------------------------------|-------------------|
| فروش خالص                      | ۴۹۵,۵۰۰,۰۰۰       |
| منهای: بهای تمام شده غذا       | (۱۷۶,۰۰۰,۰۰۰)     |
| سود ناخالص                     | ۳۱۹,۵۰۰,۰۰۰       |
| منهای: هزینه‌ها (ثابت + متغیر) | (۹۳,۰۰۰,۰۰۰)      |
| سود خالص پیش از مالیات         | ۲۲۶,۵۰۰,۰۰۰ تومان |

#### ۱۱-۶. نسبت‌های مالی کلیدی

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

| شخص             | فرمول                                     | عدد   |
|-----------------|-------------------------------------------|-------|
| درصد Food Cost  | $100 \times 495,500,000 \div 176,000,000$ | ۳۵.۵% |
| درصد سود ناخالص | $100 \times 495,500,000 \div 319,500,000$ | ۶۴.۵% |
| درصد سود خالص   | $100 \times 495,500,000 \div 226,500,000$ | ۴۵.۷% |

🔴 تحلیل:

این نسبت‌ها نشان می‌دهند که رستوران سودآوری بسیار خوبی دارد Food Cost. در محدوده بهینه قرار دارد، سود خالص بسیار بالاست که نشان از کنترل دقیق هزینه‌ها و قیمت‌گذاری حرفه‌ای دارد.

#### ۱۱-۷. ابزارهای مدیریتی استفاده‌شده در Grill Burger

- ✓ KarmaFood: برای ثبت فروش، کنترل انبار، بهای تمام‌شده غذا
- ✓ Excel: تحلیل مالی: برای سود و زیان، درصد هزینه‌ها
- ✓ سیستم حضور و غیاب آنلاین: برای کنترل شیفت کارکنان
- ✓ CRM: ساده: برای ثبت اطلاعات مشتریان وفادار
- ✓ Instagram Ads + Google Maps Ads: برای جذب مشتری جدید

#### ۱۱-۸. تصمیمات به‌دست‌آمده از تحلیل مالی

- ◆ حذف یک آیتم کم‌فروش از منو که سود خالص آن زیر ۲۰٪ بوده
- ◆ افزایش قیمت ۱۰٪ روی سیب‌زمینی با حفظ حجم
- ◆ انتقال تبلیغات از چاپی به دیجیتال با بازدهی بالاتر

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

- ◆ تعریف پاداش بهره‌وری برای صندوق‌داری که بالاترین فروش داشته
  - ◆ افزایش حجم سفارش مواد اولیه در ابتدای ماه برای بهره‌مندی از تخفیف عمده
- 

### ✓ جمع‌بندی نهایی فصل یازدهم و کل کتاب:

در این مطالعه موردی، دیدیم چگونه استفاده درست از اصول حسابداری، تحلیل داده‌ها، گزارش‌گیری دقیق و کنترل هزینه‌ها می‌تواند یک رستوران را از یک واحد غذایی ساده به یک کسب‌وکار حرفه‌ای سودآور تبدیل کند.

✦ تمام مباحث این کتاب، از مفاهیم پایه تا نرم‌افزار و حسابرسی، در عمل به نتایج ملموس ختم می‌شوند.

---

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

## نرم افزار حسابداری کافه و رستوران کارمافود



**جادوی فکر** یک شرکت پیشرو در زمینه توسعه راهکارهای نوآورانه‌ی دیجیتال، هوش مصنوعی و تحول سازمانی است. ما با تمرکز بر آموزش، تحقیق، و مشاوره، به سازمان‌ها کمک می‌کنیم تا از فناوری‌های نوظهور برای رشد، کارایی بیشتر و تصمیم‌گیری هوشمندانه بهره‌مند شوند.

برای آشنایی بیشتر با خدمات ما، به وبسایت جادوی فکر سر بزنید:

[www.jadoosoft.com](http://www.jadoosoft.com)

ساری-خیابان پیروزی- نبش پیروزی ۱۴ -ساختمان پارک علم و فناوری استان مازندران- طبقه سوم-کد پستی: ۴۸۱۸۷۶۵۷۶۷

۰۱۱۳۳۲۵۹۶۵۹ - ۰۲۱۸۸۱۷۸۶۰۵ (پشتیبانی عصرها از ساعت ۱۶ تا ۲۰، ۰۹۱۰۱۰۰۹۰۰۷)



---

تولید کننده نرم افزار حسابداری رستوران ، فست فود و کافه **کارما**

[www.jadoosoft.com](http://www.jadoosoft.com)



راه‌اندازی و مدیریت یک رستوران، فست‌فود یا کافه موفق فقط به منوی جذاب و فضای دلنشین ختم نمی‌شود؛ زیرساخت واقعی موفقیت در دقت مالی و شفافیت حسابداری نهفته است. این کتاب با زبانی ساده اما تخصصی، همه‌ی آنچه برای کنترل مالی یک واحد غذایی نیاز دارید را در اختیار شما قرار می‌دهد.

از مفاهیم پایه حسابداری رستورانی و بودجه‌بندی گرفته تا مدیریت انبار، کنترل هزینه‌ها، محاسبه حقوق، مالیات، نرم‌افزارهای تخصصی، گزارش‌گیری مالی و حتی جلوگیری از تقلب. هرآنچه مدیران، صاحبان کسب‌وکار و مشاوران مالی باید بدانند، در این کتاب آمده است.

شرکت نرم‌افزاری جادوی فکر - (مجری پروژه نرم‌افزاری حوزه هوش مصنوعی و بلاکچین)

[www.jadoosoft.com](http://www.jadoosoft.com)