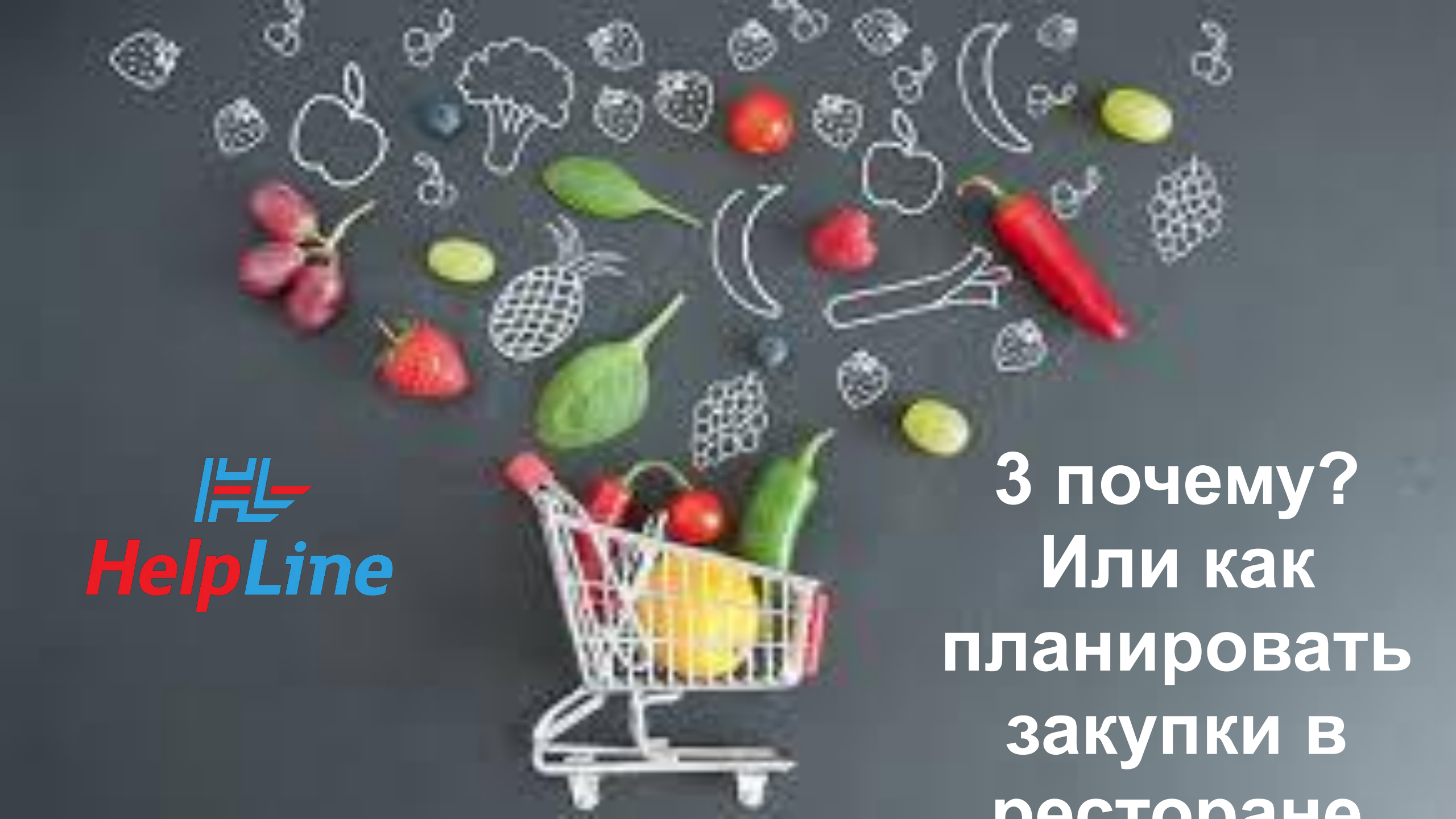


HelpLine

3 почему? Или как планировать закупки в ресторане

Каменева Елена

ведущий аналитик отдела консалтинга

Достижения:

- опыт работы в общественном питании более 15 лет
- проанализировала более 20 000 инвентаризаций
- провела более 1 000 аудитов
- обучила более 500 специалистов
- оптимизировала закупки в более 100 ТТ

Каждый месяц мы боремся с:

1. Перезатариванием складов
2. Низкой оборачиваемостью запасов
3. Производственной пересортицей
4. Большими списаниями
5. Плохой инвентаризацией

… но это всего лишь следствие 1 классического бизнес процесса

Как строится классический документооборот в ресторане:

1. Кухня делает заказ продуктов
2. Контроль заказа, звонок поставщику
3. Прием поставки, контроль поставки
4. Производство ассортимента
5. Контроль остатков, списание, пересортица, инвентаризация

…. Списание убытков

Это работа по факту

А если работать по плану?

Как строится документооборот при планировании закупок:

1. Система автоматизации настроена под получение бланка оптимального заказа. Утором автоматически формируется заказ. Автоматизированный контроль заказа.
2. Кухня делает заказ продуктов, который сверяется с автоматизированным. Контроль фактических остатков:
   *почему по товарам расхождения?
   *почему на производстве проблемы?
   *почему мы должны поменять бланк заказа?
3. Прием поставки, контроль поставки
4. Производство ассортимента. Контроль
5. Контроль остатков, списание, пересортица, инвентаризация

Восстанавливаем отсутствующие документы

Контроль ТК

Только после коррекции СУ, только автоматизированный бланк!!!

Если планировать закупки, то:

1. Перезатаривания склада НЕТ
2. Высокая оборачиваемость запасов
3. Производственной пересортицей вскрывается ежедневно по факту
4. Списания минимальны, т.к. запасы минимальны
5. Ежедневная мини инвентаризация

КОНТРОЛЬ

КАЧЕСТВО

Почему ? ? ?

СНИЖЕНИЕ ЗАТРАТ

Подготовка планирования

Проверка учета

1. Провести аудит ТК
2. Провести аудит производственных погрешностей
3. Провести полный аудит складского учета + 8 недель

Подготовка БД и инструментов логистики

4. Забрендировать товарную матрицу
5. Проанализировать продажи будни / выходные дни
6. Прописать минимальный / максимальный запас для каждого товара
7. Составить ABC-рейтинг поставщиков и график поставок + 1неделя

Подготовка персонала

8. Составить регламент по работе с заказами
9. Обучить персонал
10. Учесть в мотивации бонусы / штрафы + 1 неделя

Подготовка планирования

1. Провести аудит ТК
2. Провести аудит производственных погрешностей
3. Провести полный аудит складского учета + 8 недель

Как сделать:

- Школа Аналитики 2.0
- Вебинары

4. Брендирование товарной матрицы

Брендирование – покупка сырья 1 бренда
Это решает сразу много вопросов:
- будет всегда 1 вкус
- можно договориться на 1 цену
- брутто / нетто / выход и оттаривание одинаковы
- нет воровства поставщиков

Номенклатура товаров обязательно брендируется:
-Горошек ж/б 400 г Бондюэль
-Свекла 5-8см сорт Бордо
-Яйцо куриное 1 категории

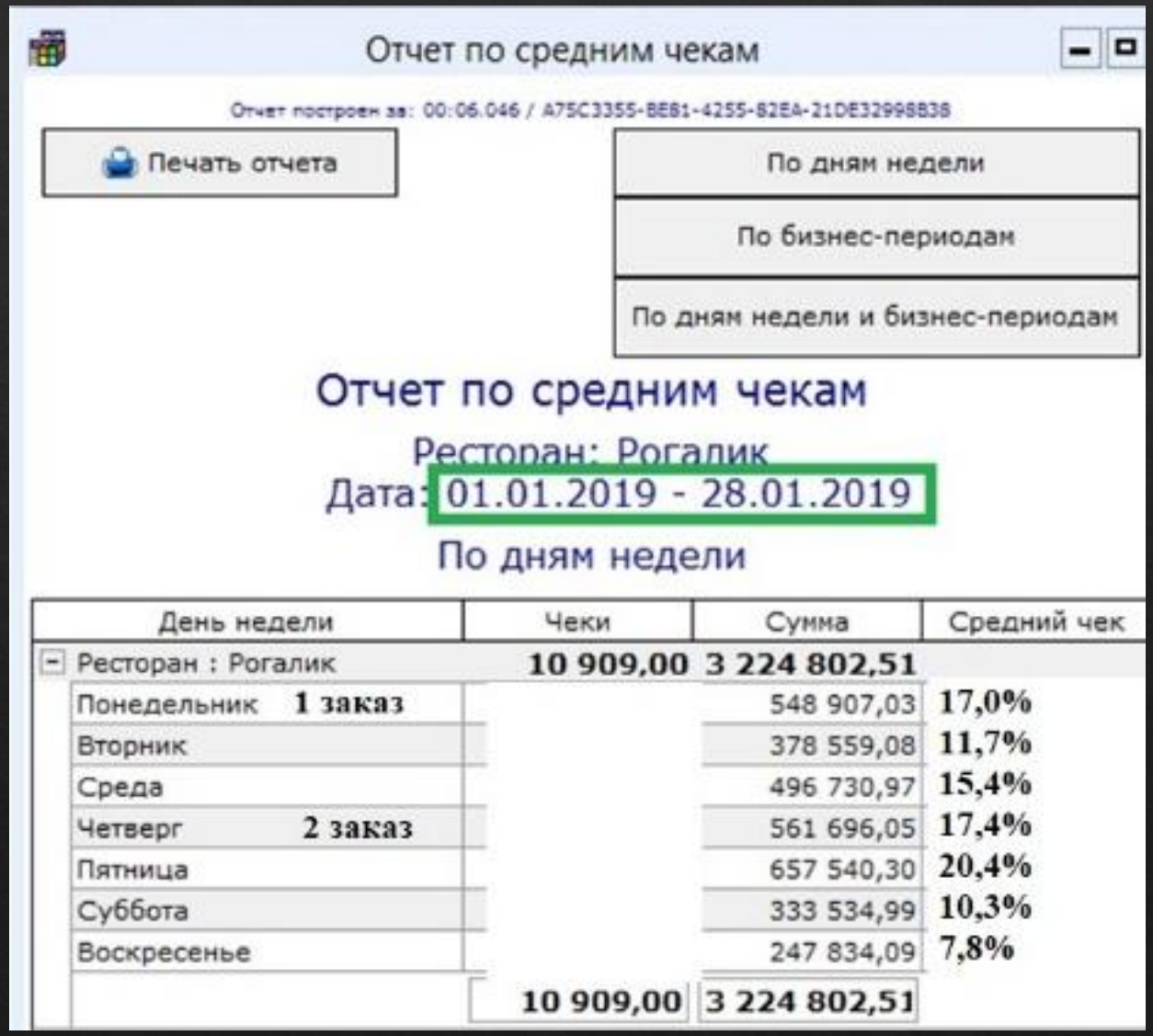
5. Анализ продаж в будни / выходные дни

Построить отчет по средним чекам (Аналитические отчеты):

К примеру, молочные продукты заказываем 2 раза в неделю

1 заказ в понедельник на ср, чт, пт = 53,2% оборота

2 заказ в четверг на сб, вс, пн = 46,8% оборота



День недели	Чеки	Сумма	Средний чек
Ресторан : Рогалик	10 909,00	3 224 802,51	
Понедельник 1 заказ		548 907,03	17,0%
Вторник		378 559,08	11,7%
Среда		496 730,97	15,4%
Четверг 2 заказ		561 696,05	17,4%
Пятница		657 540,30	20,4%
Суббота		333 534,99	10,3%
Воскресенье		247 834,09	7,8%
	10 909,00	3 224 802,51	

6. Прописать min / max запас у всех товаров

Построить РОСВ по группе молочных продуктов за последние 8-10 недель, усреднить для 1 недели и просчитать минимальный / максимальный запас:

день недели	оборот	мин.з	макс.з.
понедельник	17,0	28,7	53,2+28,7=81,9
вторник	11,7		
среда	15,4		
четверг	17,4	37,8	46,8+37,8=84,6
пятница	20,4		
суббота	10,3		
воскресенье	7,8		
Итого:		40%	90%

7. ABC рейтинг поставщиков

A - Самое лучшее качество и цена

B - Самое лучшее качество, или цена

C - Экстренный вариант

Обучить персонал

1. Составить регламент по работе с заказами
2. Обучить персонал
3. Учесть в мотивации бонусы / штрафы

Как строится документооборот при планировании закупок:

1. Система автоматизации настроена под получение бланка оптимального заказа. Утором автоматически формируется заказ. Автоматизированный контроль заказа.
2. Кухня делает заказ продуктов, который сверяется с автоматизированным. Контроль фактических остатков:
   *почему по товарам расхождения?
   *почему на производстве проблемы?
   *почему мы должны поменять бланк заказа?
3. Прием поставки, контроль поставки
4. Производство ассортимента. Контроль
5. Контроль остатков, списание, пересортица, инвентаризация

Восстанавливаем отсутствующие документы

Контроль ТК

Только после коррекции СУ, только автоматизированный бланк!!!

Автоматизация контроля планирования

Перезатаривание склада

На дату:

Склад:

количество остатка меньше минимального запаса: отчет рассчитает сколько заказать оптимально товара и на какую сумму

Товар			Кол-во остатка	Сумма в/н остатка	Кол-во для заказа	Сумма в/н заказа	Мин. запас	Макс. Запас
Код	Наименование	Ед.изм.						
Сы2100	Сыр Чечил	кг.	0,153	133,11	0,60	519,39	0,250	0,750
Фр15	Яблоки	кг.	1,047	125,65	3,95	474,35	2,000	5,000
		Итого	1,200	258,76	4,55	993,74		

Автоматизация контроля планирования

Перезатаривание склада

На дату:

Склад:

когда запасы товара больше максимального, отчет показывает вес и сумму перезатарки:

Товар			Кол-во остатка	Сумма в/н остатка	Кол-во для заказа	Сумма в/н заказа	Мин. запас	Макс. Запас
Код	Наименование	Ед.изм.						
Мясо14	Кости говяжьи	кг.	50,493	922,46	-30,49	-557,08	5,000	20,000
Мас3	Масло фритюрное	кг.	112,142	9995,28	-32,14	-2864,85	20,000	80,000
Пти4	Окорочка куриные	кг.	23,463	3863,33	-3,46	-570,20	10,000	20,000
Хлеб6	Хлеб бородинский	кг.	15,789	823,77	-5,79	-302,04	5,000	10,000
		Итого	201,887	15604,86	-71,89	-4294,17		

Больше системных знаний:

онлайн-школы проводятся ежемесячно:

- Калькуляторов Store House 4
- Калькуляторов Store House 5
- Калькуляторов iiko
- Финансистов iiko
- Финансистов R-Keeper7 старт в ноябре

- Аналитика 2.0 (для всех видов автоматизации) старт в ноябре

ЗАКАЗАТЬ ШКОЛУ **+7 (916) 530 05 39**