



**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

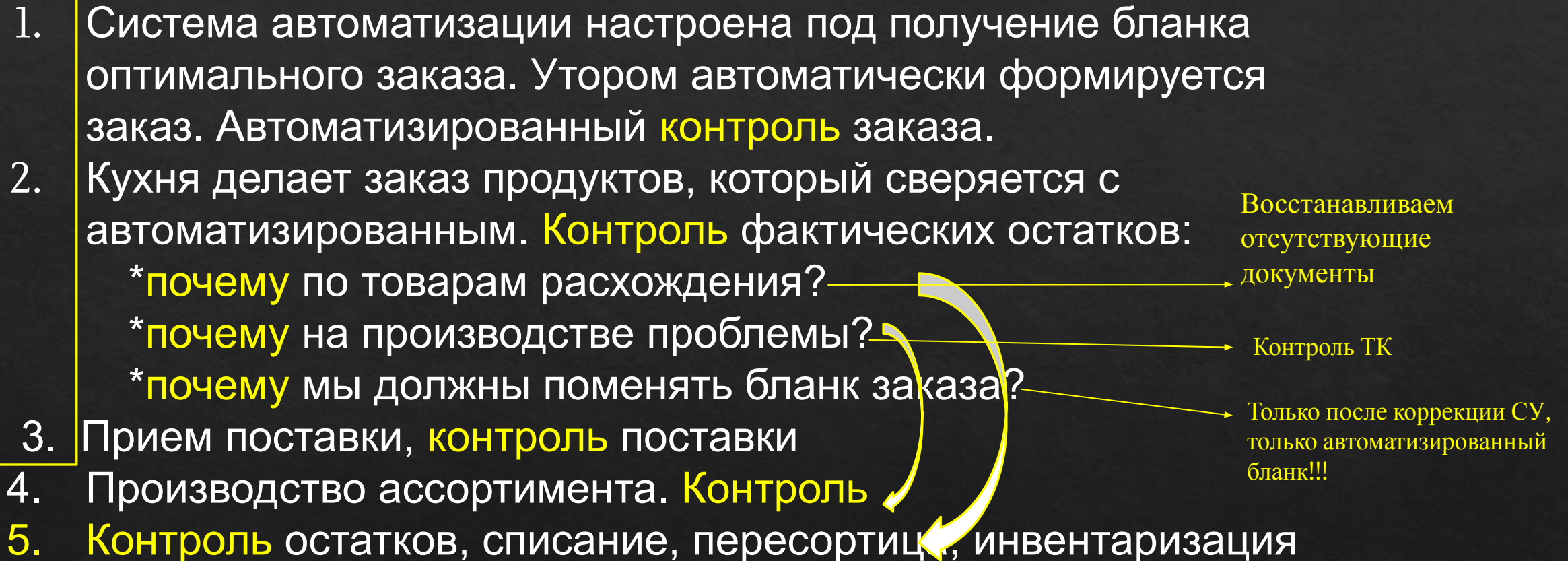


Это  
работа по  
факту



А если  
работать  
по плану?

# Как строится документооборот при планировании закупок:

1. Система автоматизации настроена под получение бланка оптимального заказа. Утром автоматически формируется заказ. Автоматизированный **контроль** заказа.
  2. Кухня делает заказ продуктов, который сверяется с автоматизированным. **Контроль** фактических остатков:
    - \* **почему** по товарам расхождения? → Восстанавливаем отсутствующие документы
    - \* **почему** на производстве проблемы? → Контроль ТК
    - \* **почему** мы должны поменять бланк заказа? → Только после коррекции СУ, только автоматизированный бланк!!!
  3. Прием поставки, **контроль** поставки
  4. Производство ассортимента. **Контроль**
  5. **Контроль** остатков, списание, пересортица, инвентаризация
- 



## 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**

**КАЧЕСТВ**

?  
? 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 + 1 неделя

Подготовка  
персонала

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



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 брендировается:

- 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**

Отчет по средним чекам

Отчет построен за: 00:06.046 / A75C3355-8EB1-4255-82EA-21DE32998B36

Печать отчета

По дням недели

По бизнес-периодам

По дням недели и бизнес-периодам

Отчет по средним чекам

Ресторан: Роголик

Дата: **01.01.2019 - 28.01.2019**

По дням недели

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



## 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

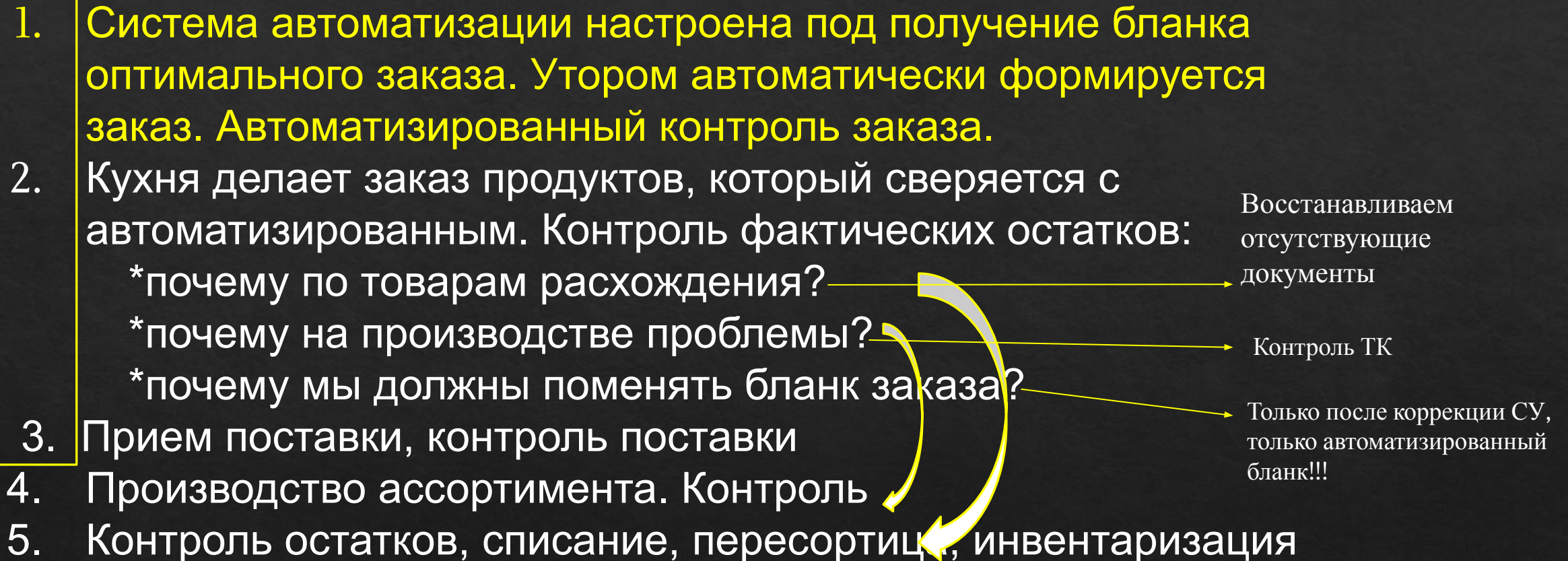


1. Составить регламент по работе с заказами
2. Обучить персонал
3. Учесть в мотивации бонусы / штрафы





# Как строится документооборот при планировании закупок:

1. Система автоматизации настроена под получение бланка оптимального заказа. Утром автоматически формируется заказ. Автоматизированный контроль заказа.
  2. Кухня делает заказ продуктов, который сверяется с автоматизированным. Контроль фактических остатков:
    - \* почему по товарам расхождения? → Восстанавливаем отсутствующие документы
    - \* почему на производстве проблемы? → Контроль ТК
    - \* почему мы должны поменять бланк заказа? → Только после коррекции СУ, только автоматизированный бланк!!!
  3. Прием поставки, контроль поставки
  4. Производство ассортимента. Контроль
  5. Контроль остатков, списание, пересортица, инвентаризация
- 

## 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
<b>Итого</b>			<b>1,200</b>	<b>258,76</b>	<b>4,55</b>	<b>993,74</b>		

## 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
<b>Итого</b>			<b>201,887</b>	<b>15604,86</b>	<b>-71,89</b>	<b>-4294,17</b>		



# 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**