

Аудит производственного учета ресторана по методике *Care COST™*

#ОптимизацияСебестоимости / #оптимизация_себестоимости
#ОптимизацияФондаОплатыТруда / #оптимизация_фонда_оплаты_труда
#ЭффективныеЗакупки / #эффективные_закупки
#ЭффективноеМеню / #эффективное_меню

Задача аудита – определить возможности для снижения себестоимости и фонда оплаты труда на производстве. Консультанты WelcomePro проводят аудит по собственной методике Care COST™.

Результат аудита – демонстрация конкретных возможностей снижения расходов на себестоимость и заработные платы кухни, а также выявление неэффективных систем производственного учета.

Формат аудита: дистанционная диагностика данных в производственном учете компании, удаленная работа с рабочей группой заказчика.

Длительность проекта – от 30 до 40 рабочих дней в зависимости от состояния базы данных клиента. Стоимость услуги зависит от объемов компании (количество ресторанов и производственные площади).

По желанию клиента после завершения проекта аудита консультанты WelcomePro могут оказать услугу по сопровождению внедрения предложенных улучшений.

*Контактная информация:
v@welcomepro.ru
8 921 447 44 79*

Процесс оказания услуги аудита

Для продуктивной работы на стороне ресторана создается рабочая группа с руководителем проекта Care COST™, который обеспечивает выполнение всех задач и администрирует взаимодействие консультантов со специалистами компании. **Рекомендуемые участники рабочей группы:** управляющий, бухгалтер-калькулятор, маркетолог, шеф-повар.

Подготовительный этап (5 рабочих дней, зависит от состояния базы данных):

1. Консультанты проводят диагностику справочников и запрашивают необходимые данные для анализа (таблицы, показатели, документы и прочее). Потребуется удаленный доступ к программам производственного учета (Store House, ИКО, 1С, Tyllipad, другие системы).
2. Совместно с рабочей группой проводится настройка систем автоматизации по стандартам WelcomePro для корректного анализа данных.
3. Ресторан подключается к аналитической платформе Mozg.rest для прохождения блока портфельного анализа меню.

Этап диагностики (20 рабочих дней):

4. Консультанты анализируют показатели по методике CARE COST™ с помощью удаленного подключения к программе производственного учета и исследования предоставленных документов.
5. Для уточнения возникших вопросов проводятся skype-сессии с членами рабочей группы, либо осуществляется приезд в компанию и проведение очных интервью.

Этап подготовки отчета с рекомендациями (10 рабочих дней):

6. Консультанты формируют и презентуют отчет.

Общий срок работ: от 30 до 40 рабочих дней в зависимости от состояния базы данных клиента.

Этап	Содержание этапов аудита	Сроки		
Подготовительный этап	Диагностика справочников и сбор необходимых данных	5 дней		
	Настройка систем автоматизации по стандартам WelcomePro			
	Подключение к аналитической платформе Mozg.rest			
Этап диагностики	Диагностика показателей и отчетов по методике CARE COST™		25 дней	
	Skype-сессии с членами рабочей группы (по необходимости)			
Этап подготовки отчета с рекомендациями	Консультанты формируют и презентуют отчет			10 дней

Методика проведения аудита

Главная задача работающих методик производственного учета – обеспечение экономически эффективных показателей товарных остатков, себестоимости и затрат на фонд оплаты труда. Руководитель получает возможность в любой момент проверить ключевые показатели производственного учета.

Аудит по методике Care COST™ проходит по 5 ключевым блокам производственного учета:

1. Качество закупки и работы со складскими остатками
2. Аудит показателей себестоимости
3. Эффективность структуры и принципов формирования меню
4. Эффективность действующих рецептов.
5. Качество результатов инвентаризации

Ниже представлена расшифровка работ по оценке действующих методик в ресторане, подробное описание анализируемых систем и рекомендаций.

Блок 1. Качество закупки и работы со складскими остатками

Задача оценки – обеспечить гарантии эффективного закупа и высвобождения денежных средств из складских запасов.

1. Оценка эффективности существующих правил формирования заявок на закуп. Составление рекомендаций по изменению схемы закупки.
2. Расчет сумм излишков товарных запасов, которые можно высвободить при изменении системы заказов сырья. Конкретные предложения по ключевым позициям и методика, как избавиться от неликвида в ресторанах.

Блок 2. Аудит показателей себестоимости

Задача оценки – выявление неэффективных показателей себестоимости и разработка рекомендаций по оптимизации себестоимости ресторана.

1. Детальный анализ по себестоимости всех рецептов и выделение тех, с которыми требуется работа по улучшению себестоимости.
2. Анализ себестоимости реализации, то есть спроса – пояснение, как сформированный на данный момент спрос влияет на общую себестоимость компании.
3. Рекомендации по тому, как нужно управлять продажами, чтобы улучшить себестоимость.
4. Схема продаж для официантов, предложения по go list кухни и бара.
5. Анализ сводного отчета по себестоимости и рекомендации по ее оптимизации. Расчет возможных норм по себестоимости.
6. Рекомендации по KPI для ключевых топов компании в части показателей себестоимости.

Блок 3. Эффективность структуры и принципов формирования меню

Задача оценки – обеспечение эффективных процессов производства блюд, фонда оплаты труда и структуры меню.

1. Анализ, насколько эффективно построено меню с точки зрения применения сырья в разных блюдах, и предложение, как оптимизировать ситуацию.
2. Анализ, насколько эффективно построено меню с точки зрения применения пересекающихся полуфабрикатов, и предложение, как оптимизировать ситуацию.
3. Информация о том, какие сырьевые ошибки допущены при формировании матрицы меню. Рекомендации по корректировке.
4. Расчет производительности труда каждого цеха ресторана, выявление неэффективных производительностей труда. Рекомендации по корректировке. Предложение эффективных мастер-графиков (расписаний работы).
5. Информация о суммах, на которые можно оптимизировать ФОТ, и схема, как конкретно можно это сделать.
6. Портфельный анализ меню: выявление недооцененных позиций и лишних позиций в меню, рекомендации по развитию ассортимента и по определению в up-sell.

Блок 4. Эффективность действующих рецептов

Задача оценки – сделать рецепты блюд экономически выгодными для компании.

1. Список ошибок в рецептах и рекомендации по их изменению.
2. Определение нормы КРІ для шеф-повара по себестоимости рецептов.
3. Рекомендации по структуре технического задания на развитие рецептов: как ставить задачи шеф-поварам, чтобы они делали экономически эффективное меню.

Блок 5. Качество результатов инвентаризации

Задача оценки – обеспечение безопасности продуктов и полуфабрикатов.

1. Анализ работы по списаниям и порче. Рекомендации по оптимизации. Предложение по нормированию сумм списаний каждого направления.
2. Оценка результатов инвентаризации. Группы ошибок, описание их причин: схемы ошибок работы производства, приводящих к неудовлетворительным результатам инвентаризации. Алгоритм, как их избежать.
3. Анализ возможных схем воровства и меры по их предотвращению. Описание рискованных систем и прав доступа в программе производственного учета.

Стоимость услуги зависит от объемов компании (количество ресторанов и производственные площади).

По желанию клиента после завершения проекта аудита консультанты WelcomePro могут оказать услугу по сопровождению внедрения предложенных корректировок.

Консультанты WelcomePro



Сергей Ицков – специалист в маркетинге и экономическом анализе
ресторанных компаний

Виолетта Гвоздовская – специалист в управлении ресторанными компаниями

Контактная информация:
v@welcomepro.ru
8 921 447 44 79