

Аудит систем безопасности денег в ресторане по методике *Money Keeper™*

#БезопасностьДенег / #безопасность_денег
#БезопасностьТовара / #безопасность_товара
#БезопасностьВыручки / #безопасность_выручки
#ПредотвращениеВоровства / #предотвращение_воровства

Задача аудита – определить потенциальные возможности для предотвращения воровства и злоупотреблений со стороны персонала, повышения безопасности материальных ценностей и финансовых средств ресторана. Консультанты WelcomePro проводят аудит по собственной методике Money Keeper™.

Результат аудита – формирование конкретных рекомендаций по устранению возможных утечек и воровства, по безопасности выручки, товара и денежных средств.

Формат аудита: дистанционная диагностика данных в производственном учете компании, взаимодействие с рабочей группой заказчика, аудит систем видеонаблюдения (если есть).

Длительность проекта – 50 рабочих дней. Стоимость услуги и финальные сроки зависят от объемов компании (количество ресторанов, производственных площадей и складов).

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

Для продуктивной работы на стороне ресторана создается рабочая группа с руководителем проекта Money Кеерер™, который обеспечивает выполнение всех задач и администрирует взаимодействие консультантов со специалистами компании. **Рекомендуемые участники рабочей группы:** управляющий, бухгалтер-калькулятор, специалист по безопасности, финансовый аналитик.

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 пр.). Необходим удаленный доступ к программам производственного учета (Store House, ИКО, 1С, Tyllipad и пр.).
2. Совместно с рабочей группой проводится настройка систем автоматизации по стандартам WelcomePro для корректного анализа данных, а также осуществляется подключение к видеонаблюдению за ресторанами (если таковое настроено).
3. Ресторан подключается к аналитической платформе Mozg.rest для прохождения блока портфельного анализа меню.

Этап диагностики (30 рабочих дней):

4. Консультанты самостоятельно анализируют показатели с помощью удаленного подключения к программе производственного учета.
5. Для уточнения возникших вопросов проводятся skype-сессии с ключевыми сотрудниками компании, либо совершается визит в компанию и проведение очных интервью.
6. Производится тайное посещение ресторанов компании консультантами.
7. Реальное посещение ресторанов и знакомство с процессами безопасности.
8. Тестирование команды на лояльность к компании.

Этап подготовки отчета с рекомендациями (10 рабочих дней):

9. Консультанты формируют и презентуют отчет.

Этап	Содержание этапов	Сроки		
Подготовительный этап	Диагностика справочников и запрос необходимых данных	5 дней		
	Настройка систем автоматизации по стандартам WelcomePro			
	Подключение ресторана к аналитической платформе Mozg.rest			
Этап диагностики	Консультанты самостоятельно анализируют показатели	30 дней		
	Skype-сессии с ключевыми сотрудниками компании			
	Тайное посещение компании			
	Реальное посещение ресторанов			
	Оценка лояльности команды к компании			
Этап подготовки отчета с рекомендациями	Консультанты формируют и презентуют отчет			10 дней

Методика проведения аудита

Главная задача работающих систем безопасности денег – обеспечение безопасности выручки, денежных средств, предотвращение воровства; гарантия прозрачности работы ресторана по теме экономической безопасности.

Аудит по методике Money Keeper™ проходит по 4 ключевым блокам:

1. Аудит и обнаружение потенциально возможной утечки выручки компании
2. Аудит возможных схем воровства в части продуктов
3. Аудит систем безопасности компании
4. Аудит безопасности ресторанов

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

Блок 1. Аудит возможных схем воровства в части утечки выручки

Задача оценки – анализ потенциала утечки выручки.

1. Оценка возможных схем воровства через работу с гостем. Рекомендации по корректировке.
2. Оценка качества работы в сфере кадровой безопасности. Рекомендации по корректировке.

Блок 2. Аудит возможных схем воровства в части продуктов

Задача оценки – расчет потенциала утечки продуктов и воровства в системах закупки.

3. Аудит систем закупки и выявление возможностей воровства в системах закупок. Рекомендации по корректировке ситуации.
4. Оценка сил компании по теме пищевой безопасности. Рекомендации по корректировке.

Блок 3. Аудит систем безопасности компании

Задача – оценить потенциал сил систем безопасности компании целиком.

5. Аудит систем, защищающих компанию в части воровства материальных ценностей.
6. Аудит систем мониторинга процессов на проверку злоупотреблений в компании. Информация о возможных злоупотреблениях и рекомендации по корректировке ситуации.
7. Аудит прав доступа компании к существующим объектам, ценностям, ИТ-продуктам. Рекомендации по корректировке ситуации.

Блок 4. Аудит безопасности ресторанов

8. Проверка, насколько закрыты для утечек периметры ресторанов. Экспертиза всех ресторанов по вопросам качества работы с видеонаблюдением, контрольно-пропускным

режимом, сил безопасности товародвижения и т.д. Рекомендации, как закрыть периметры ресторанов, чтобы уменьшить потенциально возможные утечки.

9. Аудит постановки экономического анализа компании в логике безопасности предприятия. Рекомендации по настройке анализа для обеспечения безопасности компании.
10. Оценка лояльности сотрудников компании и выявление рисков, которые могут быть в связи с наличием в команде низко лояльных специалистов. Рекомендации по корректировке ситуации.

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