

## Аудит систем управления производством ресторана (кухня и бар) по методике *Kitchen Management*<sup>TM</sup>

#СтабильнаяСкоростьОтдачиБлюда / #стабильная\_скорость\_отдачи\_блюда  
#ПостоянныйВкус / #постоянный\_вкус  
#ЭффективныеПроизводственныеПространства /  
#эффективные\_производственные\_пространства  
#ОптимальныйФОТПроизводства / #оптимальный\_ФОТ\_производства  
#ПищеваяБезопасность / #пищевая\_безопасность

**Задача аудита** – определение возможностей оптимизации производственных процессов, повышение пищевой безопасности и эффективности фонда оплаты труда на производстве. Консультанты WelcomePro проводят аудит по собственной методике Kitchen Management<sup>TM</sup>.

**Результат аудита** – демонстрация конкретных возможностей по снижению рисков заражений гостей, минимизация неэффективных производственных процессов, уменьшение расходов на заработную плату производства.

**Формат аудита:** дистанционная диагностика и проверка процессов/систем в компании клиента, выезд консультанта на предприятия, общение с командой заказчика.

Длительность проекта – от 40 до 60 рабочих дней. 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

Для продуктивной работы на стороне ресторана создается рабочая группа с руководителем проекта Kitchen Management™, который обеспечивает выполнение всех задач и администрирует взаимодействие консультантов со специалистами компании. **Рекомендуемые участники рабочей группы:** управляющий, бухгалтер-калькулятор, 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), необходим удаленный доступ к видеонаблюдению за ресторанами.
2. Совместно с рабочей группой проводится настройка систем автоматизации по стандартам WelcomePro для корректного анализа данных.

Этап диагностики (20 рабочих дней):

3. Консультанты самостоятельно анализируют показатели с помощью удаленного подключения к видеонаблюдению.
4. Для уточнения возникших вопросов проводятся skype-сессии с ключевыми сотрудниками компании.
5. Для оценки ситуации на производствах совершается визит в компанию и проведение очных интервью.

Этап подготовки отчета с рекомендациями (10 рабочих дней):

6. Консультанты формируют и презентуют отчет.

Этап развития команды (15 рабочих дней):

6. Проведение обучения ключевых сотрудников производства по Kitchen Management™.
7. Работа в ресторанах со специалистами для корректировки результатов и закрепления знаний (около 5 дней).

Общий срок работ: от 40 до 60 рабочих дней.

Этап	Содержание этапов	Сроки			
Подготовительный этап	Диагностика справочников и сбор необходимых данных	5 дней			
	Настройка систем автоматизации по стандартам WelcomePro				
	Подключение ресторана к аналитической платформе Mozg.rest				
Этап диагностики	Консультанты самостоятельно анализируют показатели	20 дней			
	Скоре-сессии с ключевыми сотрудниками компании				
Этап подготовки отчета с рекомендациями	Консультанты формируют и презентуют отчет			10 дней	
Этап развития команды	Обучение ключевых сотрудников производства				15 дней
	Работа в ресторанах со специалистами				

## Методика проведения аудита

Главная задача работающих систем управления производством ресторана – обеспечение пищевой безопасности, оптимального фонда оплаты труда производства, эффективной скорости отдачи блюд, гарантия качественного управления вкусом ресторана.

Аудит по методике Kitchen Management™ проходит по 3 ключевым блокам:

1. Аудит работы производства в части санитарии гигиены и по управлению вкусом
2. Анализ скорости работы кухни в целом и по каждому цеху отдельно
3. Аудит производственных пространств ресторанов

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

### **Блок 1. Аудит работы производства в части санитарии гигиены, по управлению вкусом**

*Задача оценки – обеспечение эффективности работы производств в части пищевой безопасности и управляемости.*

1. Оценка всех систем работы производства (рекламации, бракерирование, отработки и т. п.). Рекомендации по корректировке ситуации. Разработка индивидуальных бланков для компании по оценке производств. Рекомендации по вводу КРІ для ключевых сотрудников производства в части КМ.
2. Разработка списка стандартов и правил работы производства ресторана в виде формализованных чек-листов.

### **Блок 2. Анализ скорости работы кухни в целом и по каждому цеху отдельно**

*Задача оценки – обеспечение максимально пригодной скорости работы производств.*

1. Информация о том, где идет ключевая потеря скорости работы производств (необходимо подключение к видеонаблюдению).
2. Анализ всех рецептов группы А и В-ур по скорости приготовления. Рекомендации, какие рецепты требуется изменить, чтобы улучшить скорость отдачи блюд.

### **Блок 3. Аудит производственных пространств ресторанов**

*Задача оценки – обеспечение эффективно организованных производственных пространств.*

1. Аудит производственных пространств ресторанов для выявления возможностей улучшения эргономики производственных площадей, увеличения производительности труда. Рекомендации по корректировке ситуации.

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

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

## 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*