



WELCOMEPRO.ru

Первый онлайн-университет ресторанного бизнеса

Календарь эффективного управляющего рестораном

www.welcomepro.ru



От автора

8 800 301 13 38
www.welcomepro.ru



Виолетта Гвоздовская

Практик по управлению ресторанами, бизнес-консультант по управлению ресторанами. Преподаватель онлайн-университета ресторанного бизнеса WelcomePro.ru

” *Один из важных навыков эффективного руководителя – умение планировать! Календарь эффективного управляющего не только поможет с рабочими планами в ресторане, но и подскажет, какие темы необходимо изучить, чтобы завершить задачу максимально эффективно!*



Методика использования

8 800 301 13 38
www.welcomepro.ru



Ух! У управляющего рестораном захватывает дух! Постоянно масса задач, как все успеть сделать? Мы побеспокоились и все систематизировали. Пользуйся календарем и станет легче жить. Ничего не забудешь, все успеешь, станешь самым крутым директором ресторана. У каждой задачи есть ссылка на вебинар по этой теме. Просмотр его позволит познакомиться с методиками, эффективными решениями и использовать их в твоём ресторане. Мы понимаем, что все не описать, да и у каждого из нас есть специфика, поэтому для каждого месяца мы сделали отдельный лист, где ты можешь вписать свои особенные задачи, пусть все будет в одном месте, тогда не потеряется. Последний лист – это про важные мысли. Собирай их весь год. Потом поймешь зачем.

Еженедельные задачи

Это список основных повторяющихся задач, которые управляющий должен делать каждую неделю из месяца в месяц из года в год. Не упусти ничего, пусть твой ресторан заработает как часы. Их можно на свое усмотрение разбросать по дням недели.

Квартальные задачи

Есть задачи, которые мы делаем не каждый месяц, а, например, раз в квартал. Давай их не упустим.

Мои задачи

Лист для каждого месяца, куда ты будешь записывать персональные задачи, учитывающие специфику компании.

Ежемесячные задачи

Каждая неделя месяца отличается от предыдущей – мы получаем новую информацию, что-то важно отработать своевременно и не упустить. Это список дополнительных типированных по неделям задач управляющего. Делай их в те дни, когда тебе удобно, но важно – на этой неделе.

Ежегодные задачи

Как важно проанализировать прошлый год и поставить себе задачи на будущий. Вот это про бюджеты, стратегию, цели, ценности, про успех. Все записано, ты не забудешь. Посмотри

Обозначения:



Чтобы отметить задачу как выполненную



Темы, в которых раскрываются методики выполнения задачи




Еженедельные задачи

8 800 301 13 38
www.welcomepro.ru




Это список основных повторяющихся задач, которые управляющий должен делать каждую неделю из месяца в месяц из года в год. Не упusti ничего, пусть твой ресторан заработает как часы. Их можно на свое усмотрение разбросать по дням недели.


- Оформите график работы сотрудников на наступающую неделю

 [Производительность труда. Что такое мастер-график](#)


- Оформите табель за прошедшую неделю

 [Производительность труда. Что такое мастер-график](#)


- Проведите встречу с менеджерами

 [Сильный управляющий рестораном - кто это? Часть 1, 2, 3, 4](#)


- Проведите встречу с шеф-поваром и су-шефами

 [Kitchen management: основы управления кухней. Часть 1, 2, 3](#)


- Проведите встречу с бар-менеджером

 [Сильный управляющий рестораном - кто это? Часть 1, 2, 3, 4](#)

- Проверьте детально порядок на производстве - на кухне и в баре


 [Управление санитарией, гигиеной и порядком](#)


- Проверьте детально порядок с сервисом в зале

 [Как навести порядок в ресторане. Служба качества](#)


- Не реже чем два раза в неделю анализируйте отзывы гостей по всем каналам

 [Результативное анкетирование гостей](#)


 [Конфликтные гости. Часть 1. Решения конфликтов offline](#)

 [Конфликтные гости. Часть 2. Решения конфликтов online](#)


- Проанализируйте работу с закупочными ценами и верность заявок товара

 [Правила организации закупки ресторана](#)


- Проведите встречу с товароведом, кладовщиком, закупщиком


 [Правила организации закупки ресторана](#)


- Ежедневно дегустируй еду и напитки на предмет их качества

 [Kitchen management: основы управления кухней. Часть 1, 2, 3](#)


- Проведите анализ по показателям бюджетного контроля. Осуществляйте бюджетный контроль

 [Управленческий учет Бюджетирование Бюджетный контроль](#)

 Чтобы отметить задачу как выполненную







 Темы, в которых раскрываются методики выполнения задачи

 hello@welcomepro.ru





 8 800 301 13 38








1 неделя

- Проанализируйте выручку за прошлый месяц
 -  [Управление выручкой ресторана](#)
 -  [Портфельный анализ меню](#)
- Организуйте и участвуйте в проведении ежемесячной полной инвентаризации
 -  [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
 -  [Основы производственного учета ресторанной компании](#)
- Проанализируйте результаты полной ежемесячной инвентаризации
 -  [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Проведите ежемесячное собрание с сотрудниками
 -  [Сильный управляющий рестораном - кто это? Часть 1, 2, 3, 4](#)







2 неделя

- Проанализируйте себестоимость за прошлый месяц
 -  [Управление себестоимостью](#)
- Организуйте и участвуйте в проведении еженедельной выборочной инвентаризации
 -  [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Проанализируйте результаты еженедельной выборочной инвентаризации
 -  [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Выплатите людям заработную плату и поблагодарите за работу
 -  [KPI ключевых сотрудников ресторанной компании](#)

3 неделя

- Проанализируйте финансовые результаты
 -  [Управление выручкой ресторана](#)
 -  [Управленческий учет Бюджетирование Бюджетный контроль](#)
 -  [Управление себестоимостью](#)
- Организуйте и участвуйте в проведении еженедельной выборочной инвентаризации
 -  [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Проанализируйте результаты еженедельной выборочной инвентаризации
 -  [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)

4 неделя

- Проанализируйте как идет работа по выполнению плана задач
 -  [Сильный управляющий рестораном - кто это? Часть 1, 2, 3, 4](#)
- Организуйте и участвуйте в проведении еженедельной выборочной инвентаризации
 -  [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Проанализируйте результаты еженедельной выборочной инвентаризации
 -  [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Выплатите людям аванс и поблагодарите за работу
 -  [KPI ключевых сотрудников ресторанной компании](#)
 -  [Управляем рестораном по ценностям](#)
 -  [Управляем рестораном по целям](#)



Февраль

8 800 301 13 38
www.welcomepro.ru



1 неделя

- Проанализируйте выручку за прошлый месяц
 - [Управление выручкой ресторана](#)
 - [Портфельный анализ меню](#)
- Организуйте и участвуйте в проведении ежемесячной полной инвентаризации
 - [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
 - [Основы производственного учета ресторанной компании](#)
- Проанализируйте результаты полной ежемесячной инвентаризации
 - [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Проведите ежемесячное собрание с сотрудниками
 - [Сильный управляющий рестораном - кто это? Часть 1, 2, 3, 4](#)

2 неделя

- Проанализируйте себестоимость за прошлый месяц
 - [Управление себестоимостью](#)
- Организуйте и участвуйте в проведении еженедельной выборочной инвентаризации
 - [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Проанализируйте результаты еженедельной выборочной инвентаризации
 - [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Выплатите людям заработную плату и поблагодарите за работу
 - [KPI ключевых сотрудников ресторанной компании](#)

3 неделя

- Проанализируйте финансовые результаты
 - [Управление выручкой ресторана](#)
 - [Управленческий учет Бюджетирование Бюджетный контроль](#)
 - [Управление себестоимостью](#)
- Организуйте и участвуйте в проведении еженедельной выборочной инвентаризации
 - [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Проанализируйте результаты еженедельной выборочной инвентаризации
 - [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)

4 неделя

- Проанализируйте как идет работа по выполнению плана задач
 - [Сильный управляющий рестораном - кто это? Часть 1, 2, 3, 4](#)
- Организуйте и участвуйте в проведении еженедельной выборочной инвентаризации
 - [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Проанализируйте результаты еженедельной выборочной инвентаризации
 - [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Выплатите людям аванс и поблагодарите за работу
 - [KPI ключевых сотрудников ресторанной компании](#)
 - [Управляем рестораном по ценностям](#)
 - [Управляем рестораном по целям](#)

Ежеквартально

- Обсудите с Шеф-поваром идею изменения сезонного предложения
 - [Kitchen management: основы управления кухней. Часть 1, 2, 3](#)
 - [Портфельный анализ меню](#)
- Обсудите с Бар-менеджером идею изменения сезонного предложения
 - [Сильный управляющий рестораном - кто это? Часть 1, 2, 3, 4](#)
 - [Портфельный анализ меню](#)









Март





8 800 301 13 38
www.welcomepro.ru








1 неделя

- Проанализируйте выручку за прошлый месяц
 -  [Управление выручкой ресторана](#)
 -  [Портфельный анализ меню](#)
- Организуйте и участвуйте в проведении ежемесячной полной инвентаризации
 -  [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
 -  [Основы производственного учета ресторанной компании](#)
- Проанализируйте результаты полной ежемесячной инвентаризации
 -  [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Проведите ежемесячное собрание с сотрудниками
 -  [Сильный управляющий рестораном - кто это? Часть 1, 2, 3, 4](#)







2 неделя

- Проанализируйте себестоимость за прошлый месяц
 -  [Управление себестоимостью](#)
- Организуйте и участвуйте в проведении еженедельной выборочной инвентаризации
 -  [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Проанализируйте результаты еженедельной выборочной инвентаризации
 -  [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Выплатите людям заработную плату и поблагодарите за работу
 -  [KPI ключевых сотрудников ресторанной компании](#)

3 неделя

- Проанализируйте финансовые результаты
 -  [Управление выручкой ресторана](#)
 -  [Управленческий учет Бюджетирование Бюджетный контроль](#)
 -  [Управление себестоимостью](#)
- Организуйте и участвуйте в проведении еженедельной выборочной инвентаризации
 -  [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Проанализируйте результаты еженедельной выборочной инвентаризации
 -  [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)

4 неделя

- Проанализируйте как идет работа по выполнению плана задач
 -  [Сильный управляющий рестораном - кто это? Часть 1, 2, 3, 4](#)
- Организуйте и участвуйте в проведении еженедельной выборочной инвентаризации
 -  [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Проанализируйте результаты еженедельной выборочной инвентаризации
 -  [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Выплатите людям аванс и поблагодарите за работу
 -  [KPI ключевых сотрудников ресторанной компании](#)
 -  [Управляем рестораном по ценностям](#)
 -  [Управляем рестораном по целям](#)



1 неделя

- Проанализируйте выручку за прошлый месяц
 - [Управление выручкой ресторана](#)
 - [Портфельный анализ меню](#)
- Организуйте и участвуйте в проведении ежемесячной полной инвентаризации
 - [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
 - [Основы производственного учета ресторанной компании](#)
- Проанализируйте результаты полной ежемесячной инвентаризации
 - [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Проведите ежемесячное собрание с сотрудниками
 - [Сильный управляющий рестораном - кто это? Часть 1, 2, 3, 4](#)

2 неделя

- Проанализируйте себестоимость за прошлый месяц
 - [Управление себестоимостью](#)
- Организуйте и участвуйте в проведении еженедельной выборочной инвентаризации
 - [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Проанализируйте результаты еженедельной выборочной инвентаризации
 - [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Выплатите людям заработную плату и поблагодарите за работу
 - [KPI ключевых сотрудников ресторанной компании](#)

Ежеквартально

- Выполните производственный контроль по задаче от Роспотребнадзора
 - [Управление санитарией, гигиеной и порядком](#)

3 неделя

- Проанализируйте финансовые результаты
 - [Управление выручкой ресторана](#)
 - [Управленческий учет Бюджетирование Бюджетный контроль](#)
 - [Управление себестоимостью](#)
- Организуйте и участвуйте в проведении еженедельной выборочной инвентаризации
 - [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Проанализируйте результаты еженедельной выборочной инвентаризации
 - [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)

4 неделя

- Проанализируйте как идет работа по выполнению плана задач
 - [Сильный управляющий рестораном - кто это? Часть 1, 2, 3, 4](#)
- Организуйте и участвуйте в проведении еженедельной выборочной инвентаризации
 - [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Проанализируйте результаты еженедельной выборочной инвентаризации
 - [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Выплатите людям аванс и поблагодарите за работу
 - [KPI ключевых сотрудников ресторанной компании](#)
 - [Управляем рестораном по ценностям](#)
 - [Управляем рестораном по целям](#)









Май





8 800 301 13 38
www.welcomepro.ru








1 неделя

- Проанализируйте выручку за прошлый месяц
 -  [Управление выручкой ресторана](#)
 -  [Портфельный анализ меню](#)
- Организуйте и участвуйте в проведении ежемесячной полной инвентаризации
 -  [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
 -  [Основы производственного учета ресторанной компании](#)
- Проанализируйте результаты полной ежемесячной инвентаризации
 -  [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Проведите ежемесячное собрание с сотрудниками
 -  [Сильный управляющий рестораном - кто это? Часть 1, 2, 3, 4](#)







2 неделя

- Проанализируйте себестоимость за прошлый месяц
 -  [Управление себестоимостью](#)
- Организуйте и участвуйте в проведении еженедельной выборочной инвентаризации
 -  [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Проанализируйте результаты еженедельной выборочной инвентаризации
 -  [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Выплатите людям заработную плату и поблагодарите за работу
 -  [KPI ключевых сотрудников ресторанной компании](#)





3 неделя

- Проанализируйте финансовые результаты
 -  [Управление выручкой ресторана](#)
 -  [Управленческий учет Бюджетирование Бюджетный контроль](#)
 -  [Управление себестоимостью](#)
- Организуйте и участвуйте в проведении еженедельной выборочной инвентаризации
 -  [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Проанализируйте результаты еженедельной выборочной инвентаризации
 -  [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)

4 неделя







- Проанализируйте как идет работа по выполнению плана задач
 -  [Сильный управляющий рестораном - кто это? Часть 1, 2, 3, 4](#)
- Организуйте и участвуйте в проведении еженедельной выборочной инвентаризации
 -  [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Проанализируйте результаты еженедельной выборочной инвентаризации
 -  [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Выплатите людям аванс и поблагодарите за работу
 -  [KPI ключевых сотрудников ресторанной компании](#)
 -  [Управляем рестораном по ценностям](#)
 -  [Управляем рестораном по целям](#)

Ежеквартально





- Обсудите с Шеф-поваром идею изменения сезонного предложения
 -  [Kitchen management: основы управления кухней. Часть 1, 2, 3](#)
 -  [Портфельный анализ меню](#)
- Обсудите с Бар-менеджером идею изменения сезонного предложения
 -  [Сильный управляющий рестораном - кто это? Часть 1, 2, 3, 4](#)
 -  [Портфельный анализ меню](#)








1 неделя

- Проанализируйте выручку за прошлый месяц
 -  [Управление выручкой ресторана](#)
 -  [Портфельный анализ меню](#)
- Организуйте и участвуйте в проведении ежемесячной полной инвентаризации
 -  [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
 -  [Основы производственного учета ресторанной компании](#)
- Проанализируйте результаты полной ежемесячной инвентаризации
 -  [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Проведите ежемесячное собрание с сотрудниками
 -  [Сильный управляющий рестораном - кто это? Часть 1, 2, 3, 4](#)







2 неделя

- Проанализируйте себестоимость за прошлый месяц
 -  [Управление себестоимостью](#)
- Организуйте и участвуйте в проведении еженедельной выборочной инвентаризации
 -  [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Проанализируйте результаты еженедельной выборочной инвентаризации
 -  [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Выплатите людям заработную плату и поблагодарите за работу
 -  [KPI ключевых сотрудников ресторанной компании](#)

3 неделя

- Проанализируйте финансовые результаты
 -  [Управление выручкой ресторана](#)
 -  [Управленческий учет Бюджетирование Бюджетный контроль](#)
 -  [Управление себестоимостью](#)
- Организуйте и участвуйте в проведении еженедельной выборочной инвентаризации
 -  [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Проанализируйте результаты еженедельной выборочной инвентаризации
 -  [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)

4 неделя

- Проанализируйте как идет работа по выполнению плана задач
 -  [Сильный управляющий рестораном - кто это? Часть 1, 2, 3, 4](#)
- Организуйте и участвуйте в проведении еженедельной выборочной инвентаризации
 -  [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Проанализируйте результаты еженедельной выборочной инвентаризации
 -  [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Выплатите людям аванс и поблагодарите за работу
 -  [KPI ключевых сотрудников ресторанной компании](#)
 -  [Управляем рестораном по ценностям](#)
 -  [Управляем рестораном по целям](#)



1 неделя

- Проанализируйте выручку за прошлый месяц
 - [Управление выручкой ресторана](#)
 - [Портфельный анализ меню](#)
- Организуйте и участвуйте в проведении ежемесячной полной инвентаризации
 - [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
 - [Основы производственного учета ресторанной компании](#)
- Проанализируйте результаты полной ежемесячной инвентаризации
 - [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Проведите ежемесячное собрание с сотрудниками
 - [Сильный управляющий рестораном - кто это? Часть 1, 2, 3, 4](#)

2 неделя

- Проанализируйте себестоимость за прошлый месяц
 - [Управление себестоимостью](#)
- Организуйте и участвуйте в проведении еженедельной выборочной инвентаризации
 - [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Проанализируйте результаты еженедельной выборочной инвентаризации
 - [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Выплатите людям заработную плату и поблагодарите за работу
 - [KPI ключевых сотрудников ресторанной компании](#)

Ежеквартально

- Выполните производственный контроль по задаче от Роспотребнадзора
 - [Управление санитарией, гигиеной и порядком](#)

3 неделя

- Проанализируйте финансовые результаты
 - [Управление выручкой ресторана](#)
 - [Управленческий учет Бюджетирование Бюджетный контроль](#)
 - [Управление себестоимостью](#)
- Организуйте и участвуйте в проведении еженедельной выборочной инвентаризации
 - [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Проанализируйте результаты еженедельной выборочной инвентаризации
 - [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)

4 неделя

- Проанализируйте как идет работа по выполнению плана задач
 - [Сильный управляющий рестораном - кто это? Часть 1, 2, 3, 4](#)
- Организуйте и участвуйте в проведении еженедельной выборочной инвентаризации
 - [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Проанализируйте результаты еженедельной выборочной инвентаризации
 - [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Выплатите людям аванс и поблагодарите за работу
 - [KPI ключевых сотрудников ресторанной компании](#)
 - [Управляем рестораном по ценностям](#)
 - [Управляем рестораном по целям](#)



Август

8 800 301 13 38
www.welcomepro.ru



1 неделя

- Проанализируйте выручку за прошлый месяц
 - [Управление выручкой ресторана](#)
 - [Портфельный анализ меню](#)
- Организуйте и участвуйте в проведении ежемесячной полной инвентаризации
 - [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
 - [Основы производственного учета ресторанной компании](#)
- Проанализируйте результаты полной ежемесячной инвентаризации
 - [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Проведите ежемесячное собрание с сотрудниками
 - [Сильный управляющий рестораном - кто это? Часть 1, 2, 3, 4](#)

2 неделя

- Проанализируйте себестоимость за прошлый месяц
 - [Управление себестоимостью](#)
- Организуйте и участвуйте в проведении еженедельной выборочной инвентаризации
 - [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Проанализируйте результаты еженедельной выборочной инвентаризации
 - [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Выплатите людям заработную плату и поблагодарите за работу
 - [KPI ключевых сотрудников ресторанной компании](#)

3 неделя

- Проанализируйте финансовые результаты
 - [Управление выручкой ресторана](#)
 - [Управленческий учет Бюджетирование Бюджетный контроль](#)
 - [Управление себестоимостью](#)
- Организуйте и участвуйте в проведении еженедельной выборочной инвентаризации
 - [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Проанализируйте результаты еженедельной выборочной инвентаризации
 - [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)

4 неделя

- Проанализируйте как идет работа по выполнению плана задач
 - [Сильный управляющий рестораном - кто это? Часть 1, 2, 3, 4](#)
- Организуйте и участвуйте в проведении еженедельной выборочной инвентаризации
 - [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Проанализируйте результаты еженедельной выборочной инвентаризации
 - [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Выплатите людям аванс и поблагодарите за работу
 - [KPI ключевых сотрудников ресторанной компании](#)
 - [Управляем рестораном по ценностям](#)
 - [Управляем рестораном по целям](#)

Ежеквартально

- Обсудите с Шеф-поваром идею изменения сезонного предложения
 - [Kitchen management: основы управления кухней. Часть 1, 2, 3](#)
 - [Портфельный анализ меню](#)
- Обсудите с Бар-менеджером идею изменения сезонного предложения
 - [Сильный управляющий рестораном - кто это? Часть 1, 2, 3, 4](#)
 - [Портфельный анализ меню](#)









Сентябрь





8 800 301 13 38
www.welcomepro.ru




1 неделя

- Проанализируйте выручку за прошлый месяц
 -  [Управление выручкой ресторана](#)
 -  [Портфельный анализ меню](#)
- Организуйте и участвуйте в проведении ежемесячной полной инвентаризации
 -  [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
 -  [Основы производственного учета ресторанной компании](#)
- Проанализируйте результаты полной ежемесячной инвентаризации
 -  [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Проведите ежемесячное собрание с сотрудниками
 -  [Сильный управляющий рестораном - кто это? Часть 1, 2, 3, 4](#)






2 неделя

- Проанализируйте себестоимость за прошлый месяц
 -  [Управление себестоимостью](#)
- Организуйте и участвуйте в проведении еженедельной выборочной инвентаризации
 -  [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Проанализируйте результаты еженедельной выборочной инвентаризации
 -  [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Выплатите людям заработную плату и поблагодарите за работу
 -  [KPI ключевых сотрудников ресторанной компании](#)







Ежеквартально

- Выполните производственный контроль по задаче от Роспотребнадзора
 -  [Управление санитарией, гигиеной и порядком](#)

3 неделя

- Проанализируйте финансовые результаты
 -  [Управление выручкой ресторана](#)
 -  [Управленческий учет Бюджетирование Бюджетный контроль](#)
 -  [Управление себестоимостью](#)
- Организуйте и участвуйте в проведении еженедельной выборочной инвентаризации
 -  [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Проанализируйте результаты еженедельной выборочной инвентаризации
 -  [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)

4 неделя

- Проанализируйте как идет работа по выполнению плана задач
 -  [Сильный управляющий рестораном - кто это? Часть 1, 2, 3, 4](#)
- Организуйте и участвуйте в проведении еженедельной выборочной инвентаризации
 -  [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Проанализируйте результаты еженедельной выборочной инвентаризации
 -  [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Выплатите людям аванс и поблагодарите за работу
 -  [KPI ключевых сотрудников ресторанной компании](#)
 -  [Управляем рестораном по ценностям](#)
 -  [Управляем рестораном по целям](#)



Октябрь

8 800 301 13 38
www.welcomepro.ru



1 неделя

- Проанализируйте выручку за прошлый месяц
 - [Управление выручкой ресторана](#)
 - [Портфельный анализ меню](#)
- Организуйте и участвуйте в проведении ежемесячной полной инвентаризации
 - [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
 - [Основы производственного учета ресторанной компании](#)
- Проанализируйте результаты полной ежемесячной инвентаризации
 - [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Проведите ежемесячное собрание с сотрудниками
 - [Сильный управляющий рестораном - кто это? Часть 1, 2, 3, 4](#)

2 неделя

- Проанализируйте себестоимость за прошлый месяц
 - [Управление себестоимостью](#)
- Организуйте и участвуйте в проведении еженедельной выборочной инвентаризации
 - [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Проанализируйте результаты еженедельной выборочной инвентаризации
 - [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Выплатите людям заработную плату и поблагодарите за работу
 - [KPI ключевых сотрудников ресторанной компании](#)

3 неделя

- Проанализируйте финансовые результаты
 - [Управление выручкой ресторана](#)
 - [Управленческий учет Бюджетирование Бюджетный контроль](#)
 - [Управление себестоимостью](#)
- Организуйте и участвуйте в проведении еженедельной выборочной инвентаризации
 - [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Проанализируйте результаты еженедельной выборочной инвентаризации
 - [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)

4 неделя

- Проанализируйте как идет работа по выполнению плана задач
 - [Сильный управляющий рестораном - кто это? Часть 1, 2, 3, 4](#)
- Организуйте и участвуйте в проведении еженедельной выборочной инвентаризации
 - [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Проанализируйте результаты еженедельной выборочной инвентаризации
 - [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Выплатите людям аванс и поблагодарите за работу
 - [KPI ключевых сотрудников ресторанной компании](#)
 - [Управляем рестораном по ценностям](#)
 - [Управляем рестораном по целям](#)

Ежеквартально

- Обсудите с Шеф-поваром идею изменения сезонного предложения
 - [Kitchen management: основы управления кухней. Часть 1, 2, 3](#)
 - [Портфельный анализ меню](#)
- Обсудите с Бар-менеджером идею изменения сезонного предложения
 - [Сильный управляющий рестораном - кто это? Часть 1, 2, 3, 4](#)
 - [Портфельный анализ меню](#)



Ноябрь

8 800 301 13 38
www.welcomepro.ru



1 неделя

- Проанализируйте выручку за прошлый месяц
 - [Управление выручкой ресторана](#)
 - [Портфельный анализ меню](#)
- Организуйте и участвуйте в проведении ежемесячной полной инвентаризации
 - [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
 - [Основы производственного учета ресторанной компании](#)
- Проанализируйте результаты полной ежемесячной инвентаризации
 - [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Проведите ежемесячное собрание с сотрудниками
 - [Сильный управляющий рестораном - кто это? Часть 1, 2, 3, 4](#)

Ежеквартально

- Выполните производственный контроль по задаче от Роспотребнадзора
 - [Управление санитарией, гигиеной и порядком](#)

2 неделя

- Проанализируйте себестоимость за прошлый месяц
 - [Управление себестоимостью](#)
- Организуйте и участвуйте в проведении еженедельной выборочной инвентаризации
 - [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Проанализируйте результаты еженедельной выборочной инвентаризации
 - [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Выплатите людям заработную плату и поблагодарите за работу
 - [KPI ключевых сотрудников ресторанной компании](#)

Ежегодные задачи

- Подведение итогов по реализации стратегии текущего года
 - [Методики создания стратегии компании](#)
 - [Управляем рестораном по ценностям](#)
 - [Управляем рестораном по целям](#)

3 неделя

- Проанализируйте финансовые результаты
 - [Управление выручкой ресторана](#)
 - [Управленческий учет Бюджетирование Бюджетный контроль](#)
 - [Управление себестоимостью](#)
- Организуйте и участвуйте в проведении еженедельной выборочной инвентаризации
 - [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Проанализируйте результаты еженедельной выборочной инвентаризации
 - [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)

- Обсудите все стратегии на следующий год
 - [Методики создания стратегии компании](#)
 - [Управляем рестораном по ценностям](#)
 - [Управляем рестораном по целям](#)
- Обсудите с шеф-поваром концепцию развития меню на следующий год
 - [Kitchen management: основы управления кухней. Часть 1, 2, 3](#)
 - [Портфельный анализ меню](#)

4 неделя

- Проанализируйте как идет работа по выполнению плана задач
 - [Сильный управляющий рестораном - кто это? Часть 1, 2, 3, 4](#)
- Организуйте и участвуйте в проведении еженедельной выборочной инвентаризации
 - [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Проанализируйте результаты еженедельной выборочной инвентаризации
 - [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Выплатите людям аванс и поблагодарите за работу
 - [KPI ключевых сотрудников ресторанной компании](#)
 - [Управляем рестораном по ценностям](#)
 - [Управляем рестораном по целям](#)

- Обсудите с бар-менеджером концепцию развития меню на следующий год
 - [Kitchen management: основы управления кухней. Часть 1, 2, 3](#)
 - [Портфельный анализ меню](#)



Декабрь

8 800 301 13 38
www.welcomepro.ru



1 неделя

- Проанализируйте выручку за прошлый месяц
 - [Управление выручкой ресторана](#)
 - [Портфельный анализ меню](#)
- Организуйте и участвуйте в проведении ежемесячной полной инвентаризации
 - [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
 - [Основы производственного учета ресторанный компании](#)
- Проанализируйте результаты полной ежемесячной инвентаризации
 - [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Проведите ежемесячное собрание с сотрудниками
 - [Сильный управляющий рестораном - кто это? Часть 1, 2, 3, 4](#)

2 неделя

- Проанализируйте себестоимость за прошлый месяц
 - [Управление себестоимостью](#)
- Организуйте и участвуйте в проведении еженедельной выборочной инвентаризации
 - [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Проанализируйте результаты еженедельной выборочной инвентаризации
 - [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Выплатите людям заработную плату и поблагодарите за работу
 - [KPI ключевых сотрудников ресторанный компании](#)

3 неделя

- Проанализируйте финансовые результаты
 - [Управление выручкой ресторана](#)
 - [Управленческий учет Бюджетирование Бюджетный контроль](#)
 - [Управление себестоимостью](#)
- Организуйте и участвуйте в проведении еженедельной выборочной инвентаризации
 - [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Проанализируйте результаты еженедельной выборочной инвентаризации
 - [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)

4 неделя

- Проанализируйте как идет работа по выполнению плана задач
 - [Сильный управляющий рестораном - кто это? Часть 1, 2, 3, 4](#)
- Организуйте и участвуйте в проведении еженедельной выборочной инвентаризации
 - [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Проанализируйте результаты еженедельной выборочной инвентаризации
 - [Инвентаризация. Тайны исчезнувших продуктов](#)
- Выплатите людям аванс и поблагодарите за работу
 - [KPI ключевых сотрудников ресторанный компании](#)
 - [Управляем рестораном по ценностям](#)
 - [Управляем рестораном по целям](#)

Ежегодные задачи

- Забюджетировать операционную деятельность и стратегии на следующий год
 - [Управленческий учет Бюджетирование Бюджетный контроль](#)
- Встретитесь вместе Новый год
 - [Личностный рост лидера](#)
- Составьте детальный план задач под стратегию
 - [Методики создания стратегии компании](#)
 - [Управляем рестораном по ценностям](#)
 - [Управляем рестораном по целям](#)



Важные мысли

Записывайте сюда идеи и мысли, которые появляются у вас в течение всего года. Они могут стать фундаментом для вашей стратегии в дальнейшем!

 8 800 301 13 38
www.welcomepro.ru

