

w projektowaniu menu i ustalaniu polityki cenowej dla lokalu gastronomicznego, lecz o tym w innym artykule.

Podstawowym narzędziem do kontrolowania planowanego kosztu produktu jest inwentaryzacja - proces polegający na porównaniu początkowego stanu magazynu z końcowym stanem magazynowym z uwzględnieniem przychodów i rozchodów magazynowych.

Poniżej modelowy przykład:

Użyteczność inwentaryzacji nie podlega wątpliwości, lecz jej czasochłonność, wymóg dokładności i rzetelności odstrasza osoby odpowiedzialne za kontrolę. Ku pokrzepieniu serc właścicieli biznesów gastronomicznych mogą powiedzieć że współczesna technologia rozwiązuje problem efektywności kontroli gastronomii, ale o tym na końcu artykułu.

Od ogółu do szczegółu

Zazwyczaj sugeruję swoim klientom dwupoziomowy system inwentaryzowania. Pierwszy poziom opiera się o wskaźnik **kosztu sprzedanych towarów** (ang. cost of sold goods). Wskaźnik ten, bazuje na ogólnych danych, dzięki czemu jest łatwy w zastosowaniu i pozwala na bieżąco monitorować czy rzeczywisty food cost i beverage cost jest zgodny z zaplanowanym.

Aby określić koszt dóbr sprzedanych musimy:

1. Wykonać spis magazynowy nr 1.
2. Ustalić kwotową wartość magazynu na podstawie spisu nr 1. Przerażonych wizją wyceny magazynu zapraszam na koniec artykułu.
3. Dodać sumę wartości przychodów magazynowych.
4. Wykonać spis magazynowy nr 2.
5. Od uzyskanej kwoty odjąć wartość magazynu ustaloną na podstawie spisu nr

Otrzymana wartość to nasz koszt sprzedaży produktów w okresie pomiędzy spisem nr 1 i spisem nr 2. Wyliczoną kwotę zestawiamy z przychodami lokalu za określony czas i otrzymujemy rzeczywisty koszt sprzedanych produktów.

Poniżej wzór i przykład :

Założmy że sprzedaż za wskazany okres wyniosła 115 000 PLN netto, zatem rzeczywisty koszt sprzedaży to w przybliżeniu $28,26\% = 32500 / 115\ 000$

Założmy także, że nasz planowany średni koszt produktów wynosi 27%, zatem wartość 28,26% jest do zaakceptowania. O działaniach pomagających identyfikowanie różnic pomiędzy rzeczywistym i planowanym kosztem produktów, przyczyn tych różnic oraz sposobów redukcji przeczytacie w dalszej części artykułu.

Koszt sprzedanych towarów można ustalić dla specyficznej grupy produktów (np. wina, koktajle, napoje). Jest szczególnie przydatny w biznesach gdzie na cenę sprzedawanego produktu ma wpływ rozbudowane, wieloskładnikowe receptury lub dodatkowe koszty sprzedaży (np. opakowania i sztuce na wynos).



Kontrola - poziom drugi

Jeżeli efektywny koszt produktów nie pokrywa się z kosztem planowanym to przechodzimy do drugiego poziomu inwentaryzacji, czyli kontroli **liczby produktów**. To działania wymaga zebrania bardziej szczegółowych danych. Tak jak przy metodzie **kosztu sprzedanych towarów** możemy bazować na sumach wartości towarów przychodzących i wychodzących, tak przy kontroli liczby produktów musimy określić liczbę oraz ilość towarów kupowanych i sprzedawanych. Zestawienie danych pozwoli nam określić którego typu produktów brakuje lub jest zbyt dużo.

Następnie powinniśmy przystąpić do identyfikowania przyczyn strat i ich eliminowania. Niestety, będzie to wymagało metody prób i błędów, ponieważ efekt 'uszczelniania' magazynu będzie widoczny dopiero po kolejnym spisie magazynu.

Narzędzia identyfikowania strat w obszarze magazynu kuchni:

1.Kontrola przychodów magazynowych z wykorzystaniem wagi - musimy mieć pewność, że do lokalu przyjeżdżają produkty zgodne z zamówieniem i dokumentami zakupu. Istnieją rozwiązania technologiczne, które kompleksowo zajmują się tym problemem - [link](#).

2.Wprowadzenie rejestru strat uwzględniającego etapy życia produktu w lokalu gastronomicznym. Wstawiamy trzy pojemniki na odpady. Każdy z pojemników będzie przeznaczony innemu typowi odpadów:

a.Produkty zmarnowane na etapie magazynowania (przeterminowane, zepsute). Przeciwdziałanie:

- weryfikowanie składanych zamówień - jest możliwe że zamawiamy 'na zapas',

- kontrola sposobu przechowywania żywności - odpowiednia temperatura, opakowanie, otoczenie, poziom wilgoci,

- kontrola przestrzeni magazynowej - sprawdzenie sprawności urządzeń chłodniczych, przyjęcie procedur kontroli dat ważności produktów i zasad pobierania produktów z magazynu.

Założmy że sprzedaż za

Kluczem do efektywnej kontroli Twojego biznesu jest wybór właściwych narzędzi. System kontroli powinien umożliwić zebranie wszystkich wymaganych danych w jednym miejscu, aby informacje potrzebne do podejmowania właściwych decyzji.

*wskazany okres
wyniosła 115*

a. Produkty zmarnowane na etapie produkcji (resztki produkcyjne, pomyłki). Przeciwdziałanie:

- stosowanie skrupulatnie opracowanych receptur,
- okresowe kontrole znajomości i realizowania receptur przez pracowników,
- opracowanie dobrych praktyk obróbki produktów spożywczych.

a. Produkty zmarnowane po obróbce (zwroty klientów, niewykorzystana produkcja, nieskonsumowane bufety).

Przeciwdziałanie:

- monitorowanie receptur i wielkości porcji
- monitorowanie opinii konsumentów, którzy nie dokończyli posiłków - popularną metodą jest dołączanie do rachunku kartek do pozostawienia opinii na temat dania i obsługi.

Elementy powyższego system kontroli został zweryfikowany w 114 restauracjach i 42 hotelach.

Dylemat inwentaryzacji

“Jak często robicie kontrole?” to jest jedno z moich najczęściej zadawanych pytań do managerów i właścicieli gastronomii. Absolutne minimum to miesięczny cykl kontroli.

Przy odpowiednim sposobie zbierania danych i właściwej dyscyplinie będzie wystarczający. Zazwyczaj sugeruje swoim klientom

wykonywanie kontroli co tydzień lub co dwa tygodnie - szczególnie na początku procesu redukcji strat.

“Kontrole co tydzień?” - to brzmi bardzo kosztownie. I jest bardzo kosztowne jeżeli robimy inwentaryzację bez profesjonalnych narzędzi. Tutaj [link do kalkulatora](#), który wyliczy oszczędności czasu (i pieniędzy) przy wykorzystaniu systemu kontroli magazynu.

Anioł stróż Twojego biznesu

Kluczem do efektywnej kontroli Twojego biznesu jest wybór właściwych narzędzi. System kontroli powinien umożliwić zebranie wszystkich wymaganych danych w jednym miejscu, aby informacje potrzebne do podejmowania właściwych decyzji.

Takim systemem jest No Spoilers. Narzędzie które pozwoli Twoim pracownikom zrobić spis cztery razy szybciej, zredukować straty o ponad 50% i będzie Twoim stałym źródłem informacji. Wdrożenie No Spoilers rozpoczynamy od oceny indywidualnych potrzeb każdego przedsiębiorcy, zatem napisz do nas i umówmy się na rozmowę o Twoim biznesie.

Dobre praktyki



Na koniec - garść porad. Z doświadczenia wiemy, że procesy inwentaryzacyjne można przyspieszyć przy odpowiednim podejściu do magazynowania.

Musimy pamiętać że każdy błąd przy kontroli (błędnie zapisana wartość, pomyłka przy identyfikacji produktu), podważa jej rzetelność. Poniżej lista porad co zrobić, aby ułatwić proces kontroli:

1. Przyjmij i zapisz (!) podstawowe reguły kontroli, takie jak:

- spis magazynów, lodówek i innych przestrzeni magazynowych wykonujemy od lewej do prawej, od góry do dołu,
- produkty na wystawce alkoholowej są zawsze spisywane,
- produkty w wystawce papierosowej są zawsze spisywane,
- nie spisujemy produktów przechowywanych w biurze,
- listy inwentaryzacyjne muszą być podpisane przez pracowników kontrolujących.

Wprowadzenie reguł przeprowadzania kontroli ograniczy późniejsze błędy i niedomówienia.

2. Wprowadzenie jednolitych pojemników dla produktów przechowywanych w opakowaniach innych niż fabryczne. Dotyczy to takich produktów jak przyprawy, herbaty, soki wyciskane czy produkcja własnych wyrobów (kontrola 'prepów' koktajl barze). Zasada w inwentaryzacji jest prosta - im mniej różnorodnych opakowań tym szybsza kontrola.

2.5. Ten punkt odnosi się bezpośrednio do punktu 2. Warto jest przyjąć zunifikowany sposób oznaczania opakowań własnych. Idealne rozwiązanie to wodoodporne etykiety z nadrukowanym kodem kreskowym, cyfrą kodu kreskowego oraz nazwą własną.

3. Stosowanie narzędzi cyfrowych. Inwentaryzacja to nie jest przyjemne zadanie. Wymaga skupienia, rzetelności i nieskończonych pokładów cierpliwości.

Czynności kontrolne są znacznie łatwiejsze przy stosowaniu dostępnych technologii. Wydruki list produktów zastąpmy aplikacją która odczyta kod kreskowy i zapisze dane w chmurze. Przepisywanie wartości z wag zastąpmy komunikacją pomiędzy wagą a aplikacją przez Bluetooth.

Wszystkie te udogodnienia to oszczędzone czas (i pieniądze) oraz ograniczenie możliwości popełnienia błędów.

4. Inwentaryzuj gdy magazyn świeci pustkami - mniej produktów to mniej spisywania.

5. Ograniczaj różnorodność produktów tego samego typu. Nie potrzebujesz płatków owsianych od siedmiu różnych producentów. Jest to szczególnie istotne przy kontroli liczby i ilości produktów.

6. Przy inwentaryzacji ilościowej możesz skupić się tylko na grupie produktów które stanowią większość Twoich kosztów. Straty na rybach? Mięsie? Warzywach? Napoje nie przynoszą planowanych zysków? Skup się tylko na tych produktach!

7. Rób spisy wybranych produktów. Określ listę najczęściej sprzedawanych produktów (top 50) i kontroluj tylko te produkty.

8. Rób kontrole wrywkowe. Załóżmy że raz w miesiącu robisz kontrolę wybranych produktów przed otwarciem lokalu i po jego zamknięciu.

9. Wykorzystaj efekt psychologiczny inwentaryzacji. Pracownicy będą

**Pamiętaj, że
pożądany wynik
kontroli wynosi "0",
czyli zero różnic
pomiędzy pomiędzy
przewidywanym a
rzeczywistym stanem
magazynu.**

bardziej skrupulatni w obchodzeniu się towarem, gdy będą wiedzieć że magazyn jest kontrolowany.

10. Dziel się wybranymi informacjami o wynikach inwentaryzacji z pracownikami.

11. Wprowadź system nagród za pozytywne wyniki inwentaryzacji. Pamiętaj, że pożądany wynik kontroli wynosi "0", czyli zero różnic pomiędzy pomiędzy przewidywanym a rzeczywistym stanem magazynu. Przecież nie chcemy aby produktów było więcej niż kupiliśmy, prawda?

Mam nadzieję, że ten tekst pomoże Tobie w osiągnięciu założonych celów biznesowych. Jeżeli zastanawiasz się jak usprawnić procesy zarządzania magazynem w swoim lokalu to koniecznie do mnie napisz na biuro@kuchniarogata.pl