

12 strategii na kontrolę kosztów żywności

„Nie można zarządzać czymś, czego
nie można zmierzyć”

12 strategii na kontrolę kosztów żywności



- Błędna ocena zamówienia lub przekroczenie kosztów żywności ma bezpośredni wpływ na wyniki finansowe. Spersonalizowane prognozy oparte na danych historycznych pomagają usprawnić działalność restauracji poprzez zmniejszenie kosztów żywności oraz dobraniu odpowiedniej oferty dla swoich gości. Działalność restauracyjna jest trudna. Przy łatwo psujących się składnikach i wahaniami sprzedaży, rosnących kosztach i cenach, kontrolowanie kosztów żywności zawsze było wyzwaniem.
- Według amerykańskich badań, dziewięciu na dziesięciu restauratorów twierdzi, że ich całkowite koszty żywności (jako procent sprzedaży) są wyższe niż przed wybuchem COVID-19. Większość restauratorów nie spodziewa się poprawy rentowności w 2022 roku. Tylko około jeden na czterech uważa, że ich restauracja będzie w tym roku bardziej rentowna niż w ubiegłym. Jedna trzecia spodziewa się, że w 2022 r. będzie mniej opłacalna.
- Błędna ocena zamówienia lub przekroczenie kosztów żywności ma bezpośredni wpływ na wyniki finansowe. Istnieje jednak 12 sposobów kontroli kosztów żywności, które można zastosować w działalności restauracyjnej.

1 Zbuduj kulturę pracy i planowania opartą na rzetelnych danych



Zbuduj kulturę pracy i planowania opartą na rzetelnych danych. Liderzy w branży HORECA nieustannie zbierają, analizują i wykorzystują dane, podkreślając w rozmowach ich niezwykle istotne znaczenie. Każdy restaurator powinien traktować dane jako kluczowy współczynnik działania lokalu, czyniąc je tym samym łatwo dostępnymi, a przede wszystkim na ich podstawie, wyznaczać jasne cele dotyczące ich wykorzystania w planowaniu oraz sprzedaży. Dzięki takiej strategii cały zespół będzie w stanie znaleźć możliwości, które przekładać się będą na sprzedaż oraz optymalizację kosztów.

2 | **Uważnie zarządzaj zapasami**

Zarządzanie stanami magazynowymi, pomaga w monitorowaniu obiegu produktów wykorzystywanych w Twojej restauracji. Kontrola zapasów jest podstawową czynnością – dzięki której przygotujesz precyzyjne zamówienia, tym samym oszczędzisz pieniądze i zwiększysz swoje zyski. Rozliczenie potencjalnych obszarów utraty tychże zapasów, takich jak błędy kelnerów, odpady kuchenne lub niewłaściwe przygotowanie, może być czasochłonne, ale jest niewątpliwie konieczne.

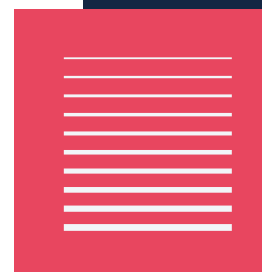


12 strategii na kontrolę kosztów żywności



3 | Spraw, aby przegląd CoGS, stał się częścią codziennej rutyny inwentaryzacyjnej w Twojej restauracji

Koszt sprzedanych towarów (CoGS) to łączny koszt wszystkich składników żywności i napojów użytych w Twojej restauracji w danym okresie. Dawno minęły czasy, kiedy obliczano go tylko raz w miesiącu. Codzienny przegląd CoGS daje menedżerom możliwość wykrycia rosnących kosztów i odpowiedniego lub lepszego dostosowania planu na nadchodzące dni, upewniając się, że kuchnia nie przesadza z żadnym składnikiem, który może się zmarnować.



Cost Of Goods Sold
Koszt własny sprzedaży





4 | Prognozuj sprzedaż przez cały rok

Spersonalizowane prognozy oparte na danych historycznych, pomagają usprawnić działalność restauracji poprzez zmniejszenie kosztów żywności. Wykorzystanie wcześniejszych danych sprzedażowych — dostosowanych do lokalizacji i okresu — do przewidywania nadchodzącej sprzedaży, pomaga menedżerom podejmować lepsze decyzje dotyczące zapasów i mądrze przygotowywać stany magazynowe, zmniejszając marnowanie żywności i optymalizując koszty pracy.

SPRÓBUJ ZROZUMIEĆ POTRZEBY SWOICH GOŚCI

5 | Monitoruj stany magazynowe, aby zmniejszyć ilość strat

01

Jednym z najbardziej podstawowych sposobów na obniżenie kosztów żywności jest unikanie kupowania tego, czego nie potrzebujesz

02

Dzięki zamawianiu, opartemu na danych historycznych i prognozowaniu danych dotyczących sprzedaży i zapasów, Ty i Twoi menedżerowie możecie precyzyjniej zamawiać produkty, aby skutecznie zminimalizować niepotrzebne straty



6 | Prawidłowa wycena pozycji menu

Inżynieria menu pomaga kontrolować koszty żywności, pomagając zmaksymalizować rentowność pozycji menu. Widząc, które produkty są zaniżone lub zawyżone, możesz podejmować decyzje dotyczące kosztów żywności, w zakresie udoskonalania samych przepisów lub ich poszczególnych składników.

Na przykład, jeśli sprzedajesz dużą ilość niskomarżowego produktu, który zwiększa procent kosztów żywności, możesz dokonać korekty, aby podnieść cenę menu lub dostosować wielkość porcji. Inżynieria menu umożliwia również korzystanie z możliwości menu, takich jak promowanie pozycji menu, która ma wysokie marże, ale niską sprzedaż. Zrozumienie równowagi między popularnością pozycji menu a zyskami, umożliwia podejmowanie decyzji na podstawie danych, które obniżają koszt żywności.

7 | RECEPTURY

- Receptura (kosztorys) wskazuje szczegóły dotyczące kosztów dania, określając wielkości porcji i poszczególnych składników z dokładnością do grosza. Regularne monitorowanie receptur może pomóc zoptymalizować rentowność karty i z czasem ograniczyć marnowanie żywności.



8 | Obserwuj różnice między rzeczywistymi a teoretycznymi kosztami żywności

Monitorowanie różnicy między teoretycznymi a rzeczywistymi kosztami żywności pozwala na wprowadzenie znaczących zmian w kosztach żywności i wyniku finansowym. Teoretyczny koszt żywności jest tym, jaki powinien być koszt żywności, biorąc pod uwagę aktualny koszt wszystkich składników, w danym okresie. Rzeczywisty koszt jedzenia to rzeczywista kwota, jaką restauracja wydała na składniki w tym samym okresie. Różnica między tymi dwiema liczbami odpowiada za niedoskonałe wielkości porcji, niewłaściwe fakturowanie, odpady kuchenne, posiłki pracownicze, lub nieuczciwość pracowników.

Obserwacja rzeczywistej i teoretycznej rozbieżności kosztów żywności (FOOD COST) pokazuje nam potencjalne różnice, które w konsekwencji mają wpływ na marżę czy zysk sprzedanej pozycji. Częste monitorowanie tych odchyleń, może pomóc w wykrywaniu anomalii i wprowadzaniu korekt, zanim odchylenia te staną się problemami wpływającymi na wynik finansowy.



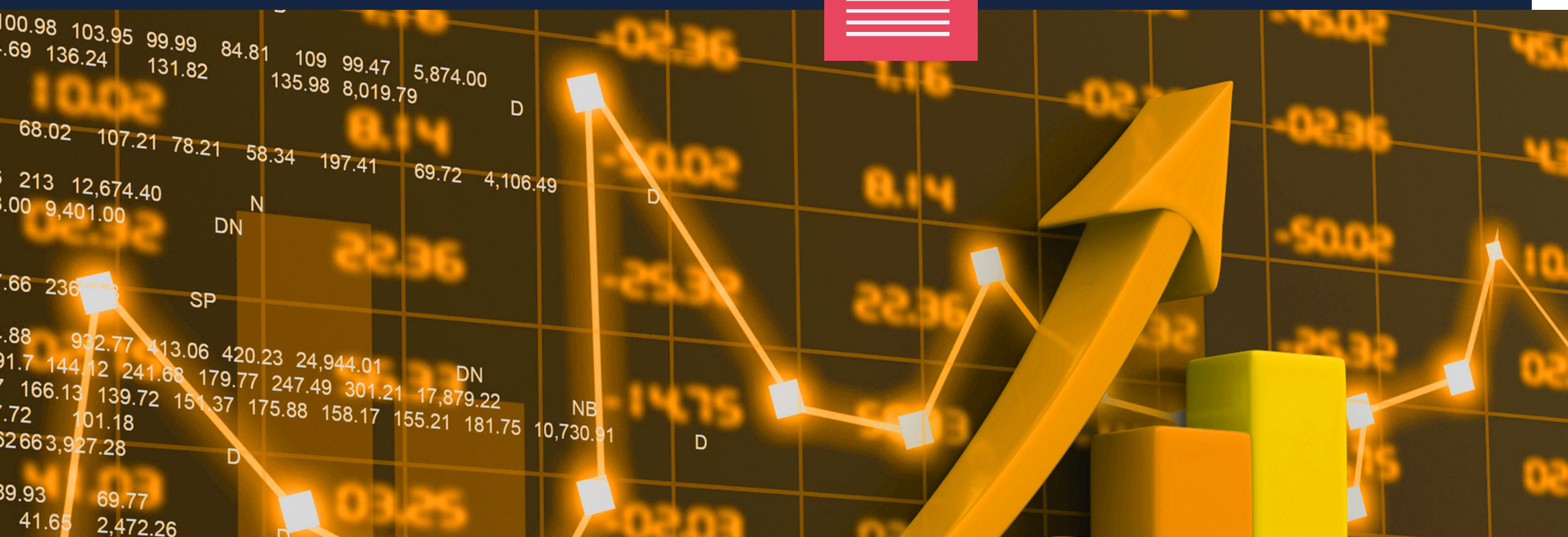
9 | Szkolić, szkolić i jeszcze raz szkolić personel

Chociaż dla zespołów/osób zarządzających restauracją, istotne jest skupienie się na obniżeniu kosztów, nie jest to możliwe bez udziału personelu. Pierwszym krokiem jest upewnienie się, że menedżerowie są przeszkoleni w zakresie zarządzania restauracją. Muszą rozumieć rzeczywiste i teoretyczne koszty żywności, wytyczne dot. przechowywania produktów (FIFO), zamawianie na prawidłowym poziomie i ograniczenie odpadów, błędów, nadmiernego porcjowania i kradzieży. Muszą również być w stanie konsekwentnie realizować założenia rozwoju restauracji oraz umiejętnie współpracować z personelem.

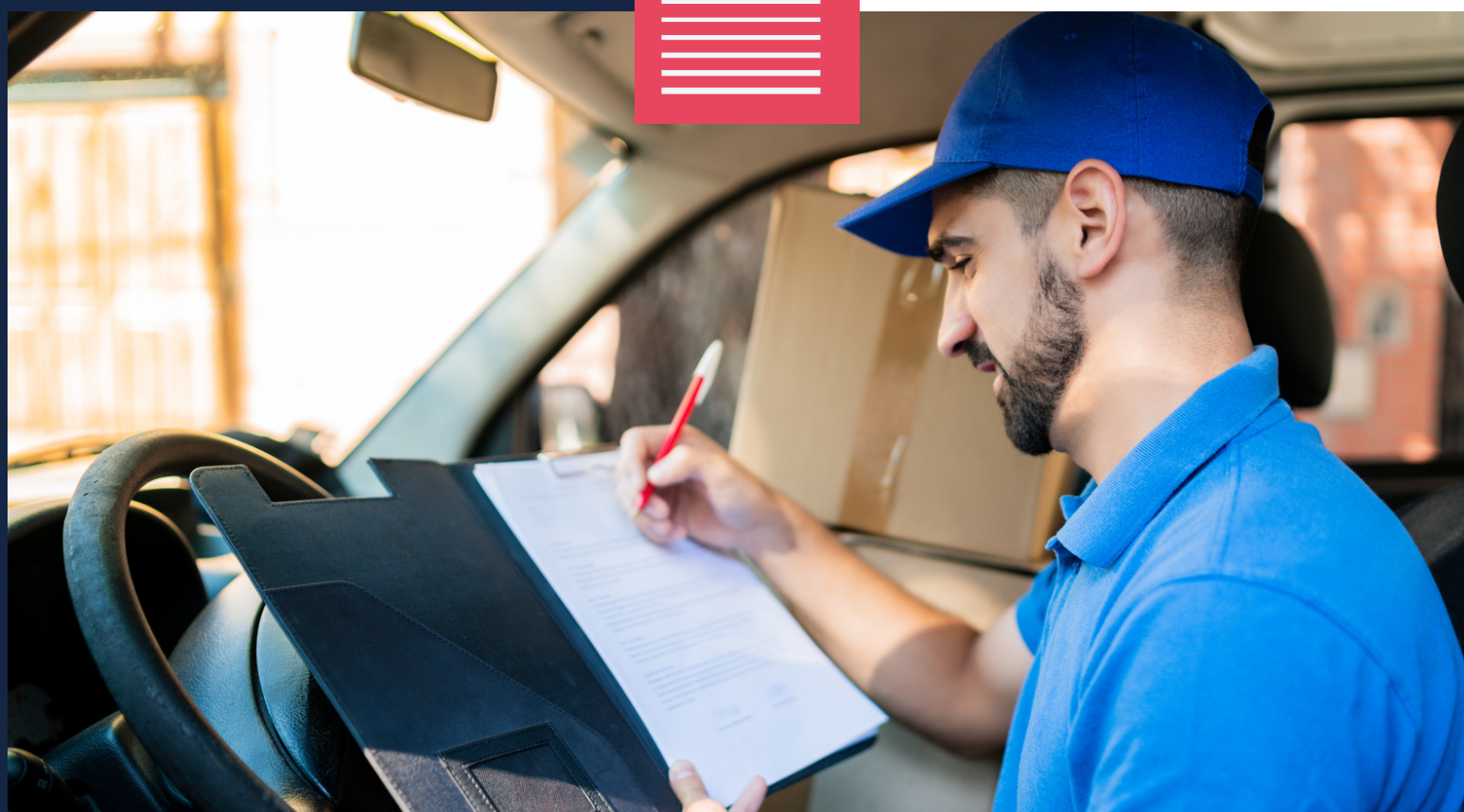
12 strategii na kontrolę kosztów żywności



10 | Monitoruj ceny zakupowe



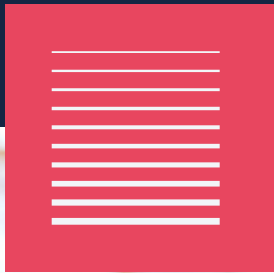
Zmiany cen po stronie dostawcy lub błędy w zamawianiu i fakturowaniu mogą być trudne do wychwycenia i naprawienia, oraz mogą wpłynąć na procent kosztów żywności.



11 | Sprawdzaj dostawy

- Upewnij się, że dostawa zgadza się z zamówieniem. Różnice wynikające z braków, mniejsze wagi, produktów alternatywnych bez uzgodnienia czy nawet produktów uszkodzonych, mogą mieć ogromne znaczenie w miesięcznym rozrachunku.

12 strategii na kontrolę kosztów żywności



12 | Wykorzystuj technologię do monitorowania stanów magazynowych i rozliczeń

Skorzystaj z funkcjonujących rozwiązań do obsługi magazynów i inwentaryzacji. Precyzyjne dane to podstawa dalszych działań w kierunku osiągnięcia większych przychodów.

12 strategii na kontrolę kosztów żywności

Kontrolowanie kosztów żywności w restauracjach ma kluczowe znaczenie dla kondycji finansowej Twojej działalności restauracyjnej. Choć istnieje wiele metod, które właściciel restauracji może rozważyć, powyższe 12 strategii pomoże ci zacząć kontrolować koszty żywności i usprawnić działalność restauracji.

