

Ресторан это сложная операционная работа, в особенности меню, закупок, товарного учета, инвентаризации и сокращение количество ошибок, вызванных человеческим фактором одна из ключевых задач. Оптимизация и автоматизация процессов и сократит ненужные расходы.

Телеграмм канал
<https://t.me/bdbomb>



@BDBOMB

Китчен менеджмент, управление ресторанами и ресторанными сетями.

Оптимизация складского учета, инвентаризации и закупок.

Один из ключевых показателей финансового результата - это результат товарного учета и складской дисциплины.

Чтобы обеспечить высокий уровень товарного учета и складской дисциплины, необходимо следовать определенным правилам.

Товарный учет включает в себя:

- своевременную инвентаризацию;
- правильное внесение складских остатков, чтобы минимизировать ошибки при внесении данных;
- проведение инвентаризации не более двух часов;
- своевременное внесение приходных документов.

Складская дисциплина включает в себя:

- оптимальные складские остатки, чтобы продукты не залеживались и не портились;
- заявки для поставщиков в необходимом количестве для бесперебойной работы ресторана/кафе/доставки;
- отсутствие стоп-листа, чтобы продавать больше и гости всегда получали то, что хотят;
- не забывать заказывать товары.

Использование бумажных носителей занимает много времени и влечет за собой множество ошибок, важно оптимизировать процессы и даже автоматизировать их.

Система ИКО - удобный и мощный инструмент для этого. Большинство ресторанов/кафе/доставок уже используют ИКО, поэтому не требуется дополнительных денежных вложений, нужно только правильно настроить систему и обучить персонал!

В системе ИКО есть облачный сервис ИКОWEB, который позволяет проводить основную повседневную работу на предприятии.

После внедрения системы оптимизации через ИКОWEB на шести предприятиях, результаты были впечатляющими.

Первый этап - настройка поставщиков, номенклатуры, складских зон, подготовка поваров, проведение пробных инвентаризаций и оформление заявок.

Второй этап - проведение инвентаризации, анализ и исправление ошибок.

Третий этап - самостоятельная работа.

Основные улучшения:

- сокращение времени на обработку заказов;
- более точное планирование закупок;
- повышение эффективности работы склада и кухни.

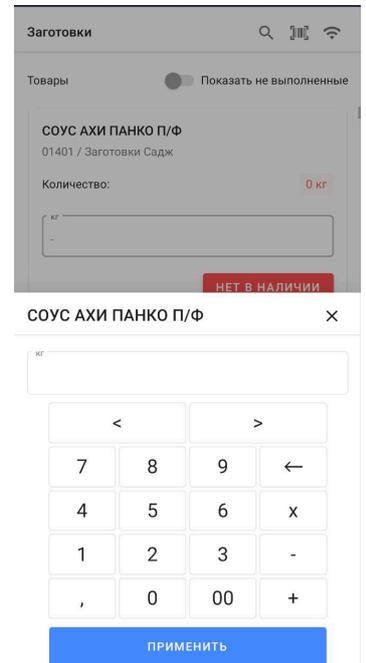
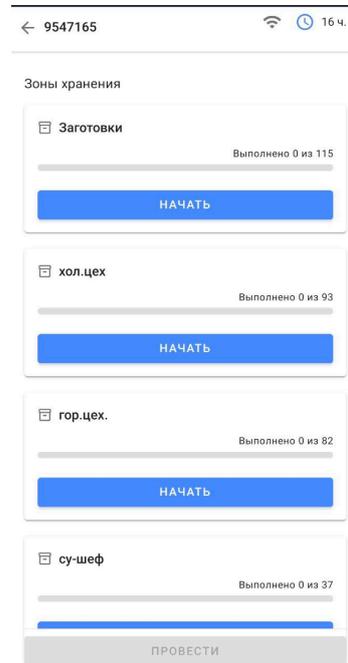
Вот что у меня получилось:

Раньше:

Инвентаризация проходила следующим образом: каждый повар вносил данные на бумажных бланках на своей станции, затем все данные собирались в один бланк и передавались бухгалтеру-товароведу. С начала инвентаризации до внесения данных товароведом в программу уходило от 8 до 10 часов.

Сейчас:

В день инвентаризации поварам приходит ссылка на телефон, каждый сотрудник открывает свою зону и вносит данные на телефоне. После внесения всех данных инвентаризация отправляется на сервер. Время проведения инвентаризации сократилось до 2-3 часов.



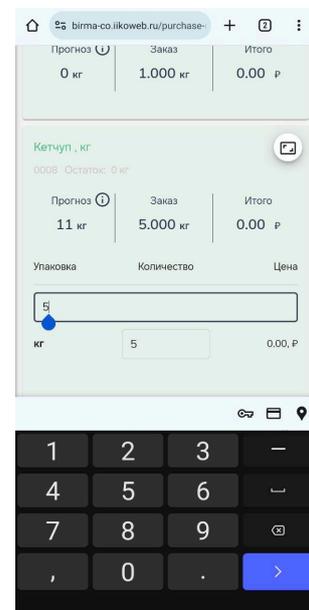
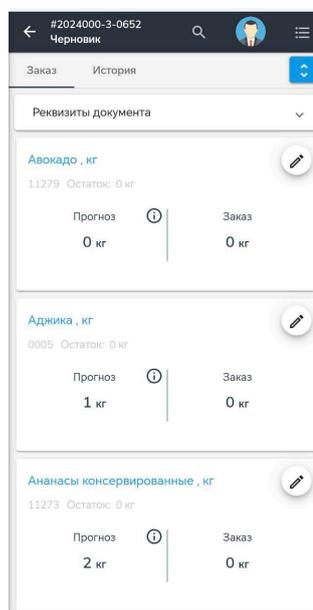
Раньше:

Заявка заполнялась в бланке Excel и отправлялась менеджеру по закупкам, затем менеджер распределял заказы от ресторанов среди поставщиков, на что уходило 2-4 часа. По сути, это двойная работа.

Сейчас:

Су-шеф заходит в личный кабинет на телефоне или компьютере, видит нужных поставщиков с готовыми списками товаров, указывает необходимое количество и отправляет напрямую поставщику. Копия заявки приходит на почту менеджеру по закупкам.

Таким образом, процесс стал более эффективным и удобным для всех участников.

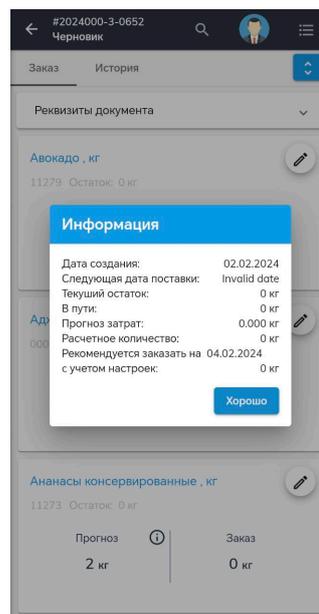


Раньше:

Заявка заполнялась, по ощущениям повара, с большим запасом, так как склады часто были переполнены, и не было понимания, сколько нужно заказать, чтобы хватило.

Сейчас:

ИКО помогает при заполнении заявки, подсказывая, сколько нужно заказать продуктов на основании данных о продажах за период. Некоторые поставщики были настроены на автоматический заказ продуктов без участия повара. при заполнении заявки, подсказывая, сколько нужно заказать продуктов, на основании данных о продажах за период.



Раньше:

Повар принимал товар, подписывал фактуру, и два раза в неделю документы передавались в бухгалтерию. Бухгалтер вносил фактуры в течение 2-4 часов.

Сейчас:

Повар принимает товар, подписывает фактуру и сразу подтверждает приемку в мобильном телефоне. При получении бухгалтером документов, он проверяет правильность внесенных данных и проводит факту за 1-1,5 часа.