

Temat: Food cost cd.

JAK KONTROLOWAĆ WŁAŚCIWĄ RELACJĘ ZAKUPÓW DO SPRZEDAŻY?

- poprzez okresową weryfikację (zazwyczaj w skali tygodniowej lub miesięcznej, zależnie od częstotliwości zatowarowania), czy stosunek wydatków (związanych z zatowarowaniem) do przychodów ze sprzedaży jest na odpowiednim, założonym wcześniej poziomie.
- na podstawie wyliczonego wcześniej food costu: znając poziomy tego wskaźnika dla wszystkich dań z menu głównego, można szybko określić food cost dla całej grupy. Podobnie dla przystawek, zup, lunchy, napojów alkoholowych i każdej innej grupy, która znajduje się w menu. Taka średnia wartość staje się poziomem bazowym, do którego należy porównywać wartości okresowe.

JAK WYDZIELIĆ WSZYSTKIE KOSZTY TOWAROWE ZWIĄZANE Z OKREŚLONĄ GRUPĄ ZAKUPOWĄ?

Przykład → dania główne:

- wydzielenie produktów użytych do gotowania wszystkich dań zawartych w karcie dań głównych
- sumę tych wydatków należy podzielić przez przychód wygenerowany ze sprzedaży tych samych pozycji. Otrzymaną relację przyrównuje się do założeń określonych w oparciu o food cost.

Zakładając, że food cost poszczególnych dań w restauracji prezentuje się jak w tabeli poniżej:

Danie	FC	FC Grupa	C - Koszt zatowarowania	P - Przychód grupy	C/P
A	26%	29%	36 540 zł	118 940 zł	30,72%
B	25%				
C	29%				
D	31%				
E	33%				

Średnia wartość wskaźnika dla podanej grupy wynosi 29%. Relacja wydatków w danym miesiącu związanych z produkcją dań głównych do przychodów, jakie wpłynęły z ich sprzedaży w tym samym okresie, wynosi prawie 31%. Oznacza to delikatne odchylenie od założeń i powinno wzbudzić czujność właściciela czy menadżera lokalu. Jeżeli różnica faktycznej wartości w danym okresie od bazowej wartości przekracza ustaloną granicę tolerancji, należy pogłębić analizę i poszukać przyczyn zwiększonych wydatków.

JAKIE MOGĄ BYĆ PRZYCZYNY ZWIĘKSZONYCH WYDATKÓW?

- wyższe ceny u dostawcy
- zastosowanie innych gramatur przez kucharzy
- większa niż zazwyczaj ilość strat lub konsumpcji własnej
- wprowadzenie gratisów, rabatów czy też promocji