



АУДИТ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

РЕСТОРАН, КАФЕ, БАР, ПАБ, СТОЛОВАЯ, ТРАКТИР...



ЧТО ВАС БЕСПОКОИТ?

ПРОБЛЕМА 1.
НЕТ ГОСТЕЙ И НЕТ ВЫРУЧКИ.

ПРОБЛЕМА 2.
ЕСТЬ ГОСТИ И ВЫРУЧКА, НО НЕТ ПРИБЫЛИ.

ПРОБЛЕМА 3.
ЕСТЬ ГОСТИ И ВЫРУЧКА, ЕСТЬ ПРИБЫЛЬ, НО ХОЧЕТСЯ ЗНАТЬ ПОТЕНЦИАЛ СВОЕГО ЗАВЕДЕНИЯ (ЕСТЬ ЛИ ВОЗМОЖНОСТЬ ПОЛУЧАТЬ БОЛЬШЕ ПРИБЫЛИ).

ЧЕМ МЫ МОЖЕМ ПОМОЧЬ

РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМЫ 1.
МАРКЕТИНГОВЫЙ АУДИТ.

РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМЫ 2.
ОПЕРАЦИОННЫЙ АУДИТ.

РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМЫ 3.
МАРКЕТИНГОВЫЙ + ОПЕРАЦИОННЫЙ АУДИТ.



МАРКЕТИНГОВЫЙ АУДИТ

- Анализ соответствия выбранной концепции месту расположения предприятия. Трафик пешеходного потока.
- Анализ наличия диссонансов в процессе нахождения гостя в ресторане (интерьер, декор, функц. зонирование, музыка, температура, посторонние запахи/звуки, мебель, доп. услуги, посуда, сервировка столов, туалет и т.п.)
- Анализ меню (отчёты по продажам - себестоимость/кол-во, наполняемость категорий, презентации подачи блюд/напитков, скорость приготовления)
- Анализ организации системы обслуживания (униформа и внешний вид сотрудников, общение с гостями, скорость обслуживания, работа в конфликтных ситуациях, использования инструментов продаж, чтение гостей, расстановка приоритетов)
- Анализ работы менеджера/администратора на смене с гостями (визиты к столу, аккумуляция обратной связи гостей, работа в конфликтной ситуации, «восьмёрка»)
- Анализ маркетинговых зон ресторана (мерчендайзинг, оформление торговых мест)
- Анализ предложения конкурентов (ассортимент, цены, нюансы концепции)
- Анализ маркетинг-плана и проводимых в заведении акций локального маркетинга.



Результат

Аргументированные рекомендации по:

1. Ассортименту
2. Ценообразованию
3. Списку дополнительных услуг
4. Внедрению изменений системы обслуживания
5. Интерьеру

Срок производства работ

1-3 рабочих дня на сбор информации на предприятии + 10 рабочих дней для написания отчёта

Стоимость: 1 предприятие - 150 000 рублей

2 и более предприятий - договорная цена в зависимости от формата

ОПЕРАЦИОННЫЙ АУДИТ

- Анализ системы товародвижения на кухне и в баре: заказа продуктов и товаров, приёмки, условий хранения, ТК, организация кухни и бара, отдача готовых блюд/напитков
- Анализ продаж блюд/напитков
- Анализ технического состояния ресторана и соблюдения санитарных норм
- Анализ штатного расписания и структуры управления, заработной платы сотрудников, расходов на условия труда и мотивацию, организации поиска/подбора и обучения сотрудников
- Анализ операционного документооборота (чек-листов, критериев подбора, учебных пособий и т.п.)
- Анализ бюджета и отчётов о прибыли и убытках

Результат

Аргументированные рекомендации по:

1. Сокращению потерь на каждом этапе товародвижения
2. Сокращению потерь, связанных с техническим и санитарным состоянием ресторана
3. Сокращению расходов на заработную плату и прочую работу с персоналом
4. Организации контроля за прочими расходами, не относящимися к товародвижению и персоналу

Срок производства работ

1-2 рабочих дня на сбор информации на предприятии + 10 рабочих дней для написания отчёта

Стоимость: 1 предприятие - 150 000 рублей

2 и более предприятий - договорная цена в зависимости от формата





Для получения более точных результатов операционного аудита нам потребуется от вас

1. Штатное расписание (с указанием ЗП по каждой должности) и иерархическая структура ресторана
2. Профили кандидатов при наборе или требования к должности
3. Расписание работы сотрудников (на текущий период)
4. Учебные материалы по рядовым и менеджерским позициям, план обучения, контрольные формы
5. Данные по текучести кадров (размер, динамика, причины увольнений)
6. Отчёт по продажам блюд и напитков. Не марочный. В разрезе: название блюда, продажи за 3 месяца в кол-ве, цена блюда, себестоимость в процентах. Помесячно за последние 3 месяца в одной таблице. По категориям строго как в меню! В формате excel!
7. Список поставщиков с описанием требований к продуктам, Закупочные цены на продукты и напитки
8. Дисциплинарная политика (бланки дисциплинарных взысканий, перечень нарушений и наказаний, штрафная сетка)
9. Бланки чек-листов, КЛН, лайн-чеков, листы заготовки и т.п.
10. Бюджет ресторана за последний год. Нас интересуют все доходные и расходные статьи ежемесячно. Строго в формате excel!
11. Отчёт по последней инвентаризации.



МАРКЕТИНГОВЫЙ + ОПЕРАЦИОННЫЙ АУДИТ

Срок производства работ:

2-5 рабочих дня на сбор информации на предприятии + 15 рабочих дней для написания отчёта

Стоимость аудита: 1 предприятие - 250 000 рублей

2 и более предприятий - в зависимости от концепции

В стоимость проведения аудита не входит (оплачивается отдельно):

- Перелёт консультанта
- Трансфер аэропорт-отель-аэропорт, отель-место оказания услуг-отель
- Проживание в отеле не менее 4*
- Дегустация блюд по меню предприятия

RESTTEAM
ДЕЛИМСЯ ОПЫТОМ



КОНТАКТЫ

region@restteam.ru

+7 925 517-19-90

www.restteam.ru

