

COST(MALİYET) DOĞRU SİPARİŞ, DEPO DÜZENİ EĞİTİM KARTI

COST(MALİYET) NEDİR

Cost Control (Maliyet kontrolü) Restoran karlılığını artırmak için işletme giderlerini belirleme ve kontrol etme uygulamasıdır. Mağaza sorumlusu şubede maliyet oluşturacak her türlü malzemenin, yiyecek içecek satışının, temizlik ve sarf malzemelerinin maliyeti hakkında denetimlerin yapılmasını sağlamalıdır.

COST(MALİYET) ETKİLEYEN UNSURLAR

1. Doğru ürün kullanımı(Ürünlerin reçetelere göre hazırlanması; Gramajların birebir uygulanması takibi)
2. Ürün Zayi Kontrolü (Ürünlerin SKT Kontrolü; Doğru koşullarda saklama ; dolap dereceleri kontrolü)
3. Karlı Ürün Satışı(Ekürün satışının Ekstra Artması; Ürün maliyetini düşürür)
4. Sarf Malzemelerinin Düzeni ve Doğru Kullanımı / Zayi Olmaması.
5. Temizlik Malzemelerinin Standartlar dahilinde kullanılması / Gereksiz kullanımdan kaçınmak.
6. Mağazadaki tüm küçük ekipmanların standart kullanımı(Depodan sipariş ettiğimiz tüm malzemelere sahip çıkılması; ekstra siparişleri minimuma indirme)

MALİYETİ ETKİLEYEN ŞUBESEL FAKTÖRLER

Doğru sipariş verilebilmesi için doğru sayım yapılması önemlidir doğru sipariş doğru sayım ile doğru orantılıdır. Doğru sayım yapılabilmesi içinde sayım yapılacak bölgenin düzenli olması gerekiyor. Sayılacak ürünlerin aynı bölgede kapalı kolisinde veya poşetinde olmalıdır. Aynı kolide olan ürünlerin hepsi açılmamalıdır.

Günlük olarak çok kullandığımız kağıt ürünlerini (paket kağıdı vb.) sayması zor ve zaman alır bu yüzden açılan paket kağıtları adet ise 100 er adet kg olarak sayılıyor ise 1 kg paketlemeler yaparak hem sayım yaparken kolaylık sağlar hemde depolarımız düzenli kalır.

Sipariş verirken yedi ya da on günlük sipariş verilebilir. Verilecek ürünün ilk önce ortalaması çıkartılır sipariş verilecek gün ile çarpılarak sipariş edilecek ürün miktarı çıkartılır.

Haftada bir sipariş veren bir şubenin iş artışı ihtimalini düşünerek standart 10 günlük sipariş vermesi gerekir(bir şubede maksimum 15 günlük stok olmalıdır). Verilecek ürünün ilk önce ortalaması çıkartılır sipariş verilecek gün sayısı ile çarpılarak ihtiyaç duyulan ürün miktarı çıkartılır.(Bazı sarf malzemeler koli olarak geldiği için kapsam dışı olabilir)

GÜN	ORTALAMA	İHTİYAÇ	STOKTA	SİPARİŞ
SAYISI	X KULLANIM	= STOK	- OLAN	= VERİLECEK
10	250	2500	450	2050

Günlük siparişlerin satış tahminlerinin doğru yapılması ve siparişlerin doğru geçilmesi.

COST(MALİYET) DOĞRU SİPARİŞ, DEPO DÜZENİ EĞİTİM KARTI

SEVKİYAT ALIMI : Sevkiyat alımı yapılırken tüm ürünleri sayarak almalıyız

- Depomuzdan gelen ürünlerin sayılması
- Dış firmalardan günlük gelen ürünlerin sayılması

SEVKİYATIN TAŞINMASI: Şubelere gelen ürünler çok dikkatli taşınmalı ve yerleştirilmelidir.

- Patates soğan halkası çıtır tavuk dondurma vb.

DEPO DÜZENİ: Sevkiyat ile gelen ürünler depolardaki ürün etiketleri yerlerine İGİÇ kuralına uygun stoklanarak dizilmelidir ve aynı kuralda uygulanmalıdır aksi takdirde son kullanma tarihi geçerek zayi olacaktır.

- SKT yakın ürünler varsa depomuzda bölge yöneticisi ile haberleşerek destek alınmalı.

DOLAP DERECELERİ: Ürünleri uygun koşullarda saklayarak bozulmamasını sağlamalıyız bu şekilde fireyi en aza indirebiliriz.

- Uygun dolap dereceleri soğuk depo: +1/+5 derece deep-freeze depo: -18/-23 derece

SARF MALZEMELER: Sarf malzemelerin düzeni ve doğru siparişi (Gereksiz ekstra stok bulundurmamalıyız)

TEMİZLİK MALZEMELERİ : Temizlik malzemelerini yeteri kadar sipariş vermeliyiz ve ihtiyaç kadar kullanmalıyız.

KÜÇÜK EKİPMANLAR: Tüm küçük ekipmanları depodan sipariş vermeliyiz ve tüm diğer malzemeler ile birlikte iyi muhafaza edip sahip çıkmalıyız.

DÖNER VERİM: Döner verim hesabındaki maddeleri birebir uygulamalı ve takip edilmeli.

PATATES VERİM: Patates verim maddeleri bire bir uygulanmalı ve takip edilmeli.

ÜRÜNLERİN DOĞRU HAZIRLANMASI:

- Tüm ürünlerin reçeteye göre hazırlanması
- Gramajların birebir uygulanması ve takibi

KARLI ÜRÜN SATIŞLARININ YAPILMASI

- Gramaj satışının yapılması
- Ek ürün satışı yapılması (dondurma-soğan halkası-patates-tatlı-kutu içecek)

ÜRÜN ENVANTERİ TAKİBİ:

- Tüm ürünlerin (aybaşı stok+gelen+fire-satılan-kalan) formülünde envanter takibi yapmalı

AY SONU SAYIMININ TAM YAPILMASI:Yapılan sayımların düzenli ve hatasız yapılması gerekiyor.

- Birimlere dikkat edilmeli koli-kg-adet

TRANSFER VE İADELERİN SİSTEME GİRİLMESİ: Doğru ve net bilgilerin sisteme girilmesi gerekir