Spokojnie,
to tylko gastronomia

BAR
ROZSZERZENIE 01

BAR KTÓRY ZARABIA

Policz porcję. Pilnuj kosztów. Sprawdzaj wynik.

E-BOOK + WORKBOOK



RECEPTURY • MAGAZYN • FINANSE

MARCELA TOMCZAK

O autorce

Marcela Tomczak

Moja przygoda z gastronomią zaczęła się od pasji do gotowania. Później doszły wykształcenie, praca i życie, które przez 18 lat pokazywało mi tę branżę z różnych stron.

Pracowałam jako kelnerka, kucharka, szefowa kuchni, intendentka i specjalistka zajmująca się HACCP. Byłam również managerką i kierowniczką. Każda z tych ról nauczyła mnie czegoś innego: kontaktu z gościem, organizacji kuchni, odpowiedzialności za bezpieczeństwo żywności, zarządzania ludźmi i podejmowania decyzji, których nie da się odłożyć na jutro.

Byłam także właścicielką, dlatego znam odpowiedzialność za biznes z własnego doświadczenia. Wiem, co oznacza pilnowanie kosztów, podejmowanie decyzji finansowych i dbanie o to, żeby codzienna praca przekładała się na wynik. Znam też wyzwanie, jakim jest łączenie prowadzenia gastronomii z życiem prywatnym - szczególnie gdy sprawy firmy nie kończą się wraz z ostatnim wydanym daniem.

Doświadczenie zdobywałam w placówkach oświatowych, firmach produkcyjnych, domach weselnych, hotelach, restauracjach, barach, kawiarniach, cukierniach i piekarniach. To doświadczenie nauczyło mnie, że każde miejsce ma swoją specyfikę, a dobra organizacja i zgrany zespół są podstawą sprawnej pracy w gastronomii.

Znam gastronomię od strony sali, kuchni, zaplecza i zarządzania. Wiem, że za wydanym posiłkiem stoją zakupy, przygotowania, dokumentacja, koszty i praca wielu osób. Wiem też, że nawet najlepszy plan czasem trzeba zmienić w środku zmiany.

Seria „Spokojnie, to tylko gastronomia” powstała z połączenia tej praktyki i chęci dzielenia się wiedzą. Chcę pomagać osobom, które dopiero planują własny lokal, oraz tym, które już pracują w branży i potrzebują uporządkować codzienne działania. Zależy mi na pokazywaniu rozwiązań, które pomagają kontrolować koszty, organizować pracę i zostawiać przestrzeń na życie poza firmą.

Piszę tak, jak sama chciałabym mieć wyjaśnione trudne tematy: jasno, konkretnie, z przykładami i narzędziami do wykorzystania we własnej pracy.

Bo gastronomia potrafi dać ogromną satysfakcję. Dobrze jednak wiedzieć, co dzieje się za kulisami.

Spokojnie. To tylko gastronomia.
Przejdźmy przez nią krok po kroku.

Rozdział 1. Obrót, wynik i gotówka: trzy różne odpowiedzi

Raport sprzedaży pokazuje początek

POS pokazuje sprzedaż. Nie pokazuje automatycznie zużycia wszystkich produktów, rzeczywistego kosztu zespołu, faktur ani wyniku całego miesiąca. Kwota na terminalu też nie jest przychodem netto.

Najpierw uzgodnij sprzedaż według kategorii, stawek podatkowych, zwrotów i korekt. Oblicz wartości netto dla właściwych pozycji. Nie dziel całej sprzedaży przez jeden współczynnik, gdy koszyk ma różne stawki. Przykład dla pozycji z przyjętą stawką 23%: 36,90 zł brutto ÷ 1,23 = 30 zł netto. Ten rachunek nie klasyfikuje Twoich napojów [S1].

Oddziel liczbę rachunków, osób i wydanych porcji. Jeden rachunek może obejmować kilka osób, a jedna osoba kilka zamówień. Zmiana średniego rachunku może wynikać z wielkości grup, nie z poprawy sprzedaży.

Zbuduj roboczy rachunek miesiąca

Wybierz sprzedaż netto, zużycie surowców, pozostałe koszty zmienne, koszt pracy i inne koszty operacyjne. Zużycie nie jest sumą zakupów: część dostawy pozostaje na półce. Pracę przypisz do okresu, w którym ją wykonano, nie tylko do daty przelewu.

Przykład: sprzedaż 60 000 zł, surowce 18 000 zł, prowizje i opakowania 1800 zł, praca 18 000 zł, pozostałe koszty 16 000 zł. Roboczy wynik operacyjny: 60 000 − 18 000 − 1800 − 18 000 − 16 000 = 6200 zł.

Zapisz, co obejmuje każda grupa. W przykładzie pozostałe koszty zawierają czynsz, media, usługi, przypisane opłaty i zużycie sprzętu. Wynik jest przed kosztami finansowania, podatkiem dochodowym i wypłatami właściciela; nie obejmuje wyceny jego nieodpłatnej pracy. Nie nazywaj go kwotą do dowolnej wypłaty.

Roboczy wynik miesiąca

Zamknij ten sam okres dla sprzedaży i kosztów. Zaznacz oszacowania oraz pozycje wyłączone z wyniku.

Bar / data / wersja: _____

Pozycja	Plan / netto	Wykonanie / netto	Różnica
Sprzedaż			
Surowce / zużycie			
Inne zmienne			
Praca			
Pozostałe koszty			
Wynik			

Okres / źródła / netto i VAT / zasady wyceny

Zakres kosztów / brakujące dokumenty / oszacowania

Wynik / wyłączenia / decyzja do sprawdzenia

Sprawdzenie: zakupy nie zostały automatycznie uznane za zużycie.

Decyzja / osoba odpowiedzialna / termin:

_____

Sprawdzenie efektu / data / wynik:

_____