Spokojnie,
to tylko gastronomia

RESTAURACJA KTÓRA ZARABIA

Marcela Tomczak

Policz koszty. Sprawdź wynik.

E-BOOK + WORKBOOK



KOSZTY • MENU • CENY • WYNIK

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. Sprzedajesz. Dlaczego pieniędzy nadal brakuje?

„Mamy dobry obrót” to informacja o sprzedaży. Nie mówi jeszcze, ile kosztowała realizacja, jakie zobowiązania czekają i czy właściciel finansuje działalność własną pracą. Zanim zaczniesz szukać kolejnych gości, ustal, co pokazują Twoje liczby.

Cztery wielkości, których nie mieszamy

Sprzedaż jest wartością wykonanej usługi. Wynik powstaje po uwzględnieniu przypisanych jej kosztów. Gotówka pokazuje środki dostępne w danym momencie. Pieniądze możliwe do wypłaty właścicielowi wymagają jeszcze sprawdzenia zobowiązań, rezerwy i zasad prawnych.

Przy VAT kwota pobrana od klienta może zawierać podatek, który nie jest Twoim przychodem [S2]. Nie analizuj sprzedaży brutto w zestawieniu z odliczalnymi kosztami netto. Szczególnie uważaj na raporty platform, które pokazują wypłatę po potrąceniach zamiast pełnej wartości sprzedaży.

Uzgodnij źródła danych

Zacznij od jednego zamkniętego miesiąca. Zestaw sprzedaż z POS, dokumentami księgowymi oraz rozliczeniami kanałów. Rozdziel sprzedaż, rabaty, anulowania, zwroty i wpływy. Faktura dla gościa nie może pojawić się drugi raz jako dodatkowa sprzedaż, jeżeli obejmuje rachunek już ujęty w raporcie.

Zapytaj także, co w raporcie oznacza „gość”. Paragon, zamówienie i osoba przy stoliku to różne jednostki. W „Przy Stole” używamy 2 000 transakcji oraz średniego rachunku netto 60 zł. Daje to 120 000 zł sprzedaży. Nie twierdzimy, że lokal obsłużył dokładnie 2 000 osób.

Pierwszy obraz wyniku

Pozycja modelowego miesiąca	Kwota
Sprzedaż netto	120 000 zł
Zużyte surowce	36 000 zł
Pełny koszt pracy, w tym płatny manager	42 000 zł
Lokal	12 000 zł
Media	5 000 zł
Pozostałe koszty operacyjne	7 000 zł
Amortyzacja	2 000 zł
Wynik przed finansowaniem i podatkiem dochodowym	16 000 zł

W tym modelu wszystkie wymienione koszty wynoszą 104 000 zł. Wynik 16 000 zł nie jest kwotą „do zabrania”. Nie odjęliśmy finansowania i podatku dochodowego ani nie sprawdziliśmy przepływów. Praca managera jest opłacona. Jeżeli w Twojej restauracji jego zadania wykonujesz bez wynagrodzenia, pokaż osobno koszt zastąpienia tej pracy.

Uzgodnienie danych i definicji

Ustal jeden okres i jedną podstawę kwot. Różnice wyjaśniaj dokumentami, nie dopasowaniem sumy.

Restauracja / data / wersja: _____

Źródło	Kwota	Różnica / wyjaśnienie
POS		
Księgowość		
Platformy		
Terminal / bank		
Korekty		

Okres / zakres / VAT / osoba zamykająca

Źródła sprzedaży / korekty / transakcja a osoba

Niewyjaśnione różnice / dokument / termin

Sprawdzenie: każda sprzedaż jest ujęta raz, a wpływ nie jest automatycznie przychodem.

Decyzja / osoba odpowiedzialna / termin:

_____

Sprawdzenie efektu / data / wynik:

_____