



Результаты
работы за
сентябрь 2019 г.

Ресторан:
Mgrillcafe Эммаус

Директор ресторана:
Репкина Елена

EAT.
LOVE.
DRIVE.

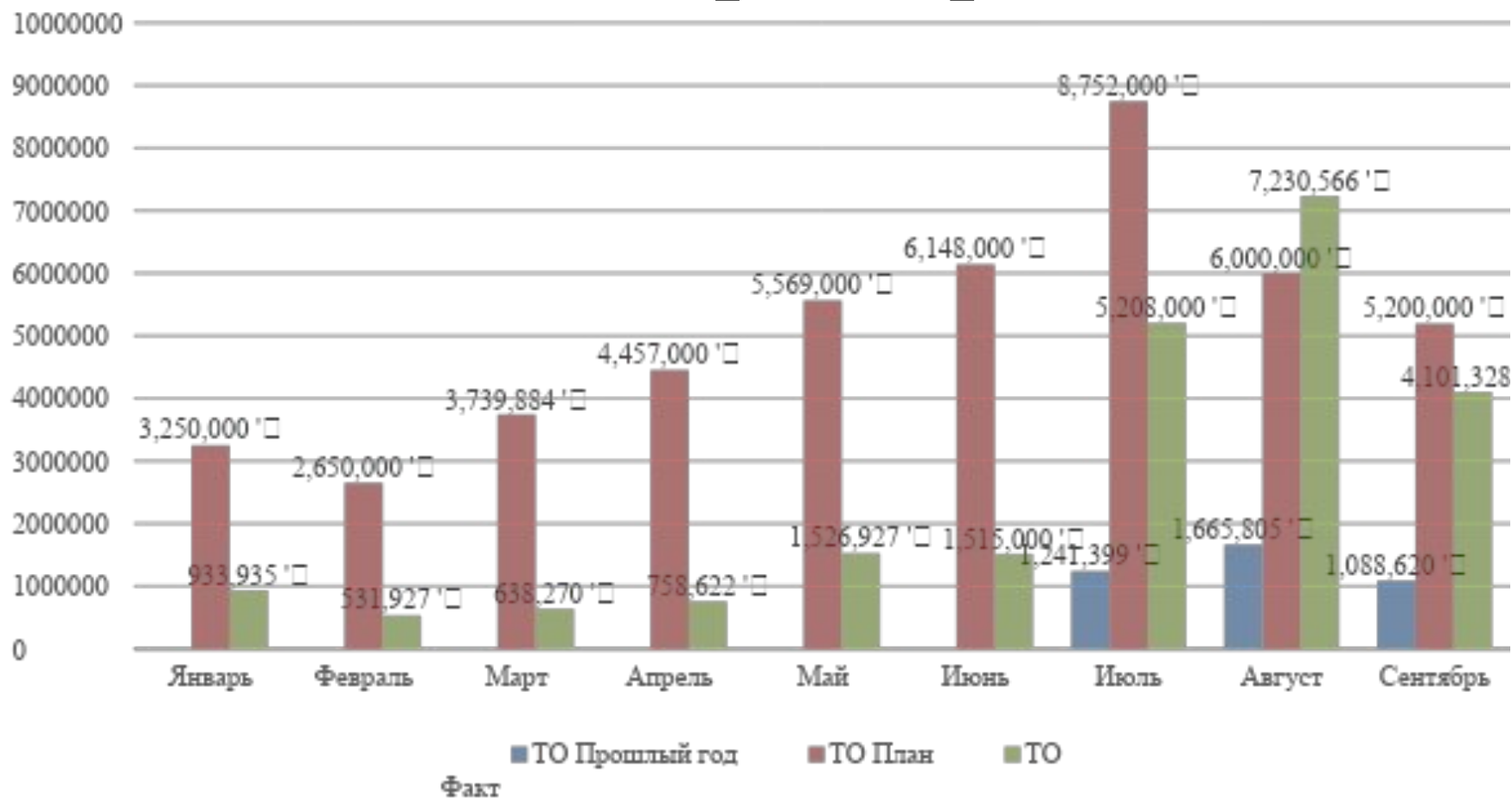


Товарооборот

	ТО				
	ОБЩИЕ (рубли)	COMPS Динамика (%)	РЕСТОРАН (рубли)	МАГАЗИН (рубли)	DT (рубли)
План тек. мес.	5 200 000 руб	79 % К плану	4888000 руб 94%	260 000 руб 5%	52 000 руб 1%
Факт тек. мес.	4 101 348 руб	376 % К пр году	3 863 507 руб 94,2%	197 810 руб 4,8%	40 031 руб 1% 41 540 руб 0,6 %
План след. мес.	3 800 000 руб (-10% к сентябрю + 1 доп день)		3 572 000 94%	152 000 руб 4%	76 000 руб 2%

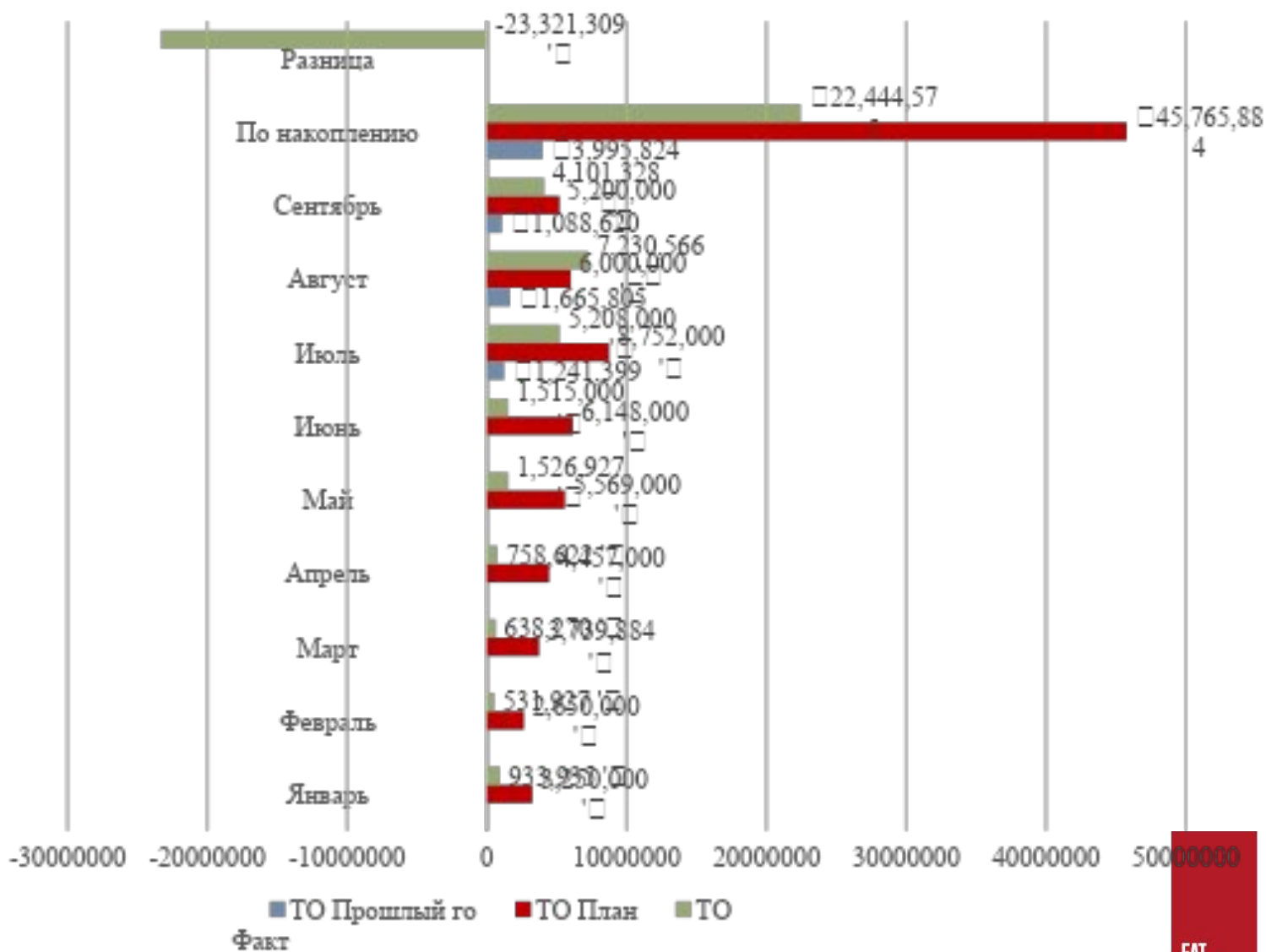


Товароборот





Товароборот





ТС

	ТС				
	ОБЩИЕ (шт)	COMPS Динамика (%)	РЕСТОРАН (шт)	DT (шт)	
План тек. мес.	6717	84,5% (к плану)	6587	130	
Факт тек. мес.	5679	316%	5590 98,4% 9114 99%	89 1,6% 93 1%	
План след. мес.	5315	(-10% к сентябрю)	5156 97%	160 3%	



AVC

	AVC				
	ОБЩИЕ (рубли)	COMPS (%)	РЕСТОРАН (рубли)	DT (рубли)	
План тек. мес.	774	93% (к плану)	781	400	
Факт тек. мес.	722	+19 % (к прошломu году)	726	450	
План след. мес.	715	(-10% к августу)	722	450	



ТО по периодам дня

		ТО		ТС		AVC	
		Сумма (рубли)	% к общ. ТО	Кол-во (шт)	% к общ. ТО	Сумма (рубли)	% к общ. ТО
Период 0:00 – 5:59	тек. мес	3575	0%	7	0%	511	71%
	пр. мес	780	0%	2	0%	390	50%
Период 6:00-11:59	тек. мес	998378	24 %	1734	31%	576	80%
	пр. мес	1 893 961	26%	3002	32%	631	80%
Период 12:00-15:59	тек. мес	1 582 140	39 %	1999	35%	792	110%
	пр. мес	2 801 802	39%	3179	35%	881	112%
Период 16:00-20:59	тек. мес	1 364 611	33%	1730	30%	789	109%
	пр. мес	2 299 962	32%	2699	29%	852	109%
Период 21:00-23:59	тек. мес	152 644	4%	215	4%	709	98%
	пр. мес	234 841	3%	327	4%	718	91%



ФОТ

	ФОТ								SPMH	
	Общий ФОТ		Общий ФОТ (прош. год)		ФОТ собств. сотруд.		ФОТ аутстафф		Тек. год (рубли)	Прош. год (руб)
	Сумма (рубли)	%	Сумма (рубли)	%	Сумма (рубли)	%	Сумма (рубли)	%		
Цель тек. мес.	1 450 000 5000 час	35%							1040 р/час	
Факт тек. мес.	1 537 662 5845 час	37,4 %							702 р/час	
Цель след. мес.	1 330 000 4600 час	35%							826 р/час	
			Сумма (рубли)		%		чел		смен	
Затраты на обучение своих сотрудников			В прошлом месяце							
Затраты на обучение сотрудников для других ресторанов			12 смен – наставники 38 смен – уборщицы 38 смен –менедж/сш 31 смен – повара+спец		Итого 119 смен 1309 часов	Итого 341481 руб	Ком расходы 83300 руб	Всего 424 781 руб		



Себестоимость

	Недостача (рубли/ %)	Бракераж ресторана (рубли\ %)	Порча (рубли\ %)	Питание персонала (рубли\ \%)	Витрина (рубли\ %)	Прорабо тка блюд (рубли\ %)	Реализация в зал (рубли\ %)
Цель тек. мес.	26 000 0,5% (1%)	8000 0,15%	15 600 0,3%	45 000 0,9%	52 000 1%	2000 0,03%	15 000 0,25%
Факт тек. мес.	62000 (1,5%) 124 749 1,7%	7200 0,1%	26 500 0,7% 34 262	61 626 1,5% (531 смена/115 р за обед)	101 816 1,2%	573	17 945 0,4% (в пр. мес. 21000р)
Основные составляющие статьи	Говядина Свинина Колбаски Сёмга П/ф Дороники			Шашлык куриный			
Цель след. мес.	38000 1%	8000 0,2%	12000 0,3%	45000 1,2%	50000 1,6%	2000 0,04%	15000 0,4%



	салаты	сэндвичи	пицца	супы	горячее	мангал, гриль	завтраки	вок, паста	десерты, выпечка	кофе	чай	Горячие напитки	прочие напитки (лимонады, морсы)	Комбо	дополнительные ингредиенты	Вино	магазин	
Показатель																		
доля группы тек мес в ТО	5,94%	6,78%	2,50%	9,74%	28,05%	6,38%	7,02%	0,50%	3,77%	13,62%	3,84%	0,57%	2,79%	0,04%	2,92%	0,48%	5,05%	100,00%
доля в группе август	5,04%	6,98%	2,35%	9,78%	28,43%	5,78%	6,98%	0,83%	4,24%	12,82%	4,03%	0,71%	3,48%	0,00%	2,71%	0,24%	5,59%	100,00%
доля в группе июль	5,99%	7,46%	0,64%	9,49%	27,25%	6,57%	5,97%	0,94%	4,11%	14,19%	3,43%	0,61%	3,07%	0,00%	3,30%	0,30%	6,67%	100,00%
Food Cost группы	17,46%	23,22%	18,70%	22,01%	23,70%	31,06%	24,49%	20,72%	26,45%	7,96%	4,69%	10,93%	11,95%	20,64%	21,49%	33,11%	40,72%	21,14%
<i>Влияние группы на общий результат</i>	1,04%	1,57%	0,47%	2,14%	6,65%	1,98%	1,72%	0,10%	1,00%	1,08%	0,18%	0,000626	0,33%	0,01%	0,63%	0,16%	2,06%	0,21%
выручка группы рубл:	243517	278075	102710	399480	1150625	261634	287800	20580	154685	558435	157630	23499	114435	1575	119895	19570	207235	4101380

значение ТО:	4101380
--------------	---------



Структура продаж

Барное меню

Чай станд.		Капучино станд.		Свежесвар. мал		Свежесвар станд.		Капучино мал		Латте станд.	
шт	%	шт	%	шт	%	шт	%	шт	%	шт	%
1049	2,4%	738	4,7%	522	1,4%	512	1,8%	372	2,0%	278	2%
ФС	Выручка	ФС	Выручка	ФС	Выручка	ФС	Выручка	ФС	Выручка	ФС	Выручка
1,83%	99655	8,59%	194360	7,37%	60030	7,84%	74240	8,02%	83435	7,67%	69015



Расходные материалы

	Одноразовая Упаковка (рубли\%)	Инвентарь Материалы (рубли\%)	Хим. средства (рубли\%)
Цель тек. мес.	15 000 / 0,4%	52 000 / 1,3%	15 000 / 0,4%
Факт тек. мес.	29 926 / 0,7 %	34 700 / 0,85% (пр месяц 94000 р)	26 000 /0,6%
Цель след. мес.	20 000 / 0,5%	32 000 / 0,85%	18000 / 0,45%
Одноразовая упаковка	Осн. состав		Причина\решение
	Ланч боксы 7400р		
	Стакан 0,4 6300р		
	Фильтры кофемашины 6500 р		
Инвентарь Материалы	Осн. состав		Причина\решение
	Салфетка 9400 р		Перейти на вафельное полотно по окончании
	Горелка 4459 р		
	Полотенце бумажное 5000р		



Охват по КЛН (сотрудники)

ФИО Менеджера	Выполнение (в % и шт)	Средний результат по КЛН
1. Васильев Женя	4 (14%)	93%
2. Журавлёв Игорь	7 (24%)	83%
3. Корочкина Полина	4 (14%)	88%
4. Крымская Юлия	5 (17%)	82%
5. Сильчук Богдан	3 (10%)	86%
6. Гончаренко Игнат	6 (20%)	83%



Охват по КЛН (менеджеры)

ФИО Менеджера	Выполнение (кол-во)	Средний результат по КЛН
1. Васильев Евгений	2 шт	75%
2. Крымская Юлия	2 шт	74%
3. Сильчук Богдан	1 шт	45%
4. Журавлёв Игорь	2 шт	50%
5. Корочкина Полина	2 шт	73%
6. Гончаренко Игнат	2 шт	79%



Таинственный гость

Цель 96 %	Проверка 1	Проверка 2	Итог по 2 проверкам
Факт тек. мес.	81%	91%	86%

Ошибки тек. мес.	Работа над ошибками	Ошибки прошлого месяца
Обслуживание: - Выдача карты гостя - Сверка заказа с картой гостя - Сотрудник обратил внимание на место, где расположены приборы - Чистота туалетных комнат	<ol style="list-style-type: none">1. Проведение беседы с сотрудниками2. Проведение обучения для всех сотрудников зоны раздачи3. Контроль выполнения с помощью КЛН на всех сотрудников.4. Работа менеджера по чек листу	<ol style="list-style-type: none">1. Приветствие полностью2. Прощание3. Дополнительное предложение4. Сверка заказа с картой гостя5. Расчёт, правило трёх сумм6. Прощание



Проверки

	Цель Общая проверка	Общая проверка	Цель Взгляд гостя	Взгляд гостя	Итог по 2 проверкам
%	85%	55%			
Ошибки тек. мес.	Работа над ошибками		Ошибки прошлого месяца		
Чистота	План действия расписан подробно		Чистота		
Маркировка, хранение, ротация продуктов			Маркировка, хранение, ротация продуктов		
Документация ресторана			Документация ресторана		
Ежедневная работа персонала			Ежедневная работа персонала		



Цели предыдущего месяца

Итоги выполнения

Цель предыдущего месяца	Итоги выполнения
Достичь показателя средний чек 774 руб. 1.Разработка корректного плана выкладки витрин на определённое время (8,12,16,20) 2. Обучение персонала правилам продажи. Контроль через КЛН.	Результат 722 руб Не выполнено
Обеспечить полную расстановку персонала на смене путём набора штата. 5 человек.	Выполнено. 9 человек
Увеличение продаж ресторана, путём запуска Драйв с 23,09	Запустили Драйв с 20,09



Цели на текущий месяц

	Цель
1.	Обеспечить Качественное обслуживание гостей, согласно стандартам компании путём ежедневной работы с персоналом и менеджерами, проведение КЛН. Оценка ТГ = 96%
2.	Обеспечить качественный сервис и продукт, чистоту ресторана путём реализации плана действий по проверке. Результат проверки 85%
3.	Снизить сумму недостатков ресторана, путём выявления причин, составления и реализации Action plan по результатам инвентаризации сентября. Сумма недостатков = 35 000 р



Спасибо за внимание!