

Подведение итогов и план работ на октябрь

Октябрь 2015г.

Регламент собрания:

- ▶ 1. Анализ деятельности подразделений по итогам августа-сентября.
- ▶ Выручка (план/факт)
- ▶ АТО (динамика, проблемные зоны)
- ▶ Инвентаризация (излишки, недостача, пересорт, регламент документооборота и учета остатков)
- ▶ Работа над расходами подразделений (перетаривание, заготовка большего объема пф, вечерние остатки (буфеты))
- ▶ ОС и инвентарь (рисоварки, кофемашины, боксы, ножи, доски и т.д.)
- ▶ 2. Обратная связь от управляющих, действия по устранению недочетов соизмеримые во времени и ожидаемый результат.
- ▶ Ежедневный контроль выручки, среднего чека (в течение дня), ежедневная постановка целей перед коллективом с учетом отставания, проведение внутренних маркетинговых мероприятий с согласования с ОД, проведение конкурсов для персонала (не обязательно нацеленного на продажу, возможно для сплочения и формирования здорового микроклимата в подразделениях)
- ▶ 3. Планирование управляющими ориентированное на увеличение выручки и повышение качества блюд.
- ▶ Работа с БШ
- ▶ 4. Аттестация подразделений
- ▶ 5. Зарплата сотрудников
- ▶ 6. Тайный гость
- ▶ 7. Вопросы от управляющий

1. Анализ деятельности подразделений по итогам августа-сентября

Наименование подразделения	Август		Отклонение	Сентябрь		Отклонение	АТО		Отклонение	Текущее выполнение октября (на 22.10.)
	план	факт		план	факт		август	сентябрь		
1Бородино Доставка	850 000	1044280	394 280	850 000	825946	-24 054				110%
2Бородино Кафе	650 000	477762	-172238	500 000	461554	-38 446	56	59	3	110%
3Канск Доставка	1 900 000	2061850	161 850	1 850 000	1837966	-12 034	67	74	7	103%
4Канск Буфет	2 200 000	2450606	250 606	1 900 000	2 008 454	108 454	68	48	-20	110%
5Зеленогорск Доставка	1 750 000	1517408	-232 592	1 650 000	1456871	-193 129				99,4%
6Зеленогорск Буфет	1 850 000	1859330	9 330	1 700 000	1508790	-191 210	56	70	14	105%
7Зеленогорск Кафе	1 700 000	1 600 690	-99 310	1 300 000	1 124 245	-175 755	-5	45	50	102%
8Красноярск Буфет	1350000	1500591	150 591	1700000	1401327	-298 673	59	55	-4	84%
Итого	12 250 000	12512517	262517	11 450 000	10625153	-824847				

АТО

Основные проблемные точки по АТО:

1) Качество продуктов (просрочка, не соблюдение условий хранения, маркировка и т.д.)

2) Безопасность (хранение, разведение хим. средств, охрана труда)

3) Чистота

Инвентаризация

- ▶ Проведение промежуточной инвентаризации
- ▶ **Проблемные позиции (лосось, гребешок, комбу, васаби, имбирь, фри, креветка, рис, угорь)**
- ▶ Изменение информации в ТТК
- ▶ Пересорт (сиропы, мороженное, со и т.д.)
- ▶ Работа на подразделениях только через весы!!!!
- ▶ Все списания только после личного согласования с ШП, менеджером смены, управляющим (проводим акт, только после личного уничтожения испорченного сырья)
- ▶ Регламент документооборота и учета сырья в инвентаризацию

Работа над расходами подразделений

- ▶ 1. Перетаривание
- ▶ Заготовки на день корректируем в соответствии с днями недели и декадой месяца
- ▶ **На 26.10.** на каждом подразделении есть чек лист заготовок в разбивки по дням недели и с выделением отдельных чисел (зп, аванс)
- ▶ Заявка на ЦС формируется также из анализа продаж по каждому подразделению (в связи с кризисом платежеспособность гостей снизилась, анализ продаж проводим каждый месяц)
- ▶ Управляющий проводит ежедневный анализ по вечерним остаткам и корректирует работу менеджера на сокращение затрат в данном направлении.

ОС и инвентарь

- ▶ Качественный надлежащий уход за ОС и инвентарём.
- ▶ За дорогостоящим оборудованием закреплены ответственные
- ▶ По результатам заключения сервисной службы, при поломке оборудования, определяется источник возмещения затрат на ремонт.

2. Обратная связь от управляющих, действия по устранению недочетов соизмеримые во времени и ожидаемый результат.

- ▶ Ежедневный контроль выручки
- ▶ Контроль среднего чека в течение дня
- ▶ Ежедневная постановка целей коллективу с учетом отставания
- ▶ Проведение внутренних маркетинговых мероприятий с согласования с ОД
- ▶ Проведение конкурсов для персонала (не обязательно нацеленного на продажу, возможно для сплочения и формирования здорового микроклимата в подразделениях)



3. Планирование управляющими ориентированное на увеличение выручки и повышение качества блюд.

- ▶ 1. Работа с БШ (оформляется заявка БШ с указанием проблемных зон кухни подразделения, на основании заявок БШ составляет график посещения подразделений и организованно проводит обучение персонала, либо точечную работу в подразделениях)
- ▶ 2. Работа с ДП (оформляется заявка ДП на необходимость в проведении тренингов для всех сотрудников подразделения, менеджеров, упр. На основании заявок ДП составляет график и проводит обучение)
- ▶ 3. Работа с ОД (работа с подразделениями в постоянном режиме, еженедельная работа «в полях», работа с управляющими и менеджерами по целеполаганию, сокращению затрат, увеличение выручки/среднего чека, организация работы подразделения и т.д.)



4. Аттестация подразделений

- ▶ До декабря 2015г проведена аттестация ОД всех подразделений
- ▶ Предоставлено заключение управляющим по проблемным зонам подразделения
- ▶ План от управляющих на устранение замечание (действия, сроки, результаты)
- ▶ Повторная аттестация
- ▶ **Не прохождение аттестации - снятие аттестации с управляющего!**
- ▶ Проведение повторных аттестаций всех сотрудников подразделений в декабре 2016г



5. Зарплата сотрудников

- ▶ При трудоустройстве сотрудника больше не оформляем заявления от сотрудника на любые налоговые вычеты.
- ▶ С ноября 2015г. В подразделениях сотрудники занимающие должность менеджера и ШП имеют право на компенсацию одной части отпуска (не более 18 календарных дней) один раз в год. Для проведения данной операции необходимо оформить от сотрудника заявление на официальный отпуск и заявление в произвольной форме на компенсацию отпуска . Компенсация выплачивается только с согласования с ОД.
- ▶ Если сотрудник подразделения не выходит на работу в график без уважительной причине, либо при оформлении больничного листа, необходимо сразу оповещать отдел кадров (Евгения Южакова). Это необходимо для верного начисления официальной зп сотрудника. Чтобы по итогу, сотруднику не пришлось подписывать ведомость на сумму большую, чем он фактически заработал.

6. Тайный гость

Проблемные зоны подразделений:

- ▶ Улыбка
- ▶ Доп продажи
- ▶ Акции
- ▶ Скорость обслуживания
- ▶ Качество блюд
- ▶ Чистота

КПИ за октябрь рассчитывается с учетом бонуса по сервису (тайный гость)



7. Вопросы от управляющих

