

GRATIE

by Claudia Militello

BUSINESS — HORECA CONSULTING

GHID PRACTIC HORECA

INVENTARUL de la teorie la profit

Cum identifici unde se pierd banii din stoc —
un ghid de lucru pentru proprietari și
manageri HoReCa.

Claudia Militello

CONSULTANȚĂ BUSINESS HORECA · 16 ANI EXPERIENȚĂ ÎN OSPITALITATE

„Un inventar bun nu îți arată doar stocul din depozit.
Îți arată unde pierzi bani.“

1Nu mă fură nimeni.

Reacția cea mai frecventă când vine vorba de diferențe de stoc.

„Nu mă fură nimeni.“

POATE. DAR INVENTARUL NU SE FACE DOAR CA SĂ DESCOPERI FURTUL.

Diferențele de stoc pot apărea din suprapoționare, risipă, expirări, produse deteriorate, consum intern, marfă neînregistrată, erori de recepție sau rețete nerespectate.

Întrebarea importantă este: marfa pe care am cumpărat-o s-a transformat în vânzări?

2Structura de bază

PRODUS	STOC INIȚIAL	INTRĂRI	STOC FINAL	CONSUM REAL
Somon	10 kg	20 kg	6 kg	24 kg
Vin X	12 st.	24 st.	8 st.	28 st.

STOC INIȚIAL + INTRĂRI – STOC FINAL = CONSUM REAL

3Compară consumul real cu cel teoretic

Aici ai nevoie de rețetar și de vânzări. Dacă ai vândut 100 porții de somon, iar rețeta prevede 200 g/porție:

CONSUM TEORETIC = 20 KG

Dacă inventarul arată un consum real de 24 kg, diferența este de 4 kg.

Unde sunt cele 4 kg? Aceasta este întrebarea de la care începe analiza — inventarul nu se termină când ai găsit diferența, abia atunci începe munca utilă.

4 Checklist: ce verifici prima dată

Abia după aceste verificări ajungem și la posibilitatea furtului.

- ☐ Gramajele sunt respectate?
- ☐ Rețetarul din sistem este actualizat?
- ☐ Pierderile tehnologice sunt calculate și înregistrate?
- ☐ Produsele deteriorate sau expirate sunt înregistrate?
- ☐ Consumul personalului este înregistrat?
- ☐ Protocolul și produsele oferite clienților sunt înregistrate?
- ☐ Transferurile între gestiuni (de la bucătărie la bar, de exemplu) sunt corecte?
- ☐ Recepțiile de marfă sunt introduse corect?
- ☐ Anulările și retururile descarcă stocul corect?
- ☐ Rămân diferențe care nu pot fi justificate?

5 Ce urmărești lună de lună

- Valoarea diferenței** — câți bani reprezintă abaterea?
- Procentul diferenței** — cât reprezintă raportat la consum?
- Produsele cu cele mai mari abateri** — unde se concentrează pierderea?
- Repetitivitatea** — aceleași produse apar lună de lună?
- Cauza** — gramaj? rețetar? recepție? risipă? consum intern? eroare operațională?

OBIECTIVUL NU ESTE
„Am găsit o diferență.“

OBIECTIVUL ESTE
„Știi acum de ce apare și ce am de schimbat, luna următoare.“

6

Template-ul de lucru

Fișierul Excel care însoțește acest ghid conține formule pentru consum real, diferență cantitativă și diferență valorică. Structura recomandată este:

PRODUS	UM	STOC INIȚIAL	INTRĂRI	STOC FINAL	CONSUM REAL	CONSUM TEORETIC	DIFERENȚĂ	COST/UM	DIFERENȚĂ LEI	OBSERVAȚII

Un inventar bun nu îți arată doar stocul din depozit.

ÎȚI ARATĂ UNDE PIERZI BANI.

După 16+ ani în HoReCa, controlul stocurilor, costurilor și procedurilor este una dintre zonele pe care le analizez în consultanța pentru businessurile din domeniu.

Dacă ai diferențe de inventar, food cost care nu se leagă sau nu știi unde se pierde profitul, scrie-mi.

Claudia Militello

GRATIE BUSINESS · Consultanță Business HoReCa

Spune-mi unde este businessul tău acum și care este problema pe care încerci să o rezolvi.

VREAU SĂ DISCUTĂM