


## Расчет потерь на движении товара кухни ресторана.


**Характеристика заведения:** Кафе в г. Челябинск. Средний чек 500 руб. 100 посадочных мест. Выручка - 2 млн. рублей в мес.

**ТАБЛИЦА РАСЧЕТА ПОТЕРЬ КАФЕ ЗА 4 МЕСЯЦА (в рублях):**

| ЗНАЧЕНИЯ   | МЕСЯЦ 1        |       | МЕСЯЦ 2        |       | МЕСЯЦ 3        |       | МЕСЯЦ 4        |       |
|--|----------------|-------|----------------|-------|----------------|-------|----------------|-------|
| <b>1. Практ себес (по приходу)</b> Сумма расходов по пришедшим продуктам/напиткам ( не важно – оплатили Вы их или нет).                                | 838197         | 31,3% | 796201         | 30,3% | 856232         | 31,1% | 806316         | 30,4% |
| <b>2. Теор себес (по расходу)</b> сумма всех проданных продуктов/напитков за месяц (+) сумма всех актов списаний за месяц (порча, питание сотрудников) | 605076         | 22,6% | 579355         | 22,0% | 628961         | 22,8% | 585394         | 22,0% |
| <b>3. разница в остатках</b> Сумма предыдущей инвентаризации (-) сумма остатков очередной инвентаризации   | -59401         |       | 24906          |       | -55788         |       | 37870          |       |
| <b>ИТОГО потери</b>  | <b>173 720</b> |       | <b>241 752</b> |       | <b>171 483</b> |       | <b>258 792</b> |       |

1. Данное кафе теряет от 171 до 258 тысяч рублей каждый месяц на некорректном заказе.
2. Каждый месяц разница в товарных остатках у них колеблется от-59 до +37 тысяч рублей, причина – это проблемы в системе движения товара.
3. Итого **минимальные потери в год – более 2 млн рублей** и это только потери на заказе, а есть еще весомый блок затрат – ФОТ.

 В те месяцы, когда отрицательная разница в товарных запасах, к потерям связанным с неправильным закупом, добавляется накопление товарных запасов и появляется риск повышения списания, «замораживания» денег, снижения ликвидности бизнеса.

 В те месяцы, когда есть положительные значения разницы в остатках, к потерям связанным с неправильным закупом, добавляются потери, связанные с перерасходом товарных запасов и риск возникновения стоп-листа.

 **Этих затрат можно избежать и перевести деньги в прибыль!**

- Расчет потерь на движении товара Вашего ресторана получить просто - [заполните калькулятор](#) и через 1 минуту расчет на Вашем e-mail.
- Регистрация на онлайн-курс на сайте - [www.ndrestoran.online](http://www.ndrestoran.online)