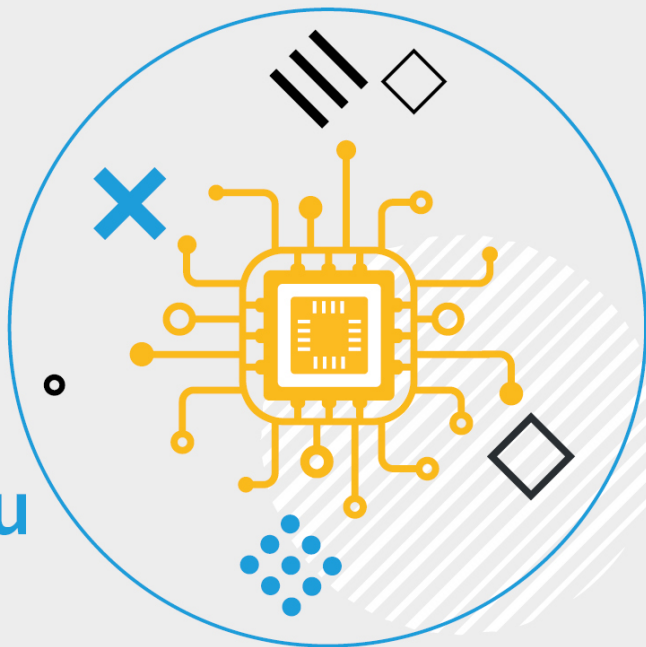




Zapraszamy na konferencję:

Nowe technologie dla zrównoważonego rozwoju

9 grudnia 2021 r., online, godz. 10.00 - 14.25



Optymalizacja kosztów gastronomii

Tomasz Szuba, MBA

Wszelkie prawa zastrzeżone/copyrighted

Patronat honorowy



Partnerzy

Międzynarodowe
Centrum Kształcenia **ICE.CUT**

MAMSTARTUP

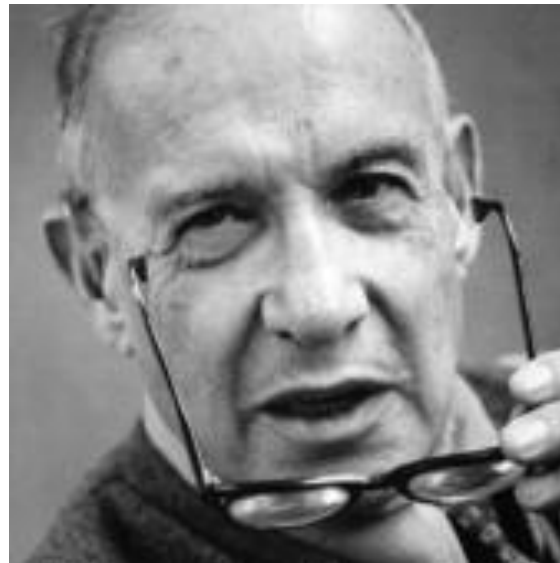
Patronat medialny



Monitoring i planowanie działań kuchni w celu ograniczania skali odpadów spożywczych.

Czym się zajmujemy...

1. ILE?
2. CO?
3. KIEDY?
4. DLACZEGO?
5. CO ZROBIĆ?



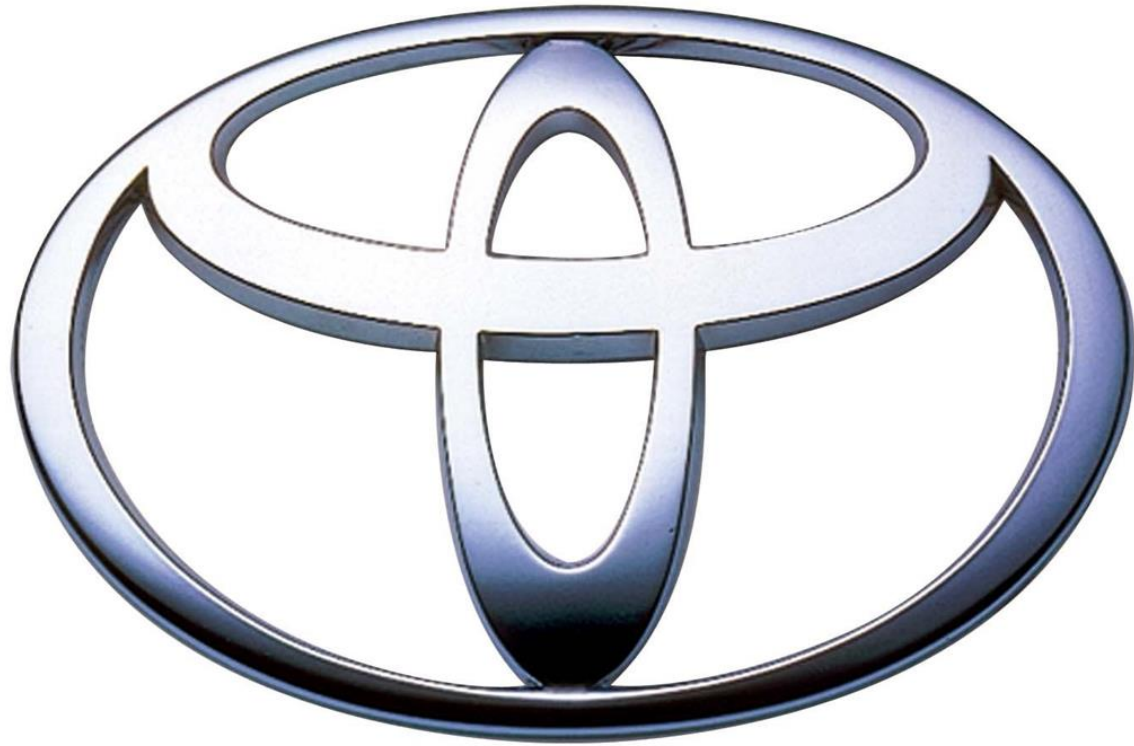
Peter Drucker: 1909-2005

„Nie możesz tego poprawić ani tym zarządzać jeśli nie jesteś w stanie tego zmierzyć”

Początek czy koniec? I dlaczego to istotne?



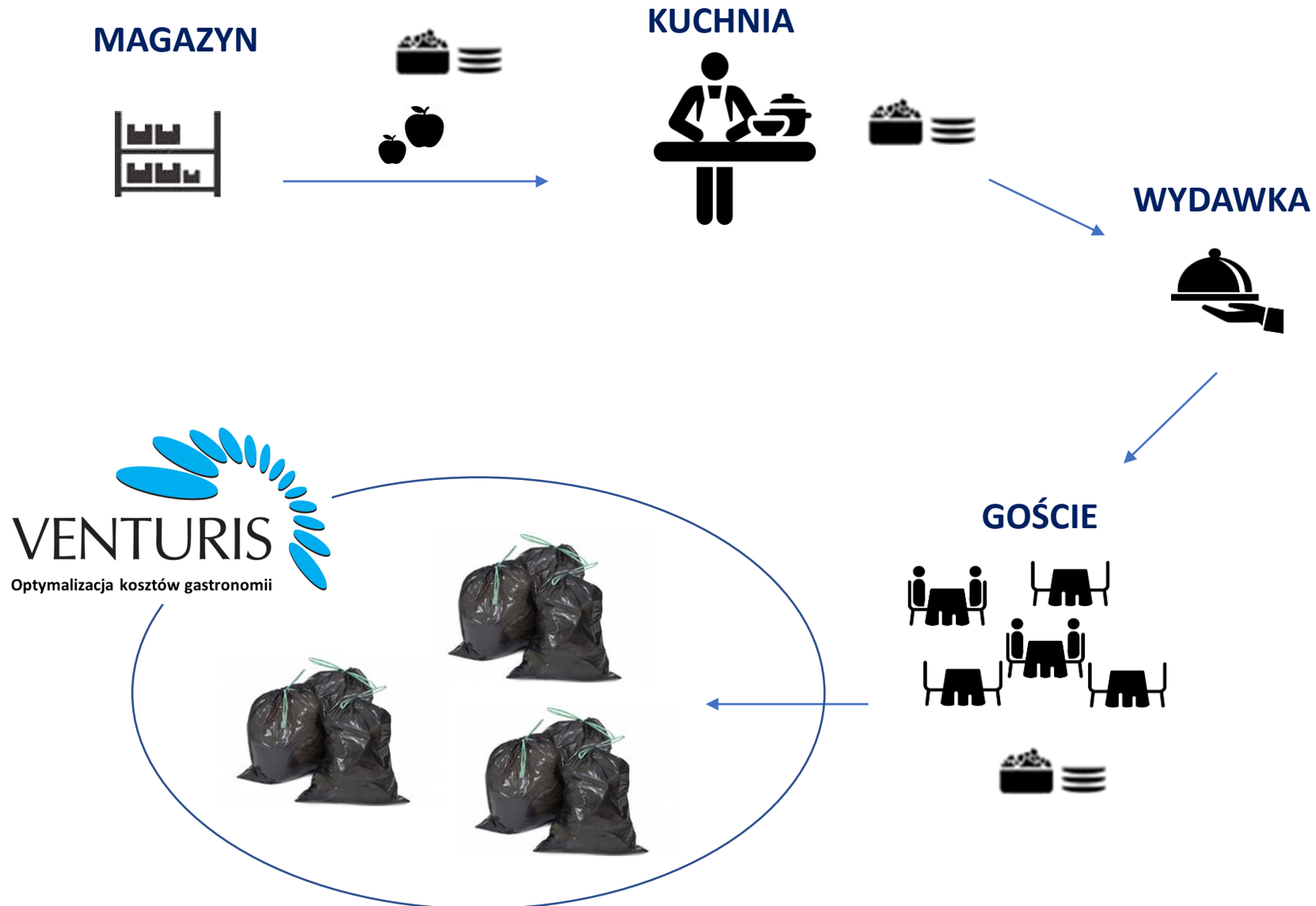
Fundamentalna kwestia: gastro to nie apteka, ale...



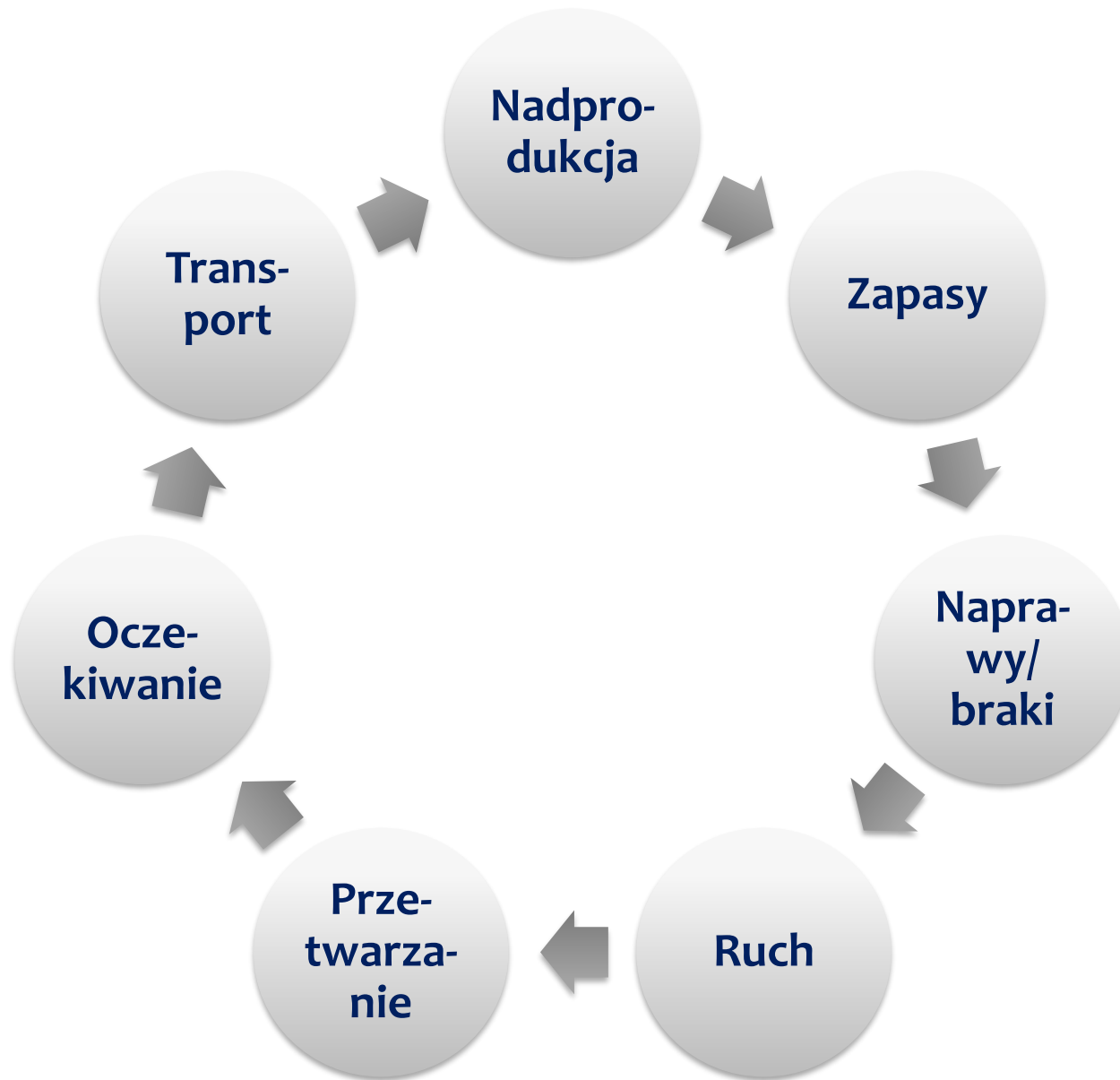
niuansse i skala



Tradycyjny model zarządzania kuchnią ma swój koszt

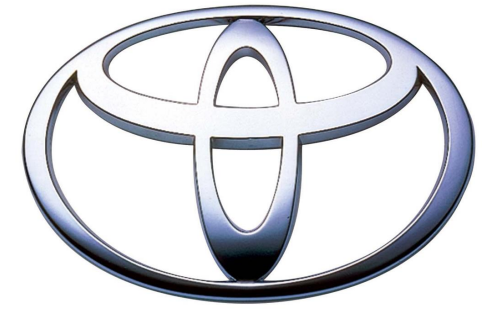


Klasyfikacja marnotrawstwa: czyli muda w kaizen



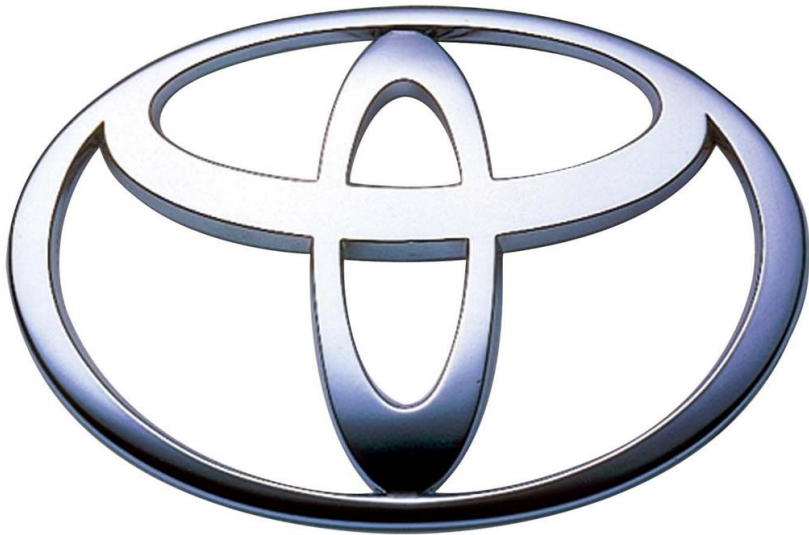
**Które
najgorsze?**

Dlaczego muda w nadprodukcji jest tak niszcząca?



- Konsekwencja **strachu**;
- Pracownicy zawczasu **martwią się**, że może zabraknąć;
- Daje ludziom **złudne poczucie bezpieczeństwa**;
- Pracownicy czują się zobowiązani produkować **na wszelki wypadek**;
- W systemie JIT wyprzedzanie produkcji jest uznawane za **gorsze niż nienadążanie** z realizacją zamówień.
- Produkowanie większej ilości niż potrzeba **prowadzi do ogromnych strat**: zużycia surowców zanim są potrzebne, wkładu siły roboczej, dodatkowej przestrzeni itp.
- Pomaga **zamaskować problemy**.
- Produkowanie w nadmiarze powinno być uznawane za **przestępstwo**.

Dlaczego nadprodukujemy w gastronomii?



5 x dlaczego

1. Boimy się, że zabraknie i goście będą niezadowoleni.
2. Klient zapłacił – co mnie to obchodzi.
3. U nas? U nas nic się nie wyrzuca!!
4. My nie oszukujemy naszych gości.

2 kluczowe czynniki: zarządzania w kuchni



Efekty?



Znasz swojego klienta?



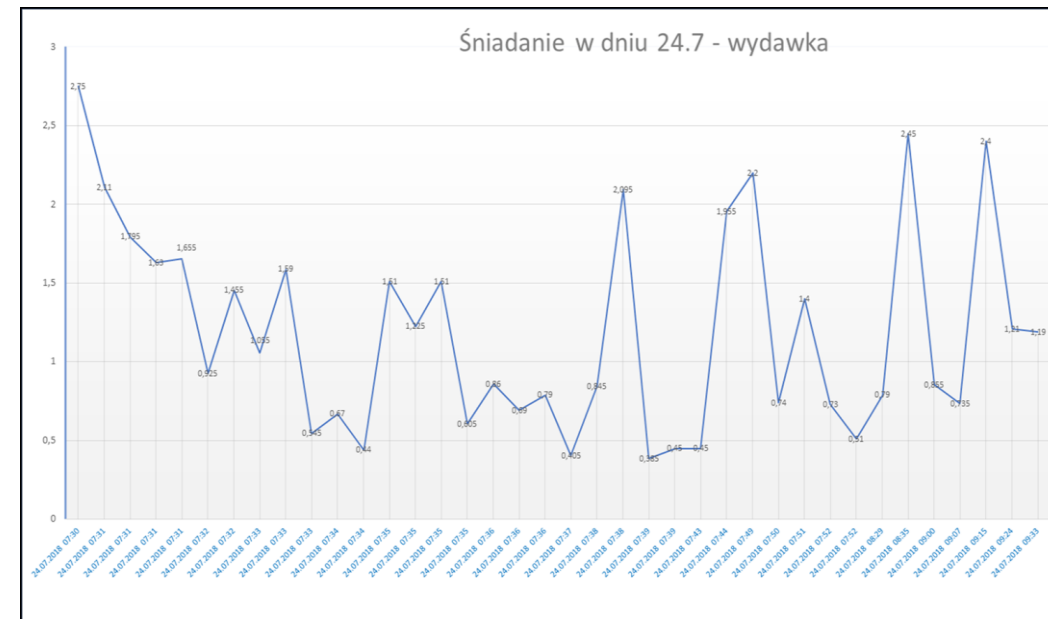
Skala robi
różnicę!



Co i jak jest podawane?



54 tys. zł



Zarządzanie magazynami: inwentaryzacja w czasie rzeczywistym



Kto?
Ile?
Kiedy?



Po co?
Co gdzie jest?
Kto pilnuje?



POS bazuje na błędnym założeniu



Receptury

Pracochłonność a co to jest?

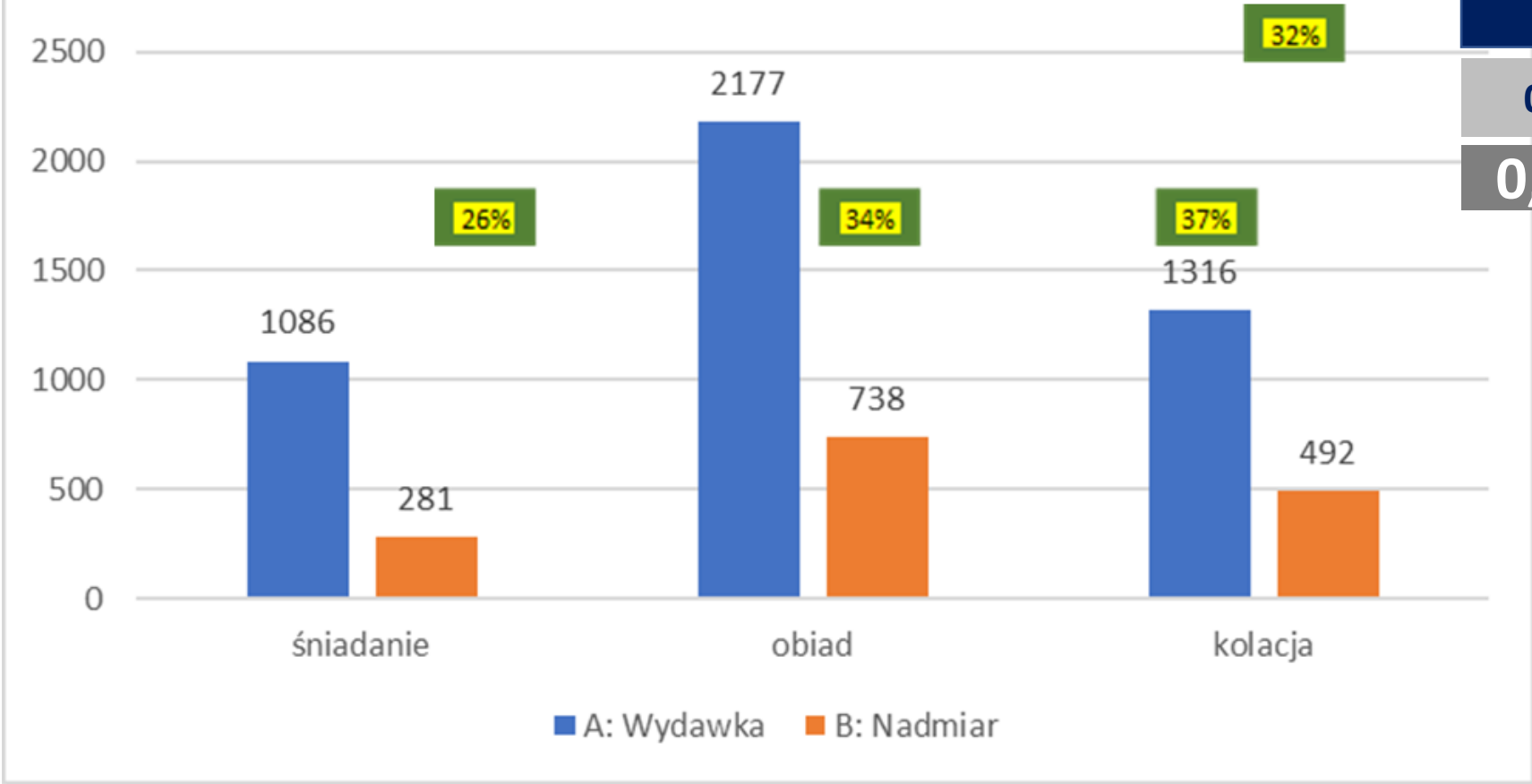
Lp.	Nazwa czynności	Podstawa	Jednostka	Ilość robót	Norma pracochłonności	Ilość zatrudnionych	Norma czasu	Norma wydajności dziennej brygady	Czas trwania roboty
				Q	Np		$Nc = \frac{Np}{m}$	$Nw = \frac{g}{Nc}$	$t = \frac{Q}{Nw}$
1.	Usunięcie humusu	KNR 2-01 0126-01	m ²	3 655	0.0025	0	0,00125	6400	1
2.	Roboty ziemne wykonywane koparkami z transportem urobku samochodami samowyladowczymi	KNR-W 2- 01 0201- 06	m ³	150,4	0,226	2	0,113	70,79	3
3.	Wylewka z chudego betonu pod fundament	KNR 2-02 0201-01	m ³	13,947	3.4084	9	0,379	21,11	1
4.	Ławy fundamentowe	KNR 2-02	m ³	55 700	4 0070	0	0 004	25 00	0

Zużycie wody, energii



Czy wiemy co i ile jest zjadane?

wydawka vs nadmiar w podziale na posiłki (kg, 2 tygodnie)



Śniadania: 2053	Obiady: 2087	Kolacje: 2089
0,53 kg	1,13 kg	0,71 kg
0,39 kg	0,69 kg	0,39 kg

1 rok:
119 ton wydawki
39 ton nadmiaru



Dla fanów żeglarstwa...



17 m 2018 dufour 56

**Strata
1 rok
(365 dni):**

1 553 440 zł

Urealniony koszt



**Możliwe
rozwiązania?**

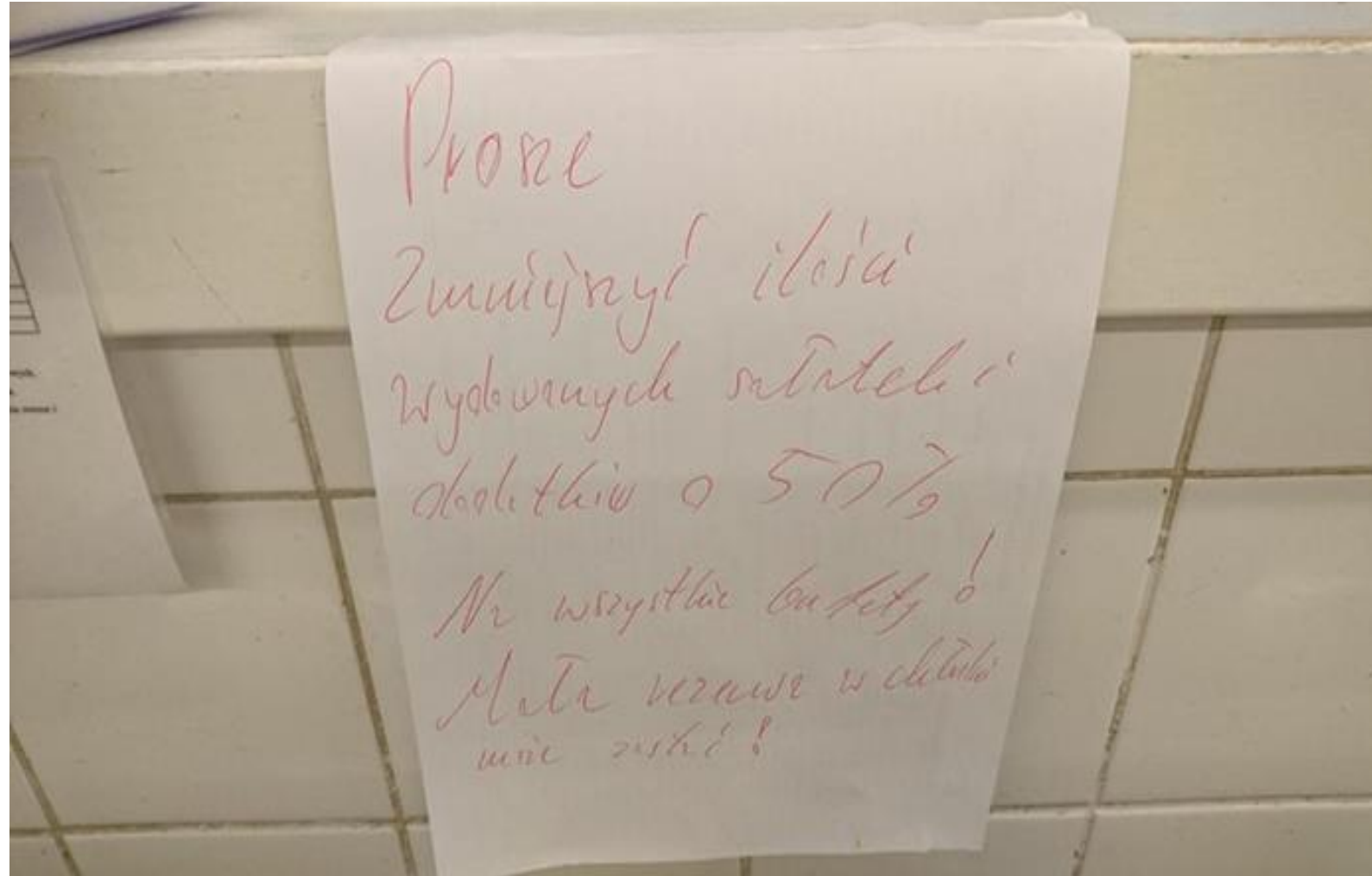
Można podawać mniej, ale częściej znaczy lepiej



Można kupić i stosować 2 kluczowe rzeczy w kuchni



Można robić mniej: wystarczy chcieć



**„Proszę zmniejszyć
ilości wydawanych
sałatek i dodatków
o 50% na wszystkie
bufety! Mała rezerwa
w chłodni może
zostać!”**

Można zniechęcać do zostawiania resztek na talerzach



Można lepiej planować i obliczać food cost?

sery żółte	0,00443
salami	0,00088
wędzony	0,00057
rycki	0,00194
gouda	0,00132
wędliny	0,01842
dworska	0,00153
kaszanka	0,00211
kiełbasa wiejska	0,00163
pasztet mięsny	0,00326
pasztet wegetariański	0,00295
pasztetowa	0,00211
salami	0,00149
salceson	0,00237
szynka	0,00331
polędwica sopocka	0,00115
krakowska	0,00087
boczek	0,00080

Można lepiej obliczać food cost: 35%, 25%?

DANE Z SYSTEMU MAGAZYNOWEGO				RECEPTURA		PRZELICZENIA NA 1 [gr] POTRAWY	
	kod surowca	Asortyment	nazwa surowca w magazynie	POTRAWA		Ilość [kg] surowca na 1 [gr] potrawy	
zł/kg				sałatka jarzynowa	5,7	1,00000	wartość PLN
1,68	617	11	marchewka	Marchew	1,5	0,00026	0,0004 zł
1,92	835	11	seler	Seler	1,5	0,00026	0,0005 zł
1	538	10	jabłka	Jabłko	0,4	0,00007	0,0001 zł
6,69	841	7	ogórki konserwowe	Ogórek konserwowy	0,7	0,00012	0,0008 zł
6,69	840	44	grozek konserwowy	Groszek konserwowy	0,3	0,00005	0,0004 zł
1,8	823	11	cebula	Cebula	0,1	0,00002	0,0000 zł
6,33	511	47	jajka	Jajko	0,75	0,00013	0,0008 zł
3,9	623	11	pory	Por	0,1	0,00002	0,0001 zł
4,36	676	7	musztarda	musztarda	0,05	0,00001	0,0000 zł
8,46	866	7	majonez	majonez	0,3	0,00005	0,0004 zł
				pieprz			
				sól	3%		
						Food Cost referencyjny / 1 [gram]	0,0037 zł

Ile kosztuje surowiec

Jaki surowiec potrzebujemy

Tyle surowca potrzebujemy bo tak jedzą nasi goście

Referencyjny (optymalny) food cost bo tyle realnie zjadają nasi goście

I jeszcze planowanie

Jadłospis na wtorek, 23.02.2021

DO UGOTOWANIA

Liczba osób		Łącznie na 1 osobę	Do przygotowania dla 135 osób
135		560 g	75,6 kg
DANIA		porcja	na 135 porcji
Zupy Przedszkole ZSP14:	Rosół	165 g	22,3 kg
SKŁADNIKI:	Woda	114 g	15,3 kg
	Skrzydółka z indyka	23 g	3,1 kg
	Marchew	10 g	1,3 kg
	Seler	4 g	0,5 kg
	Pietruszka	4 g	0,5 kg
	Por	3 g	0,4 kg
	Makaron	10 g	1,3 kg
	Rosółowe wołowe	7 g	1,0 kg
	Udka z kurczaka	23 g	3,1 kg
Drugie dania Przedszkole ZSP14:	Karczek mielony (z sosem)	90 g	12,2 kg
SKŁADNIKI:	Cebula	6 g	0,8 kg
	Śmietana 12%	3 g	0,4 kg
	Karczek	64 g	8,6 kg
Skrobiowe Przedszkole	Ziemniaki (do karczku)	105 g	14,2 kg

Co robimy

Ile robimy

Jak robimy

Co i ile kupujemy

Dziękuję za uwagę!

Kontakt:

Tomasz Szuba, CEO: + 48 604 179 122
tomasz.szuba@venturishoreca.com
venturishoreca.com
blog.venturishoreca.com



Wszelkie treści zamieszczone w niniejszej prezentacji (teksty, zdjęcia, informacje itp.) podlegają ochronie prawnej na podstawie przepisów ustawy z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych (tekst jednolity z 2006 r., Dz.U. nr 90, poz. 631 z późn. zm.). Bez zgody autora zabronione jest m.in. komercyjne wykorzystanie, powielanie treści, ich kopiowanie, przedruk, przechowywanie i przetwarzanie z zastosowaniem jakichkolwiek środków elektronicznych, zarówno w całości, jak i w części. Zabronione jest dalsze rozpowszechnianie, o którym mowa w art. 25 ust. 1 pkt b ustawy z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych.