

# Το ταμείο είναι μείον!

**Food Cost!** Ένας όρος-κλειδί για την επιτυχία και την κερδοφορία σε κάθε χώρο μαζικής εστίασης, που άλλοτε, όμως, μπορεί να μετατραπεί σε εφιάλη για τον επιχειρηματία και άλλοτε να αποτελέσει μήλο της έριδος ανάμεσα σε chef και F&B manager, που καλούνται να λύσουν ένα πρόβλημα που είναι μόνο για γερούς λύτες!

Γράφει ο **Νίκος Κρινής**

**Τ**ο ταμείο είναι μείον... Μπορεί οι πωλήσεις ενός εστιατορίου να είναι ανέλπιστα ανοδι-

κές και η σάλα ασφυκτικά γεμάτη με όλο και περισσότερους ικανοποιημένους πελάτες, αλλά αυτό δε μεταφράζεται απαραίτητα και στα αναμενόμενα καθαρά έσοδα για μία επισιτιστική επιχείρηση. Τα περιθώρια κέρδους μειώνονται σταδιακά και υποχωρούν υπό το βάρος της πίεσης που ασκεί το food cost, όταν αυτό έχει εκτροχιαστεί και παρουσιάζει αυξητικές τάσεις! Παρ' όλο που το πρόβλημα μπορεί να εντοπιστεί από τους ιθύνοντες της επιχείρησης, τα αίτια δεν μπορούν να γίνουν άμεσα αντιληπτά, ειδικά όταν έχει ήδη προηγηθεί μία ενδελεχής και μεθοδική κοστολόγηση του μενού, που δεν αφήνει υποψίες για περιθώρια λάθους. Ο σωστός και ακριβής καθορισμός του κόστους των πρώτων υλών, άλλωστε, είναι αυτός που διαμορφώνει, εν πολλοίς, την τελική τιμή πώλησης του πιάτου και αποσαφηνίζει τα περιθώρια κέρδους. Όταν, λοι-



πόν, ο τιμοκατάλογος έχει στηριχθεί σε πρότυπα συνταγολόγια, όπου είναι καταγεγραμμένα αναλυτικά τα υλικά παρασκευής κάθε πιάτου, ανά ποσότητα και αξία, συμπεριλαμβανομένης της φύρας που επιβαρύνει το κόστος, θεωρητικά δε συντρέχει κανένας λόγος ανησυχίας για το ενδεχόμενο εκτροχιασμού του food cost.

### **Λάθη και αστάθμητοι παράγοντες**

Ο κίνδυνος εκτίναξης του κόστους των τροφίμων είναι υπαρκτός, από αστάθμητους

και δυσδιάκριτους παράγοντες, που δε συνυπολογίζονται έγκαιρα και μπορούν να κλυδωνίσουν μία επιχείρηση, δημιουργώντας παράλληλα τριγμούς και έριδες ανάμεσα στα στελέχη... Το στάδιο, μάλιστα, που εντοπίζονται και τα περισσότερα λάθη, αποτελεί συνάμα και το νευραλγικό τμήμα της επιχείρησης, που υποτίθεται ότι έχει τον εποπτικό ρόλο για τον έλεγχο των τιμών και τη συγκράτηση του κόστους από έναν πιθανό εκτροχιασμό! Αναφερόμαστε φυσικά στο κομμάτι της αγοράς-παραλαβής των προϊόντων, που επηρεάζεται

άμεσα από τη φερεγγυότητα και τον επαγγελματισμό των προμηθευτών, που σε κάποιες περιπτώσεις, υποκινούμενοι από ιδιότητα και υστεροβουλία, προβαίνουν σε παρατυπίες και εκουσία λάθη, προσβλέποντας σε μία πρόσκαιρη αισχροκέρδεια. Κατά αυτόν τον τρόπο έχει διαπιστωθεί ότι:

- δεν τηρούνται πάντα οι συμφωνηθείσες τιμές αγοράς των προϊόντων,
- η χρέωση στα τιμολόγια γίνεται με βάση τις τιμές ανώτερων ποιοτικά προϊόντων, που αντιστοιχούν όμως στον ίδιο κωδικό,
- αποστέλλονται λιγότερα κιλά ή τεμάχια από αυτά που αναγράφονται στο τιμολόγιο αγοράς,
- αποστέλλονται μικρότερες συσκευασίες του ίδιου προϊόντος και brand που έχει ζητηθεί, που δεν είναι όμως για επαγγελματική χρήση, επειδή ανειβάσει η χρέωση στη μονάδα μέτρησης,
- λόγω συχνής «έλλειψης» κάποιων προϊόντων, προωθούνται άλλα υποκατάστατα, τα οποία όμως είναι πιο ακριβά,
- όταν ο προμηθευτής δεν

μπορεί να ανταποκριθεί στην αυξημένη ζήτηση, τότε η επιχείρηση στρέφεται είτε στην τοπική αγορά είτε σε άλλους προμηθευτές που έχουν πιο ανεβασμένες τιμές.

- είναι πιθανή η αποστολή μέτρους της παραγγελίας και αμελείας δρομολόγησης της υπόλοιπης.

## Πρότυπη κοστολόγηση

Όλες οι παραπάνω περιπτώσεις, ακόμα και όταν δεν παρουσιάζονται σε τακτά χρονικά διαστήματα, μπορούν να επιφέρουν σημαντικές αποκλίσεις στα αρχικά κοστολόγια, επειδή οι πρότυπες συνταγές έχουν βασιστεί σε συγκεκριμένους κωδικούς τροφίμων και με συγκεκριμένες τιμές που πρέπει να μένουν σταθερές - ανάλογα και με τη συμφωνία που έχει προηγηθεί. Γι' αυτό, είναι επιτακτικό οι υπεύθυνοι μιας επιχείρησης μαζικής εστίασης να δίνουν ιδιαίτερη προσοχή στην επιλογή των προμηθευτών και στις συμφωνίες που επιτυγχάνουν μαζί τους, έχοντας ήδη προβλέψει για εναλλακτικές λύσεις, ελλείψει κάποιων προϊόντων.

Υπάρχουν όμως και περιπτώσεις όπου οι αστοχίες παρουσιάζονται ακόμα και στη σύνταξη της αρχικής κοστολόγησης ενός πιάτου, με πιο συχνό φαινόμενο εκείνο των τιμών που ανταποκρίνονται στα προϊόντα της μαναβικής.

Είναι γεγονός ότι οι τιμές στα οπωροκηπευτικά και τα φρούτα μεταβάλλονται συνεχώς, ακολουθώντας ένα εξαιρετικό ράλι τιμών με πολλά σκαμπανεβάσματα, λόγω, π.χ., των ακραίων καιρικών συνθηκών, της ζήτησης ή της έλλειψης, αλλά και της εποχικότητας, με αποτέλεσμα η μαναβική να προσμοιάζει με χρηματιστήριο! Έτσι, ενώ η αρχική κοστολόγηση μπορεί να έγινε με τις τρέχουσες τιμές



Είναι επιτακτικό οι υπεύθυνοι μίας επιχείρησης μαζικής εστίασης να δίνουν ιδιαίτερη προσοχή στην επιλογή των προμηθευτών και στις συμφωνίες που επιτυγχάνουν μαζί τους

κτησης, οι διακυμάνσεις των τιμών μπορεί να ανέτρεψαν άρδην το προϋπολογισμένο κόστος παρασκευής.

Για να υπάρχει, λοιπόν, μία πιο αντιπροσωπευτική εικόνα, εφάμιλλη της πραγματικής αξίας των υλικών της μαναβικής σε τωρινό χρόνο, θα πρέπει εξαρχής να δίδεται μία μέση τιμή αγοράς ή μία μέγιστη, που να διασφαλίζει στο ακέραιο το ποσοστό του κέρδους. Το ίδιο συμβαίνει, αλλά με λιγότερο εμφανή τρόπο, και στις συνταγές όπου μπορεί να συμπεριλαμβάνεται ένα μόνο εποχικό οπωροκηπευτικό ή φρούτο, του οποίου η αγοραστική αξία σε περίοδο εκτός εποχής μπορεί να είναι τριπλάσια από αυτή που εκτιμήθηκε αρχικά, με αποτέλεσμα να εκτινάσσεται στα ύψη.

## Ο «εφιάλης» στην κουζίνα

Η ανομοιογενής μεριδοποίηση κατά τη διαδικασία προετοιμασίας ενός φαγητού, από πιάτο σε πιάτο, είναι άλλο ένα φαινόμενο που μπορεί να συμβάλει στην εκτίναξη του food cost. Όταν το προσωπικό της κουζίνας που είναι υπεύθυνο για τη διαχείριση των πρώτων υλών, δεν ακολουθεί πιστά τις πρότυπες συνταγές, που ορίζουν επακριβώς τις ποσότητες των υλικών που θα χρησιμοποιηθούν, μέχρι τα τελευταία γραμμάρια, τότε δεν μπορούμε να μιλάμε για σταθερή απόδοση του κόστους! Η κακοδιαχείριση των υλικών και η λαθμενής εκτέλεση των συνταγών δε σταματάει, όμως, μόνο εδώ! Απροσεξίες, λάθη, ατυχήματα και σπατάλη συνθέτουν το μενού μίας ερασι-

τεχνικής κουζίνας, που δεν μπορεί να δουλέψει σαν ένα καλοκουρδισμένο ρολόι! Τροφές που δεν ψήθηκαν σωστά ή παραμείθηκαν, υλικά που για κάποιο λόγο πετάχτηκαν, πληθωρικές μερίδες, μεγάλες ποσότητες mise en place που δεν χρησιμοποιήθηκαν, όλα αυτά και άλλα πολλά χτυπούν απευθείας στον κορβάνα της επιχείρησης, δημιουργώντας πονοκέφαλο σε στελέχη και ιδιοκτήτες! Το χειρότερο σενάριο, ωστόσο, θέλει τον εφιάλητη στην κουζίνα να περνάει και στη σάλα του εστιατορίου, εκεί όπου το οποιοδήποτε εργατικό ατύχημα ή λάθος στη χρέωση, ανεβάζει το λογαριασμό... όχι του πελάτη αλλά της επιχείρησης στα ύψη! Ένα κακό service, που δεν μπορεί να συντονιστεί μεταξύ του και να καταγράψει σωστά τις παραγγελίες, που μπορεί να παραλείψει κάποια χρέωση ή να μην έχει την απαιτούμενη ενδοεπικοινωνία με την κουζίνα που παρασκευάζει τα φαγητά, δεν έχει αντίκτυπο μόνο στον πελάτη, αλλά και στο οικονομικό σκέλος της επιχείρησης. Παρ' όλα αυτά, οι ζημιές και τα ελλείμματα στα τρόφιμα δεν οφείλονται πάντα στην ακούσια υπαιτιότητα του προσωπικού. Το προσωπικό πολλές φορές εκμεταλλεύεται το γεγονός της άμεσης πρόσβασης στους εμποτιστικούς χώρους και με το πρόσχημα της οικειοποίησης του χώρου, προβαίνει σε αλόγητη ιδιοκατανάλωση, μιας και δεν υπάρχουν οι αυστηροί ελεγκτικοί μηχανισμοί για να αποτρέψουν τέτοιου είδους καταστάσεις. Γι'αυτό, για την καλύτερη δυνατή θωράκιση της επιχείρησης από παραβατικές συμπεριφορές, θα πρέπει να λαμβάνονται κάποιες δικλίδες ασφαλείας, ώστε να αποφεύγονται έτσι τα ελλείμματα.

## Τρόφιμα σε τάξη

Και φυσικά, ο κατάλογος εκτίναξης του food cost δεν τε-



Απροσεξίες, λάθη, απυξήματα και σπατάλη συνθέτουν το μενού μίας ερασιτεχνικής κουζίνας.

λείωνει εδώ! Η κουζίνα, που είναι ο καθρέπτης κάθε χώρου μαζικής εστίασης, οφείλει να ακολουθεί κάποιους κανόνες ασφάλειας και υγιεινής, επιβάλλοντας συγχρόνως μία ορθή και λειτουργική οργάνωση ως προς την αποθήκευση των πρώτων υλών και τη συντήρησή τους. Η άτακτη και άναρχη τακτοποίηση των υλικών μέσα σε ακατάλληλους αποθηκευτικούς χώρους μπορεί να οδηγήσει σε αλλοιώσεις των ευπαθών προϊόντων και σε ανυπολόγιστες καταστροφές. Το ίδιο μπορεί να συμβεί και με την πλημμελή συντήρηση των τροφών που δεν τοποθετούνται σε

κατάλληλες συσκευασίες με προστατευτικό κλείσιμο και σφηνώνονται εκτεθειμένες σε κάθε είδους επιμολύνσεις.

Είναι κοινό μυστικό ότι όταν μία επιχείρηση παρουσιάζει ζημιές και βλέπει τα κέρδη της να φυλλορροούν, συνήθως αποφασίζει να «ρίξει» την ποιότητα του φαγητού, αγοράζοντας υποκατάστατα προϊόντα, που είναι πιο φθηνά, ή σε κάποιες περιπτώσεις να ανεβάσει τις τιμές, σε μία προσπάθεια να ισοσκελίσει τα έξοδα με τα έσοδα! Σε κάθε περίπτωση, όμως, οι ενέργειες αυτές επιδρούν εις βάρος του καταναλωτή! Το ορθότερο για έναν επαγγελματία

του κλάδου που θέλει να σέβεται τόσο την επιχείρησή του όσο και την πελατεία του είναι να στοχεύει στον εξορθολογισμό των δαπανών που προέρχονται από απρόσκοπτες σπατάλες και από την ανυπαρξία ελέγχου, και να προσεί σε μία αναθεώρηση του food cost που θα ταυτίζεται με την πραγματικότητα. Γιατί η αύξηση των εσόδων και η μεγιστοποίηση του κέρδους έρχεται μόνο από ένα εύγεστο, ποιοτικό και εμπορικό πιάτο, που ανταποκρίνεται στην τιμή του και σερβίρεται με τον καλύτερο δυνατό τρόπο!

## TECHNORAN: Καινοτόμοι λύσεις για οικονομική ανάπτυξη

Η εταιρεία TECHNORAN, κατέχοντας ηγετική θέση στο χώρο της μαζικής εστίασης, μέσω της ολοκληρωμένης λύσης εξοπλισμού και λογισμικού Ariston, προσφέρει καινοτόμοι λύσεις στον επιχειρηματία και στο προσωπικό, ώστε οι επιχειρήσεις του κλάδου να είναι σε θέση να μεγιστοποιούν την οικονομική τους ανάπτυξη, στηριζόμενες στην πληροφόρηση και στον έλεγχο που εφορμάζει η ορθή εκμετάλλευση των νέων τεχνολογιών.

Η κοστολόγηση του μενού αποτελεί στο σημερινό οικονομικό πλαίσιο ένα από τα σημαντικότερα θέματα που οι επιχειρήσεις καλούνται να περιφορηθούν, μιας και έχει άμεσο αντίκτυπο στον περιορισμό των εξόδων και στις πωλήσεις του κατα-

στήματος. Η ολοκληρωμένη λύση Ariston δίνει τη δυνατότητα στον επιχειρηματία-υπεύθυνο καταστήματος να ελέγχει και να διαχειρίζεται τις πρώτες ύλες, αφού μπορεί να εισαγάγει μέσα στο σύστημα τους προμηθευτές του και τα είδη τους. Με αυτόν τον τρόπο μπορεί να διαπιστώνει σε πραγματικό χρόνο τυχόν κακοδιαχείριση των υλικών, καθώς και τον επιθυμητό ή όχι τρόπο λειτουργίας των τμημάτων παρασκευής των προϊόντων του μενού. Εκτός από άμεσο έλεγχο και διαχείριση των πρώτων υλών, ο χρήστης είναι σε θέση να έχει πλήρη εικόνα σε πραγματικό χρόνο των επιμέρους λειτουργιών της επιχείρησης, οι οποίες μπορούν να δράσουν προσαρμοστικά στο κόστος του μενού.

Η λύση Ariston προσφέρει: α) 50% εξοικονόμηση του χρόνου προετοιμασίας των παραγγελιών, β) αρθότερο κατοκερισμό τους και γ) έγκαιρη παράδοσή τους ακόμα και σε ώρες αιχμής (είτε αφορά delivery είτε άμεση πώληση), μειώνοντας το κόστος του μενού και αυξάνοντας ταυτόχρονα την παραγωγή. Συνεπώς, η όλη μηχανοργάνωση της παραγωγής από τη λήψη μέχρι την παράδοσή της δεν αφήνει το παραμικρό περιθώριο για ανυπονοησίες και λάθη μεταξύ των εργαζομένων. Τέλος, ο διαχειριστής του συστήματος έχει οποιαδήποτε στιγμή αναλυτική παρουσίαση των ταμείων, της κίνησης των χρηστών και όλων των παραγγελιών της ημέρας, εκκρεμών και μη.