

# Аудит прибыли: 10 шагов

## Производство: кухня, бар, меню, закупки

### 1. Кухня и производство

- Стандартизация
- Разделение зон ответственности
- Логистика внутри смены
- Чек-листы открытия, закрытия и передачи смены
- Обучение
- Контроль через цифры
- Расхождение факт-фудкоста и план-фудкоста

### 2. Бар и напитки

- Порционирование
- Себестоимость напитков
- Апсейл
- Списания, просрочка

### 3. Меню как инструмент

- ABC/XYZ-анализ
- Цена позиции против воспринимаемой ценности
- Визуальная навигация меню
- Актуальность калькуляций

### 4. Закупки и склад

- Условия с поставщиками
- Регулярность инвентаризации и расхождения факт/учёт
- Потери при хранении
- Дублирующие позиции у разных

## Зал: сервис, гости, персонал

### 5. Зал и сервис

- Средний чек и умение официантов предлагать
- Оборачиваемость места
- Скорость обслуживания
- Ошибки в заказах

### 6. Гостевой опыт

- Первое впечатление
- Соответствие позиционирования заведения и реального опыта гостя
- Отзывы и жалобы

## 7. Персонал

- ФОТ в процентах от выручки
- Текучка и её стоимость
- Система мотивации
- Система онбординга

## **Управление: финконтроль, технологии, маркетинг, регуляторные риски**

## 8. Финансовый контроль

- P&L и ДДС
- Кассовая дисциплина
- Скрытые расходы

## 9. Технологии и автоматизация

- POS-система
- Интеграция склада с учётом
- Комиссия агрегаторов доставки
- Себестоимость упаковки для доставки

## 10. Маркетинг и трафик

- САС по каналам и его окупаемость
- Доля повторных гостей
- Работа с базой гостей

## 11. Юридические и регуляторные риски

- СанПиН и ХАССП

## Стоимость работы

| Вариант                 | Что входит                                                                                                             | Формат                          | Срок                     | Стоимость                                                                                        |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Экспресс-аудит          | Разбор документов (P&L, выгрузка продаж / себестоимости по позициям) + видео-звонок с командой, точки роста без выезда | Удалённо                        | 3-5 дней                 | 40 000-90 000 ₽<br>в зависимости от масштаба и количества позиций в меню                         |
| Полный аудит (1 точка)  | Все 11 зон, выезд на площадку, отчёт с цифрами по каждой зоне, программа действий                                      | Выезд + отчёт                   | 2-4 недели на одну точку | 150 000-350 000 ₽<br>в зависимости от масштаба заведения,<br>не включает командировочные расходы |
| Аудит сети              | Полный аудит по каждой точке + сведение в единую систему стандартов                                                    | Выезд по точкам + сводный отчёт | по согласованию          | цена за точку со скидкой на объём                                                                |
| Сопровождение внедрения | Помощь в реализации программы действий после аудита                                                                    | Помесячно                       | от 1 месяца              | от 50 000 ₽/месяц, зависит от масштаба заведения                                                 |

## Контактные данные

**Богатова Наталья**

