



## Задание к блоку Расходы

- 1.** План/факт ресторана составлен
- 2.** Утверждены цифры и проценты в План/Факт
- 3.** Внедрен Cost&Price
- 4.** С шеф-поваром и шеф-барменом проведены встречи по Cost&Price
- 5.** Приняты решения по неудовлетворяющим вас позициям
- 6.** Разработана система штрих-кодов и стандарта тары
- 7.** Инвентаризация проводится с помощью сканирования штрих-кодов
- 8.** Разработаны и внедрены Листы заготовок на кухне и в баре
- 9.** Рассчитана минимальная продуктивность работы поваров и барменов
- 10.** Составлен мастер-график и рассчитаны идеальные часы
- 11.** Внедрен WLC - недельный учет расходов на оплату труда