

ГОЛОВНИЙ ПОМІЧНИК
РЕСТОРАНУ В ЗБІЛЬШЕННІ
ПРИБУТКУ

організація бухгалтерії

курси з фінансового керування

управлінський облік

info@chefcash.com.ua

+ 38 067 507 25 80

www.chefcash.ua

НАМ ДОЗВОЛЕНО ДУМАТИ ВИНЯТКОВО ПРО ГРОШІ

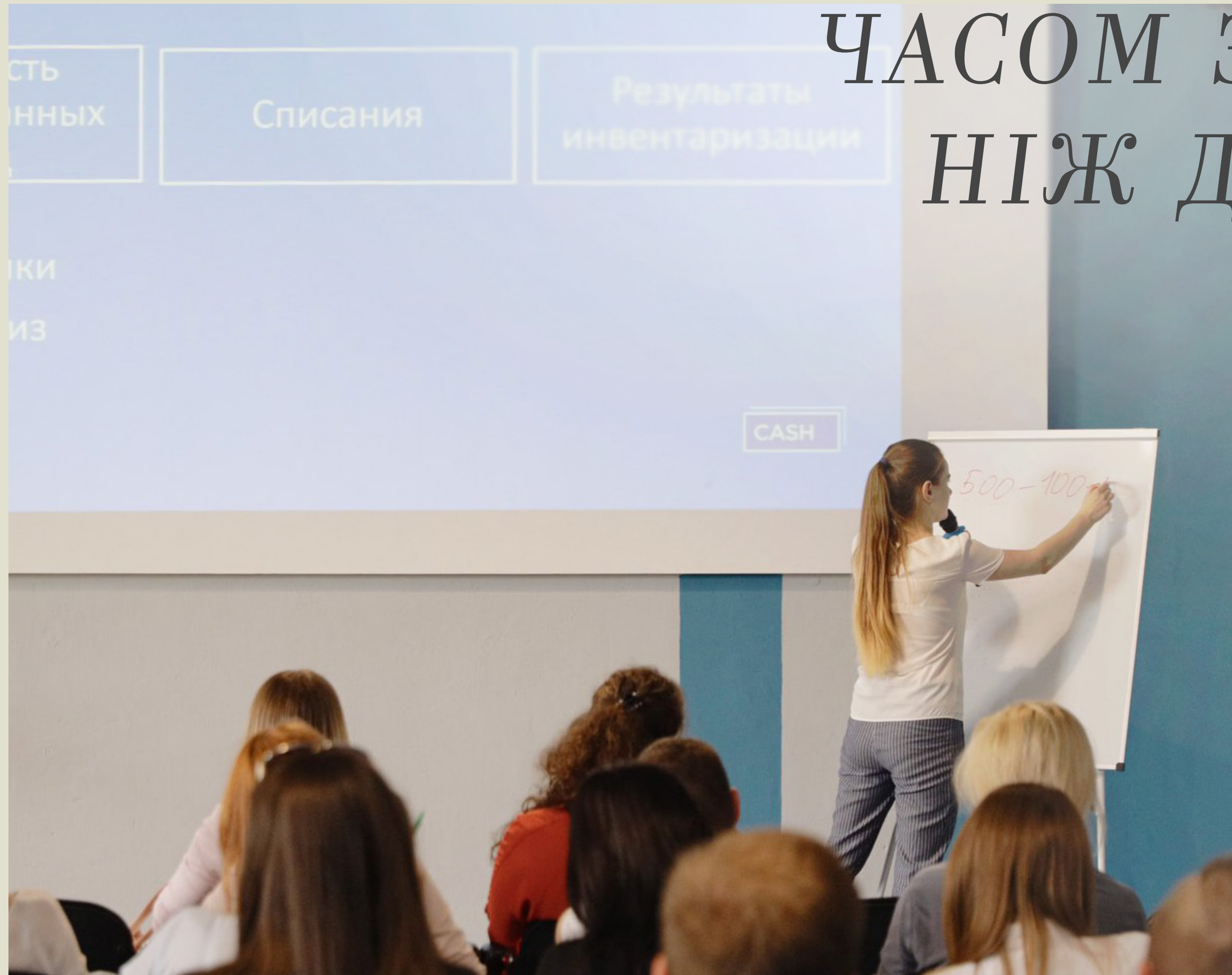
Суть нашої роботи — меркантильність на вашу користь. На це орієнтовано всі наші послуги, і єдине, з чим ми не можемо визначитися, — збільшувати чи підвищувати ваші прибутки.

Наші цифри й звіти спрямовано на те, щоб показати слабкі місця в керуванні й точки зростання.

Ми знаємо, яким має бути співвідношення доходів і витрат, контролюємо рух грошей, рекомендуємо, що робити, щоб показники зростали.



*ВІДКРИТІ З 2015 РОКУ * НАЛАГОДИЛИ ОБЛІК 63 РЕСТОРАНІВ * 32 ПРАЦІВНИКИ * ПРАЦЮЄМО З ПКО, R-KEEPER, IC, POSTER, SMART TOUCH, MEDOC, CHECKBOX * КОРИСНІ РЕСТОРАНАМ ВІД 300 ТИС. ЩОМІСЯЧНОГО ВИТОРГУ *



ЧАСОМ ЗНАЄМО БІЛЬШЕ, НІЖ ДОСВІДЧЕНІ РЕСТОРАТОРИ

Знаємо, на які прибутки ресторатор може розраховувати, як оптимізувати витрати, яка бізнес-модель нині безперспективна. І постачальника теж можемо порадити — то вже як бонус.

Ми бачимо зріз усієї ресторанної галузі: ціни, цифри, найвигідніші умови постачальників. Ми мов сірі кардинали: наша діяльність не публічна, та ми володіємо найважливішою інформацією ринку.

НЕ УСКЛАДНЮЄМО Й ТАК ДОСИТЬ СКЛАДНЕ

Якщо ніхто не розумітиме, чим ми займаємося, наша робота знеціниться. Саме тому простота й прозорість для нас найліпші друзі. Усі звіти й цифри ми пояснюємо на прикладах вашої справи, на всі запитання відповідаємо як учитель, закоханий у математику.

Ми чудово розуміємо, що за цифрами стоїть ваша пристрасть і любов до ресторану, та прагнемо показати, як зміна лише одного показника впливає на міцність усієї системи і як уважність до обліку виводить заклад на новий рівень.



“

ЯК МЕНІ ЗБІЛЬШИТИ ПРИБУТОК?

”

Ми знаємо як. У звітах прибутків і витрат ми часто бачимо, як нехтування одним показником зрізає всю успішність закладу. Так буває, наприклад, з фудкостом. Після налагодження обсягу списання, зменшення нестач, налагодження закупівель істотно змінюються фінальні цифри.

Ми здатні не лише їх показати, а й допомогти поліпшити робочі процеси. Проаналізуємо всі витратні статті й дамо рекомендації, як досягти балансу.

“ У НАС ПОСТІЙНА
НЕСТАЧА
ПРОДУКТІВ

”

Це притаманно всім ресторанам, але проблему можна розв'язати, побудувавши систему інвентаризації продуктів. Нестачі — це не лише про зловживання, а й про неорганізовані процеси. Ми з вами затвердимо «Регламент розбору переобліку», визначимо норми списання ресторану, упровадимо технологію аналізу відхилень і, наприклад, пропрацюємо позиції ще раз, щоб перевірити відсоток відходу.

Ви зменшите нестачі і надлишки, зможете закупати стільки продуктів, скільки вам потрібно, та не переплачуватимете за помилки в розрахунках.

“
ДОВОДИТЬСЯ ПОСТІЙНО
КОНТРОЛЮВАТИ ОПЕРАЦІЇ
КОМАНДИ

”

З десяток людей, які постійно працюють з касовими операціями, обов'язково часом помиляються. Забули внести чек, не позначили в програмі, скасували страву, скасували замовлення — без єдиної технічної системи відстежити все це неможливо. Але якщо ви працюєте на iiko, ми легко впровадимо контроль зняття грошей просто з фронту.

Ми звірятимемо всі платежі щодня за попередній день, щоб залишки коштів збігалися, а адміністратор будь-якої миті бачитиме, скільки грошей має бути в касі.

“

*ЛИШЕ ОДНЕ
ЗАПИТАННЯ:
ДЕ МОЇ ГРОШІ?*

”

Безперечно, з прибуткового ресторану ви маєте отримувати дивіденди. І щоб це відбувалося щомісяця у визначені дати, ми допоможемо з платіжним календарем, усунемо касові розриви, сприятимемо тому, щоб гроші не заморожувалися у формі продуктів на складах.

Порахуємо, скільки ви можете отримувати без шкоди для бізнесу, і поставимо цю роботу на потік. Різні місяці матимуть різну успішність, та ви щомісяця отримуватимете справедливую суму.

“

УСІ ФІНАНСОВІ ЗВІТИ ОТРИМУЮ ВІД БУХГАЛТЕРА З БОЄМ

”

У Chef Cash є жарт про «цінний кінцевий продукт»: «ЦКП обіду — пустий ланчбокс». ЦКП — головна мантра нашої команди, і під час співпраці ми теж керуватимемося ним. Бухгалтери часто орієнтуються на процес, а не на результат, і щоб це змінити, ми ведемо календар завдань та упроваджуємо регулярність звітів.

Тож всю інформацію та аналітику ви отримаєте згідно затвердженого регламенту.

“
НІБИ Й БУХГАЛТЕР Є, АЛЕ
Й ШТРАФИ З ПОДАТКОВОЇ
НАДХОДЯТЬ

”

Податкове керування — одна з окремих послуг Chef Cash. Окрім звичайного вирахування податків і вчасного подання звітів, ми порадимо вам способи податкової оптимізації (перехід на іншу форму власності чи податок, користування державними програмами) і триматимемо в курсі нормативних змін.

Юридичні партнери регулярно інформують нас про нововведення, тож шансу пропустити нові вимоги немає. А якщо й трапиться якийсь форс-мажор з нашої провини, штрафи ми візьмемо на себе.

“
МЕНІ ЛЕГКО В МАРКЕТИНГУ,
А З ЦИФРАМИ НІЯК
НЕ РОЗБЕРУСЯ
”

Чи не найважливіша частина нашої роботи — щомісячні звіти про фінансові показники ресторану. Уже після першої презентації ви зрозумієте значення сухих відсотків, а наступного разу ставитимете запитання, використовуючи професійну термінологію.

Ми допомагатимемо вам опанувати мову цифр під час щомісячних зустрічей і можемо окремо провести навчальний інтенсивний курс «Математика кухні» або «Ресторан у цифрах», де навчимо фінансового керування.

3 НАПРЯМИ РОБОТИ

УПРАВЛІНСЬКИЙ ОБЛІК

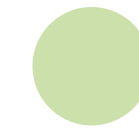


КОМПЛЕКСНИЙ АБО СПЕЦІАЛІЗОВАНИЙ УПРАВЛІНСЬКИЙ ОБЛІК.

За технологією, яку ми розробили, й усталеними стандартами допоможемо ресторану налагодити всі фінансові процеси й операції.

Ведемо на аутсорсі у форматі абонентського обслуговування.

ОРГАНІЗАЦІЯ БУХГАЛТЕРІЇ



НАЛАШТУВАННЯ РОБОТИ ВНУТРІШНЬОЇ БУХГАЛТЕРІЇ З ОРІЄНТАЦІЄЮ НА ФІНАНСОВИЙ РЕЗУЛЬТАТ.

Сформуємо стратегію робіт після аудиту й визначимо, які процеси потрібно налаштувати. Переформатуємо відділ бухгалтерії під нові правила.

Реалізуємо проєктно за два місяці.

НАВЧАННЯ ФІНКЕРУВАННЯ



КУРСИ З ФІНАНСОВОГО КЕРУВАННЯ ДЛЯ ВЛАСНИКІВ, ШЕФІВ І ТОП-МЕНЕДЖМЕНТУ РЕСТОРАНІВ.

Проведемо групове навчання, теорію поєднано з насиченою практикою. Ви працюватимете на основі власних закладів, а після кожної теми проходитимете атестацію.

Після завершення курсу й атестації учасники отримують дипломи.

КЕРУВАННЯ ЕКОНОМІЧНИМИ ПРОЦЕСАМИ ЗАКЛАДУ АБО ОКРЕМИМИ НАПРЯМАМИ НА АУТСОРСІ.

УПРАВЛІНСЬКИЙ ОБЛІК


**ФІНАНСОВИЙ
ОБЛІК**

**ТОВАРНИЙ
ОБЛІК**

**ПОДАТКОВИЙ
ОБЛІК**

**КАДРОВИЙ
ОБЛІК**

- ✓ ЗВІТ ПРО ВИТРАТИ Й ПРИБУТКИ
- ✓ АНАЛІЗ ВІДХИЛЕНЬ В ІНВЕНТАРИЗАЦІЇ
- ✓ КОНТРОЛЬ РУХУ КОШТІВ І ТОВАРІВ
- ✓ АНАЛІЗ СЕРЕДНЬОГО ЧЕКА
- ✓ ВИРАХУВАННЯ ОПТИМАЛЬНОГО ФУДКОСТУ
- ✓ КОНТРОЛЬ ЗАКУПІВЕЛЬ
- ✓ ФІНАНСОВЕ ПЛАНУВАННЯ
- ✓ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЗІ ЗБІЛЬШЕННЯ ПРИБУТКУ

- 
- 01 ЗНАЙОМСТВО Й ОБГОВОРЕННЯ ЗАВДАНЬ
 - 02 АУДИТ
 - 03 СТВОРЕННЯ ФІНАНСОВОЇ МОДЕЛІ
 - 04 ВИЗНАЧЕННЯ ПОТРІБНИХ ПОСЛУГ
 - 05 ЩОМІСЯЧНЕ АБОНЕНТСЬКЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ
 - 06 ЩОМІСЯЧНІ ЗВІТИ ПРО РОБОТУ РЕСТОРАНУ
 - 07 ЩОТИЖНЕВИЙ КОНТРОЛЬ ЗАКУПІВЕЛЬ
 - 08 РЕГУЛЯРНИЙ ЗВ'ЯЗОК У TELEGRAM І ZOOM

НАЛАШТУВАННЯ ВНУТРІШНЬОЇ БУХГАЛТЕРІЇ,
МЕТА ЯКОЇ — ПРИБУТКОВІСТЬ ЗАКЛАДУ.

У РЕЗУЛЬТАТІ БУХГАЛТЕР
ЗВІТУВАТИМЕ ПРО:

ЩОДНЯ:

ВИТОРГ

КІЛЬКІСТЬ ЧЕКІВ

СЕРЕДНІЙ ЧЕК

НЕБЕЗПЕЧНІ ОПЕРАЦІЇ

КОЖНІ ДВА ТИЖНІ:

РЕЗУЛЬТАТИ ІНВЕНТАРИЗАЦІЇ З КОМЕНТАРЯМИ ПРО
ВІДХИЛЕННЯ

ЗРІЗ ПЛАН-ФАКТУ: ЧИ ВДАЄТЬСЯ ДОТРИМУВАТИСЯ
БЮДЖЕТУ ДОХОДІВ І ВИДАТКІВ

ЩОТИЖНЯ:

СУМИ СПИСАНЬ

ЗМІНУ ЗАКУПІВЕЛЬНИХ ЦІН

ЗАКУП ТОВАРУ
НА ВЕЛИКИЙ ЗАЛИШОК

ЩОМІСЯЦЯ:

РУХ КОШТІВ

ПРИБУТКИ Й ЗБИТКИ З
ДЕТАЛІЗАЦІЄЮ ВИДАТКІВ

УПРАВЛІНСЬКИЙ БАЛАНС
СОБІВАРТІСТЬ СТРАВ

АВС-АНАЛІЗ

КЛЮЧОВІ ПОКАЗНИКИ БІЗНЕСУ
В ДИНАМІЦІ

БЮДЖЕТ ДОХОДІВ І ВИДАТКІВ
НА НАСТУПНИЙ МІСЯЦЬ

ОРГАНІЗАЦІЯ БУХГАЛТЕРІЇ



- 01 ЗНАЙОМСТВО Й ВИЗНАЧЕННЯ ПРОГАЛИН
У ВЕДЕННІ БУХГАЛТЕРІЇ
- 02 ЗНАЙОМСТВО З БУХГАЛТЕРОМ
- 03 УПРОВАДЖЕННЯ РОБОЧОГО КАЛЕНДАРЯ БУХГАЛТЕРА
- 04 СТВОРЕННЯ ДАШБОРДУ ДЛЯ КОНТРОЛЮ
ЗА КЛЮЧОВИМИ ПОКАЗНИКАМИ РЕСТОРАНУ
- 05 УПРОВАДЖЕННЯ ЦІННОГО КІНЦЕВОГО ПРОДУКТУ
- 06 ВИЗНАЧЕННЯ КРІ

**ВАРТІСТЬ — 25 ТИС. ГРН НА МІСЯЦЬ.
ПРОЕКТ ТРИВАЄ ДВА МІСЯЦІ.**

Працюємо лише з клієнтами на iiko.

НАВЧАННЯ ФІНАНСОВОГО КЕРУВАННЯ

ДЛЯ ШЕФ-КУХАРІВ,
КЕРІВНИКІВ
ТА ВЛАСНИКІВ РЕСТОРАНУ

КУРС ДЛЯ ШЕФІВ «МАТЕМАТИКА КУХНІ»

ЗА ТРИ ЗУСТРІЧІ ПО 1,5 ГОДИНИ НАВЧИМО:

- ✓ Знижувати фудкост.
- ✓ Контролювати обсяги списань.
- ✓ Створювати ефективне меню.
- ✓ Збільшувати оборотність складу.
- ✓ Зменшувати відхилення в інвентаризації.

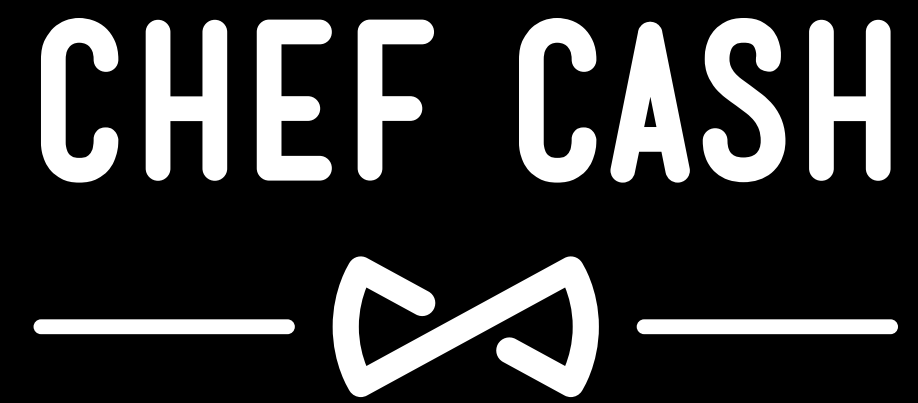
ВАРТІСТЬ — 1000 ГРН + ДЕПОЗИТ 1500ГРН,
який повністю або частково
повертаємо за результатами атестації.

КУРС ДЛЯ КЕРІВНИКІВ «РЕСТОРАН У ЦИФРАХ»

ЗА ЧОТИРИ ЗУСТРІЧІ ПО 1,5 ГОДИНИ НАВЧИМО:

- ✓ Аналізувати ключові показники ефективності ресторану.
- ✓ Бачити точки зростання прибутку.
- ✓ Планувати бюджет.
- ✓ Користуватися платіжним календарем.
- ✓ Читати звіт про прибутки й збитки, звіт про рух коштів, баланс.
- ✓ Ухвалювати управлінські рішення на основі цифр.

ВАРТІСТЬ — 2500 ГРН + ДЕПОЗИТ 2500ГРН,
який повністю або частково
повертаємо за результатами атестації.



ГОЛОВНИЙ ПОМІЧНИК
РЕСТОРАНУ В ЗБІЛЬШЕННІ
ПРИБУТКУ

*Зі всіма додатковими запитаннями, зокрема
«Чи можна вижити з фудкостом 50%», звертайтеся за:*

info@chefcash.com.ua

+ 38 067 507 25 80

www.chefcash.ua