

Программа видеокурса

# УПРАВЛЕНИЕ ЭКОНОМИКОЙ И ПРИБЫЛЬЮ РЕСТОРАНА

В видеокурсе передаем рабочие техники, которые помогают: влиять на прибыль, выстраивать производственный и управленческий учёт, управлять товарными остатками и кредиторской задолженностью. Вы сможете сократить издержки, удержать и улучшить себестоимость, оптимизировать фонд оплаты труда.

В результате обучения вы получите:

- Видеозаписи и презентации уроков
- Бланки и шаблоны полезных документов
- Сертификат Welcomerго об окончании курса

<b>МОДУЛЬ № 1</b>	<b>Правила производственного учета. Защита себестоимости</b>
Занятие 1	Общая логика производственного учета. Как построить систему работы с производственным учетом, контролировать эффективность программ и доступ к ним
Занятие 2	Политика организации складов в учете, материальная ответственность и ключное хозяйство
Занятие 3	Виды и политики работы с номенклатурными справочниками в учете. Последствия ошибок и как их избежать
Занятие 4	Рецепты в производственном учете: как верно построить в программе учета, основные ошибки, правила проверки и схема корректировки
Занятие 5	Технологии и инструменты управления товародвижением внутри и между предприятиями
Занятие 6	Как без стресса подготовиться и провести инвентаризацию
Занятие 7	После инвентаризации: эффективные отчеты разбора результатов и стандарт комитета по инвентаризации
<b>МОДУЛЬ № 2</b>	<b>Правила управленческого учета. Защита прибыли</b>
Занятие 1	Структура и правила управленческого учета

Занятие 2	Эффективный отчет о прибылях и убытках: дерево статей и политики управленческого учета
Занятие 3	Как управляющему держать под контролем денежные потоки ресторана и прогнозировать результат: политика эффективного ДДС
Занятие 4	Управленческий баланс: основные задачи и отличия от ОПИу и ДДС
Занятие 5	Автоматизация управленческого учета: формируем план автоматизации и подбираем программы
<b>МОДУЛЬ № 3</b>	<b>Улучшаем выручку ресторана</b>
Занятие 1	Как с помощью сервиса управлять гостевым потоком
Занятие 2	Типология гостей по платежеспособности и длительности визита
Занятие 3	Методика управления выручкой Motive Marketing™
Занятие 4	Как сервис влияет на выручку ресторанов. Наполняемость заказа и структура спроса. Как увеличивать средний чек
Занятие 5	Как управлять продажами через сотрудников сервиса. Плановые показатели и менеджмент ежедневных достижений показателей
Занятие 6	Как построить эффективную систему материальной и нематериальной мотивации в сервисе для повышения продаж
Занятие 7	Группы гостей и оценка зонирования
<b>МОДУЛЬ № 4</b>	<b>Экономическая эффективность меню ресторана</b>
Занятие 1	Правила построения и проведения портфельного анализа меню и идеи на его основании. Логика гостевого потребления
Занятие 2	Экономический анализ меню и программа по правильному формированию товарного портфеля

Занятие 3	Эффективная ассортиментная матрица: оптимизируем и управляем
Занятие 4	Подготовка и правила проведения товарного комитета для контроля и управления себестоимостью сырья
<b>МОДУЛЬ № 5</b>	<b>Управление показателями себестоимости и товарных остатков</b>
Занятие 1	Как запускать меню, которое будет экономически выгодно
Занятие 2	Что такое и как анализировать себестоимость продаж и себестоимость рецептов
Занятие 3	Как сервис влияет на продажи. Анализируем себестоимость и используем go-list как инструмент управления себестоимостью спроса
Занятие 4	Анализ и управление закупочными ценами
Занятие 5	Как работать с аналитикой закупочных цен, чтобы влиять на себестоимость
Занятие 6	Расчет ликвидности и контроль товарных остатков
Занятие 7	Комитет по себестоимости: что делать, чтобы все было в порядке
<b>МОДУЛЬ № 6</b>	<b>Управление затратами и улучшение прибыли</b>
Занятие 1	Полная схема оперативной аналитики: ежедневные, еженедельные и ежемесячные отчеты, чтобы держать экономику под контролем
Занятие 2	Аналитика, общая схема и инструменты управления фондом оплаты труда ресторана
Занятие 3	Управление затратами ресторанов
Занятие 4	Расчеты финансовых потенциалов и работа на их достижение
Занятие 5	Принципы и цели бюджетирования. Финансовое планирование деятельности

---

Занятие 6	Эффективная схема бюджетного контроля в компании
Занятие 7	KPI, как часть системы управления экономикой ресторана
Занятие 8	Как запустить эффективный бюджетный комитет
<b>МОДУЛЬ № 7</b>	<b>Финансовое моделирование и анализ деятельности компании</b>
Занятие 1	Полная схема финансового анализа деятельности компании: от планирования до отчета о ДДС
Занятие 2	Финансовые комитеты. Техники ППР в управлении прибылью
Занятие 3	Финансовое моделирование новых проектов: виды и структура моделей, ключевые метрики и параметры оценки бизнеса, риск-менеджмент
Занятие 4	Формирование финансовой стратегии компании: этапы, методики разработки, выявление точек роста, инструменты оценки результативности

---