

Организация питания в столовой



ТАТЬЯНА МАСЛЕННИКОВА
АПРЕЛЬ 2015 Г.

АХП
ОБЪЕДИНЕНИЕ

С ЧЕГО НАЧАТЬ?

- ✘ Столовая внутри компании – особый вид сотрудничества.
- ✘ Выбор подрядчика: рекомендации и опыт, конкурс, правильные вопросы;
- ✘ Четко очерченные функции участников контракта позволяют правильно разграничить их ответственность
- ✘ Условия предоставления услуги сотрудникам
- ✘ Коммерческие условия – результат диалога двух сторон



СОБСТВЕННАЯ СТОЛОВАЯ – ОСОБАЯ ФУНКЦИЯ

Аренда помещения	Платит подрядчик	Не платит	Важные условия, определяющие стоимость услуг (стоимость обедов для сотрудников)
Кухонное оборудование	Подрядчик арендует	Подрядчик имеет собственное	
Коммунальные платежи	Платит подрядчик	Не платит	
Количество сотрудников	Влияет на стоимость блюд, особенно, если питание дотационное		



- ✘ Столовая – один из видов поощрения сотрудников вне зависимости от того, платят они за обеды или нет

ВЫБОР ПОДРЯДЧИКА

- ✘ Рекомендации обязательны
- ✘ Посетите столовую – личный опыт важен
- ✘ Конкурс: лояльность и скорость реакции
- ✘ Не ленитесь читать и править меню!
- ✘ Задавайте вопросы:
 - А что еще вы можете?
 - Какие условия создаете для собственного персонала?
 - Как планируете развивать свой бизнес?
 - Посещаете ли профессиональные семинары, выставки, конференции?



РАЗГРАНИЧЕНИЕ ОТВЕТСТВЕННОСТИ

Арендная плата за помещение

Арендная плата за кухонное оборудование

Коммунальные платежи

Закупка продуктов, посуды, кухонного и столового инвентаря

Приготовление и раздача блюд

Обслуживание основного производственного оборудования в соответствии с утвержденным регламентом

Закупка кассовой и оргтехники

Уборка, дезинфекция, дератизация помещений кухни и столовой

Вывоз мусора

Организация доставки продуктов и готовых блюд

Предоставление телефонной и интернет связи

Обслуживание периферийного оборудования (вентиляция, жируловители и пр.)

ЧТО НА ОБЕД?

В меню обязательно должны быть блюда разных ценовых категорий

Показатель	Количество позиций	Выход	Минимальная цена блюда (без дотации)	Максимальная цена блюда
Салаты и холодные блюда	5	120гр	25	50
Первые блюда	3	250гр.	35	50
Вторые блюда	5	от 100гр	50	130
Гарниры	3	от 150гр.	20	75
Выпечка	В ассортименте	60гр.	25	40
Десерт	В ассортименте	от 50гр.	35	50
Напиток собственного производства (250мл.)	В ассортименте	250гр.	20	35
Чай(пакетированный)	черный, зеленый,	200гр.	15	15
Кофе (растворимый)	черный, 3 в одном	200гр.	15	15



ПРИМЕР МЕНЮ

1 Неделя.

Понедельник

Вторник

Среда

Блюда	Выход, гр.	Цена
Салаты и холодные закуски		
Салат из консервированного лосося с рисом яйцом и майонезом	120	45,00 руб.
Салат из моркови с яблоками и сметаной	120	25,00 руб.
Салат картофельный с солеными огурцами и зеленым горошком	120	25,00 руб.
Заливное из ветчины и овощей с горчицей	120/12	40,00 руб.
Салат Столичный	120	50,00 руб.
Первые блюда		
Щи из свежей капусты	250	40,00 руб.
Суп-лапша домашняя с курицей	250/20	45,00 руб.
Суп-пюре из цветной капусты с пшеничными гренками	250/10	40,00 руб.
Вторые блюда		
Куриное филе, запеченное с помидором, майонезом и сыром	75/35	60,00 руб.
Стейк из семги жаренный в картофельной стружке со свежими овощами	125/50	130,00 руб.
Котлеты рубленые из говядины	75	50,00 руб.
Голубцы ленивые в сметанно-томатном соусе	100/30	75,00 руб.
Плов из курицы	75/150	70,00 руб.
Гарниры		
Картофельное пюре	200	25,00 руб.
Рис припущенный	150	20,00 руб.
Спагетти отварные	200	20,00 руб.
Рагу овощное	150	40,00 руб.

Блюда	Выход, гр.	Цена
Салаты и холодные закуски		
Сельдь отварная с картофелем и маринованным луком	120	30,00 руб.
Салат балканский из морской капусты	120	35,00 руб.
Салат Греческий из свежих овощей с маслинами и брынзой	120	50,00 руб.
Салат Мимоза	120	25,00 руб.
Салат из свеклы с растительным маслом	120	25,00 руб.
Первые блюда		
Суп охотничий с куриными патройшками	250	40,00 руб.
Рассольник "Ленинградский" с яйцом	250	45,00 руб.
Суп картофельный с фасолью	250	38,00 руб.
Вторые блюда		
Биточки из свинины	75	50,00 руб.
Сайда запеченная с грибами жареными луком майонезом и сыром	75	65,00 руб.
Шницель куриный рубленый с сыром и зеленью	100	60,00 руб.
Говядина шпикованная овощами с соусом	75/45	105,00 руб.
Шейка свиная маринованная жареная	75	95,00 руб.
Гарниры		
Картофель запеченный в кожуре с кориандром	200	30,00 руб.
Каша гречневая рассыпчатая	200	20,00 руб.
Спагетти отварные	200	20,00 руб.
Овощной салатик с пряными травами	150	15,00 руб.

Блюда	Выход, гр.	Цена
Салаты и холодные закуски		
Морковь острая	120	25,00 руб.
Сельдь с винегретом 35/100.	35/100	35,00 руб.
Салат из ветчины с консервированной фасолью и огурцами 120.	120	40,00 руб.
Салат из печени трески с рисом яйцом и майонезом 120.	120	50,00 руб.
Капуста Гурийская с гвоздикой 120	120	25,00 руб.
Первые блюда		
Суп гороховый с картофелем и копченостями	250	40,00 руб.
Суп-лапша грибная 250.	250	45,00 руб.
Уха крестьянская 250/25.	250	45,00 руб.
Вторые блюда		
Свинина жаренная в тесте 100.	100	55,00 руб.
Котлеты "Пожарские"	100	50,00 руб.
Куриное филе панированное жареное 100.	100	50,00 руб.
Горбушка запеченная под овощным ассорти 100/60.	100/60	90,00 руб.
Говядина тушеная в кисло-сладком соусе 75/75.	75/75	110,00 руб.
Гарниры		
Кус-Кус с овощами 150	150	45,00 руб.
Капуста жареная 150.	150	25,00 руб.
Картофельное пюре 200.	200	25,00 руб.
Фасоль стручковая жаренная с соусом песто 150.	150	50,00 руб.

СХЕМЫ ПООЩРЕНИЯ СОТРУДНИКОВ



- ✘ Дотационное питание;
- ✘ Внедрение кредитной системы питания для работников (питание в счет заработной платы);
- ✘ Значительное снижение стоимости питания
- ✘ Отсутствие наличных расчетов на кассах и ускорение обслуживания (на 30-50%).

СТОЛОВАЯ – ЗОНА ПОСТОЯННОГО КОНТРОЛЯ !

- ✘ Многоуровневая система контроля качества
- ✘ Система контрольной документации, включающая в себя чек-листы и планы устранения нарушений
- ✘ Контроль пищевой безопасности (недопущение повторного использования блюд и сырья);



СТОЛОВАЯ – ЗОНА ПОСТОЯННОГО КОНТРОЛЯ !

Вид контроля	Должностное лицо	Цель контроля
Внутренний контроль		
Санитарный контроль	Санитарный врач	Проверка соблюдения всех процессов предприятия питания гигиеническому стандарту компании и требования м государственных органов.
Супервайзерский	Супервайзер управляющей компании	Независимый контроль специалиста, способного оценить как с профессиональной стороны, так и со стороны потребителя качество оказываемой услуги.
Технологический	Бренд-шеф Заместитель директора по питанию	Соблюдение технологических стандартов компании (наличии документации, приготовление блюд и т.д.)
ОТТБ и ООС	Инженер по охране труда	Контроль соблюдения правил охраны труда, техники безопасности и охраны окружающей среды.
Внешний контроль		
Роспотребнадзор	Инспектор	1.Подтверждение соответствия государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам при производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания 2.Надзор за санитарным, санитарно-техническим состоянием, контроль качества выпускаемой продукции
Клиентский	Представитель клиента	Прямая оценка со стороны потребителя на предмет качества предоставления услуги, принципов ценообразования и т.д.



А ЧТО ЕЩЕ ВЫ МОЖЕТЕ?

- Электронная Система Учета Питающихся – это аппаратно – программный комплекс, позволяющий объединить все процессы предприятия питания, от получения сырья до реализации готовой продукции, в единую систему. Она позволяет осуществлять различные действия, направленные на улучшение качества обслуживания, контроль пищевой безопасности, внедрение социальных программ. Например:

- ❖ Возможность внедрения схем адресного дотационного питания;
- ❖ Получение отчетов и статистических данных по различным показателям: сумма покупок, сумма дотаций, сумма вычета из зарплаты и т.д.
- ❖ Контроль пищевой безопасности
- ❖ Контроль прозрачности деятельности Подрядчика;
- ❖ Возможность ассортиментного контроля по чеку (не только сумма, но и перечень блюд);
- ❖ Возможность внедрения кредитной системы питания
- ❖ Отсутствие наличных расчетов на кассах и ускорение обслуживания (на 30-50%).



А ЧТО ЕЩЕ ВЫ МОЖЕТЕ?



- Единая телефонная Горячая линия, на которую любой из клиентов может обратиться с замечаниями или предложениями по работе столовой.
- Сотрудничество с единым подрядчиком по нескольким услугам упрощает для Заказчика процесс контроля над данными направлениями и снижает общие затраты по ним, например:
 - ❖ профессиональная уборка,
 - ❖ эксплуатация зданий и сооружений,
 - ❖ организация праздничных и официальных мероприятий,
 - ❖ корпоративное и индустриальное питание.

ПОРАБОТАЛИ? ТЕПЕРЬ МОЖНО ПОЕСТЬ.

Из всех вышеперечисленных факторов складывается цена вопроса – т.е. стоимость питания в столовой.

Чем она ниже, тем выше эффективность влияния этого поощрения на удовлетворенность сотрудников.

СПАСИБО!

