

MINI AUDIT

GASTRO PREVÁDZKY

30 otázok pre čísla, sklad, menu, ľudí a procesy

- Tržby a ekonomika
- Food cost a kalkulácie
- Sklad a objednávky
- Menu a predajnosť
- Ľudia a výkon
- Procesy a kontrola

Kontrola mení náhodu na systém.

PRAKTICKÝ SEBAHODNOTIACI NÁSTROJ • GASTROBRATIA

AKO PRACOVAŤ S AUDITOM

Pri každej otázke označte odpoveď, ktorá zodpovedá bežnej praxi za posledných 30 dní. Nehodnoťte plán ani to, ako by to malo fungovať.

2**ÁNO**

Proces funguje, je kontrolovaný a existuje dôkaz.

1**ČIASTOČNE**

Proces existuje, ale nie je stabilný alebo sa nekontroluje.

0**NIE**

Proces nie je nastavený alebo sa v praxi nepoužíva.

Identifikácia prevádzky

Názov prevádzky

Dátum hodnotenia

Hodnotil

Typ prevádzky

Celkové vyhodnotenie

48-60 bodov**Pevný systém**

Väčšina kľúčových oblastí je nastavená a kontrolovaná.

34-47 bodov**Potrebné zásahy**

Systém funguje len čiastočne; vyberte tri priority.

0-33 bodov**Vysoké riziko**

Prevádzka potrebuje okamžitý plán nápravy a následnú kontrolu.

Orientačný sebahodnotiaci nástroj. Nenahrádza prevádzkový audit, HACCP dokumentáciu ani právne posúdenie.

01 TRŽBY A EKONOMIKA

Máte čísla, podľa ktorých viete rozhodovať skôr, než vznikne problém?

OTÁZKA 01

Sledujete tržby denne podľa dňa, času a predajného kanála?

☐ Áno / 2 ☐ Čiastočne / 1 ☐ Nie / 0

Skóre: ____ / 2

Dôkaz / poznámka: _____

OTÁZKA 02

Poznáte minimálnu mesačnú tržbu potrebnú na pokrytie všetkých nákladov?

☐ Áno / 2 ☐ Čiastočne / 1 ☐ Nie / 0

Skóre: ____ / 2

Dôkaz / poznámka: _____

OTÁZKA 03

Evidujete zľavy, storná, reklamácie a položky vydané bez úhrady?

☐ Áno / 2 ☐ Čiastočne / 1 ☐ Nie / 0

Skóre: ____ / 2

Dôkaz / poznámka: _____

OTÁZKA 04

Vyhodnocujete výsledok aspoň raz týždenne, nie iba stav bankového účtu?

☐ Áno / 2 ☐ Čiastočne / 1 ☐ Nie / 0

Skóre: ____ / 2

Dôkaz / poznámka: _____

OTÁZKA 05

Porovnávate mesačný plán tržieb a nákladov so skutočným výsledkom?

☐ Áno / 2 ☐ Čiastočne / 1 ☐ Nie / 0

Skóre: ____ / 2

Dôkaz / poznámka: _____

SÚČET OBLASTI: _____ / 10 bodov

02 FOOD COST A KALKULÁCIE

Cena jedla je správna iba vtedy, keď vychádza z aktuálnej receptúry a nákupných cien.

OTÁZKA 06

Má každé predávané jedlo aktuálnu normu, gramáž a kalkuláciu?

☐ Áno / 2 ☐ Čiastočne / 1 ☐ Nie / 0

Skóre: ____ / 2

Dôkaz / poznámka: _____

OTÁZKA 07

Započítavate technologické straty, odpad, prílohy, obaly a drobné suroviny?

☐ Áno / 2 ☐ Čiastočne / 1 ☐ Nie / 0

Skóre: ____ / 2

Dôkaz / poznámka: _____

OTÁZKA 08

Poznáte cieľový aj skutočný food cost podľa hlavných kategórií predaja?

☐ Áno / 2 ☐ Čiastočne / 1 ☐ Nie / 0

Skóre: ____ / 2

Dôkaz / poznámka: _____

OTÁZKA 09

Prepočítate predajnú cenu pri zmene nákupnej ceny, gramáže alebo receptúry?

☐ Áno / 2 ☐ Čiastočne / 1 ☐ Nie / 0

Skóre: ____ / 2

Dôkaz / poznámka: _____

OTÁZKA 10

Riešite rozdiel medzi teoretickou spotrebou podľa predaja a skutočnou spotrebou?

☐ Áno / 2 ☐ Čiastočne / 1 ☐ Nie / 0

Skóre: ____ / 2

Dôkaz / poznámka: _____

SÚČET OBLASTI: _____ / 10 bodov

03 SKLAD A OBJEDNÁVKY

Sklad nie je pocit. Každá zásoba musí mať dôvod, hodnotu a zodpovednosť.

OTÁZKA 11

Kontrolujete pri príjme množstvo, kvalitu, teplotu a zhodu s dodacím dokladom?

☐ Áno / 2 ☐ Čiastočne / 1 ☐ Nie / 0

Skóre: ____ / 2

Dôkaz / poznámka: _____

OTÁZKA 12

Robíte inventúru vždy rovnakou metódou, v rovnakom čase a s určenou zodpovednosťou?

☐ Áno / 2 ☐ Čiastočne / 1 ☐ Nie / 0

Skóre: ____ / 2

Dôkaz / poznámka: _____

OTÁZKA 13

Máte nastavené minimálne a maximálne zásoby aj zoznam pomaly obrátkových položiek?

☐ Áno / 2 ☐ Čiastočne / 1 ☐ Nie / 0

Skóre: ____ / 2

Dôkaz / poznámka: _____

OTÁZKA 14

Používate FIFO alebo FEFO a máte všetky otvorené suroviny riadne označené?

☐ Áno / 2 ☐ Čiastočne / 1 ☐ Nie / 0

Skóre: ____ / 2

Dôkaz / poznámka: _____

OTÁZKA 15

Vyhodnocujete manká, odpad, nadspotrebu a rozdiely podľa zodpovednej osoby?

☐ Áno / 2 ☐ Čiastočne / 1 ☐ Nie / 0

Skóre: ____ / 2

Dôkaz / poznámka: _____

SÚČET OBLASTI: _____ / 10 bodov

04 MENU A PREDAJNOSŤ

Jedálny lístok musí zodpovedať kapacite kuchyne aj ekonomike prevádzky.

OTÁZKA 16

Poznáte predajnosť a ekonomický prínos každej položky jedálneho lístka?

☐ Áno / 2 ☐ Čiastočne / 1 ☐ Nie / 0

Skóre: ____ / 2

Dôkaz / poznámka: _____

OTÁZKA 17

Zodpovedá počet jedál kapacity kuchyne, skladu a schopnostiam tímu?

☐ Áno / 2 ☐ Čiastočne / 1 ☐ Nie / 0

Skóre: ____ / 2

Dôkaz / poznámka: _____

OTÁZKA 18

Sú najžiadanejšie a ekonomicky dôležité položky v menu jasne viditeľné?

☐ Áno / 2 ☐ Čiastočne / 1 ☐ Nie / 0

Skóre: ____ / 2

Dôkaz / poznámka: _____

OTÁZKA 19

Sledujete vrátené jedlá, nedojedené porcie, odpad a dôvody sťažností hostí?

☐ Áno / 2 ☐ Čiastočne / 1 ☐ Nie / 0

Skóre: ____ / 2

Dôkaz / poznámka: _____

OTÁZKA 20

Meníte ponuku podľa dát z predaja a kalkulácií, nie iba podľa dojmu?

☐ Áno / 2 ☐ Čiastočne / 1 ☐ Nie / 0

Skóre: ____ / 2

Dôkaz / poznámka: _____

SÚČET OBLASTI: _____ / 10 bodov

05 ĽUDIA A VÝKON

Výsledok tímu nevzniká náhodou. Potrebuje jasné očakávania, kontrolu a spätnú väzbu.

OTÁZKA 21

Má každý pracovník písomne určenú úlohu, zodpovednosť a právomoc počas zmeny?

☐ Áno / 2 ☐ Čiastočne / 1 ☐ Nie / 0

Skóre: ____ / 2

Dôkaz / poznámka: _____

OTÁZKA 22

Používate pri nástupe pracovníka jednotný plán zapracovania a kontrolný zoznam?

☐ Áno / 2 ☐ Čiastočne / 1 ☐ Nie / 0

Skóre: ____ / 2

Dôkaz / poznámka: _____

OTÁZKA 23

Máte merateľný štandard rýchlosti, kvality, hygieny a prípravy pracoviska?

☐ Áno / 2 ☐ Čiastočne / 1 ☐ Nie / 0

Skóre: ____ / 2

Dôkaz / poznámka: _____

OTÁZKA 24

Sledujete náklady na prácu a výkon tímu vo vzťahu k tržbe a vyťaženiu prevádzky?

☐ Áno / 2 ☐ Čiastočne / 1 ☐ Nie / 0

Skóre: ____ / 2

Dôkaz / poznámka: _____

OTÁZKA 25

Riešite opakované chyby konkrétnym opatrením, termínom a následnou kontrolou?

☐ Áno / 2 ☐ Čiastočne / 1 ☐ Nie / 0

Skóre: ____ / 2

Dôkaz / poznámka: _____

SÚČET OBLASTI: _____ / 10 bodov

06 PROCESY A KONTROLA

Proces je funkčný vtedy, keď ho vie tím zopakovať a vedenie overiť.

OTÁZKA 26

Máte kontrolné zoznamy na otvorenie, priebeh a zatvorenie prevádzky?

☐ Áno / 2 ☐ Čiastočne / 1 ☐ Nie / 0

Skóre: ____ / 2

Dôkaz / poznámka: _____

OTÁZKA 27

Sú pravidlá hotovosti, storna, zliav a prístupov nastavené a pravidelne kontrolované?

☐ Áno / 2 ☐ Čiastočne / 1 ☐ Nie / 0

Skóre: ____ / 2

Dôkaz / poznámka: _____

OTÁZKA 28

Máte aktuálny sanitačný plán, určené zodpovednosti a vykonané záznamy?

☐ Áno / 2 ☐ Čiastočne / 1 ☐ Nie / 0

Skóre: ____ / 2

Dôkaz / poznámka: _____

OTÁZKA 29

Pozná personál kritické kontrolné body HACCP a postup pri prekročení limitu?

☐ Áno / 2 ☐ Čiastočne / 1 ☐ Nie / 0

Skóre: ____ / 2

Dôkaz / poznámka: _____

OTÁZKA 30

Má každé zistenie nápravné opatrenie, zodpovednú osobu, termín a overenie účinnosti?

☐ Áno / 2 ☐ Čiastočne / 1 ☐ Nie / 0

Skóre: ____ / 2

Dôkaz / poznámka: _____

SÚČET OBLASTI: _____ / 10 bodov

VÝSLEDOK A AKČNÝ PLÁN

Najprv spočítajte oblasti. Potom vyberte tri zásahy, ktoré najviac ovplyvnia stabilitu prevádzky.

Oblasť	Skóre	Stav
Tržby A Ekonomika	___ / 10	_____
Food Cost A Kalkulácie	___ / 10	_____
Sklad A Objednávky	___ / 10	_____
Menu A Predajnosť	___ / 10	_____
Ľudia A Výkon	___ / 10	_____
Procesy A Kontrola	___ / 10	_____
CELKOVÝ VÝSLEDOK	___ / 60	

Tri priority na najbližších 30 dní

Konkrétny krok	Zodpovedný	Termín	Ako sa overí

Kontrola po 30 dňoch: Dátum _____ Výsledok _____

AUDIT NIE JE CIEĽ. CIEĽ JE ZMENA.

Vyberte tri priority, určte zodpovednosť a po 30 dňoch overte výsledok. Ak potrebujete systém nastaviť alebo skontrolovať, vyberte si ďalší krok.

- **Reštart gastro prevádzky**

Čísla, procesy, menu, objednávky a výkon tímu.

- **Otvorenie novej prevádzky**

Koncept, kalkulácie, technológia, procesy a štart.

- **Mesačné ekonomické vedenie**

Kontrola food costu, skladu, objednávok a výsledkov.

POZRIEŤ SLUŽBY

KONTAKTOVAŤ NÁS

Reštaurácia bez ilúzií

Praktický e-book • 341 strán • riadenie, HACCP, formuláre a receptúry

KÚPIŤ E-BOOK S POVINNOSŤOU PLATBY