

《金三角餐饮成本控制系统建设》

【培训课时】	2天/12课时	(可1天,内容以企业需求调整)	【培训师】	孙老师
【培训对象】	餐饮 全体 管理人员、 财务 、 采购仓储 人员			
【培训特点】	融顾问式、教练式于一体；“讲授+方法+工具+实务”结合： 案例剖析+角色扮演+情景模拟+小组PK+答疑分享+音乐视频+故事游戏+室内拓展			
【五“非”优势】	<p>系统专业：十多年餐饮经营管理经验总结与积累，非行业外“空降兵”。</p> <p>品质高端：多年总裁班培训经验，课程内容前沿高端，非普通培训层次。</p> <p>深层互动：课堂氛围激情生动，互动紧绕课程主题内容，非哗众取宠。</p> <p>易懂易用：案例剖析，讲解深入浅出，方法简单实用，非业外案例方法，好听不实用。</p> <p>效果承诺：解决实际问题为导向，结合现场训练，配赠课程送转化资料，非一次性服务。</p>			
【课程背景】：	<p>成本管理是餐饮企业生存和发展的重要话题。对于餐饮企业来说，“三高一低”越来越制约企业发展，微利时代，不实行低成本运营就难以生存，可谓“战略决定发展，成本决定存亡”。当今的市场竞争，是人才的竞争，产品和服务质量的竞争，也是成本的竞争。从某种意义上讲，经营成本决定一个企业的竞争力。</p> <p>但是我国企业普遍在成本控制方面缺乏系统的方法和体系，特别是我们的各级管理者不懂得如何去管理成本和控制成本。“成本管理不只是厨师的事，打造成本管理链是解决成本问题的关键！”餐饮企业管理者要转变传统狭隘的成本观念，结合企业的实际情况，充分运用现代的先进成本控制方法以增强企业的竞争力，才能迎接各方的挑战。</p> <p>为什么餐厅生意火爆却赚不到钱？为什么你的厨师管不好餐厅成本？为什么说财务报表是经营决策的重要依据？如何做到每天毛利率浮动不超过2个百分点？……</p> <p>如何减少成本、提高生产效率、提升品质并消除浪费成为衡量企业是否具有竞争优势的重要标准之一；企业人员只有掌握并运用先进的成本管理技术，通过建立全员、全方位、全过程的责任成本管理体系，才能持续降低生产成本、提高品质、改善工作效率，最终为企业获取倍增的利润。</p> <p>本课程旨在帮助餐饮企业解决日常管理中的实际问题，更好的帮助餐饮企业提升自身的经营水平，让餐饮企业能从培训中收益，掌握解决成本管理问题的方法。</p>			
【课程收益】：	<ul style="list-style-type: none"> ✚ 正确认知工作价值，加强成本管理理念 ✚ 强化财务数字管理意识，提高企业运作效率 ✚ 管理层学会使用财务管理工具分析数据加强餐饮企业内部管理 ✚ 老板学会运用成本思维视角运作企业并寻求提升运营绩效的方法 ✚ 了解成本核算基本方法，具备成本分析能力 ✚ 掌握全面有效的分析与管控餐饮成本的方法和工具 ✚ 学会运用从多角度降低成本的专业工具，从各方面挖掘成本潜力 			

【课程大纲】：

前奏 餐饮成本控制“金三角”与“金管道”

- 一、餐饮成本控制“金三角”之“道”
 - 二、餐饮成本控制“金管道”价值链
 - 三、餐饮成本控制“三字经”
- 简约、创新、极致

第一章 餐饮收益管理与成本核算模式建设

- 一、降低餐饮成本的 7 大方向
- 改进质量；降低能耗；降低库存；降低人工；降低费用
- 缩短出品周期；准时采购；简化流程制度
- 二、餐饮运营成本、费用与盈利内控战略
 - 三、营业目标、毛利设定依据与数据分解
 - 四、采购和销售定价依据与经营目标设定
 - 五、餐饮成本核算的周期与规范程序
 - 六、企业成本管理的自我诊断与核查方法

第二章 原料成本控制模式建设

- 一、原料采购与验收环节成本控制实效方法
- 1、物料成本目标设计与实施
 - 2、损耗超标的统计分析对策
 - 3、采购计划和审批流程管理
 - 4、从“货比三家”到“货比三等九家”评估新思维
 - 5、供应商管理评估与物控采购功能区分
 - 6、采购、外发加工、自制策略的制订
 - 7、准时制采购的实施方法
 - 8、选、购、验供应链管控机制建立与执行
- 二、原料仓储与发放环节成本控制实效方法
- 1、储存环节的九大控制
 - 2、ABC 类物品管理原则
 - 3、发放环节的具体管理方法

第三章 餐饮产品线成本控制模式建设

- 一、如何以市场顾客需求研发产品线
- 1、原有产品线对营业目标的支撑力度分析
 - 2、标准用量、标准费用、标准工时的设定方法
- 二、如何以 PDCA 循环分析法解决品质问题
- 1、如何落实产品“三检制”
 - 2、如何管理不良产品
- 三、厨房 5S 现场管理实施办法

- 1、实行 5S 现场管理法的步骤
- 2、现场环境管理技巧
- 3、原材料管理技巧
- 4、提高人效、出品速度技巧

第四章 各部门成本控制模式建设

- 一、餐饮用品成本、能源控制的实效方法
- 二、前厅客房用品成本、能源控制的实效方法
- 三、工程后勤部门用品成本、能源控制的实效方法
- 四、行政职能部门用品成本、能源控制的实效方法
- 五、降低能耗成本的管理工具与使用方法
 - 1、现场自查“6何”法
 - 2、标准化和简单化法
 - 3、流程再造四步法
 - 4、目视管理法

第五章 人工成本控制模式建设

- 一、成本控制战略所需员工胜任素质模型
- 二、人工成本目标的设计与实施
 - 1、生产效率，工作效率，工具设备动率统计与分析
 - 2、异常工时责任归属与目标值设立
 - 3、异常劳动强度责任归属与目标值设立
- 三、降低用错人成本、培养成本、返工成本的实效方法
- 四、降低决策成本、时间成本、安全经营等管理成本的实效方法
- 五、如何制定适应企业发展的人效激励机制
- 六、如何制定适应企业发展的薪资福利机制

第六章 整体费用控制模式建设

- 一、如何灵活参考行业固定费用与变动费用标准范围
- 二、费用目标设计与责任归属落实方法
- 三、如何制定与实施节能降耗方案
- 四、营销费用的设计与控制方法
- 五、各部门能耗费用的考核实施办法

【落地运用】：

- 1、赠送课后工作中直接运用的资料工具：

《成本费用计划总表》、《采购分析套表》、《原材料成本分析表》、《营业费用分析表》、《成本管理现场看板》、《菜品标准成本卡》、《节能降耗标准手册》、《员工节约提示手册》

- 2、《课后试题》、《课程转化实施计划清单》

【备注】：

- ✚ 本课纲内容将在课堂现场根据学员反馈信息对本主题课件内容作适当调整；
- ✚ 企业需按照《培训物料清单》与“会场布置要求”提前做好充分准备工作；
- ✚ 企业、机构未经授权不得在课堂现场录像和录音。

本课纲为孙老师版权内容，抄袭、贴用、伪原创均属侵权。