

إدارة المخزون في المطاعم

Inventory Management For Restaurants



أجندة الدورة التدريبية

Course Agenda

سيتم تناول النقاط التالية في هذه الدورة التدريبية:

- مفهوم وطبيعة المخزون في المطاعم
- ما هو دور أمين المخازن في المطعم؟ ماهو مفهوم وظيفة التخزين؟
- ما المقصود بسلاسل الإمداد والمخزون للمطاعم (SCM)
- أهمية إدارة المخزون في المطاعم
- أنماط السلع المخزنة في المخازن
- المعلومات الهامة التي يوفرها نظام إدارة المخزون في المطاعم لباقي الإدارات
- طرق تسعير المواد المنصرفة من مخازن الأغذية والمشروبات

أجندة الدورة التدريبية

Course Agenda

سيتم تناول النقاط التالية في هذه الدورة التدريبية:

- الفرق بين المخزن والمستودع
- طرق احتساب التالف أو الفاقد في المطاعم
- إجراءات التخزين والصرف
- كيفية التخطيط الداخلي للمخزن
- أهمية أمن وسلامة المستودعات
- الرقابة على المخزون
- أنواع عمليات الجرد في المخازن

أجندة الدورة التدريبية

Course Agenda

سيتم تناول النقاط التالية في هذه الدورة التدريبية:

- أفكار تطوير المخازن في المطاعم
- ما هي عناصر التكلفة الكلية للمخزون؟
- القيود التي قد تواجه عملية تحديد الحجم الأمثل لأمر الشراء؟
- كيف يتم إدارة مخزون المطعم بمهارة ودقة؟
- شروط التخزين وفقًا لطبيعة الأصناف



المحاضرة الأولى

Lecture 1

مقدمة عن مفهوم وظيفة التخزين

Introduction To The Concept Of Storage
Function

مقدمة عن أهمية إدارة المخزون

Introduction To The Importance Of Inventory Management



المقصود بالمخزون بصفة عامة:
هو مجموعة من السلع أو الموارد التي يتم الاحتفاظ بها في مكان معين
لاستخدامها في المستقبل.

مقدمة عن أهمية إدارة المخزون

Introduction To The Importance Of Inventory Management



- سنقوم اليوم بدراسة الأمور المتعلقة بأعمال المخازن في المطاعم، لما تمثله من أهمية قصوى في تحقيق الأرباح والاستقرار والاستمرار للمطاعم والخطوات العملية المتبعة لحفظ المنتجات وفقًا لكل صنف أو مشروب وارد إلى المخازن وإجراءات التخزين والصرف وإجراءات الرقابة على المخازن، حيث يتوقف نجاح تشغيل قسم الأغذية والمشروبات في المطاعم والكافيهات على عدة عوامل منها ما يتصل بتصميم المطاعم والمقاهي وتأثيرها وتنسيقها الداخلي وإعداد المطبخ وتزويده بالمعدات طبقًا للأصول الفنية.

مقدمة عن أهمية إدارة المخزون

Introduction To The Importance Of Inventory Management



ومنها ما يتصل بالنواحي الإدارية والفنية مثل فن الخدمة وإعداد قوائم الطعام وشراء المواد الخام وتخزينها وتحضيرها وطرق الرقابة على المبيعات وتكلفتها حيث يشمل المخزون مجموعة واسعة من العناصر التي يمكن أن تكون في صورة منتجات جاهزة للبيع، أو مواد خام تستخدم في التصنيع، أو مكونات تستخدم في عمليات الإنتاج أو حتى اللوازم والمعدات.

مقدمة عن أهمية إدارة المخزون

Introduction To The Importance Of Inventory Management

يعتمد نجاح عملية تشغيل المطاعم بصفة أساسية على:

محورين أساسيين:

المحور الأول:

- أولهما مدى الاهتمام بشكل المطعم الخارجي وتصميمه الداخلي من حيث التأسيس والتنسيق بالشكل الذي يعمل على راحة العميل واجتذابه وراحته في المكان وشعوره بالألفة.



مقدمة عن أهمية إدارة المخزون

Introduction To The Importance Of Inventory Management

المحور الثاني:

يتصل عادة بالنواحي الإدارية والفنية مثل مهارة العاملين بالمطعم في خدمة العملاء وطريقة تقديم الخدمة وإعداد قوائم الطعام وشراء المواد الخام وتخزينها وتحضيرها وطرق الرقابة على المبيعات وتكلفتها، وكذلك الاهتمام بتصميم صالة الطعام وقسم الأغذية والمشروبات في المطاعم وكل ما يتعلق بالشكل الخارجي كذلك طريقة ترتيب وإعداد المطبخ وتزويده بالمعدات اللازمة.



مقدمة عن أهمية إدارة المخزون

Introduction To The Importance Of Inventory Management

ونظرًا لأهمية قسم المخازن بالمطاعم والخدمات، وجدنا أنه من الضروري التعرض لبعض النواحي الإدارية والدراسات الفنية التي يهتم بها المديرين عند مختلف المجالات الاقتصادية، بدءًا من التجارة والصناعة إلى السياسات التشغيلية للمطاعم والمقاهي. والإشارة أيضًا إلى أهم طرق الرقابة على الأطعمة والمشروبات أثناء مرورها في مراحلها المختلفة بالمطاعم التي تبدأ بعمليات شراء المواد الخام إلى أن تنتهي ببيعها في صالات الطعام. والإشارة إلى أهم طرق الرقابة على الأطعمة والمشروبات أثناء مرورها في مراحلها المختلفة بالمطاعم التي تبدأ بعمليات شراء المواد الخام إلى أن تنتهي ببيعها في صالات الطعام.



مقدمة عن أهمية إدارة المخزون

Introduction To The Importance Of Inventory Management

تصنيف المخزون

يلعب تصنيف المخزون دورًا أساسيًا في العمليات التشغيلية ويمكن تصنيف المخزون إلى فئات مختلفة حسب الاستخدام، مثل:

- المخزون التام (المنتجات الجاهزة للبيع)
- المخزون تحت التصنيع (المواد التي يتم بيعها للعملاء نصف مصنعه)
- المخزون الاستراتيجي (المواد التي يتم الاحتفاظ بها كحد أدنى لتأمين التشغيل بالمطعم)

مقدمة عن أهمية إدارة المخزون

Introduction To The Importance Of Inventory Management

وتعتبر جودة إدارة المخزون أمراً بالغ الأهمية للمطاعم والفنادق على كافة مستوياته للشركات والمؤسسات. حيث يساهم في تقليل التكاليف، وضمان التوفر السليم للموارد، وتحسين الخدمات للعملاء. المخزون في المطاعم يشير إلى مجموعة المواد والمكونات التي يتم الاحتفاظ بها وتخزينها في المكان المخصص داخل المطعم. يتضمن المخزون في المطاعم جميع العناصر التي تستخدم في إعداد الوجبات وتقديم الخدمات للعملاء، بما في ذلك اللحوم، والخضروات، واللبن، والمشروبات، والبهارات ومكسبات الطعم والنكهات وخلافه واللوازم الأخرى.

تعريف المخزون في المطاعم

Definition Of Inventory In Restaurants



أهمية إدارة المخزون في المطاعم

- المخزون هو عنصر في متناول اليد ويعتبر البديل الثاني والأسرع لتوفير السيولة في حالة الحاجة.
- لتدبير سيولة سريعة بإعادة بيعه أو استخدامه في الأعمال التجارية.
- وكما أشرنا هناك العديد من أنواع المخزون.

تعريف المخزون في المطاعم

Definition Of Inventory In Restaurants

كيف تتم إدارة المخزون؟



الهدف النهائي لإدارة المخزون هو الحصول على المنتجات المناسبة
في المكان المناسب في الوقت المناسب بحيث تكون عمليات التسليم
النهائية للمطبخ أو الصالات سريعة وخالية من المتاعب.

خطوات نجاح إدارة المخزون

Steps To Successful Inventory Management



خطوات نجاح إدارة المخزون

Steps To Successful Inventory Management

1. الشراء

2. الإعداد أو التجهيز

3. التخزين

4. المبيعات

5. إعداد التقارير

خطوات نجاح إدارة المخزون

Steps To Successful Inventory Management

يمكن تقسيم عوامل النجاح إلى خمس خطوات:

1. الشراء

يعتبر الشراء الصحيح للمواد الخام من حيث الجودة والأسعار المناسبة وتأمين مصادر التوريد من أهم عوامل نجاح إدارة المخزون في المطاعم



خطوات نجاح إدارة المخزون

Steps To Successful Inventory Management



2. الإعداد أو التجهيز

تعتبر عملية التشغيل بالمطاعم من أكثر النقاط حساسية حيث يمكن أن يحدث فيها الكثير من عمليات الهدر والإهلاك ولذلك فوجود قائمة بالكميات المحددة لكل أوردور من أكثر الأمور التي تحد من هذه الخسائر.

3. تخزين المخزون

لحين الحاجة إليه يتم تخزين المواد الخام حتى تكون مطلوبة للتصنيع، ويتم تخزين المنتجات النهائية حتى يتم شحنها إلى المحطة التالية (تجار التجزئة، على سبيل المثال).

خطوات نجاح إدارة المخزون

Steps To Successful Inventory Management

4. المبيعات

أحياناً يتم بيع المنتجات النهائية (الوجبات) أو بيعها للعملاء مقابل قيمة معاملات تؤدي إلى الربح وهنا يتجلى أحد أهم أدوار إدارة المخزون فلو تم إمداد المبيعات بكميات خطأ أو أي بيانات غير صحيحة، لخسر المطعم شهرته وربح هذه الصفقات.



خطوات نجاح إدارة المخزون

Steps To Successful Inventory Management



5. إعداد التقارير

عادة ما تكون المرحلة النهائية هي تدوين الأعمال التي حدثت. ويشمل مراعاة عدد المنتجات المباعة أو غير المباعة، والأموال التي يتم تحقيقها من كل عملية بيع، وتدوين المنتجات التي ساءت بسبب عدم بيعها.

خطوات نجاح إدارة المخزون

Steps To Successful Inventory Management

بعض النصائح لإدارة مخزنك بكفاءة ويسر Restaurant Inventory

1. قم بتحديد طريقة واحدة لإدارة المخزون بمطعمك واتبعها دائمًا، فقد يكون هناك أكثر من مسؤول أو مدير للمطعم وبالطبع لكل منهم أسلوبه الخاص في الجرد وإدارة المخزن، ولكن القيام بذلك قد يؤدي إلى مشاكل في الإدارة، لذلك مهما كانت الطريقة التي ستتفق عليها، يجب اعتمادها وعدم تغييرها، فإذا اختلف النظام المتبع من وقت لآخر لن تتمكن من المتابعة الثابتة للمخزون.



المحاضرة الثانية

Lecture 2

مواصفات ومهام أمين المخازن في المطاعم

Specifications And Tasks Of Storekeeper In
Restaurants

مهارات أمين المخازن في المطاعم

Skills Of Storekeeper In Restaurants

ما أهمية دور أمين المتجر في المطاعم؟
What Is The Importance Of The Role Of The Storekeeper In Restaurants?



مهارات أمين المخازن في المطاعم

Skills Of Storekeeper In Restaurants

الجزء الأصعب في أكبر المطاعم هو المخازن، ويرجع ذلك لأنه في حالة عدم وجود نظام محدد وواضح بالمخزن سيكون من الصعب على إدارة المطعم أو ملاكه تحديد حجم مواردها من حيث المنتجات في المخازن وسينتج عن ذلك بالطبع الكثير من الخسائر.

مهارات أمين المخازن في المطاعم

Skills Of Storekeeper In Restaurants

لذلك تسعى أغلب المطاعم لتوظيف أمين مخازن ذو خبرة وأمانة ليشغل هذا المنصب، أما إذا كنت أنت أمين المخازن وتساءل نفسك كيف أكون أمين مخازن ناجح.

هنا سأساعدك لتبدء أول خطواتك للنجاح كأمين للمخازن ولكي تصبح شخصًا ناجحًا ومتميزًا.

كمسؤول عن مخازن المطعم، عليك أن تعلم جيدًا أن أي عجز أو تلف بالبضائع والمنتجات المخزنة به سيؤثر على وجودك في المكان بالسلب من دون شك.

ولذلك هيا بنا نبدأ بالتعرف على هذه المهنة وكيف تتميز في أدائها.

مواصفات ومهام أمين المخازن في المطاعم

Specifications And Tasks Of Storekeeper In Restaurants



- عليك أن تدرك أنها ليست مجرد وظيفة روتينية مرتبطة بمواعيد وحضور وانصراف ومكاتب إدارية وعمل على الحاسب الآلي ك بعض الوظائف وإنما هي بالإضافة لكل ما سبق فهي وظيفة ديناميكية فيها حركة وتفاعل مع كافة المتعاملين مع المطعم من الداخل والخارج

الوصف الوظيفي لأمين مخازن المطاعم

Restaurant Storekeeper Job Description



- أمين المخازن هو ذلك الشخص المكلف من قبل الشركة لمتابعة حركة المخازن ومعرفة كل ما هو وارد إليها أو خارج منها وتسجيله سواء بالدفاتر أو على السيستم بشكل منظم.

الهدف من وظيفة أمين مخزن بالمطاعم

The Goal Of The Position Of Store Clerk In Restaurants



سهولة معرفة حجم وأنواع المخزون بالشركة بكل سهولة،
مع ترتيب وتنظيم المخازن بالشكل الذي يجعل الوصول إلى ما
تبحث عنه أسهل في أسرع وقت وبأقل مجهود، ولذلك تهدف
المطاعم بصفة عامة إلى توظيف أمناء المخازن والمستودعات
بهدف رصد ومعرفة حركة المخازن بشكل منظم وفعال، مع ترتيب
طريقة حفظ البضائع بالمخازن للوصول إلى أي شيء بسرعة
وسهولة من دون الحاجة إلى البحث بعشوائية في أرجاء المخزن
وتحريك العديد من البضائع واستهلاك المزيد من الوقت هباءً
وضياع الكثير من ساعات العمل.

الهدف من وظيفة أمين مخزن بالمطاعم

The Goal Of The Position Of Store Clerk In Restaurants

هذا بالإضافة إلى دوره الهام في إبلاغ الإدارات المعنية كالمشتريات أو الإمداد في حالة نقص الأغذية أو المشروبات المستخدمة في تجهيز الوجبات وبالتالي يكون لديهم الوقت للعمل على توفير هذه الأطعمة بشكل سريع دون تعريض المطعم لضرورة الشراء الفوري بأسعار أعلى أو رفض بعض الأوردرات، لعدم وجود الأغذية المطلوبة وإن كان الأفضل في هذه الحالة أن يكون هناك تطبيق لسياسة الحد الأدنى للمخزون والتي تنبه أمين المخازن والإدارات المعنية بقرب نفاذ المخزون من بعض الأصناف للعمل على توفيرها. كما يقع على عاتقه أيضًا المسؤولية عن كل محتويات المخزن حيث يقوم بالإشراف عليه وتعتبر كل السلع والخامات الموجودة في المخزن من ضمن عهده لذلك فإن المخزن هو مسؤوليته التامة والتي لا يجب أن يغفل عنها أبدًا.

المهام الوظيفية لأمين مخازن المطعم

Job Duties Of A Restaurant Storekeeper

بعد أن أشرنا بشكل واضح لمدى أهمية عملك كأمين مخازن بمجال المطاعم أو الكافيهات دعونا نبدأ معًا
في توضيح المهام الوظيفية لأمين مخازن المطعم.

المهام الوظيفية لأمين مخازن المطعم

Job Duties Of A Restaurant Storekeeper

1. تنفيذ الخطة الاستراتيجية للمطعم

لا تغفل عزيزي المتدرب أننا في نهاية الأمر نعمل على تسهيل مهمة متخذ القرار بمطعمك سواء أكان صاحب المطعم أو مديره ولذلك يجب عليك أن تطوع خبراتك العملية في اتجاه تنفيذ سياسات واستراتيجيات الإدارة العليا، حيث تلاحظ حدوث تضارب في طريقة العمل وعرض الأرقام من بعض أمناء المخازن ذوي الخبرة اعتقادًا منهم بأن سياسة الشركة لا تسير في الاتجاه الصحيح لإدارة المخازن في مثل هذه الحالات عليك يا عزيزي عرض وجهة نظرك بطريقة بسيطة وبالبراهين وأؤكد لك أن المصلحة العامة للمطعم هي من يحكم الأمر.

المهام الوظيفية لأمين مخازن المطعم

Job Duties Of A Restaurant Storekeeper



2. المحافظة على السلع والخامات

المحافظة على السلع والخامات الموجودة بالمخزن سواء كانت وجبات جاهزة للتقديم بمجرد تسخينها أو أطعمة نيئة جاهزة للأعداد كاللحوم بأنواعها أو البهارات وغيرها من الأصناف.

المهام الوظيفية لأمين مخازن المطعم

Job Duties Of A Restaurant Storekeeper



3. تنفيذ أذون الصرف

تنفيذ أذون الصرف الواردة من صالة الطعام أو أوردرات التوصيل، وبناءً عليه يتم صرف البنود الموجودة في طلبات الصرف وحسب الكميات المسجلة بوصفات الوجبات.

المهام الوظيفية لأمين مخازن المطعم

Job Duties Of A Restaurant Storekeeper

4. استقبال المواد الخام والتوقيع باستلامها



يتعين عليك كأمين مخازن لأحد المطاعم أن تكون ذكي ولماح
ولديك سرعة بديهة وتتجلى هذه الصفات عند استلامك
للأغذية أو المشروبات وخلافه من الموردين، فعليك التأكد
من تاريخ صلاحية المنتجات وسلامة العبوات المختلفة

المهام الوظيفية لأمين مخازن المطعم

Job Duties Of A Restaurant Storekeeper

5. استقبال المواد الخام والتوقيع باستلامها

ولا يعني ذلك عن ملاحظاتك الشخصية فمثلاً وجود لون غريب (كاللون الأزرق بمنتجات الدواجن حتى لو مدون عليها تاريخ صلاحية ساري يعني أنها غير صالحة).

هذا لا يعفيك من مسؤولية الاستلام الدقيق ومسؤوليتك عن أرواح الزبائن وسمعة المطعم، ووجود عبوة مفتوحة أو مقطوعة أو غيرها من الأمور التي يتوجب عليك ملاحظتها.



المهام الوظيفية لأمين مخازن المطعم

Job Duties Of A Restaurant Storekeeper

6. استلام الوجبات أو الاغذية المرتجعة

استلام الوجبات أو الأغذية المرتجعة من العملاء والتأكد من سلامة العبوات والعدد والوقوف على سبب ردها.

هل جودة الطعام أم تأخير الطلب أم الخطأ من موظف الصالة أو الدليفري. وذلك لتلاشي تكرار ذلك مرة أخرى مع العملاء ورفع تقرير للإدارة بذلك المرتجع بالطبع هذا في حالة إمكانية إضافة الأصناف المرتجعة لمخازنك أما لو كانت مستهلكات أو لن يصلح استخدامها مرة أخرى فهذا أمر مختلف



المهام الوظيفية لأمين مخازن المطعم

Job Duties Of A Restaurant Storekeeper

7. وضع خطة تنظيمية للمخزن

من أجل استغلال كل المساحات الفارغة من المخزن. مع مراعاة سهولة الوصول إلى كل الأماكن بمخزنك دون مجهود كبير، فمثلاً عدم التخزين بالممرات أو حفظ الأطعمة فوق بعضها دون فواصل أو أرفف يسهل حركتك داخل المخزن والوصول لاحتياجاتك بسهولة



المهام الوظيفية لأمين مخازن المطعم

Job Duties Of A Restaurant Storekeeper



8. ترتيب المنتجات المتواجدة في المخزن بشكل منظم
عليك أن تقوم بتخزين الأطعمة ذات الطابع المتشابه مع بعضها
البعض فما يحتاج للتبريد كالخضروات لا يجوز حفظه مع ما يحتاج
للتجميد كاللحوم والدواجن

المهام الوظيفية لأمين مخازن المطعم

Job Duties Of A Restaurant Storekeeper



9. تصنيف المنتجات الواردة وفرزها

هنا تتجلى براعتك في سرعة حفظ كل منتج في المكان المخصص له ووفقًا لسياسة التخزين والخطة التخزينية بمطعمك

المهام الوظيفية لأمين مخازن المطعم

Job Duties Of A Restaurant Storekeeper



10. تخزين كل سلعة بالشكل المطلوب

كما سبق و أوضحنا ضرورة تخزين كل سلعة وفقاً لطبيعتها فمنها ما يحتاج إلى مكان به تهوية مستمرة، ومنها ما يحتاج لتبريد أو تجميد أو درجة حرارة معينة وهكذا، وبالتالي يجب عليك وضعه في المكان المناسب الذي تتوافر به الشروط الخاصة بالتخزين

المهام الوظيفية لأمين مخازن المطعم

Job Duties Of A Restaurant Storekeeper

11. إدخال كل المواد المتوفرة في المخازن على الحاسب

من غير المقبول تأجيل إدخال الأغذية و الأرصدة الموجودة لديك على الحاسب الآلي أولاً بأول، الأمر الذي قد يجعل الإدارة في موقف عدم القدرة على اتخاذ القرار، وذلك سواء في برنامج مخصص للمخازن أو في الطريقة المعتمدة من قبل الشركة، وإدراج الأعداد وعند القيام بصرف أي من هذه المنتجات يقوم بإنقاص العدد حتى يتمكن الجميع من متابعة الحركة في المخازن بشكل سريع.

المهام الوظيفية لأمين مخازن المطعم

Job Duties Of A Restaurant Storekeeper

12. التأكد من نظافة المخزن

لتفادي ظهور أي حشرات أو فئران داخل المخزن، فكما نعلم جميعًا أن أكثر الأماكن التي تسعى الحشرات التي قد يتعرض إليها المطعم ولذلك والقوراض للاختباء بها هي المخازن وهذه واحدة من أخطر الأمور عليك المحافظة على نظافة مخزنك وإبلاغ الإدارة فور ظهور أي حشرات أو غيره لاتخاذ اللازم على وجه السرعة.

المهام الوظيفية لأمين مخازن المطعم

Job Duties Of A Restaurant Storekeeper

13. وضع نظام للسلامة والحماية



قد لا يكون ذلك الدور تحت سلطتك مباشرة ولكنك مسؤول عن توضيح مدى خطورة عدم وجود نظام للحماية والسلامة المهنية لإدارة المطعم فيمكن أن يصل الأمر لإغلاق المطعم من قبل الجهات المختصة.

وعليك التأكد من صلاحية هذه الأجهزة للعمل بمعرفتك وذلك من خلال وضع خطة لتفادي حدوث أي حوادث مثل وضع أجهزة تحقق من الحرائق وطفائيات حريق.

المهام الوظيفية لأمين مخازن المطعم

Job Duties Of A Restaurant Storekeeper

14. مراقبة حركة السلع (الأغذية والمشروبات) في المخزن

وتحديد السلع الأقل حركة وعرضها على الأقسام الإدارية المعنية في الشركة والسلع الأكثر طلبًا لتوفيرها بالكميات اللازمة.

15. جرد المخزن بشكل أسبوعي مع مديره المباشر

حيث يعمل الجرد الأسبوعي على الوقوف على أي عجز قد يحدث نتيجة لفترات التخزين الطويلة أو عمليات سرقة وغيرها أسباب كثيرة.



المهام الوظيفية لأمين مخازن المطعم

Job Duties Of A Restaurant Storekeeper

16. وضع رقم متسلسل لكل المواد المتوفرة بالمخزن

حيث يفيد Serial No لمعرفة حجم المنتجات الموجودة وبياناتها بسهولة.

17. الإشراف على باقي أفراد العمل بالمخزن تحت إدارتك

الهدف من وظيفة أمين مخزن بالمطاعم

The Goal Of The Position Of Store Clerk In Restaurants

من أهم المهارات اللازمة لأمناء المخازن:

1- المحافظة على المظهر المناسب.

2- استخدام لغة جسد قوية.

3- استخدام مهارات التواصل الفعال.

5- إدارة الغضب.

6- مهارة اتخاذ القرار.



المحاضرة الثالثة
Lecture 3
سلاسل الإمداد في المطاعم
Supply Chains In Restaurants

سؤال المحاضرة

ما هو المقصود:

1. بسلاسل الإمداد في المطاعم؟
2. ما هي أفضل الممارسات لإدارة سلاسل الإمداد بكفاءة؟



ما هي سلاسل الإمداد في المطاعم؟ What Is Supply Chains In Restaurants?

سلاسل الإمداد Supply Chain

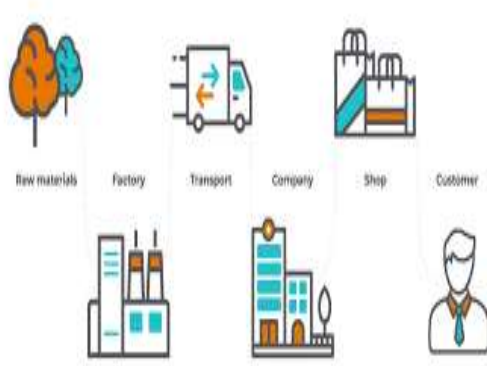
عبارة عن شبكة متصلة من الأفراد والموارد والأنشطة والتقنيات المشاركة في تصنيع وبيع منتج أو خدمة بالمطاعم.

وتبدأ سلاسل الإمداد بتسليم المواد الخام من المورد إلى مخازن المطعم وتنتهي بتسليم المنتج النهائي أو الخدمة إلى المستهلك النهائي، أي أنها الخطوات التي تتخذها المطاعم لتوصيل المنتج أو الخدمة من حالتها الأصلية وصولاً إلى العميل النهائي، وتقوم المطاعم بشكل دوري بتطوير سلاسل الإمداد حتى تتمكن من تقليل تكاليفها وتظل قادرة على المنافسة في مجال الأعمال.

ما المقصود بإدارة سلاسل الإمداد في المطاعم؟

What Is Meant By Supply Chain Management In Restaurants?

جميع الأنشطة التي تحول الخامات إلى بضائع نهائية ووضعتها في أيدي العملاء. ويمكن أن يشمل ذلك تحديد مصادر الأغذية والمشروبات والتصميم والإنتاج، والتخزين، والشحن، والتوزيع.



تهدف إدارة سلسلة التوريدات إلى تحسين الكفاءة والجودة والإنتاجية ورضا الزبائن. وتعتبر إدارة سلسلة الإمداد حسب تعريف منظمة إدارة سلاسل الإمداد أنها تخطيط وإدارة جميع الأنشطة المشاركة في تحديد المصادر والمشتريات والتحويل وجميع أنشطة إدارة الخدمات اللوجستية.

ما المقصود بإدارة سلاسل الإمداد في المطاعم؟ What Is Meant By Supply Chain Management In Restaurants?

الأهم من ذلك أنه يشمل أيضًا التنسيق والتعاون مع شركاء العمل الذين
يمكن أن يكونوا موردين ووسطاء ومقدمي خدمات من جهات خارجية
وعملاء في جوهرها، حيث تدمج إدارة سلسلة التوريد إدارة العرض والطلب
داخل الشركات وغيرها.



ما هي أفضل الممارسات لإدارة سلاسل الإمداد والتوريد بكفاءة؟

What Are The Best Practices For Managing Supply Chains Efficiently?



دعنا نؤكد على أن عملك الأساسي كمسؤول عن مخازن المطعم يتمثل في ضرورة توفير الطعام للأشخاص حال طلبهم لذلك، لذا فإن توفير هذا الطعام والمواد الخام الخاصة به أمر ضروري، وكذلك مهارة إدارة سلسلة التوريد التي يجب أن تكتسبها لتزويد مطعمك باحتياجاته عن طريق المواد الخام.

ما المقصود بإدارة سلاسل الإمداد في المطاعم؟ What Is Meant By Supply Chain Management In Restaurants?

ما هي إدارة سلسلة التوريد؟

إدارة سلسلة التوريد هي إدارة تدفق السلع والخدمات وتشمل جميع العمليات التي تؤدي إلى تحويل المواد الخام إلى منتجات نهائية.

وجميع الأنشطة التي تؤدي إلى زيادة قيمة المشتريات أو الخدمات بالنسبة للزبون إلى الحد الأقصى مما يمكن مطعمك من اكتساب ميزة تنافسية في السوق، تضمن أنه في كل مرحلة من مراحل تشغيل المطعم تتوفر جميع المعدات والمواد بشكل كاف للاستجابة لاحتياجات الإنتاج الخاصة بك وذلك باستخدامها بأكثر الطرق فعالية لتحقيق أعلى عائد وخفض التكاليف.

ما الذي تساعدنا فيه إدارة سلسلة التوريد الجيدة في المطاعم؟ What Good Supply Chain Management Helps Us Do In Restaurants?

1. التخطيط

التخطيط هو مسار العمل الذي تحدده ليتم تنفيذه باستخدام التحليلات لمطابقة الطلب والعرض أثناء التحكم في المخزون ومراقبة عمليات الإنتاج.



ما الذي تساعدنا فيه إدارة سلسلة التوريد الجيدة في المطاعم؟ What Good Supply Chain Management Helps Us Do In Restaurants?

2. المصادر والنقل



شراء المكونات والمواد الخام سواء من مزرعة أو موزعين بالجملة لتناسب
مع الطلب لديك على الوجبات الجاهزة بالمطعم. وبمجرد تحديد الموردين
والمواد الخام فأنت تحتاج إلى نقلهم إلى موقعك.

ما الذي تساعدنا فيه إدارة سلسلة التوريد الجيدة في المطاعم؟ What Good Supply Chain Management Helps Us Do In Restaurants?

3. الإنتاج

بمجرد حصولك على المواد الخام، فقد حان الوقت لبدء عملية الإنتاج، وإعداد الطعام في المطعم حيث يتم تحويل المواد الخام إلى وجبات جاهزة للتقديم.



ما الذي تساعدنا فيه إدارة سلسلة التوريد الجيدة في المطاعم؟ What Good Supply Chain Management Helps Us Do In Restaurants?

4. التسليم والتوزيع



يتم تحضير طعامك والوجبات الجاهزة لتقديمها بناءً على الطلبات المطلوبة
من العملاء سواء في منطقة تناول الطعام أو عبر الإنترنت للتسليم وتنفيذ
الطلبات الخارجية.

ما الذي تساعدنا فيه إدارة سلسلة التوريد الجيدة في المطاعم؟ What Good Supply Chain Management Helps Us Do In Restaurants?

5. إدارة المخزون



خلال العمليات المختلفة، من الأهمية بالمكان أن تقوم بتتبع البضائع المستلمة والبضائع المستعملة والبضائع المتبقية لتحديد وقت التجديد وإعادة الطلبات.

ما هي أفضل الممارسات لإدارة سلسلة التوريد بكفاءة؟

What Are The Best Practices For Efficient Supply Chain Management?

1. بناء علاقات قوية مع الموردين

من الضروري أن تحافظ على علاقة قوية مع مورديك من خلال التواصل الصادق والشفاف. سيتمكنهم من فهم أنماط الطلب الخاصة بك بشكل أفضل والاستجابة لاحتياجاتك والطلبات غير المتوقعة إن وجدت بجانب الاتصال الشفاف.

2. إعادة تقييم البائعين والأسعار

بغض النظر عن طبيعة العلاقة مع مورديك، فإنك تحتاج إلى مراجعة شروطك وأسعارك معهم مرة واحدة على الأقل سنويًا بالإضافة إلى جودة المواد الخام الخاصة بهم. تأكد من موافقتك على شروط دفع واضحة يمكنك الالتزام بها وإلا فلن يتمكنوا من استيعابك لفترة طويلة.



ما هي أفضل الممارسات لإدارة سلسلة التوريد بكفاءة؟

What Are The Best Practices For Efficient Supply Chain Management?

- ابحث دائماً عن صفقات أفضل من البائعين الجدد، لذا تأكد من أنك لست مقيداً بعقد طويل الأجل.
- تجنب الاعتماد على مورد واحد حتى تتمكن دائماً من الحصول على مواد احتياطية في حالة حدوث أي نقص أو تعارض.



ما هي أفضل الممارسات لإدارة سلسلة التوريد بكفاءة؟

What Are The Best Practices For Efficient Supply Chain Management?

تعتمد إعادة تقييم الموردين لديك على عدة جوانب مختلفة:

- هل احتياجاتك هي نفسها؟
- هل تشعر بعدم الرضا؟
- هل كان المورد الخاص بك دائمًا قادرًا على تلبية طلباتك



ما هي أفضل الممارسات لإدارة سلسلة التوريد بكفاءة؟

What Are The Best Practices For Efficient Supply Chain Management?

ضمان إمدادات غذائية كافية للعروض الخاصة

يحدث أحياناً وقوع بعض المطاعم في خطأ فادح وهو البدء في حملات ترويجية أو إعلانية دون التأكد من أرصدة المخازن ومدى كفايتها لتغطية المواد الخام اللازمة أو الكافية واللازمة لتغطية الطلب المتوقع على الوجبات بالعروض فلا تحاول إجراء أي إعلان ترويجي بدون الطعام في العروض الترويجية. من أخطر الأمور التي قد تؤثر على سمعة المطعم ونجاحه وتفقده مصداقيته أمام عملائه هو ذلك العميل الذي يتم رد طلبه أثناء عرض ترويجي معلن عنه. يجب مناقشة احتياجاتك بوضوح مع الموردين في وقت مبكر ويجب أن تكون قد حددت المبالغ الخاصة بك بناءً على مراجعة مبيعاتك السابقة مع عروض ترويجية مماثلة باستخدام برنامج نقاط البيع الخاص بك

ما هي أفضل الممارسات لإدارة سلسلة التوريد بكفاءة؟ What Are The Best Practices For Efficient Supply Chain Management?

الاستجابة للمتغيرات في العرض والطلب



الاعتماد على برنامج لتتبع إجراءات سلسلة التوريد الشاملة لديك له فوائد عظيمة. أكثرها وضوحًا هو توقع التغيرات في الطلب التي قد تؤدي أحيانًا إلى اتخاذ قرارات تؤدي إلى نتائج سلبية للنشاط. لذا يجب عليك تغيير مشترياتك سواء عن طريق إعادة تخزين أو تقليل مبالغ المشتريات أو ربما أحيانًا تغيير المواد الخام نفسها والاعتماد على البدائل.

ما هي أفضل الممارسات لإدارة سلسلة التوريد بكفاءة؟

What Are The Best Practices For Efficient Supply Chain Management?

تتبع الإمدادات الخاصة بك من أجل السلامة
عادة ما نحتاج إلى تحديد مصادر المواد الخام الخاصة بالمطعم لضمان سلامة الغذاء. ولذلك يجب علينا أن نداوم باستمرار على الاطلاع على التقارير الصحية الخاصة بالمواد الخام وذلك حتى نتجنب مخاطر تفشي أمراض معينة مثل أوقات تفشي بكتيريا مثل السالمونيلا المرتبطة بالخس الروماني والخضروات الورقية الخضراء. وهنا تتجلى أهمية وجود علاقاتك القوية والمفتوحة التي تجعل المورد يخبرك ويسرع لإبلاغك بأي تفشي لأي مرض.
يجب أن تكتسب مهارات إدارة سلسلة التوريد واعتماد ممارساتها لضمان عمليات سلسلة وفعالة. تمتع بعلاقة جيدة مع موردين متعددين، وراقب تقلبات الأسعار، واكتشف التغيرات في الطلب واعتمد على التكنولوجيا في العمليات النهائية.

ما هي أفضل الممارسات لإدارة سلسلة التوريد بكفاءة؟

What Are The Best Practices For Efficient Supply Chain Management?

لا يعتبر مفهوم سلاسل الإمداد مفهومًا حديثًا وإنما تعرض لسلسلة من التطورات المتتالية على مدار السنوات مع اختلاف وتطور البيئة المحيطة والتكنولوجيا، ولذلك فقد احتلت إدارة سلاسل الإمداد مكانة لا يمكن الاستغناء عنها بسبب الابتكار المستمر في التكنولوجيا وتوقعات العملاء المتغيرة بسرعة. وأصبح نجاح وتنافس المطاعم معتمدًا على مدى الكفاءة في إدارة سلسلة الإمداد بشكل فعال ومتوافق مع البيئة والتكنولوجيا المتقلبة باستمرار، فما هي إدارة سلاسل الإمداد وما هي أهميتها للمطاعم؟



ما هي مهام سلاسل الإمداد؟

What Are The Functions Of Supply Chains?

تشمل مهام إدارة سلاسل الإمداد عدة عناصر إدارية منها التخطيط والتنفيذ لعمليات حركة المواد الخام ورأس المال والمعلومات أيضًا، وتعمل على تحديد مصادر المواد الخام وإدارة المخزون والتخزين.

كما تعمل سلاسل الإمداد على تقسيم المنتجات وإعادة الفائض أو المعيب الخام.

ويعتبر من أهم النقاط التي تركز عليها وتكون مسؤولة عنها إدارة سلاسل الإمداد هي تحسين عملية التصنيع في البداية ثم إلى مرحلة الإنتاج والخدمات اللوجستية وصولاً إلى آخر مرحلة وهي تسليمها للعميل.



أهم عناصر الإدارة في سلاسل الإمداد

The Most Important Elements Of (MSC)

كما أوضحنا من قبل فإن إدارة سلاسل الإمداد تتكون من خمسة عناصر رئيسية، نورد أهمها فيما يلي:



أهم عناصر الإدارة في سلاسل الإمداد The Most Important Elements Of (MSC)

أولاً: الخطة أو الاستراتيجية

عادة ما تحتاج المطاعم إلى استراتيجية واضحة وتخطيط قوي حتى تتمكن من إدارة جميع الموارد التي ترد إليها والتي من خلالها يتم تنفيذ طلب الزبائن على وجباتها أو خدماتها، كجزء كبير من تخطيط ولذلك فإنها تعمل على تحديث وتطوير مجموعة من المعايير والمقاييس لمراقبة سلسلة التوريد بحيث تكون فعالة بتكاليف أقل وتوفر جودة وقيمة عالية للعملاء.



أهم عناصر الإدارة في سلاسل الإمداد

The Most Important Elements Of (MSC)

ثانيًا: المورد

تعتمد المطاعم في عملها على اختيار أفضل الموردين اللازمين لتوفير السلع والخدمات التي يحتاجونها لتجهيز الوجبات المطلوبة لذلك يجب على مديري سلسلة التوريد تطوير مجموعة من عمليات التسعير والتسليم والدفع مع الموردين وإنشاء مقاييس لمراقبة العلاقات وتحسينها. وبعد ذلك، يعمل مديرو SCM على تجميع عمليات لإدارة مخزون سلعهم وخدماتهم، بما في ذلك استلام الشحنات والتحقق منها، وتحويلها إلى مرافق التصنيع والإنتاج.



أهم عناصر الإدارة في سلاسل الإمداد

The Most Important Elements Of (MSC)

ثالثًا: التصنيع

يقوم مديرو سلسلة التوريد بجدولة الأنشطة اللازمة للإنتاج والاختبار والتعبئة والتحضير للتسليم، هذا هو الجزء الأكثر كثافة من حيث المقاييس في سلسلة التوريد، الجزء الذي تستطيع فيه الشركات قياس مستويات الجودة في الإنتاج وإنتاجية العمال.



أهم عناصر الإدارة في سلاسل الإمداد

The Most Important Elements Of (MSC)

رابعًا: عمليات التسليم



هذا هو الجزء الذي يشير إليه العديد من المديرين في المطاعم
عملية استلام الطلبات من العملاء، وتطوير شبكة من المستودعات،
واختيار شركات النقل لإيصال المنتجات إلى العملاء وإنشاء نظام فواتير
لاستلام المدفوعات.

أهم عناصر الإدارة في سلاسل الإمداد The Most Important Elements Of (MSC)

خامسًا: المرتجع أو المردودات



يمكن أن يكون هذا جزءًا إشكاليًا من سلسلة التوريد للعديد من المطاعم، ويتعين على مخططي سلسلة التوريد إنشاء شبكة سريعة الاستجابة ومرنة لاستلام المنتجات المعيبة والزائدة من عملائهم ودعم العملاء الذين لديهم مشاكل مع المنتجات المستلمة.

أهم عناصر الإدارة في سلاسل الإمداد

The Most Important Elements Of (MSC)

من المعروف أن إدارة سلسلة التوريد هي جزء لا يتجزأ من معظم الأعمال وهي ضرورية لنجاح المطعم ورضا العملاء، إذ تزود إدارة سلسلة الإمداد المطاعم بالعديد من الفوائد التي تترجم إلى أرباح أعلى وصورة أفضل للعلامة التجارية وميزة تنافسية أكبر.



ما هي أهمية إدارة سلسلة الإمداد؟ What Is The Importance Of Supply Chain Management?

وتكمن أهمية إدارة سلسلة الإمداد في:

- تقوية خدمة العملاء في بالمطعم وتحسين جودة تقديم الخدمات
- تقليل تكاليف التشغيل
- تحسين الوضع المالي للمطعم
- ترفع مستوى الكفاءة وتحسن الجودة



ما هي أهمية إدارة سلسلة الإمداد؟

What Is The Importance Of Supply Chain Management?

وتكمن أهمية إدارة سلسلة الإمداد في:

- القدرة على التنبؤ وتلبية طلب العملاء
- إدارة المخاطر والتنبؤ بمتطلبات السوق
- تحسين عمليات التدفق النقدي
- تقديم خدمات لوجيستية أكثر كفاءة



ما هي أهمية إدارة سلسلة الإمداد؟ What Is The Importance Of Supply Chain Management?

حتى تكون إدارة سلاسل الإمداد لديك على كفاءة وقدرة على تكييف مكانتك بالسوق، يوجد مجموعة من المبادئ يجب التأكد من وجودها وتنفيذها، نذكر أهمهم فيما يلي بشيء من التفصيل:



ما هي المبادئ الخمسة لإدارة سلسلة التوريد؟

What Are The Five Principles Of Supply Chain Management?

المبدأ الأول

تقسيم المتعاملين معك سواء صالات طعام، مطبخ، غرف، أوردارات خارجية أو غيرها إلى مجموعات بناءً على مدى حاجتهم لخدمة معينة وتكييف سلسلة التوريد لخدمة هذه المجموعات مع اتباع معايير الأداء لكافة قنوات التوزيع من أجل ضمان نجاح وصول الخدمات أو المنتجات إلى الزبون بفاعلية وكفاءة





ما هي المبادئ الخمسة لإدارة سلسلة التوريد؟ What Are The Five Principles Of Supply Chain Management?

المبدأ الثاني

بناء منظومة قوية من الإمدادات مترابطة الأطراف بناءً على متطلبات الخدمة وربحية المجموعات تطوير
استراتيجية تكنولوجية على سلسلة التوريد تدعم مستويات متعددة لاتخاذ القرار وتعطي رؤية واضحة لتدفق
المنتجات والخدمات والمعلومات.

ما هي المبادئ الخمسة لإدارة سلسلة التوريد؟

What Are The Five Principles Of Supply Chain Management?

المبدأ الثالث

تحليل متغيرات السوق والاستجابة لها من أجل تخطيط الطلب في سلسلة التوريد بناءً على واقع السوق حيث يضمن ذلك دقة التنبؤ والتخصيص الأمثل للموارد.



ما هي المبادئ الخمسة لإدارة سلسلة التوريد؟

What Are The Five Principles Of Supply Chain Management?

المبدأ الرابع

يفضل دائمًا سعيك للتعامل مع الموردين الأقرب إليك موقعًا، مما يجعل هذا المورد مميزًا بالنسبة لك
ويسهل سرعة التوريد.



ما هي المبادئ الخمسة لإدارة سلسلة التوريد؟

What Are The Five Principles Of Supply Chain Management?

المبدأ الخامس

إدارة مصادر سلسلة التوريد بشكل استراتيجي على مستوى كافة الفروع والموردين من أجل تقليل التكلفة

الكلية للمواد والخدمات.



الخلط بين مفهوم إدارة سلسلة التوريد وإدارة اللوجيستيات

Confusing The Concept Of (SCM) And Logistics Management

وللمعلومية أود أن أخبركم بأن الكثيرين يقومون بالخلط بين مفهوم إدارة سلسلة التوريد وإدارة اللوجيستيات بشكل كبير، وللأسف غالبًا ما يتم استخدام مصطلحات إدارة سلسلة التوريد وإدارة لوجستيات الأعمال (اللوجيستيات) على أنهما مصطلح واحد، لكنهما ليسا كذلك، فإدارة سلسلة الإمداد أعم حيث تشمل إدارة اللوجيستيات، تعتبر اللوجيستيات حلقة واحدة في سلسلة التوريد، فهي تشير هذه الحلقة من السلسلة التي تتعامل مع التخطيط والتحكم في حركة وتخزين السلع والخدمات من نقطة منشأها إلى وجهتها النهائية، تبدأ إدارة اللوجيستيات بالمواد الخام وتنتهي بتسليم الوجبة. تضمن الإدارة اللوجستية الناجحة عدم وجود تأخير في التسليم في أي نقطة في السلسلة وأن المنتجات والخدمات يتم تسليمها في حالة جيدة، وهذا بدوره يساعد في الحفاظ على انخفاض تكاليف الشركة.



الخلط بين مفهوم إدارة سلسلة التوريد وإدارة اللوجيستيات

Confusing The Concept Of (SCM) And Logistics Management

يعرف تدفق وتخزين البضائع داخل وخارج الشركة باسم اللوجيستيات، أما عن حركة وتكامل أنشطة سلسلة التوريد فتعرف باسم إدارة سلسلة التوريد.

الهدف الرئيسي من الخدمات اللوجيستية هو رضا الزبون الكامل، على العكس، فإن الهدف الرئيسي وراء إدارة سلسلة التوريد هو الحصول على ميزة تنافسية كبيرة.

هناك دائرة واحدة فقط تشارك في اللوجيستيات في حين تشارك بعض الدوائر في إدارة سلسلة التوريد.

وتعد إدارة سلسلة التوريد مفهوم جديد بالمقارنة مع الخدمات اللوجيستية كما أن اللوجيستيات هي فقط نشاط ضمن إدارة سلسلة التوريد.





المحاضرة الرابعة

Lecture 4

مراقبة التكاليف والمبيعات في دورة الغذاء والمستندات
المستخدمة

Monitoring Costs And Sales In The Food
Cycle And The Documents Used

مراقبة التكاليف والمبيعات في دورة الغذاء والمستندات المستخدمة

Monitor Costs And Sales In The Food Cycle And Documents Used

إن الغرض من وضع نظام رقابي لكافة الخدمات والأنشطة المقدمة بالفندق تهدف إلى تحقيق الجودة والنجاح. وتعظيم العائد المادي والربحية المستهدفة من إدارة المنشأة الفندقية التي من أهدافها الرئيسية تحقيق الربح مع الجودة وإرضاء الزبائن بإشباع احتياجاتهم ولتحقيق هذه الأهداف يجب عند تصميم النظام الرقابي بالمطعم مراعاة الآتي:

1. الدقة "Accuracy"

أن يكون النظام الرقابي دقيق من أجل تحقيق أهداف الفندق.



مراقبة التكاليف والمبيعات في دورة الغذاء والمستندات المستخدمة

Monitor Costs And Sales In The Food Cycle And Documents Used

2. الوقت Timeliness

أن يتلاءم هذا النظام مع نظام العمل داخل الفندق ومراعاة عنصر الوقت في أداء المهام وتحضير المنتجات مع إعداد تقارير دورية عن نظام العمل بالفندق.

3. الموضوعية Objectivity

لكي يكون النظام الرقابي موضوعيًا فيجب وضعه بواسطة فريق من المديرين بالفندق لضمان تكامل هذا النظام.



مراقبة التكاليف والمبيعات في دورة الغذاء والمستندات المستخدمة

Monitor Costs And Sales In The Food Cycle And Documents Used

4. الاستمرارية Consistency

يجب أن يكون النظام الرقابي مستمرًا أي يطبق بصفة دائمة.

5. الأولويات Priority

يجب أن يركز النظام الرقابي على المهام الأساسية والتي تشكل عصبًا لتشغيل الفندق.



مراقبة التكاليف والمبيعات في دورة الغذاء والمستندات المستخدمة

Monitor Costs And Sales In The Food Cycle And Documents Used

6. التكلفة Cost

يفضل أن يكون النظام الرقابي منخفض التكاليف حتى لا يرهق ميزانية الفندق.

7. الواقعية Realism

يجب أن يكون النظام الرقابي واقعي أي قابل للتطبيق والمتابعة والتنفيذ.

8. التجانس والوضوح Appropriateness

يجب أن يكون النظام الرقابي متجانس مع نظام العمل داخل الفندق .



مراقبة التكاليف والمبيعات في دورة الغذاء والمستندات المستخدمة

Monitor Costs And Sales In The Food Cycle And Documents Used

9. المرونة Flexibility

يجب أن يكون النظام الرقابي مرناً بحيث يتناسب مع سياسات الفندق المتغيرة تبعاً لتغير الأحداث.

10. محدد Specificity

يجب أن يشمل النظام الرقابي على أسس وخطوات محددة لتحقيق نتائج محددة.

11- القبول Acceptability

يجب أن يكون النظام الرقابي مفهوم ومقبول من العاملين حتى يسهل تنفيذه.





الإجراءات الواجب اتباعها من خلال المراقبة لتقليل تكاليف الإنتاج بالمطعم

Procedures To Be Followed

Through Monitoring To Reduce Production Costs In The Restaurant

1. ضرورة استخدام كل الأجهزة والأدوات التي تساعد على تنفيذ المواصفات Standard الموضوع بواسطة إدارة المطعم.
2. الاقتصاد في شراء الخامات المطلوبة للتشغيل.
3. العمل على تقليل الفاقد والتالف من الخامات.
4. مراقبة أذون الصرف وإعادة الخامات الزائدة عن الإنتاج إلى مخازن المطعم.



الإجراءات الواجب اتباعها من خلال المراقبة لتقليل تكاليف الإنتاج بالمطعم

Procedures To Be Followed

Through Monitoring To Reduce Production Costs In The Restaurant

5. استخدام (Left Over leftover food served at a later meal) بقايا الطعام تقدم في وجبة لاحقة في إنتاج أصناف إضافية.
6. حل المشكلات التي تعوق سير العمل.
7. تدريب العمال يؤدي إلى إجادة العمل وخفض التكاليف.
8. استخدام الخامات ذات الجودة العالية.

عملية الشراء Shopping

أولاً / شراء الأغذية:

إن عملية الشراء هي وظيفة إدارية تقوم بها إدارة المشتريات بشراء الإمدادات الغذائية اللازمة للتشغيل والإنتاج وتعتبر مرحلة الشراء هي الخطوة التالية في خطوات الإعداد للقوائم المقترحة لكافة أماكن تقديم المأكولات والمشروبات بالفندق. والتي على أساسها يتم تحديد الأصناف والمكونات وكمياتها التي سوف تشتري بناءً على طلب من الأقسام التي ستقوم بإعداد وتجهيز هذه الأصناف. وبالإضافة إلى الدور الذي تقوم به القائمة في تحديد الاحتياجات فهناك عوامل أخرى عديدة تحدد وتؤثر على الكمية التي ينبغي شراؤها وهي: التنبؤ بحجم المبيعات للمنتج وحجم الطلبات وعدد المرات التي يمكن أن يأتي بها المورد للتوريد وأيضاً طول المسافة بين المورد والفندق. كذلك يجب الأخذ في الاعتبار أن عملية إنتاج الطعام تحتاج أيضاً إلى شراء أدوات ومعدات لازمة بجانب خامات التشغيل الغذائية.

عملية الشراء Shopping

ويراعى القواعد التالية عند إجراء عملية الشراء:

(يتم تحديد الكمية والجودة مع السعر المناسب والمصدر الجيد).

Effective Purchasing = The right product

الشراء الفعال = المنتج المناسب

The right price

السعر المناسب

The right Supplier

المورد المناسب

The right time

الوقت المناسب

وما يساعد على تحديد الجودة إجراء الفحوص على المواد الخام المشتراة سواء فحوص ظاهرية

أو باستخدام أجهزة خاصة للفحص والتقييم للتأكد من جودة الخامات.

طرق الشراء

Shopping Methods

الطريقة الأولى:

الممارسة Quotation للأصناف التي يغلب عليها صفة الاحتكار (الموزع الواحد).

الطريقة الثانية:

- العقود الثابتة Standing order لفترة زمنية محددة بشروط ثابتة.
- أوامر التوريد Purchasing order لدفعة واحدة أو لدفعات متكررة حسب الكمية والسعر.
- الشراء المباشر من الأسواق ومصادر التوريد المختلفة.

عملية الشراء Shopping

هل أوامر التوريد المستديمة Standing Order تساعد في تثبيت

وتقليل التكلفة؟



بالطبع فإن أوامر التوريد المستديمة تنظم عمل كل من إدارة المشتريات

والمخازن ولكن يجب الانتباه إلى تحرك سعر المنتجات في السوق

صعودًا وهبوطًا نظرًا لاختلاف الظروف المتعلقة بالعرض والطلب

الموضحة في النقاط التالية:

تحديد حجم المشتريات من كل صنف

Determine The Size Of Purchases Of Each Item

1. فتح إمكانية الاستيراد الخارج للسوق المصرى لجميع المواد الغذائية.

2. زيادة الكمية المعروضة وقلة الطلب عليها.

3. بالتالي يتم تغيير أسعار المواد الغذائية من وقت لآخر.



تحديد حجم المشتريات من كل صنف

Determine The Size Of Purchases Of Each Item

وتحدد الكميات المشتراة من الأصناف وفقاً لمجموعة من الاعتبارات أهمها:

1. الأرصدة الموجودة لهذه الأصناف بالمخازن.
2. نسبة الإشغال في الفندق.
3. عدد العملاء المتوقعين.
4. أنواع قوائم الطعام الموضوعه للمطاعم المختلفة.
5. متوسطات الاستهلاك اليومي.
6. احتياج قاعات الحفلات لتنفيذ تعاقداتها.
7. المساحة المتاحة للتخزين.



أنواع مشتريات الأغذية بالمطاعم

Types Of Food Purchases In Restaurants

تنقسم مشتريات الأغذية بالفنادق إلى نوعين رئيسيين:

1. المشتريات المباشرة

وهي تلك الأصناف من الأغذية التي تشتري بغرض التشغيل اليومي لقوائم الطعام المختلفة. معظم هذه الأصناف تكون طازجة وبالتالي لا تتحمل التخزين لمدة أطول من يومين مثل (الخضار، الفاكهة، الألبان، إلخ).



أنواع مشتريات الأغذية بالمطاعم

Types Of Food Purchases In Restaurants

2. المشتريات بغرض التخزين

وهي تلك الأصناف من الأغذية التي تتحمل التخزين لفترات متفاوتة حسب نوعها (جافة أو محفوظة، معلبة أو مجمدة) ويتم شراؤها عن طريق طلب الشراء ثم أمر التوريد.



أنواع مشتريات الأغذية بالمطاعم

Types Of Food Purchases In Restaurants

ثانيًا/ استلام الأغذية:



تعتبر وظيفة الاستلام من الوظائف الهامة في دورة الأغذية نظرًا
لمدى مساهمتها في التأكد من أن الخامة الموردة مطابقة
للمواصفات مما يعني تحقيق الجودة وتنفيذ متطلبات التشغيل.

شروط ومكان استلام البضائع

Receipt Location Conditions

ويجب أن تتوافر عدة شروط في مكان الاستلام وهي:

1. أن يكون بالدور الأرضي.
2. يكون أمامه مكان متسع لدخول وخروج التروليات المحملة بالبضائع.
3. يسهل تنظيفه.
4. قريب من أماكن تخزين البضاعة.
5. به الأدوات الخاصة بالاستلام.



مواصفات موظف استلام الأغذية

Food Receiving Employee Specifications

مواصفات موظف استلام الأغذية:

1. أن يكون حاصلًا على مؤهل علمي يتفق وطبيعة العمل.
2. تشغيل معدات وأجهزة قسم الاستلام (كالموازين، العدادات، معدات المناولة الداخلية، إلخ).
3. الدراية التامة بأنصاف الأغذية والمشروبات ومواسم توافرها بالأسواق.
4. الفهم الكامل لكل لوائح وأنظمة الاستلام الخاصة بالفندق.
5. تطبيق المواصفات الموضحة على الكميات المستلمة.
6. الأمانة التامة.
7. الدقة والنظام في العمل.



لجنة استلام الأغذية

Food Receiving Committee



وتوجد لجنة تقوم باستلام كافة المواد الغذائية ومطابقتها مع ما تم طلبه من حيث الكمية والنوع والمواصفات وتاريخ الإنتاج وانتهاء الصلاحية خاصة في المعلبات لأنه في حالة وجود خامات غير مطابقة ترفض اللجنة استلامها.

لجنة استلام الأغذية

Food Receiving Committee

وفي حالة الموافقة على الاستلام ومراجعة أذن التوريد يتم الآتي:

- التوقيع على أذن التوريد بما يفيد بالاستلام مع تدوين التاريخ على البضاعة لاستخدامها طبقاً لقاعدة (الوارد أولاً يصرف أولاً).
- ترسل البضاعة إلى المخازن كل صنف في مكانه وتدون في الدفاتر المخزنية.

تقرير الاستلام اليومي Daily Receiving Report

يوضح جميع البضائع التي يتم استلامها خلال يوم عمل كامل موزعة وفقاً لأنواعها وكمياتها وأسعارها ويحرر هذا التقرير بمعرفة موظف الاستلام من أربع نسخ وتوزع كالآتي :

1. الأصل مرفق به المستندات الى محاسب التكاليف.
2. نسخة إلى أمين المخازن للتأكد من الكميات المسلمة للتخزين.
3. نسخة إلى رئيس المطبخ لمعرفة إجمالى المنصرف له مباشرة.
4. نسخة لدى موظف الاستلام للرجوع إليها.

وترسل تقارير الاستلام مرفقاً بها المستندات الى محاسب التكاليف لمراجعتها وترسل بعد ذلك للإدارة المالية لإتمام إجراءات صرف قيمة البضاعة للموردين

دور محاسب التكاليف في الرقابة على الاستلام

The Role Of The Cost Accountant In Controlling Receipt

التأكد من دقة الموازين التي يتم عليها الاستلام

التأكد من تطبيق المواصفات التي حددها الفندق معيارًا للاستلام

التأكد من حسن سير عمليات الاستلام

التأكد من ضمان الاستلام الأمثل وفقًا للكميات والأسعار المتفق عليها

التأكد من وصول البضاعة التي تم استلامها إلى الأقسام المختلفة

المراجعة الحسابية على تقارير الاستلام المرفق بها فواتير ومستندات الاستلام المختلفة والتأكد من مطابقتها لما اتفق عليه من أسعار وبعد إتمام المراجعة ترسل الفواتير إلى الإدارة المالية لإتمام إجراءات صرف قيمتها مع قيد المشتريات التي جاءت بالتقارير في دفاتر خاصة لضبط حسابات التكلفة والمخازن

دور محاسب التكاليف في الرقابة على الاستلام

The Role Of The Cost Accountant In Controlling Receipt

ثالثا/ التخزين:

- تعتبر مخازن الأغذية والمشروبات حلقة الوصل بين الاستلام والتشغيل ولذلك يجب الرقابة عليها من حيث مراعاة الشروط الصحية والفنية في عمليات التخزين المختلفة ولذلك تتأثر تكلفة المنتجات بأنظمة التخزين والصرف للمواد الخام وفقاً لقواعد الصرف التي تنظمها اللوائح والتعليمات.
- وتعتبر عملية التخزين من العمليات الحيوية والهامة للغاية خاصة بالنسبة للأطعمة المجمدة، اللحوم، الأسماك لذا يراعى أن تتماشى مواصفات المخازن مع ما يخزن بها من خامات فمثلاً تحفظ اللحوم والأسماك التي ستخزن لمدة طويلة في ثلاجات تجميد لها درجة حرارة ورطوبة معينة.



دور محاسب التكاليف في الرقابة على الاستلام

The Role Of The Cost Accountant In Controlling Receipt

ثالثًا/ التخزين:

- في حين توضع هذه الأصناف التي تخزن بغرض الاستعمال في وقت قريب في ثلاجات أخرى هي ثلاجات تبريد تختلف درجة حرارتها ورطوبتها عن ثلاجات التجميد، أما البقول (الحبوب، المكرونة) والشاي والسكر والمعلبات وغيرها فلا تحتاج لمثل هذه الثلاجات بل تحفظ في مخازن عادية بشرط أن تستوفي شروط التخزين السليمة.

أنواع المخازن بالمطاعم

Types Of Warehouses In Restaurants

المخازن الجافة:

ويقصد بها المخازن التي يخزن بها الخامات الجافة مثل:

(الحبوب، التوابل، الشاي، السكر، البن، المعلبات)

مثل: غرفة التبريد / ثلاجات التبريد Refrigerators

غرفة التجميد / ثلاجات التجميد Freezer



دور أمين المخازن في المحافظة على الخامات

The Role Of The Storekeeper In Preserving Raw Materials

يعتبر ترتيب الخامات داخل المخازن من الأهمية بالمكان ويراعى عند تخزين الخامات عدة نقاط هي:

1. ترتيب الخامات داخل المخزن وذلك كما يلي:

- عدم شغل حيز كبير من المخازن.
- سهولة العثور على الأصناف المطلوبة ثم صرفها بمجرد طلبها.
- سهولة إجراء الجرد الفعلي أو الجرد المفاجئ.



دور أمين المخازن في المحافظة على الخامات

The Role Of The Storekeeper In Preserving Raw Materials



2. على أمين المخزن رصد كل صنف على حدى أولاً بأول في الأمكنة المعدة لها مع مراعاة التفرقة بين الخامات الجديدة والخامات القديمة تلافيًا لحدوث أي عطب من جراء طول مدة التخزين.
3. لسهولة القيد في بطاقة الصنف وسرعة التعرف على الأصناف عند جردها فإنه يستحسن استخدام أرقام معينة لتمييز الأنواع المختلفة من الخامات بشرط أن توضح هذه الأرقام على أذونات الصرف عند طلب هذه الخامات.
4. يقوم محاسب التكاليف بدراسة قوائم جرد المخازن شهريًا لمعرفة معدل الاستهلاك الشهري لكل صنف ومدى احتياج المخزن للأصناف التي تستهلك بكميات أكبر وكمية المخزون الواجب الاحتفاظ به من كل صنف.

مسؤوليات أمين المخازن

Storekeeper Responsibilities



لإحكام الرقابة على عمل المخازن بالفندق يتم الآتي:

1. يعين أمين مخزن ويكون مسؤولاً عن الآتي:

- صرف أصناف الخامات من المخازن بناءً على مستند صرف معتمد.
- تسجيل أي خامات تخرج من المخزن محدداً فيه توقيت الصرف والجهة التي صرفتها وأسعارها.

مسؤوليات أمين المخازن

Storekeeper Responsibilities



- حصر الأصناف التي صرفت من المخازن وكمياتها وأسعارها في نهاية كل يوم.
- مراقبة درجات الحرارة ونسبة الرطوبة في المخازن باستمرار والتبليغ عند ظهور أي اختلافات فيها حتى لا تتلف المواد الغذائية مما يعرض الفندق للخسائر.

دور محاسب التكاليف في الرقابة على المخازن

The Role Of The Cost Accountant In Controlling Stores

2. جرد المخازن من حلقات الرقابة الهامة في التقارير المالية للمطاعم :
- يعتبر محاسب التكاليف مسؤولاً مسؤولية كاملة عن حسن سير العمل بالمخازن ومشاركاً أساسياً في عمليات الجرد الدورية التي تتم وفقاً لأوقات ثابتة تحددها الإدارة المالية تتناسب مع إعداد التقارير المالية والحسابات الختامية للفندق.
- ويقوم محاسب التكاليف بالتأكد من مطابقة الأرصدة الدفترية مع المخزون الفعلي، والفرق بينهما يمثل العجز أو الزيادة في جرد البضاعة وقد يكون جرد المخازن على فترات دورية أو فترات مفاجئة للمخازن ودون تحديد سابق ومراجعة بعض الأصناف المشكوك في سلامتها.
- يطبق محاسب التكاليف المعادلة التالية لمعرفة بضاعة أول المدة في بداية كل شهر ويمثل هذا الرقم القيمة النقدية للجرد الفعلي في نهاية كل شهر على أن يعاد احتساب هذا الرقم يومياً وذلك بتطبيق الآتي:
$$\text{بضاعة أول المدة} + \text{المشتريات} = \text{إجمالي البضاعة المنصرف من المخازن} = \text{بضاعة آخر المدة}$$
- تعد قوائم الجرد وفقاً للأرصدة الفعلية المتوافرة بالمخازن عن طريق (لجان الجرد التي تقوم بتحديد قيمة هذا المخزون وضبط حسابات المخازن وبالتالي تحديد المنصرف الفعلي منها).

دور محاسب التكاليف في الرقابة على المخازن

The Role Of The Cost Accountant In Controlling Stores

ويحدد المنصرف الفعلي من المخازن وفقًا للمعادلة الآتية:

حيث ص = المنصرف

ب أ = تمثل قيمة البضاعة المتواجدة في أول المدة

ش = تمثل المشتريات خلال المدة

ب ح = بضاعة آخر المدة

ويجب أن تتطابق ص مع أذونات الصرف التي تمت خلال المدة (فترة ما بين الجردين)



أسباب العجز في جرد المخزون

Reasons For The Shortage In Inventory Counts

العجز في جرد البضاعة قد يكون نتيجة إحدى العوامل الآتية:

1. صرف كميات من المخازن بدون أذونات صرف.
2. صرف كميات زيادة عن ما هو مدون بإذن الصرف.
3. صرف كميات أقل عن ما هو مدون بإذن الصرف.
4. الأخطاء الحسابية سواء في احتساب قيمة المنصرف أو في قوائم الجرد نفسها.
5. أخطاء التسعير في الأصناف المشابهة التي تؤدي بالتالي إلى أخطاء التقييم.
6. عدم الدقة في توزيع الكميات على تقارير الاستلام من حيث كونها للاستهلاك المباشر أو للتخزين.
7. الاختلاس أو السرقة.
8. أخطاء في عمليات الجرد نفسها مثل العد الخطأ للكميات الموجودة فعلاً.



نموذج إذن صرف من المخازن

Warehouse Disbursement Authorization Form

إذن الصرف من المخازن:

هو نموذج يتم من خلاله التعامل بين إدارة المخازن وباقي أقسام المنشأة في الصرف وذلك لتحديد رصيد باقي المخزون بالمخازن. فهو مستند هام في الدورة المستندية لإحكام الرقابة على مبيعات الطعام والشراب بمطاعم الفنادق وعادة ما يكون هذا النموذج من أصل وصورتين.

نموذج إذن صرف من المخازن

Warehouse Disbursement Authorization Form

وتتضمن البيانات بإذن الصرف من المخازن الآتي:

التاريخ، نوعية الخامات المنصرفة، اسم القسم المنصرف إليه ورقم القسم.

- بالجدول (رقم الصنف، اسم الصنف، الوحدة، الكمية المطلوبة، الكمية المنصرفة، سعر الوحدة وإجمالي القيمة).
- وفي نهاية النموذج يوقع المستلم وأمين المخزن ومراقب التكاليف.

ملاحظات	القيمة		سعر الوحدة		الكمية	الوحدة	اسم الصنف	رقم الصنف	مسجل
	ق	جنيه	ق	جنيه					

نموذج إذن صرف من المخازن

Warehouse Disbursement Authorization Form

يتضمن إذن الصرف هذه البيانات للأسباب الآتية:

1. التاريخ: حتى يتم تحميل القسم المنصرف إليه الخامات بتكلفتها وسعرها في هذا التاريخ.
2. تحديد نوعية المنصرف من المأكولات/المشروبات، وذلك لتحديد المخزن المنصرف منه.
3. اسم القسم: لتعوية رصيده بالخامات المنصرفة من قبل إدارة مراقبة التكاليف.
4. رقم الصنف واسم الصنف: حيث أنه يتم تسجيل جميع الأصناف وعمل كروت لكل صنف وتكويدها بأرقام موحدة للصنف الواحد.

نموذج إذن صرف من المخازن

Warehouse Disbursement Authorization Form

5. الوحدة: مثل قطعة، صندوق، علبة، زجاجة
6. الكمية المطلوبة بمعرفة رئيس القسم الطالب للصرف.
7. الكمية المنصرفة فعليًا من المخزن حيث يمكن أن تكون أقل من الكمية المطلوبة لأسباب مثل نقص الرصيد أو عدم توفره.
8. سعر الوحدة المطلوب الصرف منها.
9. إجمالي القيمة للصنف هي حصيلة ضرب الكمية المنصرفة من الصنف $\times$ سعر الوحدة من الصنف.
10. توقيع رئيس القسم ضروري على طلب الصرف ليكون على علم بما يتم طلبه من احتياجات فعلية.
11. إجمالي قيمة إذن الصرف حيث يتم تحميلها على القسم وطرح قيمة الإذن من حساب المخزن.

تسعير القائمة List Pricing

كيف تقوم بتسعير عناصر قائمة الطعام وزيادة أرباحك؟

إنه أمر بديهي أنه لا أحد يكلف نفسه عناء فتح عمل تجاري بغض النظر عن طبيعة هذا النشاط التجاري إذا لم يكن سيحقق أرباحًا.

والمطاعم لا تختلف عن هذا الأمر واسمحوا لي أن أخبركم بشيء، أنه من المستحيل تحقيق ربح بدون استراتيجية تسعير مناسبة.

ويبدأ كل شيء بتسعير القائمة الذي يعد المورد الفردي لمبيعاتك وبالتالي دخلك الذي يمول جميع النفقات والمرافق الخاصة بك، فعندما نقول الأسعار، نحتاج بالتأكيد إلى التركيز على الأرقام.

لكن لا يمكنك تحديد أسعارك بناءً على أرقام فقط. هناك العديد من العوامل التي تؤثر على أسعارك مثل خدمة العملاء والموقع والمنافسة.

تسعير القائمة List Pricing

قد تخدم عملائك بشكل مميز بطريقة تسمح لك بتحصيل أموال إضافية منهم مقابل أطباقك.



تسعير القائمة List Pricing

كيف تسعر قائمتك؟

لنبدأ بالأرقام، قم بتسعير قائمتك بناءً على النسبة المئوية المثلى لتكلفة الطعام
النسبة المئوية لتكلفة طعامك هي جزء من المبيعات التي يتم إنفاقها على الطعام
وعادة ما تقع نسبة تكلفة الطعام المثالية في حدود 25% إلى 35% لمعظم
المطاعم.

MENU	
HEALTHY FOOD	
STARTERS	
CHICKEN	\$10
GRILLED SALMON	\$15
GRILLED TUNA	\$12
GRILLED TUNA	\$15
GRILLED TUNA	\$12
SIDES	
POTATOES	\$10
SPINACH	\$10
GRILLED TUNA	\$10
GRILLED TUNA	\$10
MAINS	
GRILLED TUNA	\$11
GRILLED TUNA	\$11
GRILLED TUNA	\$11
GRILLED TUNA	\$11
DRINKS	
COFFEE	\$2
TEA	\$1
WATER	\$1
DESSERTS	
ICE CREAM	\$10
CAKE	\$10
CANDY BAR	\$10

FRIES FOR \$2

تسعير القائمة List Pricing

كيف تحسب النسبة المئوية لتكلفة الطعام؟
النسبة المئوية المثلى لتكلفة الطعام = (التكلفة الإجمالية لكل طبق / إجمالي المبيعات لكل طبق)
لنفترض التكاليف التالية:

تكاليف العمالة = 15000 دولار

المصاريف الشهرية = 10000 دولار

هدف الربح = 10000 دولار

إجمالي المبيعات = 50000 دولار

إذن، النسبة المئوية المثلى لتكلفة الطعام هي:

$100 - ((15000 + 10000 + 10000) / 50000)$

$100 - (100 \times 0.7) = 30\%$

تسعير القائمة List Pricing

الآن، بعد تحديد النسبة المئوية المثلى لتكلفة الطعام، عليك تحديد تكلفة طبقك الذي يشمل جميع المكونات المستخدمة في هذا الطبق إذا كنا نتحدث عن ساندويتش دجاج، فعلينا تضمين جميع مكوناته مثل الدجاج، الخبز، الصلصة، الخس.

لنفترض أن تكلفة الشطيرة 2.5 دولار، يجب تقسيم تكلفة الطبق على النسبة المئوية المثلى لتكلفة الطعام للحصول على سعر القائمة المستهدف للشطيرة.

سعر القائمة المستهدف = $2.5 / 30\% = 8.33$ دولارات أو 8.5 دولارات تقريبًا

تسعير القائمة List Pricing

قم بتسعير قائمتك بناءً على هامش الربح الإجمالي الخاص بك:

لحساب هامش الربح الإجمالي لطبق معين، استخدم هذه الصيغة:

هامش الربح الإجمالي = (سعر البيع - تكلفة البضائع المباعة) / سعر البيع.

لذلك إذا قمت بتعيين هامش الربح الإجمالي ليكون 70٪ وتكلفة طبق معين 2.5 دولار، فيجب أن تكون قادرًا على تسعير طبقك باتباع الصيغة المذكورة أعلاه.

$$70\% = (\text{سعر البيع} - 5) / \text{سعر البيع}$$

لذلك يجب أن يكون سعر البيع حوالي 17 دولارًا بعد حل سعر البيع إذا كنت تريد الوصول إلى هامش ربح إجمالي 70٪

تسعير القائمة List Pricing

كيف تصل إلى استراتيجية تسعير قائمة مربحة؟

1. ضع في اعتبارك منافسيك

- قم بتسعير العناصر الخاصة بك بنفس أسعار منافسيك، خاصة إذا كنت تتنافس بشكل أساسي على أساس علامتك التجارية الفريدة.
- قم بوضع أسعار أقل من أسعار منافسيك إذا كنت تجتذب عملاء حساسين من حيث التكلفة.
- قم بتسعير أعلى من منافسيك إذا كنت حقًا تميز أطباقك وخدماتك وتجربتك الإجمالية أو إذا كنت تجتذب عملاء ذوي قدرة شرائية أعلى.



تسعير القائمة List Pricing

2. ضع في اعتبارك الطلب:

- إذا كان الطلب مرتفعًا ، فيمكنك زيادة أسعارك بكل بساطة.
- إذا كانت لديك خيارات طعام جذابة تجلب لك العديد من العملاء، فمن الأسهل عليك تسعير سلعك بسعر أعلى بشكل معقول.
- قد لا يكون الطعام هو الدافع الوحيد لعملائك. ربما تكون الأجواء أو الموسيقى هي التي تزيد من الإقبال.



تسعير القائمة List Pricing

3. اتبع اتجاهات السوق:

يتغير سوق المواد الغذائية بسرعة مذهلة وتظهر اتجاهات جديدة بينما يتم إبعاد البعض الآخر عن السوق، تأكد من تجربة هذه الاتجاهات دائمًا ومواكبة الاتجاهات والنكهات الجديدة التي يراها العملاء عبر الإنترنت وربما يتوقعون إلى تجربتها.

ستكون قادرًا على تحصيل أموال إضافية على هذه الأطباق الشائعة لتحقيق أرباح إضافية.



تسعير القائمة List Pricing

4. استخدم ميزة هندسة القائمة في برنامج نقاط البيع:

هندسة القائمة: هي دراسة الربحية والشعبية لعناصر القائمة بغرض تعظيم الربح وتؤثر على مكان الأطباق

في القائمة وتؤدي هندسة القائمة الناجحة إلى زيادة الأرباح من 10% إلى 15%.

قم بترتيب عناصر القائمة وفقًا لشعبيتها وربحيتها باستخدام ميزة هندسة قائمة الطعام في برنامج نقاط البيع

التي توفر لك المجهود والوقت وتقوم بدراسة عملائك وإنشاء تقارير بهدف إنشاء قائمة طعام تلبي أهدافك.

تسعير القائمة List Pricing

5. ابحث عن قائمة متوازنة:

يجب أن تكون أسعارك متوازنة مما يعني أنه لا يمكن أن يكون لديك فجوة كبيرة بين العناصر المختلفة بالطبع، لن تكون تكلفة ساندويتش لحوم نفس تكلفة شريحة لحم. ولكن يجب أن يكون هناك توازن معين بطريقة لا تقلل من قيمة نموذج عملك من خلال أسعار منخفضة لأطباق معينة مع أسعار خيالية على الأطباق المميزة. ابحث عن هذا التوازن عن طريق زيادة الأسعار مقابل الإضافات التي تطلب مع الأطباق فلا يمكنك تسعير قائمتك بشكل عشوائي أو أن تبنيها فقط على المنافسة أو حتى الطلب. عليك أن تنظر في التكاليف والهامش إلى جانب عوامل أخرى لتحديد الأسعار المناسبة لطعامك.



المحاضرة الخامسة
Lecture 5
أنواع جرد المخزون بالمطاعم
Types Of Inventory



الجرد الدوري Periodic Inventory System

سؤال المحاضرة

Lecture Question

1. ما هو المقصود بالجرد في المطاعم؟
2. من هم أعضاء لجنة الجرد؟
3. ما هي أنواع الجرد؟

جرد المخزون في المطاعم

Inventory In Restaurants

ما المقصود بالجرد؟

هو عملية مهمة جدًا في المحاسبة يتم فيها التأكد من وجود جميع الأصول والخصوم الخاصة بالشركة، وتتم عملية الجرد في نهاية الفترة المالية من العام وذلك للتأكد من تطابق المخزون الفعلي من البضاعة مع الكمية المعروضة في السجل المحاسبي.

لذلك ينبغي عليك تسجيل جميع المواد الموجودة فعليًا لديك بشكل دائم وبشكل دقيق (الكمية، السعر، الحالة)، والتحقق بشكل دوري كل يوم من تطابق السجلات المحاسبية الفعلية الموجودة في الواقع.



جرد المخزون في المطاعم

Inventory In Restaurants



ما المقصود بالجرد الدوري؟

الجرد الدوري يتم جرد المخزون يدويًا مرة واحدة في نهاية الفترة لتحديد قيمة المخزون بصفة دورية (عادة كل سنة) عن طريق إجراء جرد مادي وضرب عدد الوحدات في تكلفة الوحدة الواحدة لتقدير قيمة المخزون المتاح ثم يتم بعد ذلك الاعتراف بهذا المبلغ كأصل متداول. ويبقى هذا الرصيد بدون تغيير حتى موعد إجراء الجرد التالي. وترحل مشتريات ومردودات المخزون أثناء الفترة التي تغطيها القوائم المالية إلى حسابات المصروفات.

جرد المخزون في المطاعم

Inventory In Restaurants

ويتم تحديد تكلفة البضاعة المباعة أثناء السنة كما يلي:

تكلفة المخزون في بداية الفترة (+) تكلفة المشتريات = تكلفة البضاعة المتاحة للبيع (-) تكلفة المخزون في نهاية الفترة = تكلفة البضاعة المتاحة للبيع، وتتميز هذه الطريقة بأنها سهلة التطبيق ومنخفضة التكاليف. عيوبها هي عدم إمكانية تحديد كمية وتكلفة المخزون بدقة على أساس يومي، وربما يؤدي ذلك إلى فقد مبيعات أو استياء العملاء. من غير الممكن التعرف على خسائر المخزون أو أخطاء القيد في الحسابات وقد ينتج عن ذلك أرقام قد تكون غير دقيقة أو مضللة

جرد المخزون في المطاعم Inventory In Restaurants

الحالات التي نحتاج فيها إلى الجرد الدوري:

فهو يناسب المطاعم التي لا يتسم مخزونها بالعدد الكبير ولا يناسب

المطاعم التي يتسم مخزونها بالعدد الكبير والتفاصيل العديدة

كما يعد هو أفضل طريقة لكشف أي اختلاسات.

حيث أنه بمطابقته بالجرد المستمر وكشوفات الجرد الدفترى يتم حصر

الفروقات والاختلاسات.

وفي حالات الاندماج أو الانفصال والتصفية حيث أنه يكون حتمًا لتحديد

والتأكد من وجود الأصل وبقائه بحالة جيدة وليس أصلًا على ورق.



الجرد المستمر

Perpetual Inventory System



الجرد المستمر Perpetual Inventory System

- أي يتم جرد المخزون آلياً بعد كل عملية صرف أو توريد أو بيع أو شراء.
- هي طريقة يتم من خلالها إمساك دفتر جرد أو كارت الصنف لكل صنف من الأصناف بالمخازن بحيث يتم تتبع حركة الصنف من المواد الخام أو نصف المصنعة أو تامة الصنع.
- يتم بصفة لا تدع هناك مجال للخطأ حيث يكون فيه الرصيد متحرك من الصنف يتم إضافة البضاعة الواردة إلى المخازن إلى الرصيد الافتتاحي في بداية العام ثم يتم خصم ما تم بيعه أو تحويله للأقسام الأخرى بالمصنع أو المنشأة.

مزايا الجرد المستمر

Advantages Of Perpetual Inventory

1. تكلفة المبيعات سهل حسابها ولا تحتاج لوقت كبير وتكون أدق من الجرد الدوري حيث أنه لسنا بحاجة لعمل جرد فوري لحساب المخزون وهي أدق.
2. سهولة التتبع والرقابة للمخزون حيث أنه بسهولة يمكننا معرفة الرصيد الحالي كمية وقيمة للجرد الموجود في حيازة وملكية الشركة بعكس الجرد الدوري الذي لا يتسم بالدقة.
3. الجرد المستمر يمكن من الحفاظ على أصول المطعم المتمثلة في المخزون والذي يمثل أكثر من 70% من إجمالي بعض المطاعم بعكس الجرد الدوري الذي يسهل معه الاختلاسات والسرقات.

مزايا الجرد المستمر

Advantages Of Perpetual Inventory

4. الجرد المستمر يجنب الشركة أخطاء التسجيل حيث أنه سجل تتابعي يعلن دومًا عن رصيد متحرك بتسجيل العمليات بشكل يومي ولا يوجد تراكم أو أخطاء ولا يحتاج إلى وقف سير العمل لحصر المخزون وتقييمه.
5. الجرد المستمر يحدد وبدقة كمية وقيمة المخزون ويسهل أيضًا تحديد الراكد منه والبضائع المنتهية الصلاحية التالفة بعكس الجرد الدوري الذي لا يكشف تلك المشكلات سوى حين الجرد وكل فترة وليس بصفة مستمرة.
6. الجرد المستمر يجنب الشركة الكثير من الوقت والجهد والتكلفة والوقت الضائع.

مزايا الجرد المستمر

Advantages Of Perpetual Inventory

7. الجرد المستمر يسهل معه تحديد مكان تواجد القطعة أو المخزون وكذلك حالته حيث يكون هناك ملاحظات تدون بصفة دورية.
8. الجرد المستمر يسهل فيه الحصول على خصومات حماية السعر من الموردين والمستوردين حيث بسهولة يمكن تحديد المخزون الباقي وكمية الخصم المستحقة في حالة تنزيل الأسعار كما يحدث في شركات الكمبيوتر.

مزايا الجرد المستمر

Advantages Of Perpetual Inventory

9. الجرد المستمر يسهل معه تحديد المورد ووقت الشراء وذلك بغرض الحصول على الضمان ومن أجل سياسة الارتجاع للبضاعة التالفة والمشتراة.
10. الجرد المستمر يراقب بصفة مستمرة حركة المخزون ومعدلات السحب ويمكن معه وبسهولة تحديد معدلات دوران المخزون وكل النسب المالية.

عيوب الجرد المستمر

Disadvantages of perpetual inventory

عيوب الجرد المستمر:

1. مكلف في تطبيقه حيث يحتاج إلى تكلفة استثمار عالية متمثلة في أجهزة حاسب آلي وبرمجيات ومصممين ومبرمجين ومطورين للنظام وأيضًا محللين ومدخلو بيانات أو شراء أنظمة جاهزة بحاجة أيضًا إلى قارئ الكود وبرنامج خاص به وربط هذا السكانر أو الماسح بجهاز الحاسب وربطه بنظام الحسابات.
2. لا يكتفي بنظام إلكتروني بل بحاجة أيضًا إلى قوى تباشرو تقوم بالعمل على تلك الأنظمة أي بحاجة إلى تعيينات إضافية وتكاليف إدارية للنظام.

عيوب الجرد المستمر

Disadvantages of perpetual inventory

عيوب الجرد المستمر:

3. مكلف في كل مرحله بدءً من دخول المشتريات ومسحها ضوئياً بقارئ الكود وصولاً إلى بيعها وإعادة مسحها مرة أخرى. وفي خلال تلك المراحل بحاجة إلى رقابة من خلال كاميرات لمنع السرقة من قبل العملاء كما في المولات والأسواق الكبرى وإنشاء نظام رقابة داخلية وكاميرات المراقبة قد لا تناسب تكاليفها المنشآت الصغيرة.

4. يزيد من تكاليف التدريب ويزيد من أعباءه فالقائمين على استخدام تلك النظم بحاجة إلى تدريب على استخدامها بكفاءة وليس فقط من يقومون بالمسح الضوئي وإنما أيضًا محاسبو المخازن ومديرو المخازن من خلال ربط الماسح الضوئي بالنظام المحاسبي بالمنشأة.



عيوب الجرد المستمر

Disadvantages of perpetual inventory

عيوب الجرد المستمر:

5. عدم المصدقية في بعض الأحيان لا تعطي النظام الفوائد المرجوة منه بل تساعد على زيادة السرقات والاختلاس وحيث أن الخطأ المقصود من قبل من يقومون بإدخال وتسجيل المشتريات قد يساعد ذوي النفوس الضعيفة سواء كان الخطأ مقصود أو غير مقصود على اختلاس الفروقات بين الجرد الطبيعي والجرد المستمر من خلال التقارير.

6. بحاجة إلى زيادة الرقابة الداخلية بتمثيت كاميرات كما سبق ذكره وأيضًا بحاجة إلى تعيين أفراد أمن لمتابعة العملاء.



الفرق بين الجرد الدوري والجرد المستمر

The Difference Between Periodic Inventory And Continuous Inventory



1. في الجرد المستمر تستطيع في أي لحظة معرفة رصيد المخزون بعكس الجرد الدوري.

2. ترحل المشتريات مباشرة إلى حساب الأصول في ظل نظام الجرد المستمر.
ترحل المشتريات مباشرة الى حسابات المصروفات في ظل نظام الجرد الدوري.

الفرق بين الجرد الدوري والجرد المستمر

The Difference Between Periodic Inventory And Continuous Inventory



3. الجرد الدوري يتم كل ثلاثة اشهر أو ستة أشهر أو كل عام حسب نظام الشركة أما الجرد المستمر يتم كل يوم.
4. يكون الهدف الرئيسي للجرد الدوري هو إتمام حساب قيد المخزون أما الجرد المستمر فالهدف الرئيسي منه يكون متابعة الأخطاء ومعالجتها.

الفرق بين الجرد الدوري والجرد المستمر

The Difference Between Periodic Inventory And Continuous Inventory



5. في حالة وجود عجز فعلي في الجرد الدوري يحمل العجز علي حساب أرباح وخسائر أما الجرد المستمر يحمل العجز علي حساب توالف المخزون ومفقوداته.

6. في حالة الجرد الدوري يمكن الاستغناء عن الجرد المستمر أما في حالة اتباع نظام الجرد المستمر (دورة العد والفحص) فلا يمكن الاستغناء عن الجرد الدوري.

الفرق بين الجرد الدوري والجرد المستمر

The Difference Between Periodic Inventory And Continuous Inventory

7. يتم الجرد المستمر على جزء من المخزون أما الجرد الدوري يتم على كامل المخزون.

8. الجرد الدوري يستخدم حساب المشتريات أما الجرد المستمر يستخدم حساب المخزون عند البيع والشراء.

9. أما من ناحية القيود فإنها تختلف عند الشراء والبيع.

الجرد المفاجئ Sudden Inventory

- يقوم المحاسب المالي أو إدارة المطعم بعمل جرد بشكل مفاجئ وذلك للتحقق من حالة سرقة أو وجود بضاعة تالفة. والتأكد من صلاحية البضاعة والمنتجات الفعلية الموجودة وما يتطابق معها في سجل الدفتر المحاسبي.

خطوات جرد المخزون في المطاعم

Inventory Steps In Restaurants

تتمثل خطوات جرد المخزون في المطاعم في الآتي:

1. تحديد الوقت المناسب: يجب اختيار وقت مناسب لجرد المخزون، بحيث يكون هناك وقت كاف لإعادة ترتيب المخزون وتحديد الكميات الموجودة.

2. تنظيم المخزون: يجب تنظيم المخزون بشكل جيد قبل إجراء بحث سهل الوصول إلى جميع المواد الخام والمكونات.



خطوات جرد المخزون في المطاعم

Inventory Steps In Restaurants

تتمثل خطوات جرد المخزون في المطاعم في الآتي:

3. إعداد الأدوات والمواد اللازمة:

يجب إعداد الأدوات والمواد اللازمة لجرد المخزون، مثل قائمة الجرد وأقلام الرصاص والورق.

4. بدء عملية الجرد:

يتم بدء عملية الجرد بتحديد الكميات الموجودة من كل مادة خام أو مكون.



خطوات جرد المخزون في المطاعم

Inventory Steps In Restaurants



تتمثل خطوات جرد المخزون في المطاعم في الآتي:

5. تسجيل البيانات: يتم تسجيل البيانات الخاصة بعملية الجرد في قائمة الجرد.

6. المراجعة والتدقيق: يتم مراجعة البيانات الخاصة بعملية الجرد والتدقيق فيها للتأكد من دقتها.

أخطاء شائعة تقع في الجرد وكيفية تجنبها

Common Mistakes That Occur In Inventory And How To Avoid Them

1. إهمال تدريب الموظف على كيفية التعامل مع النظام المحاسبي الخاص بك.
2. عدم إجراء الجرد الدوري للمخزون.
3. عدم تخزين كامل المخزون في المستودعات.

هدر الطعام Food Waste



يأتي الطعام المهدر من عدة أخطاء تحدث داخل المطاعم، فهو ليس
أمرًا عشوائيًا ولو تتبع صاحب المطعم مسببات الهدر لاستطاع
معالجة المشكلة. وفيما يلي عدد من الأسباب:

هدر الطعام Food Waste

من أين يأتي هدر الطعام في المطاعم؟

فرط الإنتاج

يحدث الإفراط في الإنتاج عندما ينتج المطعم أكثر مما يبيعه ويستهلكه العملاء. ويحدث هذا غالبًا عندما لا يمتلك المطعم أدوات للتنبؤ وقياس حجم العملاء الذين يزورون المطعم. وهناك أشياء أخرى قد تؤدي إلى الإفراط في الإنتاج. وفي بعض الأحيان تأتي على شكل: تغير في الطقس أو أحداث غير مخطط لها وعوامل أخرى تؤثر على الطلب في يوم معين على غرار بقية الأسبوع. لكن هذا لا يعني التساهل في الإنتاج بإفراط. فيمكن التخطيط باستخدام أدوات التحليلات المتقدمة المرتبطة بنظام البيع.



Food Waste



من أين يأتي هدر الطعام في المطاعم؟

فرط الإنتاج

حيث إنه من المستحيل التنبؤ بشكل كامل بما سيطلبه العملاء وعدد الذين سيزورون مطعمك. لكن يمكنك التوازن في الإنتاج والسيطرة على الوضع.

هدر الطعام Food Waste

من أين يأتي هدر الطعام في المطاعم؟

تلف المواد الغذائية

يحدث تلف المواد الغذائية بسبب نهاية صلاحيتها أو سوء التخزين. وكل هذا يعود لعدم مراقبة المخزون وإدارة موارده واستخدامها كما يجب قبل نهاية صلاحيتها أو تلفها لأي سبب من الأسباب.

لهذا يجب الاهتمام بالتخزين ومراقبة مدى جودة الثلاجات والانتباه إلى تواريخ نهاية صلاحية المواد الغذائية حتى قبل اقتنائها.

يتكرر هذا الخطأ بكثرة في المطاعم، حيث إن أجزاء كبيرة من الطعام والمشروبات تهدر بشكل عشوائي ومستمر وإن كانت الكمية قليلة.

يحدث ذلك خلال سكب الأكل للعملاء وخاصة في الازدحام والضغط ووصول المطعم إلى الذروة ويمكن علاج هذه المشكلة من خلال تقديم التدريب الكافي للموظفين والإشراف عليهم لمدة كافية حتى تتعالج المشكلة.



هدر الطعام Food Waste



قد يكون السكب المتكرر والحوادث المنتظمة في المطبخ بسبب تصميم المطبخ وليس بسبب الموظفين. لذلك يجب النظر في هندسة المطبخ وعرضها على خبير تصميم وليس بشكل عشوائي فقط.

الخطأ في الطلبات

تحدث الأخطاء كثيرًا في الطلبات. خاصة في أوقات الازدحام وتدفق العملاء بشكل غير متوقع. يكون هناك أخطاء في الطلبات مما يجعل العميل يعيد الطبق والذي غالبًا

ما يذهب إلى مكب النفايات. لذلك يجب على صاحب المطعم إيجاد طرق وأدوات أفضل لتقليل الأخطاء وتطوير أنظمة الطلب لتقليل الأخطاء.

توصيات هامة لمتابعة المخزون

Important Recommendations For Monitoring Inventory

1. ترتيب المنتجات المتواجدة في المخزون
2. تحديد وقت دوري محدد للقيام بعملية الجرد
3. التأكد من أسعار المنتجات بشكل مستمر
4. فقد مهدرات الطعام والمكونات والمنتجات

توصيات هامة لمتابعة المخزون

Important Recommendations For Monitoring Inventory

الخطوة الأولى قم بترتيب مخزون مطعمك:

حتى تستطيع تتبع معدلات مخزونك بسهولة يجب أن يكون مرتبًا ومنظمًا حتى تتمكن من عدده وحسابه، لذلك إليك بعض من الخطوط الأساسية لتنظيم منتجاتك، فأولاً قم بوضع كل منتج في مكانه المناسب والمنتجات المتشابهة قريبة لبعضها، وها هي التقسيمات التي تنتمي إليها معظم العناصر التي قد تتواجد في مخزون مطعمك:

- ثلاجة اللحوم
- ثلاجة منتجات الألبان
- ثلاجة الخضروات والفاكهة
- غرفة التخزين الجاف
- مساحة إعداد الطعام
- ثلاجة المشروبات والعصائر

توصيات هامة لمتابعة المخزون

Important Recommendations For Monitoring Inventory

وبالطبع أفضل وسيلة لترتيب منتجاتك في المخزن هو باستخدام طريقة "القادم أولاً يصرف أولاً" أو "FIFO, First In First Out"

وتلك الطريقة تنص على وضع المنتجات الجديدة في الخلف، بينما يجب عليك وضع المنتجات التي تم طلبها مسبقاً أولاً في الأمام، والتي أوشكت على بلوغ تاريخ انتهائها، وبذلك سيتمكن الطهارة من الوصول إليها بشكل أسهل واستخدامها أولاً، وبذلك تضمن ألا تنتهي فترة صلاحيتها قبل استخدامها، مع الحرص على التخلص من المنتجات ذات الصلاحية المنتهية أو غير القابلة للاستخدام سريعاً حتى لا تتلف ما حولها أو تسبب أضراراً صحية.

ومن الممكن أيضاً، عمل خريطة لأماكن وجود المنتجات داخل أماكن التخزين حتى تكون واضحة وسهلة الوصول إليها من قبل الطهارة والمسؤولين عن الجرد، وقم بتعليقها على باب غرفة التخزين حتى تكون في مرمى بصر جميع العاملين، لاستخدامها كمرجع سريع.



شكرًا لكم