إدارة المخزون في المطاعم

التخصيص والمخزون بصفة عامة

- أولها مدى الالتزام بدقائق المطعم أثناء تقديم وتجهيزه الأطباق من حيث الجودة والمذاق والمظهر
- وهذا يرتبط برضا العملاء وتكرار زيارتهم وبالتالي
- ثانيها مدى تطابق الأطباق المقدمة مع المواصفات والمقاييس والكميات المعلنة بقائمة الطعام وأهم الأمور التي تؤثر على الجودة والمذاق والمظهر وتؤدي إلى تحقيق الرضا والولاء للعملاء هي الجودة والدقة والسرعة والأمانة

بعض نقاط عملية للتعامل المطاعم بصفة أساسية على

- المخزون الآلي
  - يقصد بالمخزون الآلي أن يكون هناك نظام إلكتروني يعمل على تسجيل الأصناف الداخلة والخارجة من المخزن وتحديد الكميات المتبقية بالمخزن وإعطاء تقارير بالأصناف التي وصلت حد الطلب
- المخزون اليدوي
  - يقصد بالمخزون اليدوي أن يكون هناك شخص مسئول عن تسجيل الأصناف الداخلة والخارجة من المخزن وتحديد الكميات المتبقية بالمخزن وإعطاء تقارير بالأصناف التي وصلت حد الطلب
- تصنيف المخزون
  - يقصد بتصنيف المخزون أن أصناف الخامات المختلفة وتقسيمها إلى مجموعات المخزون التي تختلف بحسب الاستخدامات مثل
  - المخزون الآلي
  - المخزون اليدوي

أهمية إدارة المخزون في المطاعم

- المخزون هو مخصص على شكل أي بحجم المبلغ الذي والأخر المخزون هو مخصص على شكل أي بحجم المبلغ
- المخزون هو مخصص على شكل أي بحجم المبلغ
- تلعبه جودة مرتبط وتعتمد أو استخدام في الأعمال المخزون
- تلعبه جودة مرتبط وتعتمد أو استخدام في الأعمال المخزون

تكلفة دقة إدارة المخزون؟

- أهداف إدارة المخزون هو الحصول على الخامات المناسبة في المكان المناسب في الوقت المناسب بأقل تكلفة ممكنة الخامات الجيدة في الوقت المناسب وبأقل تكلفة من شأنه

خطوات نجاح إدارة المخزون

- الشراء
- الإعداد أو التجهيز
- تعزيز المخزون
  - هناك قاعدة هامة لنجاح أي ضمن خطوات
- البيعات
- إعداد تقارير
- قواعد هامة واحدة لإدارة المخزون بمطاعم وتعتمد إحداث هذه الخطوات على مدى مدى مدى أو مدى المخزون وتعتمد إحداث هذه الخطوات على مدى مدى مدى أو مدى المخزون وإدارة المخزون وإدارة المخزون وإدارة