

Министерство образования и науки Республики Бурятия

ГБПОУ «Байкальский колледж туризма и сервиса»

ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

На тему: ***Валовой ABC-анализ и оптимизация меню гриль-бара
«Сплетни»***

Разработала: студентка IV курса
гр.Т-215 ГБПОУ «БКТиС»
Рахлеева Ульяна Анатольевна
Руководитель: преподаватель
спец.дисциплин
Клочихина Наталья Борисовна

Улан-Удэ, 2019г.

Оглавление

Введение.....	3
1. Краткая характеристика гриль-бара «Сплетни».....	5
2. Рейтинг блюд по АВС-анализу.....	8
3. Рекомендации по результатам исследования.....	14
Заключение.....	16
Список использованных источников	17

Введение

Как известно, на успешность ресторана может влиять много факторов. Это может быть удачное расположение заведения, профессионализм персонала, талант шеф-повара, запоминающийся интерьер, качественное оборудование – для всех ресторанов лишь часть из этих факторов является основой для концепции. Но абсолютно для всех заведений необходимо иметь сбалансированное меню, которое ориентировано на получение максимального дохода ресторана.

Меню — основа ресторанного бизнеса. Это не просто список блюд, которые подают в заведении, а способ предложить посетителю то, что ему интересно больше всего, захватить его внимание. Важно помнить о ценности первого впечатления. Посетители обычно “сканируют” меню очень быстро (тратя в среднем всего 109 секунд).

АВС-анализ — метод, позволяющий классифицировать ресурсы фирмы по степени их важности. Этот анализ является одним из методов рационализации и может применяться в сфере деятельности любого предприятия. Результатом АВС-анализа является группировка объектов по степени влияния на общий результат. В зависимости от целей анализа может быть выделено произвольное количество групп. Чаще всего выделяют 3, реже 4-5 групп. АВС-анализы меню делятся на:

- групповые (по товарным группам)
- валовые (по выручке)
- маржинальные (по марже)
- с привязкой к временным периодам.

Групповые АВС анализы призваны выявить потребительский спрос на отдельные группы блюд: - блюда бизнес-ланча (в случае возможности выбора блюд по специальному меню);

- спиртные напитки;
- блюда основного меню (вечерняя торговля);
- банкетные и фуршетные блюда;

- кондитерские изделия и десерты;
- суши (другая группа аутентичных блюд);
- сорта и марки напитков (например – водка, пиво, виски и т.д.)

Валовой ABC анализ – анализ статистики продаваемости блюд по выручке.

Маржинальный ABC анализ – сортировка блюд по трем группам по марже (денежном выражении наценки).

ABC анализ с привязкой к временным периодам – анализ, который преследует цели оценки продаж определенного периода времени (дни недели, отдельные часы, месяцы в году).

В данной работе я использовала метод валового ABC-анализа, так как предприятие смогло предоставить мне сведения о продажах и выручке за нужные мне периоды времени.

Целью качественного анализа меню - сокращение ассортимента предлагаемых блюд кроме тех, которые пользуются наибольшим спросом и приносят высокую прибыль.

Цель исследования является оптимизация меню гриль-бара «Сплетни» на основе данных ABC-анализа.

Реализация поставленной цели потребовала решения следующих исследовательских задач:

- дать общую характеристику деятельности гриль-бара «Сплетни»;
- изучить ассортимент меню;
- провести рейтинг блюд по ABC-анализу;
- разработать рекомендации по изменению ассортимента и структуры продукции на предстоящий период с учетом спроса потребителей.

Объектом исследования данной работы является гриль-бар «Сплетни», находящийся в городе Улан-Удэ, по адресу Трубочеева, 67 а.

Предметом исследования является меню гриль-бара «Сплетни».

Гипотеза – для увеличения объёма продаж необходимо регулярное проведение ABC-анализа.

1. Краткая характеристика гриль-бара «Сплетни»

Гриль - бар является специализированным предприятием быстрого обслуживания, предназначенным для реализации широкого ассортимента вторых горячих блюд и закусок, приготовленных на гриле, а так же для реализации сладких блюд, закусок, кондитерских изделий и различных смешанных напитков.

Гриль-бар «Сплетни» на 100 посадочных мест является предприятием с полным циклом производства. Предприятие универсальное, крупное. Применяется метод индивидуального обслуживания посетителей официантами. В меню входят фирменные, заказные блюда, но в основном быстрого изготовления.

Меню выполнено в виде книжки формата А-4 с ламинированными страницами.

Таблица 1

Меню гриль-бара «Сплетни»

Наименование блюд	Выход	Цена
<i>Холодные блюда и закуски</i>		
Ассорти сырное	250	450
Ассорти вяленое	205	390
Ассорти мясное	250	470
Селедка с картофелем и зеленым луком	240	160
Ассорти из зелени	200	180
Брынза домашняя	150	160
Ассорти из свежих овощей	350	240
Грузди соленые	250	270
Ассорти рыбное	270	690
Рулетики из баклажанов	320	360
Соления по-армянски	300	190
Суджук	100	160
Бастурма	100	230
Сало соленое	250	190
Сагудай	100	190
Цезарь с лососем	200	390
Салат с креветками	205	590
Цезарь с курицей	210	330
Салат Оливье с ростбифом	300	320
Салат Кавказ	240	490

Салат Греческий	300	320
Салат с печеным лососем	270	430
Салат Черри	250	560
Теплый салат со свиной	260	240
Острый салат с куриной грудкой	260	320
Салат с фасолью	300	290
<i>Горячие закуски</i>		
Микс колбас	540	590
Пивная тарелка	440	560
Сухари микс	300	220
Куриные крылышки карри	200	290
Куриные крылышки XXL	600	390
Кабачок на гриле	270	190
Хачапури по-мегрельски	400	330
Хачапури по-аджарски	450	380
Креветки в панцире	200	350
Куриная грудка в лаваше	350	380
<i>Горячие блюда</i>		
Стейк лосося на гриле с тар-таром	290	740
Камбала на гриле	350	230
Кальмар на гриле со свежими овощами	220	230
Омуль жаренный на гриле	330	450
Стейк из говядины с печеными овощами	350	620
Стейк Рибай	100	450
Говяжий язык гриль	510	680
Ребра свиные с пюре	370	490
Куриная грудка с овощами гриль	300	390
Куриная грудка с пюре	430	440
<i>Блюда на мангале</i>		
Шашлык из свинины	200	350
Шашлык из курицы	200	300
Шашлык из ягненка	200	460
Хашлама из телятины	200	390
Хашлама из ягненка	200	390
Каре ягненка	200	460
Свиные ребрышки	200	330
Ребрышки ягненка	200	420
Куриные крылышки с запеченным картофелем	300	330
Люля-кебаб из ягненка	150	350
Люля-кебаб из курицы	150	270
Люля-кебаб из телятины	150	290
Чалагач	100	190
<i>Бургеры</i>		
Черные сплетни	250	270

Бургер фермерский	250	240
Чизбургер	250	240
Бургер с беконом и яйцом	250	240
Бургер с печеными овощами	250	280
Бургер острый «Сплетни»	250	280
Бургер с куриной грудкой на гриле	250	280
<i>Супы</i>		
Картофельный крем-суп	320	290
Харчо	300	220
Грибной крем-суп	270	190
Уха из лосося и муксуна	300	390
Солянка	300	270
<i>Гарниры и соусы</i>		
Овощи гриль	170	140
Кабачок на гриле	100	200
Рис с овощами	170	90
Картофель по-деревенски	100	140
Овощи на углях	400	340
Картофель фри	100	90
Картофельное пюре	150	90
Соус	50	70
<i>Сладкие блюда</i>		
Шоколадный фондан	140/50/20	180
Торт Пауту Шарант	130	180
Брусника с кедровым орехом	70	90
Фруктовая тарелка	700	490
Мороженое	150	150
Чизкейк малиновый	130	170
<i>Горячие напитки</i>		
Чай	400/200	150/30
Капучино	150	130
Американо	150	80
Эспрессо	150	80
<i>Холодные напитки</i>		
Сок	1000/200	200/40
Морс	1000/200	180/40
Напиток газированный	500/250	100/80
Вода минеральная	530/250	100/80
Швепс	500	100
Берн	500/330	200/150
Чай Нести	500	100
Боржоми	500	130
<i>Хлеб и хлебобулочные изделия</i>		
В ассортименте		

<i>Пиво</i>		
В ассортименте		
<i>Алкобольные напитки</i>		
В ассортименте		

Полужирным шрифтом выделены те блюда, которые не пользовались спросом за период двух срезов.

2. Рейтинг блюд по АВС-анализу

Анализ меню проведён по двум срезам – с 15.03.2019 по 17.03.2019 и с 22.03.2019 по 24.03.2019. Объектом анализа является меню, а параметрами анализа – количество проданных блюд за два среза и объём продаж блюд (в денежном выражении).

Рассчитали долю блюд от общего количества проданных блюд за периоды с 15.03.2019 по 17.03.2019 и с 22.03.2019 по 24.03.2019 с накопительным итогом. (Доля с накопительным итогом высчитывается путём прибавления % проданного блюда к сумме предыдущих параметров).

Затем выделили группы А, В, С: присвоили значения групп выбранным объектам.

Таблица 2

АВС-анализ по количеству проданных порций за 15.03.2019-17.03.2019

Наименование	Кол-во проданных порций	%	% с накопительным итогом	Группа
Шашлык из свинины	91	24,86339	24,86339	А
Цезарь с курицей	25	6,83060	31,69399	А
Картофель по-деревенски	18	4,91803	36,61202	А
Картофель фри	17	4,64481	41,25683	А
Люля-кебаб из курицы	17	4,64481	45,90164	А
Лаваш	13	3,55191	49,45355	А
Рулетки из баклажанов	10	2,73224	52,18579	А
Овощи гриль	9	2,45902	54,64481	А
Цезарь с лососем	9	2,45902	57,10383	А
Ассорти мясное	8	2,18579	59,28962	А
Пивная тарелка	8	2,18579	61,47541	А
Мороженое	7	1,91257	63,38798	А
Салат Греческий	7	1,91257	65,30055	А
Теплый салат со свиной	7	1,91257	67,21312	А
Ассорти рыбное	7	1,91257	69,12569	А

Соленья по-армянски	6	1,63934	70,76503	A
Ассорти из свежих овощей	6	1,63934	72,40437	A
Чалагач	6	1,63934	74,04371	A
Люля-кебаб из ягненка	6	1,63934	75,68305	A
Куриные крылышки с картофелем	5	1,36612	77,04917	A
Шашлык из курицы	5	1,36612	78,41529	A
Крылышки XXL	5	1,36612	79,78141	A
Хачапури по-мегрельски	5	1,36612	81,14753	B
Салат Оливье с ростбифом	5	1,36612	82,51365	B
Салат с фасолью	5	1,36612	83,87977	B
Ассорти из зелени	5	1,36612	85,24589	B
Бастурма	4	1,09289	86,33878	B
Ассорти вяленое	4	1,09289	87,43167	B
Аджика	4	1,09289	88,52456	B
Хачапури по-аджарски	4	1,09289	89,61745	B
Свинные ребрышки	4	1,09289	90,71034	B
Люля-кебаб из телятины	3	0,81967	91,53001	B
Кабачок на гриле	3	0,81967	92,34968	B
Микс колбас	3	0,81967	93,16935	B
Ассорти фруктовое	3	0,81967	93,98902	B
Ассорти сырное	2	0,54645	94,53547	B
Салат Кавказ	2	0,54645	95,08192	C
Чесночный соус	2	0,54645	95,62837	C
Сухари микс	2	0,54645	96,17482	C
Рис с овощами	2	0,54645	96,72127	C
Куриная грудка с овощами гриль	2	0,54645	97,26772	C
Хашлама из ягненка	2	0,54645	97,81417	C
Хашлама из телятины	2	0,54645	98,36062	C
Говяжий язык гриль	1	0,27322	98,63384	C
Кальмар на гриле	1	0,27322	98,90706	C
Куриная грудка с пюре	1	0,27322	99,18028	C
Ребра свиные с пюре	1	0,27322	99,4535	C
Куриная грудка в лаваше	1	0,27322	99,72672	C
Овощи на углях	1	0,27322	99,99994	C
Салат с креветками	1	0,27322	100,27316	C

Таблица 3

АВС-анализ по количеству проданных порций за 22.03.2019-24.03.2019

Наименование	Кол-во проданных порций	%	% с накопительным итогом	Группа
Шашлык из свинины	40	16,46091	16,46091	A
Картофель фри	26	10,69959	27,1605	A
Люля-кебаб из курицы	16	6,58436	33,74486	A
Картофель по-деревенски	14	5,76132	39,50618	A
Цезарь с курицей	14	5,76132	45,2675	A

Цезарь с лососем	13	5,34979	50,61729	A
Шашлык из курицы	10	4,11523	54,73252	A
Люля-кебаб из телятины	9	3,70370	58,43622	A
Хачапури по-мегрельски	9	3,70370	62,13992	A
Теплый салат со свининой	8	3,29218	65,4321	A
Лаваш	8	3,29218	68,72428	A
Селедка с картофелем	8	3,29218	72,01646	A
Салат с фасолью	6	2,46914	74,4856	A
Рулетки из баклажанов	6	2,46914	76,95474	A
Салат Греческий	5	2,05761	79,01235	A
Ассорти из свежих овощей	5	2,05761	81,06996	B
Ассорти мясное	5	2,05761	83,12757	B
Ассорти рыбное	5	2,05761	85,18518	B
Стейк лосося на гриле	3	1,23457	86,41975	B
Куриная грудка с овощами гриль	3	1,23457	87,65432	B
Пивная тарелка	3	1,23457	88,88889	B
Куриные крылышки с картофелем	2	0,82305	89,71194	B
Овощи гриль	2	0,82305	90,53499	B
Рис с овощами	2	0,82305	91,35804	B
Ассорти фруктовое	2	0,82305	92,18109	B
Мороженое	2	0,82305	93,00414	B
Ассорти вяленое	2	0,82305	93,82719	B
Кальмар на гриле	1	0,41152	94,23871	B
Стейк говядины с печ.овощами	1	0,41152	94,65023	B
Хашлама из ягненка	1	0,41152	95,06175	C
Шашлык из ягненка	1	0,41152	95,47327	C
Баклажаны на гриле	1	0,41152	95,88479	C
Крем-суп грибной	1	0,41152	96,29631	C
Микс колбас	1	0,41152	96,70783	C
Солянка	1	0,41152	97,11935	C
Сухари микс	1	0,41152	97,53087	C
Харчо	1	0,41152	97,94239	C
Хачапури по-аджарски	1	0,41152	98,35391	C
Аджика	1	0,41152	98,76543	C
Острый салат с куриной грудкой	1	0,41152	99,17695	C
Салат Кавказ	1	0,41152	99,58847	C
Ассорти сырное	1	0,41152	99,99999	C

Выделяем группы А, В и С: присваиваем значения групп выбранным объектам.

Группа А – наиболее ценные позиции – 80% продаж;

Группа В – промежуточные – 15% продаж;

Группа С – наименее ценные – 5% продаж.

Далее проводим АВС-анализ по объёму продаж

Таблица 4

АВС-анализ по объёму продаж за 15.03.2019-17.03.2019

Наименование	Объем продаж, руб.	%	% с нарастающим	Группа
Шашлык из свинины	31850	28,63797	28,63797	А
Цезарь с курицей	8250	7,41799	36,05596	А
Ассорти рыбное	4830	4,34290	40,39886	А
Люля-кебаб из курицы	4590	4,12710	44,52596	А
Пивная тарелка	4480	4,02819	48,55415	А
Ассорти мясное	3760	3,38081	51,93496	А
Рулетки из баклажанов	3600	3,23694	55,1719	А
Цезарь с лососем	3510	3,15602	58,32792	А
Картофель по-деревенски	2520	2,26586	60,59378	А
Крылышки XXL	2450	2,20292	62,7967	А
Салат Греческий	2240	2,01409	64,81079	А
Люля-кебаб из ягненка	2100	1,88822	66,69901	А
Микс колбас	1770	1,59149	68,2905	А
Теплый салат со свининой	1750	1,57351	69,86401	А
Куриные крылышки с карт	1650	1,48359	71,3476	А
Хачапури по-мегрельски	1650	1,48359	72,83119	А
Салат Оливье с ростбифом	1600	1,43864	74,29683	А
Ассорти вяленое	1560	1,40268	75,67251	А
Картофель фри	1530	1,37570	77,04821	А
Хачапури по-аджарски	1520	1,36671	78,41492	А
Шашлык из курицы	1500	1,34873	79,76365	А
Ассорти фруктовое	1470	1,32175	81,0854	В
Салат с фасолью	1450	1,30377	82,38917	В
Ассорти из свежих овощей	1440	1,29478	83,68395	В
Свинные ребрышки	1320	1,18688	84,87083	В
Овощи гриль	1260	1,13293	86,00376	В
Чалагач	1216	1,09337	87,09713	В
Соленья по-армянски	1140	1,02503	88,12216	В
Мороженое	1050	0,94411	89,06627	В
Салат Кавказ	980	0,88117	89,94744	В
Бастурма	920	0,82722	90,77466	В
Ассорти из зелени	900	0,80924	91,5839	В
Ассорти сырное	900	0,80924	92,39314	В
Люля-кебаб из телятины	870	0,78226	93,1754	В
Хашлама из телятины	780	0,70134	93,87674	В
Хашлама из ягненка	780	0,70134	94,57808	В
Кур. грудка с овощ. гриль	780	0,70134	95,27942	С
Говяжий язык гриль	680	0,61142	95,89084	С
Салат с креветками	590	0,53049	96,42133	С
Кабачок на гриле	540	0,48554	96,90687	С
Лаваш	520	0,46756	97,37443	С
Ребра свиные с пюре	490	0,44058	97,81501	С

Куриная грудка с пюре	440	0,39563	98,21064	С
Сухари микс	440	0,39563	98,60627	С
Куриная грудка в лаваше	380	0,34168	98,94795	С
Овощи на углях	340	0,30571	99,25366	С
Аджика	280	0,25176	99,50542	С
Кальмар на гриле	230	0,20680	99,71222	С
Рис с овощами	180	0,16185	99,87407	С
Чесночный соус	140	0,12588	99,99995	С
Итого:	111216	100%		

Таблица 5

АВС-анализ по объёму продаж за 22.03.2019-24.03.2019

Наименование	Объем продаж, руб.	%	% с нарастающим	Группа
Шашлык из свинины	14000	19,90333	19,90333	А
Цезарь с лососем	5070	7,20785	27,11118	А
Цезарь с курицей	4620	6,56809	33,67927	А
Люля-кебаб из курицы	4320	6,14159	39,82086	А
Ассорти рыбное	3450	4,90475	44,72561	А
Шашлык из курицы	3000	4,26499	48,9906	А
Хачапури по-мегрельски	2970	4,22235	53,21295	А
Люля-кебаб из телятины	2610	3,71055	56,9235	А
Ассорти мясное	2350	3,34092	60,26442	А
Картофель фри	2340	3,32669	63,59111	А
Стейк лосося на гриле	2220	3,15609	66,7472	А
Рулетки из баклажанов	2160	3,07079	69,81799	А
Теплый салат со свининой	2000	2,84333	72,66132	А
Картофель по-деревенски	1960	2,78647	75,44779	А
Салат с фасолью	1740	2,47369	77,92148	А
Пивная тарелка	1680	2,38839	80,30987	В
Салат Греческий	1600	2,27467	82,58454	В
Селедка с картофелем	1280	1,81973	84,40427	В
Ассорти из свежих овощей	1200	1,70599	86,11026	В
Кур.грудка с овощ.гриль	1170	1,66335	87,77361	В
Ассорти фруктовое	980	1,39323	89,16684	В
Ассорти вяленое	780	1,10889	90,27573	В
Кур.крылышки с картоф.	660	0,93829	91,21402	В
Стейк говяд.с печен.овощ.	620	0,88143	92,09545	В
Микс колбас	590	0,83878	92,93423	В
Салат Кавказ	490	0,69662	93,63085	В
Шашлык из ягненка	460	0,65397	94,28482	В
Ассорти сырное	450	0,63975	94,92457	В
Хашлама из ягненка	390	0,55445	95,47902	С
Хачапури по-аджарски	380	0,54023	96,01925	С
Острый салат с кур.груд.	320	0,45493	96,47418	С
Лаваш	320	0,45493	96,92911	С

Мороженое	300	0,42649	97,3556	С
Овощи гриль	280	0,39807	97,75367	С
Солянка	270	0,38385	98,13752	С
Кальмар на гриле	230	0,32698	98,4645	С
Сухари микс	220	0,31277	98,77727	С
Харчо	220	0,31277	99,09004	С
Баклажаны на гриле	200	0,28433	99,37437	С
Грибной крем-суп	190	0,27012	99,64449	С
Рис с овощами	180	0,25589	99,90038	С
Аджика	70	0,09952	99,9999	С
Итого:	70340	100%		

Сравнивая полученные данные можно отметить, что за первый срез было продано большее количество блюд.

Мы видим, что «Шашлык из свинины» входит в **группу А** по двум срезам. Это означает, что блюдо хорошо продается, приносит большой оборот и высокую маржинальную прибыль, то есть оно нравится гостям и при этом выгодно для заведения.

«Салат Кавказ» по двум срезам входит в **группу В**. Блюдо продается, но при этом приносит средний оборот и среднюю маржинальную прибыль. Из этой группы можно вывести любое блюдо, но обязательно вместо него ввести другое. Также можно изменить цену, оформление блюда, вес порции и т.д., то есть искать причину недостаточных продаж.

А вот «Кальмар на гриле» входит в проблемную **группу С**: малое число продаж, низкий оборот, низкая маржинальная прибыль. Блюда этой группы необходимо менять.

Так же стоит отметить наличие блюд меняющих свою группу. Например «Ассорти мясное», которое по первому срезу входило в группу А, а по второму в группу В. Или «Микс колбас», входившему по первому срезу в группу В, а по второму в группу С. Такие блюда нужно заменять или дорабатывать их рецептуру, подачу, ценообразование.

Есть блюда присутствующие только в одном срезе. Например «Соленья по-армянски», которое входило в группу А только по первому срезу или «Харчо», присутствующему в группе С только по второму срезу. Эти блюда

нужно исключить из меню и заменить на те, что более подходят под тематику гриль-бара.

3. Рекомендации по результатам исследования

1. Пересмотреть ценообразование на блюда из ягненка. Нельзя создавать конкуренцию между блюдами в меню. Часто гости выбирают вместо «Каре ягненка» за 460 рублей «Шашлык из свинины» за 390, потому что лучше знакомы со вкусом этого блюда.

2. Рассмотреть исключение бургеров из меню. Несмотря на то, что бургеры на сегодняшний день прекрасно вписываются в любую концепцию, в данном случае гости больше заинтересованы в блюдах на гриле.

3. Убрать из меню отдельные позиции блюд, таких как «Суджук» и «Бастурма», и так входящих в состав «Ассорти вяленого». Гости чаще предпочитают изобилие нарезок на одной тарелке.

4. Почему «Салат Черри», с выходом 250 грамм, стоит 560 рублей, а «Теплый салат со свининой» с выходом 260 грамм, – 240 рублей. В состав первого входят не самые редкие ингредиенты (куриная грудка, фасоль стручковая, черри, болгарский перец, зеленый лук). Я считаю, что необходимо снижение цены на «Салат Черри».

5. Убрать из меню сезонное блюдо «Омуль жаренный на гриле» либо заменить омуль на более доступную белую рыбу. На данный момент в нашей республике действует запрет на вылов омуля, поэтому держать это блюдо в меню нет смысла. Не стоит вводить гостей в заблуждение и не оправдывать их ожиданий отсутствием этого блюда в продаже.

6. Блюдо «Креветки в панцире» кажется мне незаконченным. Я думаю, оно не пользуется популярностью из-за своей высокой цены в противовес маленькому весу порции. Кроме того, гостей наверняка смущает подача в панцире. Возможно, стоит подавать креветки либо в составе блюда, либо в качестве декоративного элемента к блюду.

7. Пересмотреть подачу блюда «Куриные крылышки карри». Я думаю, что не стоит подавать крылышки панированными в острой приправе.

Стоит рассмотреть подачу приправы на тарелке. Например, при помощи трафарета.

8. Заменить ассортимент десертов, отталкиваясь от того, что пользуется спросом у гостей. Наиболее популярные десерты в этом гриль-баре – «Мороженое» и «Фруктовая тарелка». Можно ввести в меню десерты, которые подаются с мороженым. Например: «Венские вафли» или «Ли-нон». Также ввести фруктовые муссы, текстура которых стала очень популярна в последнее время.

Заключение

В условиях жесткой конкуренции грамотно составленное меню вполне может помочь повысить покупательский спрос. Такое меню напрямую влияет на выбор блюд посетителями, а значит, и на количество продаж и потому на уровень доходов предприятия.

ABC-анализ дает четкое понимание того, по какой причине за последний месяц вырос или упал средний фудкост.

Я считаю, что ABC-анализ нужно проводить каждую неделю. Кроме того, ежемесячно анализировать результаты по ключевым показателям, внося необходимые изменения в меню.

Список использованных источников

1. Система R-KEEPER гриль-бара «Сплетни». Расход блюд по категориям за 15.03.2019 – 17.03.2019.
2. Система R-KEEPER гриль-бара «Сплетни». Расход блюд по категориям за 22.03.2019 – 24.03.2019.
3. Журнал «Питание и общество», выпуск №3 1999г.

Интернет источники:

1. <https://joinposter.com>
2. <http://mir-restoratora.ru>
3. <https://wm-help.net>
4. <https://peapnz.livejournal.com>
5. <http://restoranoff.ru>