

ΙΕΚ ΝΕΑΣ ΣΜΥΡΝΗΣ

**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ: Γ1 ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ ΚΑΙ
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΦΙΛΟΞΕΝΙΑΣ**

ΜΑΘΗΜΑ: ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ-ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟ

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΡΙΑ: Ε.ΧΡΥΣΟΥ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ - ΕΠΟΧΙΚΟΤΗΤΑ- ΚΟΣΤΟΣ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ

A. Εστιατόρια πόλεων

Στην κατηγορία αυτή εντάσσονται στα γνωστά κλασικά εστιατόρια όλων των τάσεων ανάλογα με τις κτιριακές εγκαταστάσεις τους, τον εξοπλισμό τους και το επίπεδο των υπηρεσιών που παρέχουν.

B. Εστιατόρια οχημάτων

Είναι τα εστιατόρια των τρένων που έχουν διαρρυθμίσει ανάλογα ένα κεντρικό βαγόνι σε μορφή εστιατορίου με σταθερά τραπέζια και καθίσματα. Η παραγωγή γίνεται από catering και η διάθεση στο τρένο με ανάλογο προσωπικό και όλους τους κανόνες του σωστού σερβιρίσματος από όπου και ο ομώνυμος τρόπος.

Γ. Εστιατόρια πλοίων

Είναι παρόμοια εστιατόρια με τα ανάλογα των οχημάτων με τη διαφορά ότι υπάρχει μεγαλύτερη άνεση χώρου. Σήμερα και ιδιαίτερα στα κρουαζιερόπλοια, μπορούμε να πούμε ότι στο service καθώς και ο πλουραλισμός στην έκθεση και την ποιότητα των γευμάτων διατηρούνται σε πολύ υψηλό επίπεδο. Βέβαια στην β' ή την γ' θέση των επιβατικών πλοίων συναντούμε εστιατόρια αυτοεξυπηρέτησης που διέπονται από τις γνωστές αρχές της οργάνωσης και λειτουργίας τους.

Δ. Εστιατόρια αεροπλάνων

Το είδος αυτό του εστιατορίου το συναντάμε σε αεροπλάνα πολύωρων πτήσεων και το χαρακτηριστικό γνώρισμα του είναι ο πολύ περιορισμένος χώρος που διαθέτει. Σ' αυτήν την περίπτωση η σύνθεση του γεύματος είναι πάντα προκαθορισμένη και σερβίρεται ζεστό στις ανάλογες θέσεις «τραπεζάκια». Το catering έχει φροντίσει για την τακτοποίηση των εδεσμάτων σε δίσκους και τη διατήρηση της θερμοκρασίας τους με την χρήση ειδικών θερμαινόμενων κιβωτίων.

Ε. Εστιατόρια παραγγελιών

Η μορφή αυτή αναπτύσσεται ραγδαία τα τελευταία χρόνια και στη χώρα μας η δραστηριότητα αυτή μπορεί να λειτουργεί και δρα παράλληλα με ένα κλασικό εστιατόριο ή και μόνη της σαν αυτόνομη επιχείρηση catering. Οι παραγγελίες μπορεί να αφορούν σε απλά φαγητά σε πακέτα (πίτσες, κοτόπουλα κλπ) ή σε οργάνωση και εκτέλεση εορτών (πάρτι γενεθλίων, γευμάτων εργασίας κλπ) Στην περίπτωση οργάνωσης και εκτέλεσης τέτοιων εκδηλώσεων, εξ αρχής προϋποθέτει ανάλογο προσωπικό και κινητό εξοπλισμό.

ΣΤ. Εστιατόρια εθνικών δρόμων

Είναι τα γνωστά “Drive in” της Αμερικής, τα “Restauroutes” της Γαλλίας κλπ. Τα εστιατόρια αυτά, βρίσκονται επάνω σε μεγάλους αυτοκινητόδρομους και διαθέτουν τεράστιους χώρους parking, είναι ταχείας εξυπηρέτησης, είτε είναι του συστήματος αυτοεξυπηρέτησης, είτε της μορφής κλασικών εστιατορίων. Τα συστήματα εξυπηρέτησης ποικίλουν και ξαφνιάζουν καμιά φορά, κυρίως στην Αμερική, όταν συναντάμε σερβιτόρους με πατίνια (rollers) να παίρνουν παραγγελία και να σερβίρουν στα αυτοκίνητα ή να γίνεται το σερβίρισμα με κυλιόμενους ιμάντες που συνδέουν το αυτοκίνητο με τους χώρους παραγωγής και διάθεσης κλπ.

Ζ. Εστιατόρια Περιηγητών

Εστιατόρια που χαρακτηρίζονται από την ιδιαιτερότητά των προϊόντων παραγωγής τους

A. Εστιατόρια – Ψησταριές.

- B. Εστιατόρια Ιχθυοφαγίας (ψαροταβέρνες).
- Γ. Εστιατόρια Χορτοφαγίας (vegetarian).
- Δ. Εστιατόρια κυνηγιού.
- Ε. Εστιατόρια «γρήγορου φαγητού» (snack bars, fast food).
- Στ. Εστιατόρια εθνικών φαγητών.

Εστιατόρια που χαρακτηρίζονται από τον τρόπο εκμετάλλευσής τους

A. Εμπορικές εκμεταλλεύσεις (Commercial Operation)

Η ερμηνεία του όρου μας δίνει να καταλάβουμε εύκολα, ότι πρόκειται για επιχειρήσεις που έχουν πρωταρχικό στόχο το κέρδος και είναι καθαρά εμπορικού χαρακτήρα.

Μπορούμε να τις διαχωρίσουμε σε τρεις βασικές κατηγορίες ανάλογα με την νομική και οικονομική τους υπόσταση καθώς και την ευελιξία ή αντίθετα εξάρτηση που έχουν για τη λήψη αποφάσεων σε θέματα πολιτικής τιμών τρόπου λειτουργίας και σύνθεσης προϊόντων εκμετάλλευσης.

Ανεξάρτητες

Η ιδιοκτησιακή μορφή της επιχείρησης συντίθεται από έναν ή περισσότερους εταίρους οι οποίοι προφανώς συμμετέχουν στην διοίκηση της και λαμβάνουν από κοινού αποφάσεις που αφορούν στην λειτουργία της σε όλους τους τομείς. Η ανεξαρτησία που έχει , κε των πραγμάτων μια τέτοια επιχείρηση είναι ενισχυτική για την επιτυχία της. Αυτό αφορά τις αποφάσεις για την αισθητική του χώρου, τη σύνθεση και τη γεύση του προϊόντος, τον τόπο σερβιρίσματος κα την τιμή του καθώς κα το marketing που θέλει να εφαρμόσει. Τα μειονεκτήματα που μπορεί να αντιμετωπίσει λόγο φόρτου εργασίας ή άγνοιας του αντικειμένου αν δεν προέρχονται από τον χώρο και δεν έχουν εμπειρία με αποτέλεσμα ο ιδιοκτήτης να φέρει λάθος αποτελέσματα καθώς και τα πλεονεκτήματα που ονόματος μιας μεγάλης αλυσίδας ή franchisor.

Αλυσίδες Εστιατορίων

Είναι κρίκοι επιχείρησης εστιατορίων με κύριο χαρακτηριστικό τους ότι λειτουργούν με τους ίδιους κανόνες σε θέματα σχεδιασμού και διαχείρισης όπως σύνθεση τιμοκαταλόγου, προμήθειες, διοίκηση προσωπικού κτλ. Πολλές φορές γίνεται σύγχυση μεταξύ των επιχειρήσεων αλυσίδας και franchise και αυτό γιατί μια μονάδα franchise ανήκει σε αλυσίδα, μια αλυσίδα όμως εστιατορίων δεν είναι απαραίτητο να λειτουργεί με το σύστημα franchise.

Franchise

Είναι η πιο διαμορφωμένη μορφή εστιατορίων γρήγορης εστίασης (fast – food), με την εγγύηση της επιτυχίας που παρέχει το όνομα της δικαιούχου εταιρίας – franchisor. Η δικαιούχος εταιρία – ιδιοκτήτης της φίρμας “πουλά” κατά κάποιο τρόπο την ονομασία με μια σειρά προνομίων και δεσμεύσεων από πλευράς επενδυτή – franchisee, σε σχέση με τη μορφή την οργάνωση, την αισθητική, το εδεσματολόγιο, τον τρόπο σερβιρίσματος, τις τιμές και άλλα στοιχεία που αναφέρονται ρητά στο συμβόλαιο των δύο μερών. Ο επιχειρηματίας – επενδυτής βρίσκει την αμέριστη υποστήριξη από την εταιρία franchisor στο στήσιμο της μονάδος

B. Ιδρυματικές εκμεταλλεύσεις (institutional operations)

Οι ιδρυματικές εστιατοριακές εκμεταλλεύσεις εστιάζουν την προσοχή τους σε μη κερδοσκοπικούς αλλά σε κοινωνικούς σκοπούς. Το σημερινό περιβάλλον όμως επέβαλε την προσαρμογή στους κανόνες της αγοράς με αποτέλεσμα τα εστιατόρια ιδρυμάτων να λειτουργού πλέον με οικονομικά κριτήρια και να ανατίθενται σε ιδιωτικές εταιρίες. Η σύμβαση ανάθεση της λειτουργίας από ιδιωτικές εταιρίες που φυσικά είναι κερδοσκοπικές γίνεται με αυστηρούς περιορισμούς όσον αφορά τους τομείς κέρδος, ωράριο λειτουργίας, υγειονομικές υποχρεώσεις κλπ.

ΕΠΟΧΙΚΟΤΗΤΑ ΣΤΗΝ ΕΣΤΙΑΣΗ

Η εντοπιότητα και η εποχικότητα στις πρώτες ύλες προσφέρουν ποικιλία και βάθος στις γεύσεις ενός πιάτου χωρίς την ανάγκη χρήσης πολύπλοκων τεχνικών.

Η ξεκάθαρη διαφοροποίηση των τεσσάρων εποχών στην Ελλάδα, όπως και σε πολλά άλλα μέρη στον κόσμο, ήταν ένας σοβαρός και αναγκαστικός εν μέρει οδηγός. Αγκάλιαζε αυτή η διαφοροποίηση το σύνολο της χλωρίδας και της πανίδας κάθε περιοχής έτσι ώστε η διατροφική κουλτούρα να είναι άμεσα συνδεδεμένη με τις εποχές. Ταυτόχρονα, επιμέρους διαφοροποιήσεις που σχετίζονταν με το μικροκλίμα (υγρασία, χιόνι, βροχές, αέρας) και την τοποθεσία (βουνό, θάλασσα ή κάμπος) έδιναν στο φαγητό του κάθε μικρό-τοπικού συγκεκριμένη ταυτότητα, έτσι που σε συνδυασμό με τις ανθρώπινες καταβολές έκαναν την εντοπιότητα της κάθε κουζίνας να εκφράζεται ξεχωριστά.

Σήμερα ολοένα περισσότεροι μάγειρες δείχνουν να κατανοούν αυτή τη φιλοσοφία προσέγγισης και βαδίζουν ξανά προς τον δρόμο της αναζήτησης ντόπιων και εποχικών πρώτων υλών για να εκφραστούν. Ακόμα κι αν πρόκειται για τη νέα μόδα στη μαγειρική, ελπίζω να παραμείνει σταθερά στο προσκήνιο, αφού έτσι βγαίνουμε πραγματικά όλοι κερδισμένοι: Η φύση, ο τόπος, η οικονομία και οι άνθρωποι.

ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗΣ ΣΤΟΝ ΚΛΑΔΟ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

Στην επαγγελματική κουζίνα, η ακριβής μέτρηση της ποσότητας των πρώτων υλών που χρησιμοποιούνται κατά την εκτέλεση των συνταγών συνδέεται άμεσα με τα οικονομικά αποτελέσματα της επιχείρησης. Οι λανθασμένοι υπολογισμοί αυξάνουν το food cost και επιβαρύνουν το ταμείο του εστιατορίου.

Πρότυπες συνταγές - Πλεονεκτήματα και τυπολογία

Προκειμένου να περιοριστεί ο χρόνος που απαιτείται για τον υπολογισμό του όγκου των πρώτων υλών, οι Food & Beverage Managers χρησιμοποιούν πρότυπες συνταγές για καθένα από τα πιάτα που περιλαμβάνει το menu του εστιατορίου.



Η πρότυπη συνταγή είναι ένας τύπος που περιγράφει τις ακριβείς ποσότητες των συστατικών που απαιτούνται για την παρασκευή ενός φαγητού συγκεκριμένης ποσότητας και ποιότητας. Οι πρότυπες συνταγές δείχνουν το μέγεθος της σερβιρισμένης μερίδας, τη θερμοκρασία στην οποία πρέπει να ψηθεί το φαγητό και τη διάρκεια του ψησίματος. Επιπλέον περιλαμβάνουν πληροφορίες, όπως το κόστος ή τη θρεπτική αξία του φαγητού.

Σε ορισμένα εστιατόρια, οι πρότυπες συνταγές συνοδεύονται από φωτογραφίες των σερβιριζόμενων πιάτων, ώστε οι εργαζόμενοι στην

κουζίνα και τη σάλα να γνωρίζουν την τελική εικόνα του πιάτου που θα σερβίρουν.

Οι πρότυπες συνταγές είναι διαφορετικές για κάθε επιχείρηση, ακόμη κι αν αναφέρονται στα ίδια πιάτα. Κι αυτό επειδή κάθε εστιατόριο συντάσσει τις πρότυπες συνταγές με βάση τα επιχειρηματικά πρότυπα (κοινό, κουζίνα, προϋπολογισμός, τιμές καταλόγου, κ.α.) και τις ιδιαιτερότητες του.

Οι πρότυπες συνταγές προσφέρουν στις επιχειρήσεις **μια σειρά από πλεονεκτήματα**, όπως:

- Εξασφαλίζουν στη επιχείρηση την αναμενόμενη απόδοση από κάθε πιάτο
- Εξασφαλίζουν σταθερή ποιότητα. Η γεύση και η εμφάνιση του φαγητού, όπως και το μέγεθος της μερίδας δεν διαφοροποιούνται ανά χρονικό διάστημα, ανεξάρτητα από το μάγειρα που θα αναλάβει κάθε στάδιο της διαδικασίας παρασκευής
- Εξασφαλίζουν σταθερή ποσότητα μερίδων
- Συμβάλλουν στον ακριβή προσδιορισμό του κόστους τροφίμων και ποτών
- Βοηθούν στον ακριβή προσδιορισμό της θρεπτικής αξίας των εδεσμάτων, ιδιαίτερα όταν πρόκειται για διαιτητικά menus
- Συμβάλλουν στην σύνθεση των menus, στη σύνταξη των τιμοκαταλόγων ή στη σύνθεση buffets, επειδή περιέχουν στοιχεία κόστους, εμφάνισης και γεύσης του πιάτου κ.α.
- Ο chef μπορεί να υπολογίσει με ακρίβεια, χωρίς χρονοτριβή και ρίσκο, τις ποσότητες των πρώτων υλών που απαιτούνται για την παρασκευή του menu της ημέρας. Επιπλέον, ο μάγειρας μπορεί να προβλέψει την κίνηση της επόμενης μέρας.
- Οι περισσότερες συνταγές εκτελούνται ακόμη και από μάγειρες που δεν διαθέτουν ιδιαίτερη εξειδίκευση ή εμπειρία
- Είναι γνωστός στην επιχείρηση ο χρόνος που θα χρειαστεί για την παρασκευή των εδεσμάτων, ώστε οι φούρνοι, οι γκριλιέρες, και τα

μηχανήματα της κουζίνας να είναι ελεύθερα προς χρήση την κατάλληλη στιγμή

Πρότυπες συνταγές ποτών

Οι πρότυπες συνταγές δεν περιορίζονται στον τομέα του φαγητού, αλλά αφορούν εξίσου στην κατηγορία των αλκοολούχων και μη ποτών. Τα πρότυπα δελτία επεξηγούν τη βασική συνταγή για την παρασκευή ενός ποτού ή ροφήματος, την ακριβή ποσότητα κάθε συστατικού και τον απαιτούμενο χρόνο για κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας.

Ειδικά για τα αλκοολούχα ποτά, που έχουν υψηλό κόστος κτήσης, οι πρότυπες συνταγές εξασφαλίζουν μείωση των δαπανών της επιχείρησης και πληρέστερο έλεγχο της κατανάλωσης.

Στις μεγάλες ξενοδοχειακές επιχειρήσεις που αποτελούνται από πολλά επισιτιστικά τμήματα δημιουργείται ένα κέντρο παραγωγής εδεσμάτων, το οποίο τροφοδοτεί όλα τα σημεία διάθεσης των προϊόντων. Η λειτουργία του παραγωγικού κέντρου οργανώνεται με βάση τις πρότυπες συνταγές, από τις οποίες προκύπτει η πρότυπη κοστολόγηση. Ο υπεύθυνος προμηθειών είναι υποχρεωμένος να τηρεί αρχείο με τις ποσότητες που απαιτούνται καθημερινά για την κάλυψη των αναγκών όλων των επισιτιστικών τμημάτων. Για τον καθορισμό κάθε ποσότητας οφείλει να συμβουλευτεί τις πρότυπες συνταγές.

Κοστολόγηση εμπορευμάτων - παρασκευών

Ακολουθώντας μια τυποποιημένη διαδικασία κοστολόγησης των παρασκευών του εστιατορίου ή του ζαχαροπλαστείου, ο υπεύθυνος της κουζίνας μπορεί να προβλέψει με μικρές αποκλίσεις το κόστος των εμπορευμάτων για το σύνολο της σαιζόν. Υπάρχουν δύο παράγοντες που παραμένουν σταθεροί στη διαδικασία κοστολόγησης των παρασκευών μαγειρείου και του ζαχαροπλαστείου, ανεξάρτητα από τον αριθμό των μερίδων:

- Η συνταγή της παρασκευής
- Το μεριδολόγιο, δηλαδή το βάρος κάθε μερίδας

Υπάρχει ακόμα ένας παράγοντας που διαδραματίζει καθοριστικό ρόλο στην κοστολόγηση, ο οποίος μεταβάλλεται κατά διαστήματα:

- Η αξία των εμπορευμάτων

Κοστολόγηση buffet

Η κοστολόγηση του buffet παρουσιάζει σημαντικές διαφορές σε σχέση με την αντίστοιχη ενός πιάτου ή συνολικά του menu. Κι αυτό γιατί δεν μπορεί να προβλεφθεί εξαρχής ποιο από τα προϊόντα του buffet θα έχει τη μεγαλύτερη κατανάλωση και πόσοι τελικά από τους καλεσμένους θα καταναλώσουν τη μέση υπολογισμένη ποσότητα φαγητού.

Για την πρόβλεψη της μέγιστης προσφερόμενης ποσότητας θα πρέπει να ληφθούν υπόψη παράμετροι όπως ο αριθμός των προσκεκλημένων και τα εθνογραφικά - κοινωνικά χαρακτηριστικά τους (εθνικότητα, φύλλο, ηλικία), το είδος της εκδήλωσης, η ώρα και η εποχή που διοργανώνεται (π.χ. περίοδος νηστείας, θερινή ή χειμερινή περίοδος) και η εποχικότητα των εδεσμάτων.

Για να καλυφθούν πλήρως οι απαιτήσεις της εκδήλωσης, η κουζίνα θα πρέπει να έχει προετοιμάσει την ανώτατη προβλεπόμενη ποσότητα εδεσμάτων. Η τροφοδότηση του buffet πρέπει να σταματάει μετά από κάποιο διάστημα, προσδιορισμένο εκ των προτέρων.

Σε αρκετές περιπτώσεις, μάλιστα, η παραγωγή της κουζίνας είναι και η τελική κατανάλωση του buffet (δηλαδή δεν υπάρχουν επιστροφές). Εφόσον όμως, υπάρξουν επιστροφές, αυτές θα πρέπει να κοστολογηθούν.

Προκειμένου να τυποποιηθεί η διαδικασία κοστολόγησης, οι F&B managers ή οι αρχιμάγειρες καταρτίζουν καρτέλες για καθεμιά από τις παρασκευές. Σε αυτά τα έντυπα αναγράφονται οι ποσότητες των εμπορευμάτων που απαιτούνται για την παρασκευή (συνήθως για 10 μερίδες) και η τιμή κάθε μονάδας, όπως προκύπτει από τα τιμολόγια των προμηθευτών. Με αυτόν τον τρόπο, προκύπτει το πραγματικό κόστος κάθε παρασκευής.

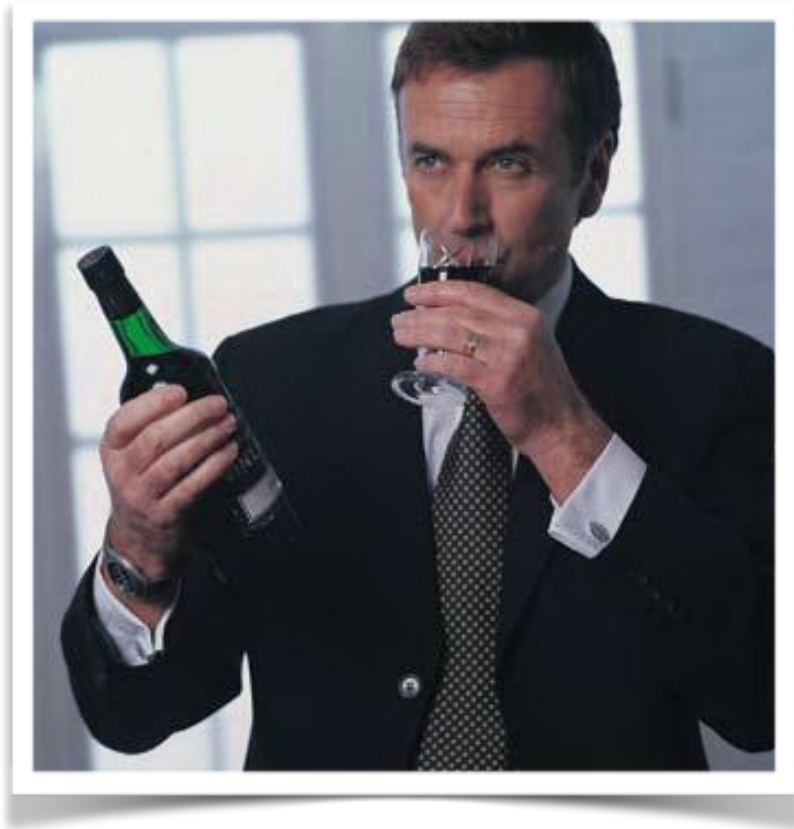
Παράλληλα, ο υπεύθυνος του μαγειρείου ή του ζαχαροπλαστέιου υπολογίζει τον όγκο των εμπορευμάτων που χρησιμοποιεί για καθεμιά από τις παρασκευές. Έτσι, μπορεί να προγραμματίσει τις ακριβείς ποσότητες πρώτων υλών που απαιτούνται καθημερινά με βάση το menu της ημέρας ή

το a la carte, φροντίζοντας ταυτόχρονα να αντικαταστήσει στην αποθήκη ή στο ψυγείο του τα είδη που χρησιμοποίησε.

Εφόσον το menu του εστιατορίου ή του ζαχαροπλαστέιου είναι τυποποιημένο ανά σαιζόν ή ανά μήνα, ο F&B manager ή ο executive chef μπορούν να προσδιορίσουν τις προμήθειες που θα χρειαστούν για το σύνολο της συγκεκριμένης περιόδου. Σε αυτούς τους υπολογισμούς θα πρέπει να υπολογιστούν ειδικές περιστάσεις (π.χ. gala, buffet, εορταστικές εκδηλώσεις κ.λ.π.), αυξομειώσεις στην προσέλευση των πελατών και σημαντικές αυξήσεις στις τιμές των προϊόντων που ενδεχομένως να οδηγήσουν σε αλλαγή του menu ή του προμηθευτή.

Κοστολόγηση Ειδικών Εκδηλώσεων

Οι ειδικές εκδηλώσεις προσφέρουν στην επιχείρηση εστίασης σημαντικά περιθώρια κέρδους. Ωστόσο, για την επίτευξη υψηλής κερδοφορίας απαιτείται λεπτομερής σχεδιασμός των προμηθειών και λεπτομερής ανάλυση του κόστους.



Μέθοδοι υπολογισμού του κόστους του banquet

Στις περιπτώσεις ειδικών εκδηλώσεων, είναι σκόπιμο να υπολογίζονται χωριστά όλες οι δαπάνες που επιβαρύνουν την εκδήλωση, όπως και το ποσοστό του καθαρού κέρδους. Γνωρίζοντας εκ των προτέρων τον αριθμό των ατόμων που θα εξυπηρετήσουμε και το menu που θα προσφέρουμε, είναι δυνατόν να κάνουμε ακριβείς υπολογισμούς και να δημιουργήσουμε ένα χρήσιμο αρχείο ειδικά για τις ειδικές εκδηλώσεις.

Το πρώτο βήμα για την κοστολόγηση μιας ειδικής εκδήλωσης (gala, ρεβεγιόν, δείπνο νεόνυμφων κλπ) είναι ο καθορισμός του είδους και της ποσότητας φαγητού που θα προσφερθεί. Πρωταρχικό μέλημα είναι να παρασκευαστούν τόσες μερίδες όσες θα χρειαστούν για την ικανοποίηση του συνόλου των καλεσμένων. Θα πρέπει να προστεθεί και ένας αριθμός επιπλέον μερίδων ώστε να καλυφθεί η ενδεχόμενη προσέλευση περισσότερων ατόμων και η πιθανή φύρα κατά τη διαδικασία της παρασκευής ή του σερβιρίσματος των πιάτων.

Προκειμένου να προϋπολογιστεί το σύνολο της δαπάνης για την αγορά του φαγητού, θα πρέπει να υπολογιστεί πρώτα το κόστος ανά μερίδα (με βάση τις πρότυπες συνταγές) για κάθε μια από τις πρώτες ύλες που θα χρησιμοποιηθούν ξεχωριστά. Για να βρεθεί το κόστος ανά μερίδα ακολουθούμε τη μέθοδο που περιγράφεται στο παράδειγμα.

Παράδειγμα υπολογισμού κόστους ανά μερίδα

Έστω ότι το menu για ένα banquet 100 ατόμων περιλαμβάνει παρασκευή με κόντρα. Η μέση ποσότητα κόντρα ανά άτομο είναι 166gr. Πολλαπλασιάζουμε την ελάχιστη απαιτούμενη ποσότητα κατά άτομο επί τον αριθμό των προσκεκλημένων. Στην προκειμένη περίπτωση θα χρειαστούμε 16,6kg κόντρα.

Αριθμός Καλεσμένων	Ποσότητα ανά άτομο (gr)	Συνολική ποσότητα (gr)
100 x	166 =	16.600

Η τιμή αγοράς είναι 5 ευρώ το κιλό. Πολλαπλασιάζουμε το συνολικό όγκο που θα χρειαστούμε επί την τιμή αγοράς για ένα κιλό. Στο παράδειγμα μας, το κόστος για την αγορά της πρώτης ύλης που θα χρησιμοποιήσουμε στο banquet ανέρχεται στο ποσό των 83 ευρώ.

Συνολική ποσότητα (kg)	Τιμή ανά κιλό (ευρώ)	Συνολική τιμή (ευρώ)
16.6 x	5 =	83

Ωστόσο, τα 16,6kg ωμού κρέατος θα μας αποδώσουν 12kg ψημένου κρέατος. Για να αφαιρέσουμε τη φύρα του ψησίματος, θα διαιρέσουμε το ποσό της συνολικής δαπάνης δια τον όγκο του κρέατος που θα προκύψει μετά το ψήσιμο. Στην συγκεκριμένη περίπτωση, το τελικό κόστος ανά κιλό (μετά την αφαίρεση της φύρας) ανέρχεται στο ποσό των 6,92 ευρώ.

Συνολική τιμή (ευρώ)	Ωφέλιμη ποσότητα (kg)	Τιμή ανά κιλό (ευρώ)
83 /	12 =	6,92

Κάθε κιλό κόντρα αποδίδει 6 μερίδες. Για να υπολογίσουμε το κόστος ανά μερίδα, διαιρούμε το κόστος ανά κιλό (6,92 ευρώ) δια τον αριθμό των μερίδων που αποδίδει ένα κιλό πρώτης ύλης (6 μερίδες). Στο παράδειγμα μας, το κόστος ανά μερίδα είναι 1,15 ευρώ.

Τιμή ανά κιλό (ευρώ)	Μερίδες ανά κιλό	Τιμή ανά μερίδα (ευρώ)
6,92 /	6 =	1,15

Στη συνέχεια θα πρέπει να υπολογίσουμε τις υπόλοιπες προβλεπόμενες δαπάνες (κόστος προσωπικού, διακόσμησης, μουσικής). Για να βρούμε το κόστος ανά άτομο, θα διαιρέσουμε το άθροισμα που θα προκύψει από την πρόσθεση των επιμέρους δαπανών με τον αριθμό των καλεσμένων.

<u>Έλεγχος απόδοσης του προσωπικού</u>	
Κοστολόγηση ανθρώπινου δυναμικού	Τα «κλειδιά» για τη διαχείριση του εργατικού κόστους είναι οι διαδικασίες ελέγχου απόδοσης του προσωπικού. Ουσιαστικά, πρόκειται για τέσσερα βήματα που πρέπει να εφαρμόζει κάθε επισιτιστική ή ξενοδοχειακή μονάδα στο πλαίσιο της συνολικής διοίκησης της επιχείρησης.
	- Δημιουργία πρότυπου κόστους εργασίας και απόδοσης
	- Μέτρηση πραγματικού κόστους εργασίας
	- Σύγκριση πρότυπου και πραγματικού κόστους εργασίας
	- Λήψη διορθωτικών μέτρων όταν οι αποκλίσεις μεταξύ προτύπου και πραγματικού κόστους εργασίας είναι σημαντικές

Η εφαρμογή ορθολογικού συστήματος διαχείρισης του ανθρώπινου δυναμικού συμβάλλει καθοριστικά στην αύξηση της αποδοτικότητας και - αυτομάτως - στη μείωση κόστους εργασίας.

Ποιοι παράγοντες επηρεάζουν το κόστος εργασίας;

Ο επισιτιστικός τομέας χαρακτηρίζεται από τους οικονομολόγους ως κλάδος που απαιτεί εργασία εντατικού χαρακτήρα. Δηλαδή, ακόμη και για την προσφορά απλών, καθημερινών γευμάτων σε ένα εστιατόριο, είναι απαραίτητη η απασχόληση ικανού αριθμού εργαζομένων και μάλιστα σε διευρυμένο ωράριο. Ο μέσος εκπρόσωπος της νέας γενιάς επαγγελματιών διαθέτει υψηλότερο επίπεδο μόρφωσης από ότι στο παρελθόν, έχει αποκτήσει εργασιακή εμπειρία στο πλαίσιο της πρακτικής εκπαίδευσης του και αξιώνει μεγαλύτερες οικονομικές απολαβές.

Το αποτέλεσμα για τις επισιτιστικές επιχειρήσεις είναι η αύξηση του εργατικού κόστους με ταχύτατους ρυθμούς. Μάλιστα, η συγκεκριμένη αύξηση δεν είναι σχεδόν ποτέ ανάλογη με την αύξηση της παραγωγικής δραστηριότητας της επιχείρησης. Οι παράγοντες που επηρεάζουν την απόδοση του προσωπικού και κατ' επέκταση τη διαμόρφωση του εργατικού κόστους είναι οι εξής:

- **To menu** - Το κόστος εργασίας είναι κατά τεκμήριο πολύ μεγαλύτερο για τα εστιατόρια και τα ξενοδοχεία που ακολουθούν την μέθοδο table d' hote.
- **Η συχνότητα αλλαγής των menus** - Η συχνή αλλαγή των menus για διάφορους λόγους (όπως η εποχικότητα των προϊόντων), δημιουργεί πρόσθετες απαιτήσεις στη διαχείριση της κουζίνας και του service, με άμεση επίπτωση στο εργατικό κόστος. Για παράδειγμα, είναι αναγκαία η αναδιάρθρωση του προσωπικού, η επανακατάρτισή του, η εκμάθηση στη χρήση νέων προϊόντων και μηχανημάτων κ.ο.κ.
- **Ο αριθμός γευμάτων** - Όσο αυξάνεται ο αριθμός των γευμάτων που παράγονται σε καθημερινή βάση από την ίδια ομάδα επαγγελματιών, τόσο μειώνεται το εργατικό κόστος. Η μείωση είναι μεγαλύτερη όταν πρόκειται για ξενοδοχειακές μονάδες που λειτουργούν με γεύματα προκαθορισμένης σύνθεσης ή συμφωνίες για πλήρη διατροφής (full board) σε μεγάλα groups πελατών.
- **To service** - Το εστιατόριο που προσφέρει υπηρεσίες και service υψηλού επιπέδου, οφείλει να απασχολεί καταρτισμένο και επιδέξιο προσωπικό, καταβάλλοντας το αυξημένο εργατικό κόστος που απαιτείται.
- **Η οργάνωση των χώρων και ο εξοπλισμός** - Η χρήση εξοπλισμού τελευταίας τεχνολογίας αυξάνει την απόδοση της κουζίνας (π.χ.

αυτοματοποιημένοι φούρνοι) και της σάλας (π.χ. συστήματα ασύρματης παραγγελιοληψίας), μειώνοντας παράλληλα το εργατικό κόστος.

- **Το επίπεδο της αγοράς εργασίας** - Εφόσον μια επιχείρηση μπορεί να εξασφαλίσει έμπειρο και εξειδικευμένο προσωπικό, μειώνεται το κόστος εκπαίδευσης και προσαρμογής. Σε αντίθεση περίπτωση, απαιτείται αρκετός χρόνος κατάρτισης και εξομοίωσης του προσωπικού στα δεδομένα της επιχείρησης, με αποτέλεσμα μειωμένη παραγωγικότητα για σημαντικό χρονικό διάστημα.
- **Η ένταση και οι ώρες εργασίας** - Η κατ' εξακολούθηση πολύωρη απασχόληση ενός εργαζομένου - ακόμη και με τη θέληση του - έχει ως αναπόφευκτο αποτέλεσμα τη μείωση της παραγωγικότητάς του.
- **Το περιβάλλον εργασίας** - Ένα ευχάριστο, καθαρό, ευάερο και ευήλιο περιβάλλον εργασίας συμβάλλει στη βελτίωση της παραγωγικότητας των εργαζομένων, όπως άλλωστε και οι διαπροσωπικές σχέσεις που αναπτύσσονται μεταξύ τους. Κάθε αύξηση στην παραγωγή μειώνει αυτομάτως το εργατικό κόστος.
- **Η διοίκηση και η εποπτεία** - Η διακριτική εποπτεία του προσωπικού έχει άμεσες επιπτώσεις στην απόδοση του.
- **Εξωγενείς παράγοντες** - Το κόστος εργασίας μπορεί να αυξηθεί όχι μόνο λόγω της αύξησης των μισθών, αλλά και λόγω του μη μισθολογικού κόστους εργασίας, όπως του φόρου μισθωτών υπηρεσιών και των κοινωνικοασφαλιστικών εισφορών.

ΠΗΓΕΣ

- <https://gzihnalis.wordpress.com>
- <https://www.e-kyklades.gr>
- Ράπτης Ν. (1990) *Μαζική Παραγωγή Φαγητών*, ΤΕΙ Αθήνας

- Αρβανίτης Κ. (2001) Εστιατόριο-Οργάνωση-Λειτουργία-Τεχνική-Έλεγχος-Κοστολόγηση, Προδιαγραφές Υγιεινής και Ποιότητας, Προπομπός