

حسن ازیج

کتابخانه خزینه غذا و نوشابه

ترجمه و گردآوری

جهاندار مظاهری

سرشناسه

: مظاهری، جهاندار، ۱۳۳۲ -

عنوان و نام پدیدآور

: کنترل هزینه غذا و نوشابه/ ترجمه و گردآوری جهاندار مظاهری.

مشخصات نشر

: تهران: مهکامه، ۱۳۹۴.

مشخصات ظاهری

: ۹۰ص:، جدول؛ ۱۴/۵ × ۲۱/۵ س.م.

شابک

: 978-600-7127-53-7

وضعیت فهرست‌نویسی

: فیپا

موضوع

: خدمات غذایی - کنترل هزینه

رده‌بندی کنگره

: ۱۳۹۴م خ/۳/ TX۹۱۱/۳

رده‌بندی دیویی

: ۶۴۷/۹۵۰۶۸

شماره کتابشناسی ملی

: ۴۱۱۶۰۳۴

نام کتاب: کنترل هزینه غذا و نوشابه

ترجمه و گردآوری: جهاندار مظاهری

ناشر: مهکامه

ویراستار: مهکامه

ناظر چاپ: بهزاد ربیعی

طرح جلد: حسین میانی‌پور

صفحه‌آرا: الوهاب

لیتوگرافی: نقش

چاپ و صحافی: اصلائی

نوبت چاپ: چاپ دوم / ۱۳۹۸

تیراژ: ۵۰۰

قیمت: ۱۴۵۰۰۰ ریال

شماره شابک: ۷-۵۳-۷۱۲۷-۶۰۰-۹۷۸

مراکز پخش: ۱- تهران، خیابان انقلاب، خیابان فخر رازی، نرسیده به لبافی، در کرچه خوری، پلاک ۸، طبقه دوم،

نشر و پخش مهکامه

فکس: ۹۶۱۵۰ - ۰۹۱۲۳۹۷۴۰۲۱

تلفن: ۶۶۴۹۷۰۵۰ - ۶۶۴۸۸۲۰۳

۲- تهران، میدان انقلاب، بین خیابان ۱۲ فروردین و اردیبهشت، کتابفروشی فلک

تلفن: ۶۶۴۶۷۳۲۳ - ۶۶۴۶۰۹۳۲

en_mahkame@yahoo.com

پست الکترونیکی:

www.mahkame.com

نمایندگی‌های شهرستان:

۱- اهواز: خیابان حافظ، بین سیروس و نادری، کتابفروشی رشد، تلفن: ۳-۳۲۲۱۷۰۰۰ (۰۶۱)

۲- مشهد: خیابان سعدی، پاساژ مهتاب، کتابفروشی درخشش، تلفن: ۳۲۲۵۱۹۲۳ (۰۵۱)

۳- اصفهان: میدان شهدا، خیابان کاوه، بعد از میدان ۲۵ آبان، کوی ولی‌عصر، پلاک ۴۱۹، پخش کتاب
کیمیا، تلفن: ۳۴۴۸۰۲۸۵ (۰۳۱۳)، موبایل: ۹۱۳۲۶۵۹۷۷۱

۴- یزد: خیابان فرخی، جنب مجتمع ستاره، کتابفروشی فدک، تلفن: ۳۶۲۲۷۴۷۵ (۰۳۵)

۵- شیراز: خیابان ملاصدرا، نیش خلیلی، کتابفروشی خوارزمی، تلفن: ۳۶۴۷۳۷۷۱ (۰۷۱)

۶- تبریز: فلکه دانشگاه، ابتدای خیابان دانشگاه، کتابفروشی علامه، تلفن: ۳۳۳۴۱۶۶۹ (۰۴۱)

آدرس کانال انتشارات مهکامه: telegram.me/mahkamepublisher

فهرست مطالب

۷	 مقدمه
۹	 فصل اول / خرید
۹	 شیوه کنترل غذا و نواحيه
۱۰	 مرحله اول: سياست‌گذار
۱۰	 مرحله دوم: خريد
۱۰	 سهم و تأثير عمليات خريد در اداي سهم كسب‌و كار
۱۱	 اصول خريد
۱۱	 هدف از خريد ايده‌آل
۱۲	 مسئوليت‌هاي خريد
۱۴	 وظائف مسئول خريد
۱۶	 روش‌هاي موجود خريد
۱۶	 ۱. خريد از طريق عقد قرارداد
۱۷	 ۲. خريد متمرکز
۱۸	 ۳. خريد با توجه به قيمت‌هاي اعلام‌شده بازار و مقدار كالاي مورد نياز
۱۹	 ۴. خريد از عمده‌فروش
۲۰	 ۵. خريد نقدي
۲۱	 ۶. خريد از وانت‌بار
۲۲	 ويژگي‌هاي مواد اوليه براي خريد
۲۶	 روند سفارش کالا و مواد اوليه

عملیات ضروری در روند سفارش مواد..... ۲۶

۱. کسب اطلاعات..... ۲۶

۲. تعهدات..... ۲۷

۳. سفارش‌ها..... ۲۸

فصل سوم / انبار و اصول انبارداری..... ۳۱

۱. اصول انبارداری مواد غذایی..... ۳۱

اهداف روش سیستم انبارداری..... ۳۱

معایب روش نامناسب انبارداری..... ۳۲

انبار کردن کالا و روش‌های ذخیره‌سازی..... ۳۲

وظایف انباردار..... ۳۳

روش‌های مناسب نگهداری مواد غذایی..... ۳۴

نگهداری گوشت‌ها..... ۳۴

نگهداری تخم‌مرغ..... ۳۹

میوه و سبزیجات..... ۳۹

لبنیات..... ۴۰

کنسروها..... ۴۲

خشکبار..... ۴۳

مواد تمیزکننده..... ۴۳

نمونه فرم‌های مورد استفاده در سیستم انبارداری..... ۴۴

۱. فرم ارسال کالا و مواد..... ۴۴

۲. فرم قبض انبار..... ۴۵

۳. فرم برگشت کالا به توزیع‌کننده..... ۴۶

۴. فرم درخواست کالا از انبار..... ۴۷

۵. فرم حواله انبار..... ۴۸

۶. فرم کاردکس انبار (کارت حساب اجناس)..... ۴۹

۵۵	بخش سوم / روند اصولی کنترل هزینه و قیمت‌ها
۵۵	روند اصولی کنترل هزینه و قیمت‌ها
۵۵	رسیبی استاندارد و تعیین هزینه غذا
۵۶	اهداف اصلی از تدوین رسیبی‌های استاندارد
۵۸	مزایای رسیبی استاندارد
۵۸	۱. پیش‌بینی تعداد پرس‌های هر غذا
۵۸	۲. زیارت کمتر
۵۸	۳. برنامه‌ریزی مؤثر در مراحل تولید
۵۸	۴. کاهش از سر بهای کارگری
۵۹	۵. روند کاری نوشته‌شده
۵۹	۶. پرس‌بندی استاندارد
۶۰	معایب رسیبی استاندارد
۶۰	تدوین رسیبی استاندارد
۶۰	روند اصولی تدوین رسیبی استاندارد
۶۲	محاسبات هزینه استاندارد و درصد هزینه غذا
۶۳	تعیین قیمت میانگین مواد
۶۴	بازده
۶۵	تست بازده
۶۶	تست قصابی
۶۶	مرحله اول: افت وزن هنگام تمیز کردن
۶۶	مرحله دوم: تست قصابی و افت وزن هنگام پخت
۶۶	مرحله سوم: تست تعیین هزینه هر پرس
۷۰	نقل و انتقالات غذا و نوشابه
۷۱	منشاء ضرر و زیان در غذا و نوشابه
۷۲	محاسبه قیمت فروش غذا

- ۷۳ فلسفهٔ قیمت‌گذاری
- ۷۴ قیمت‌گذاری بر پایهٔ تقاضا
- ۷۴ ۱. شناخت بازار
- ۷۴ ۲. نفوذ و کاوش در بازار
- ۷۵ قیمت‌گذاری رقابتی
- ۷۶ قیمت‌گذاری بر اساس هزینه‌ها
- ۷۶ ضریب محاسبهٔ قیمت
- ۷۸ محاسبهٔ هزینهٔ عمدهٔ غذا (قیمت تمام‌شدهٔ محصول)
- ۷۸ روش اول
- ۷۹ روش دوم
- ۸۱ قیمت‌گذاری واقعی یا همهٔ گزینه‌ها علاوهٔ سود
- ۸۴ انجمن رستوران‌داران تگزاس
- ۸۵ قیمت‌گذاری بر اساس سود
- ۸۶ حاشیهٔ قیمت‌گذاری: مبلغ اضافی برای گزینه‌های احتمالی

در صنعت های داری و غذارسانی، کنترل هزینه غذا و نوشابه از اهمیت بسیار بالایی برخوردار است. مواد غذایی شامل بیشترین هزینه هر رستوران و یا مؤسسه غذارسانی است. معمولاً ۳۵ تا ۵۰ درصد از کل درآمد هر رستوران و یا مؤسسه غذارسانی را هزینه مواد غذایی تشکیل می دهد. بنابراین، به منظور کنترل هزینه ها و تعیین قیمت فروش مواد و کسب سود مورد نظر همه عملیات مربوط به خرید، دریافت، کنترل کیفیت و کمیت مراد عایی، نگهداری و استفاده بهینه از این مواد برای تولید غذا باید به درستی انجام شود.

این کتاب با توجه به سرفصل های مصوب دانشگاه جامع علمی کاربردی در سه بخش و از منابع متفاوت برای استفاده دانشجوهان هتل داری و همچنین دست اندرکاران کترینگ گردآوری و ترجمه گردیده است. اهداف خاص کنترل غذا و نوشابه به شرح ذیل خلاصه می شود:

۱. کنترل سیستم کاری به طور روزانه و هفتگی؛
۲. رعایت استانداردهای عملیاتی، بازخوردها، پرس بندی ها و هزینه های هر پرس غذا؛
۳. کنترل درآمد، کنترل فروش کل، محاسبه و کنترل میانگین خرید مشتری و کنترل فروش توسط هر میزبان؛
۴. حصول اطمینان از سوددهی مطلوب و رضایت بخش و محاسبه سود ناخالص رستوران؛

۵. جلوگیری از اسراف؛
 ۶. کنترل ضایعات؛
 ۷. جلوگیری از تخلفات؛
 ۸. تهیه گزارش‌ها به منظور ارائه به مدیریت و اتخاذ تصمیم نهایی؛
 ۹. ابگانی گزارش‌های مربوط به غذا و نوشابه به منظور ارزیابی.
- با توجه به اهمیت اهداف عنوان شده، مطالبی که در پی خواهد آمد به سه بخش تقسیم می‌شود:
- بخش اول: اصول خرید؛
 - بخش دوم: انبار، ی و روند کاری انبار؛
 - بخش سوم: روند اصولی تعیین هزینه‌ها و قیمت فروش و کنترل آن‌ها.

جهاندار مظاهری