

ШАГ 5

Подбор персонала для кафе

К открытию кафе у вас должна быть готовая к работе команда. Проводить отбор кандидатов и нанимать персонал нужно заранее — кто-то принимает участие уже в проработке и запуске кафе, а те, кто, по сути, нужен после старта, всё равно должны пройти обучение заранее.

Когда вакансии уже должны быть закрыты:

Управляющий — минимум три месяца до открытия. Он обычно принимает участие в запуске.

Шеф-повар — за три месяца до запуска. Должен придумать и проработать меню, помочь в выборе оборудования, инвентаря, поставщиков продуктов и найме команды на кухню.

Технолог — одновременно с шеф-поваром. При проработке меню он будет принимать участие в составлении технологических и калькуляционных карт.

Повара-универсалы — за две недели до запуска. Нужно успеть отработать процесс приготовления и скорость отдачи блюд.

Официанты — за две-четыре недели. До начала работы кафе они должны выучить меню, попробовать блюда.

Обслуживающий персонал (например, уборщики) — можно непосредственно перед открытием.

Денис Кузин, рекрутер в сегменте HoReCa:

«Процесс найма у всех разный. Хочу посоветовать — не бойтесь брать сотрудников без опыта: поваров, официантов, помощников бармена, бариста. Это самая благодарная категория, которая будет стараться, чтобы завоевать строчку в резюме, даже за небольшую оплату. У них будет хорошая мотивация.»

Ну и, конечно, самое главное требование — наличие санитарной книжки. Это априори, тут не должно быть послаблений, вроде “Возьмите меня, я через неделю оформлю”. Если комиссия обнаружит отсутствие удостоверения, владельцу грозят штрафы, конкуренты могут раздуть скандал, выручка упадёт. Это я не говорю о рисках, связанных со здоровьем посетителей.

Подбор людей в команду кафе на самом деле никогда не заканчивается. После запуска появляется очень важная задача — контроль персонала. Вы или их непосредственный руководитель должны следить за работой сотрудников, за тем, насколько хорошо они справляются со своей работой. И если у кого-то это не получается, такого сотрудника нужно менять. От команды зависит прибыль вашего бизнеса.

Почему надо составлять технологическую карту блюда

Это требование законодательства. Существуют нормативные акты, которые предписывают использование техкарт и описывают порядок их составления: ГОСТ 31987-2012, Правила оказания услуг общепита, САНПИН 2.3.6.1079-01.

Техкарты вам понадобятся: при возникновении спорных ситуаций. Например, посетитель подал жалобу в Роспотребнадзор, что отравился в заведении. Тогда при разбирательстве будут проверять техкарты. Если требуется согласовывать с проверяющими органами рецептуру блюд.

Согласование рецептур нужно, если вы занимаетесь организацией питания в социальных учреждениях (детские сады, школы, дома для престарелых), а также в лечебно-профилактических учреждениях и санаториях (касается лечебного питания). В этом случае рецептуры надо согласовать с местными контролирующими органами (Роспотребнадзор, Минздрав).

Технологическую карту составляют для типовых позиций меню, которые готовят по утверждённому для общепита сборнику рецептур. В ТК вносятся: информация об ингредиентах, которые требуются для приготовления блюда или напитка; количество ингредиентов; описание процесса приготовления; описание оформления и подачи блюда.

В ТК обязательно надо указать, что блюдо приготовлено по сборнику рецептов. Но так как разрабатывались эти кулинарные справочники ещё в советское время, то сегодня описанные в них рецепты и требования к блюдам использовать затруднительно. Поэтому многие заведения сразу составляют ТТК.

ПРИМЕР: https://docs.google.com/document/d/1TKMWg3jDw62xWIZ51L50qf9A12sXStoN4-cXLN_rlzg/edit

Почему калькуляционная карта необходима в общепите

Что такое калькуляционная карта. Это документ для расчёта себестоимости и цены блюда.

Для чего она нужна. Хотя Роспотребнадзор и налоговая инспекция не проверяют эти карточки (в отличие от технологических карт), они необходимая составляющая бизнес-процессов в общепите.

Именно в калькуляционной карте отражается стоимость каждого ингредиента и итоговая себестоимость блюда, указывается наценка и цена продажи. Карта помогает отслеживать и анализировать, насколько каждое блюдо прибыльно для заведения.

Кто составляет. Обычно составлением калькуляционных карт и их проверкой занимается бухгалтер-калькулятор. Так называют специалиста в ресторанной сфере, который ведёт расчёт стоимости блюд и их наценки. Но бывает и так, что это делают заведующий производством или шеф-повар.

ПРИМЕР: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_26677/6d4506544c78a29348229c81ddbba3aeb8aebca/?roistat_visit=141523#dst100229