



Социальный проект «Шеф-Россия.рф»

Бар, ресторан как наука...
Банкеты, презентации, обучение



Направление - стратегическое формирование (объединение специалистов) дивизиона Шеф-россия.ру



Цель, стратегия, тактика



Цель :

Создание сознательного стремления субъектов к достижению превосходства, лучшего результата в общественном питании

Стратегия :

Задачей стратегии является эффективное использование наличных ресурсов для достижения основной цели

Тактика :

Активное взаимодействие с мастерами людьми, достигшими высокого искусства в своем деле, вкладывающие в свой труд смекалку, творчество, делающие предметы необычные и оригинальные, а также превосходно знающие своё ремесло.



Практические функции



Функции :

- обучающие мастер-классы по нормативным документам
- стажировки в ресторанах
- профессиональные конкурсы: организация и судейство
- сотрудничество с профессиональными учебными заведениями
- промо-акции и презентации на выставках и фестивалях
- услуги по подбору высококвалифицированных специалистов
- помощь в трудоустройстве
- аудит и обновление меню
- разработка концепций заведений
- маркетинговые исследования
- консультации по проектам



Обучающие мастер-классы





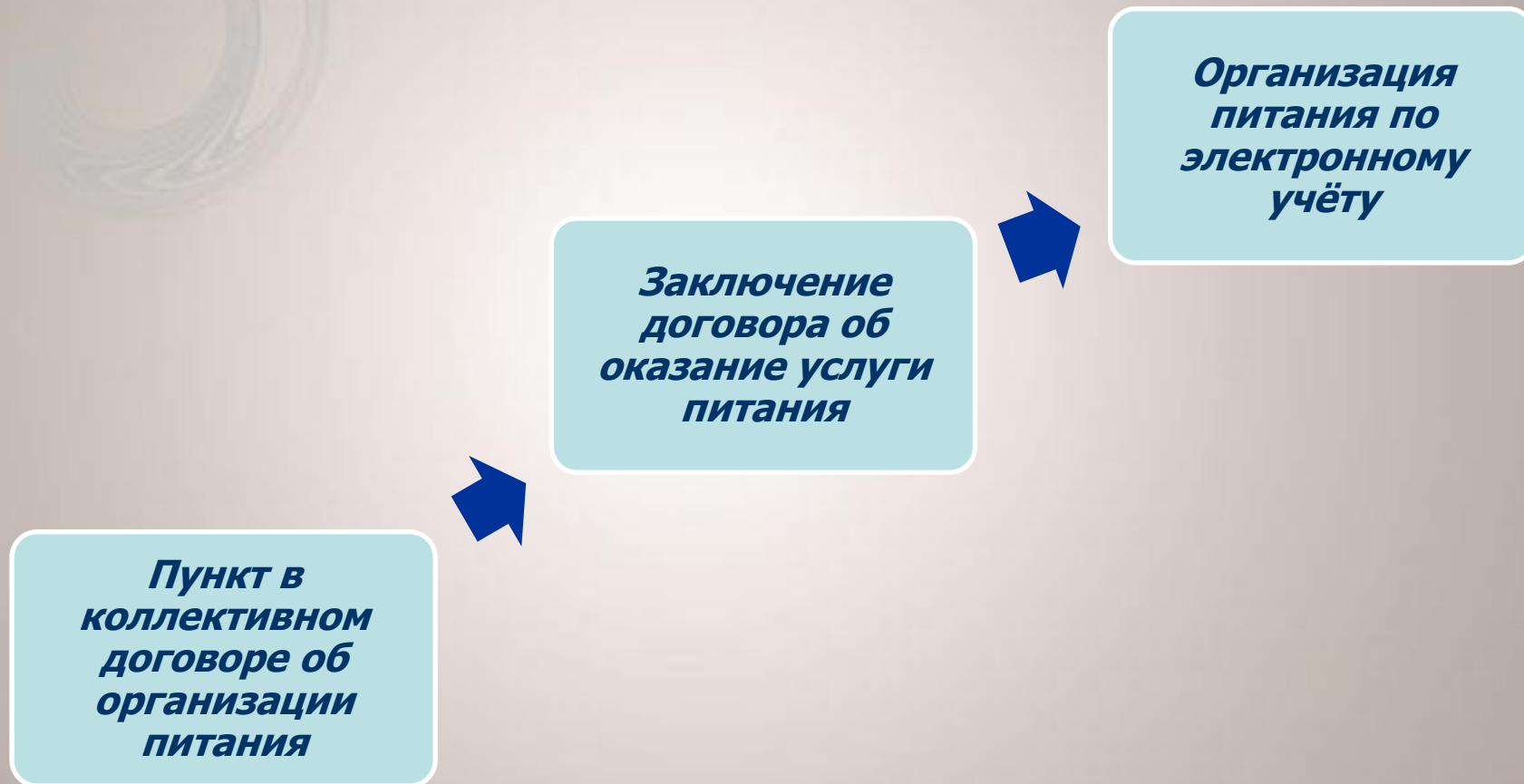
Аутсорсинг (от англ. *outsourcing*: (outer-source-using) использование внешнего источника/ресурса) — передача организацией на основании договора определённых производственных функций на обслуживание другой компании, специализирующейся в соответствующей области.

Возможные риски:

Основным риском для Заказчика (ФГУП) является вменение ему контролирующими органами (прокуратурой) скрытой аренды государственной собственности.

Основание:

Основанием для данного предположения является получение сторонней организацией дохода при использовании государственной собственности без согласования с собственником недвижимого имущества (помещений) и тем самым получение арендных платежей лицами управляющими собственностью.



- ❖ На основании коллективного договора Предприятие (заказчик) должен обеспечивать своим сотрудникам горячие питание.
- ❖ В связи с тем ,что данный вид деятельности он может осуществлять как сам (заказчик) так и с привлечением сторонних организаций , заключается договор оказания услуги по организации питания на площадях Заказчика и его оборудование сторонней организацией (Подрядчик).
- ❖ Договор предусматривает оплату (управленческий платёж) Заказчиком ,при предоставлении соответствующей документации (акта выполненных работ) подрядной организацией (Подрядчику), за услугу организации питания.
- ❖ Подрядчик не имеет право на площадях Заказчика обеспечивать питания лиц , не имеющих отношения к Заказчику(т.е только сотрудники Заказчика).
- ❖ Движимое имущество (оборудование, посуда и инвентарь) может предоставляться Подрядчику как на возмездной так и безвозмездной основе для организации процесса питания.
- ❖ Наличную оплату от сотрудника Заказчика, что бы Исполнитель не вступал в денежные отношения и не возникал вопрос о получение прибыли сторонней организации на государственном имуществе ,переводиться в безналичную форму расчёта (вторая часть управленческого платежа)

Схема взаимодействия



Коллективный договор

- **Пункт об обеспечении работников горячим питанием**

Договор услуги

- **Управленческий платёж за услугу**
- **Передача оборудования и инвентаря в пользование**

Безналичный расчёт с сотрудником

- **Сбор заявлений с сотрудника**
- **Выдача карточки электронного учёта**

Документы для расчёт

- **Акт выполненных работ для уплаты управленческого платежа**
- **Сводная ведомость на сотрудников в бухгалтерию Заказчика**
- **Переменная часть управленческого платежа (удержанная с сотрудника)**

Формирование второй части управленческого платежа



В конце месяца Подрядчик формирует отчет и отправляет Заказчику счет на оплату за сотрудников. При выдаче карты на питание Подрядчик, совместно с Заказчиком, собирает с сотрудника Заказчика заявления на согласие удержания стоимости питания из заработной платы и передаёт в бухгалтерию Заказчика (таким образом, оказывая содействие и минимизации трудозатрат со стороны Заказчика, шаблон заявления разрабатываем совместно).

Заказчик оплачивает Исполнителю, но у себя учитывает на 76 счете (прочие расчеты) и не проводит в затраты. Вместо этого он удерживает из заработной платы сотрудников стоимость их обедов и учитывает доход полученный также на 76 счет.

Таким образом он закрывается.

ДТ	КТ	СУММА	КОММЕНТАРИЙ
76	51	1000	ПЕРЕЧИСЛЕННЫ ДЕНЕЖНЫЕ СРЕДСТВА ШЕФ-РОССИЯ.РУ
70	73	1000	УДЕРЖЕНА СТОИМОСТЬ ПИТАНИЯ СОТРУДНИКОВ ИЗ ЗАРАБОТНОЙ ПЛАТЫ
73	76	1000	ЗАКРЫТ 76 СЧЁТ В ЧАСТИ РАСХОДОВ



Благодарим за внимание!

Шеф-Россия. рф

Chef-russia.com

тел.: +7 (988) 187-80-29