

Фуджост: вся правда — в числителе.

Формула фуджоста — деление в одну строку, его посчитает пятиклассник. Вся работа — выше черты: честно добыть себестоимость проданного. Кто научился её считать — видит потери; кто делит «закупку на кассу» — смотрит в зеркало заднего вида.

ЧТО ВНУТРИ

Метод 1 — по складу: сколько продуктов ушло на самом деле · **Метод 2** — по рецептам: сколько должно было уйти · **Разница методов** — ваш детектор потерь · **Разрез по группам** — где среднее прячет проблему · **Дерево диагностики** — пять проверок по 15 минут

Норма фуджоста — 25–35% выручки (кофейня ниже, мясной ресторан выше). Но норма без метода счёта — просто красивое число.

Метод 1 · По складу

Честный способ без всяких программ: дважды пересчитать склад (это и называют инвентаризацией). Ловит **всё**, что реально ушло, — включая то, что ушло мимо блюд.

себестоимость проданного =
остаток на начало месяца
+ закупки за месяц
– остаток на конец месяца
– оформленные списания
– питание персонала

НА ЦИФРАХ

Остаток 1-го числа 210 тыс + накладные за месяц 490 – остаток 30-го 260 – списания 18 – питание персонала 12 = **410 тыс**. Выручка 1 310 тыс → фудкост **31,3%**.

Что для этого нужно

Два пересчёта склада (в начале и в конце месяца, в ценах закупки), все накладные месяца, журнал списаний. Бар пересчитывают каждую неделю — там утекает быстрее всего.

Граница метода

Точность — месяц. Он скажет, ЧТО продукты ушли сверх нормы, но не скажет, КУДА. Для «куда» нужен второй метод — и разница между ними.

Метод 2 · По рецептам — и главный фокус

У каждого блюда есть техкарта — рецепт с точным весом каждого продукта. Цена продуктов в рецепте × сколько раз блюдо пробито по кассе = сколько продуктов **должно было** уйти, если каждая порция по стандарту.

Что для этого нужно

Рецепты с точным весом (не «на глаз шефа»), свежие цены закупки — пересчёт после каждой заметной накладной — и выгрузка продаж по блюдам.

по складу – по рецептам = потери
(лишние порции, неучтённые списания, приёмка, воровство)

НА ЦИФРАХ

По складу вышло 31,3%, по рецептам — 27,8%. Разница 3,5% от выручки 1 310 тыс = **≈ 46 тыс ₽ за месяц**, ушедших мимо блюд. Вот теперь есть что искать — и известно сколько.

Частая ошибка

Считать рецепты по ценам полугодовой давности. Тогда цифра «как должно быть» занижена, разница с фактом огромная — и вся диагностика показывает на призраков.

Разрез по группам: среднее прячет

Общий фудкост — средняя температура по больнице. Считайте отдельно: кухня, бар, кофе, десерты. Доли у групп разные — проблема одной тонет в общем проценте.

ГРУППА	ВЫРУЧКА, ТЫС	СЕБЕСТОИМОСТЬ, ТЫС	ФУДКОСТ	ВЕРДИКТ
Кухня	800	240	30%	норма
Бар	310	127	41%	течь
Кофе	200	44	22%	норма
Итого	1 310	410 (411)	31,3%	«выглядит норм»

МОРАЛЬ

Общие 31,3% — ввилке, повода волноваться «нет». А бар в это время работает на 41% — недолив наоборот: перелив, бой, угощения «от заведения» и просто утекающий алкоголь. Без разреза этого не видно **никогда**.

Частая ошибка

Сравнивать свой общий процент с «нормой из интернета» и успокаиваться. Норма — вилка по индустрии; ваша реальная норма — ваш же стабильный процент по каждой группе.

Фудкост вырос: дерево диагностики

Пять проверок по 15 минут, строго по порядку — от самой частой причины к самой неприятной.

01 Накладные: цены топ-10 позиций закупки

Цена сейчас против цены три месяца назад. Сыр, мясо, масло, кофе дорожают тихо — а меню не пересчитано. Самая частая причина.

02 Что стали брать

Выросла доля невыгодных позиций? Акция на пиво «удалась» — и утащила процент вверх при полной кассе.

03 Контрольное взвешивание

Пять ходовых блюд на весах против рецепта. Повар кладёт на 10% больше в хит продаж — минус целый пункт фудкоста всего заведения.

04 Журнал списаний по причинам

Всё, что списано «прочее» и «порча» без деталей, — кандидат в разбор. Списания без хозяина — любимая дверь потерь.

05 Приёмка

Взвешивание при приёмке против накладной. Большинство складских потерь происходит в момент, когда коробку приняли не глядя.

Режим управления фудкостом

После каждой заметной накладной — пересчёт цен затронутых рецептов.

Раз в неделю — пересчёт бара, взгляд на фудкост по группам.

Раз в месяц — полный пересчёт склада, оба метода, разница = потери, дерево диагностики по выросшим группам.

Куда девать посчитанное: четыре типа блюд

Звёзды (маржинальные и популярные) — продвигать и беречь порцию. **Лошади** (популярные, маржа низкая) — дорабатывать себестоимость. **Загадки** (маржинальные, не берут) — переставить в меню, переименовать. **Собаки** — выводить без жалости.

Ровно эту цепочку — цены накладных, микс продаж, отклонения по группам, аномалии списаний — LOVIT, аналитик Misea, проходит по вашим чекам каждую ночь. Утром вы получаете не таблицу, а ответ: где и сколько.

ПРОМОКОД — ПЛЮС ТРИ ДНЯ PRO

MISEA-FUDKOST

Зарегистрируйтесь на misea.ru и введите этот код в форме регистрации — три дня Pro.
Первый разбор чеков — бесплатно.