

# F&B JULY (PSC)

**Total Revenue:**  
111 794,77 MAD

**Bev Revenue:**  
68 176,82 MAD

**Food Revenue:**  
43 617,95 MAD

**F&B Cost:**  
26,57%

**Bev Cost:**  
22,79%

**Food Cost:**  
32,47%

**Comp Total:**  
2 368,47 MAD

**Comp Bev:**  
1 225,96 MAD

**Comp Food:**  
1 142,51 MAD

## Bev

### Top 5: Items per QT sold

1. Ain Saiss 1,5L	94
2. Oulmes 1L	68
3. Casablanca 330ml	60
4. Speciale Gold 250ml	57
5. APEROL SPRITZ	32

### Top 5: Items per Revenue

1. APEROL SPRITZ	4 800,00 MAD
2. Nuances Rosé Val Vert Pays d'OC	4 000,00 MAD
3. Ain Saiss 1,5L	3 760,00 MAD
4. Casablanca 330ml	3 600,00 MAD
5. PREMIERE DE BACCARI ROSE (MEKNES) 75CL	2 880,00 MAD

## Food

### Top 5: Items per QT sold

1. Pizza margarita buratta	61
2. Baba ghanouch	50
3. Tempura de calamar	38
4. Pizza Fetta	34
5. Tartare avocat	34

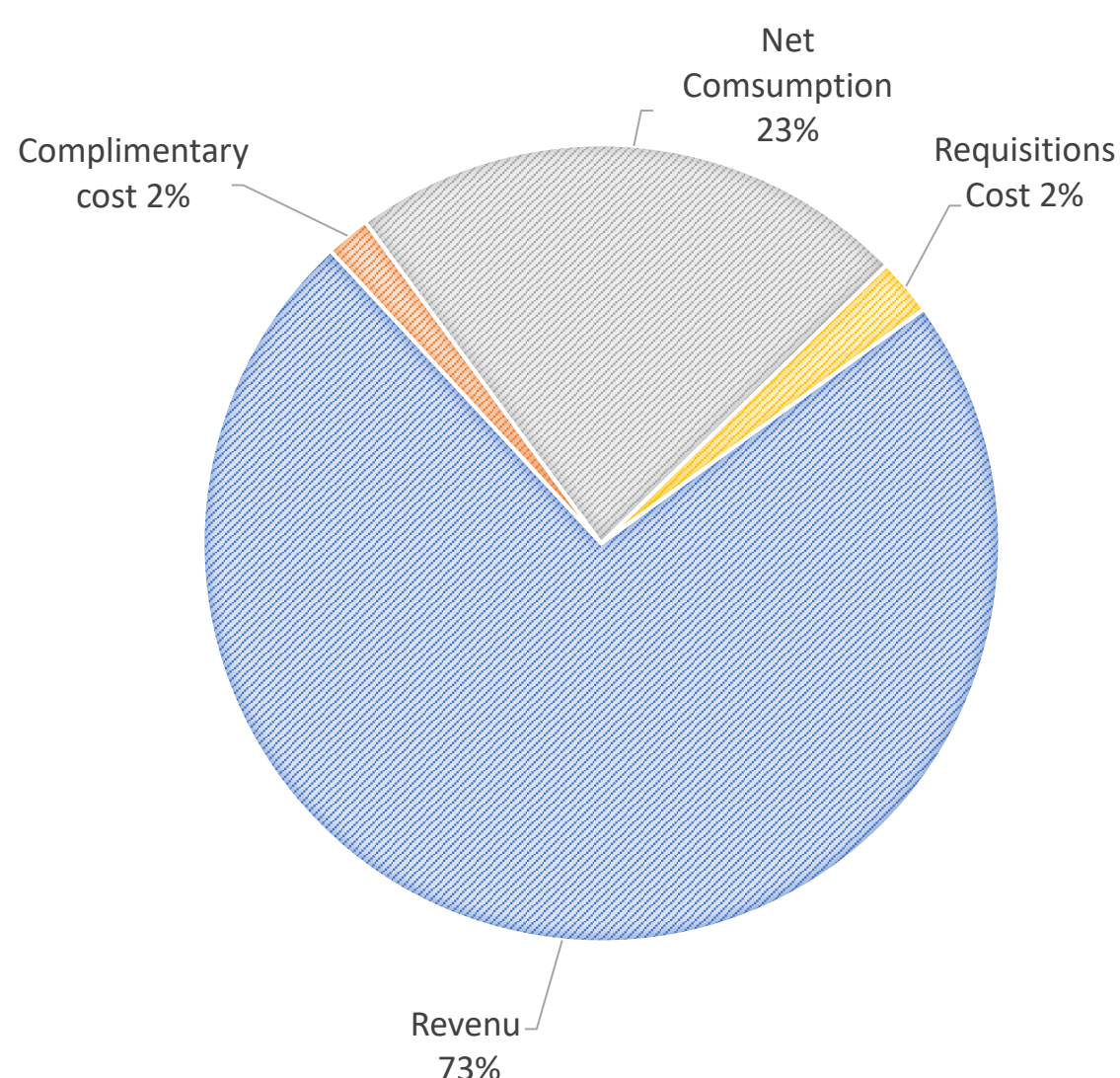
### Top 5: Items per Revenue

1. Tempura de calamar	9 500,00 MAD
2. Pizza margarita buratta	4 880,00 MAD
3. Burger	4 125,00 MAD
4. Magret de canard	3 640,00 MAD
5. Baba ghanouch	3 500,00 MAD

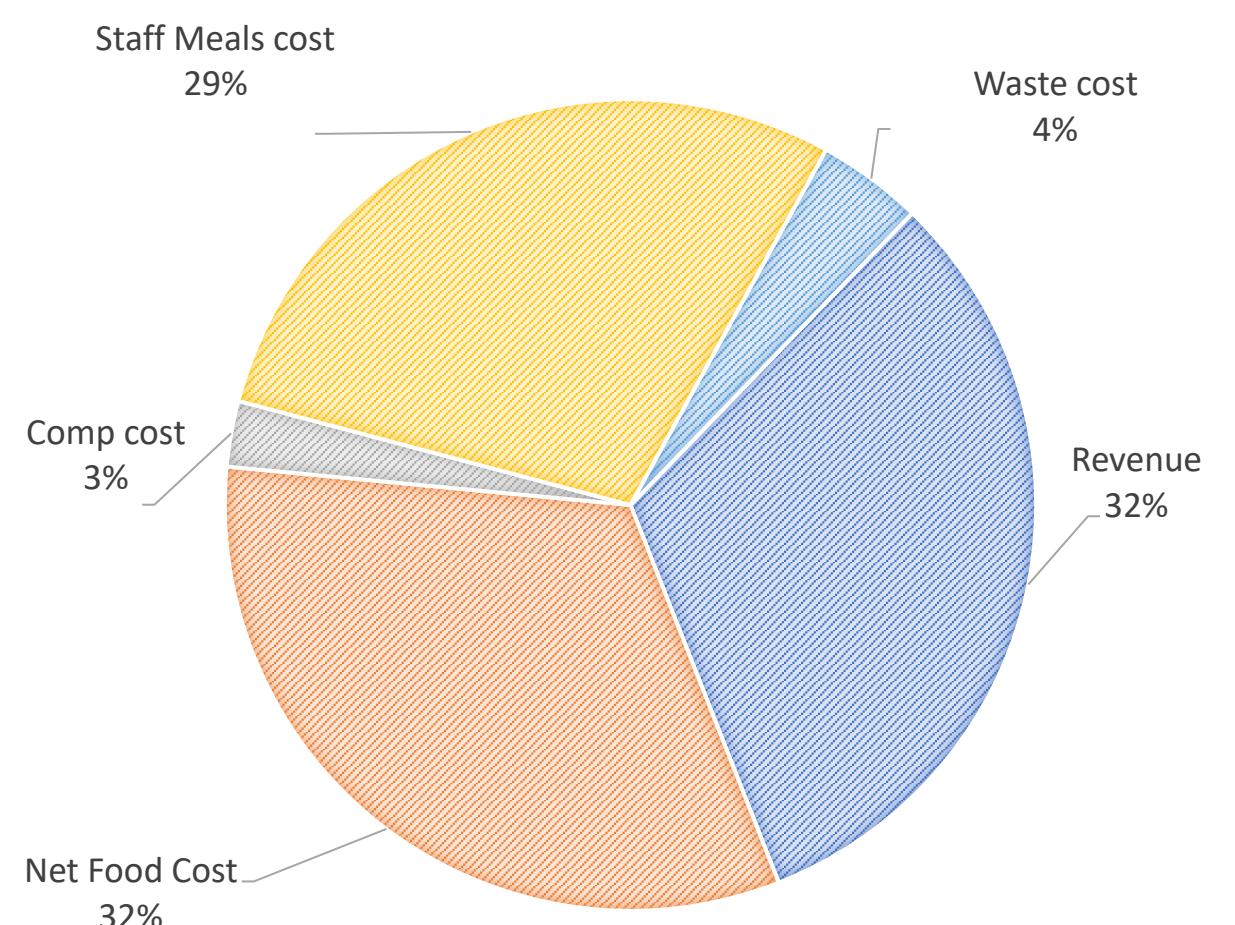
Bev Stock Var	16 871,54 MAD
Bev Purchases	1 457,50 MAD
Bev Requisition Cost	1 565,96 MAD
Bev Comp Cost	1 225,96 MAD
Consumption Net Bev	15 537,12 MAD

Food Stock Var	17 101,21 MAD
Food Purchases	12 554,73 MAD
Food waste Cost	1 833,60 MAD
Food Comp Cost	1 142,51 MAD
Staff Meals Cost	12 000,00 MAD
Consumption Net Food	14 079,82 MAD

## BEV



## FOOD



# Service Achats

## Qualité des ingrédients :

Lors de mon analyse des opérations du restaurant, j'ai identifié un problème majeur lié à la qualité de certains ingrédients, notamment :

- "burrata"
- "fromage de chèvre"
- "olives noires dénoyautées en conserve"

Malheureusement, le service des achats a **résisté** à toute modification en **prétextant l'écoulement nécessaire des stocks actuels**. Cependant, cette approche compromet la **qualité des plats servis à nos clients**.

## Coûts des ingrédients :

J'ai identifié plusieurs aspects cruciaux nécessitant une attention immédiate en vue d'optimiser notre efficacité opérationnelle et nos coûts alimentaires. Voici les points saillants :

- "**Huile d'olive atlas 1L**" : Pour réduire les coûts, je recommande de substituer cet article par une alternative en plus grande quantité (5L) de la marque Atlas, ce qui pourrait entraîner des économies substantielles.
- "**Beurre Anchor**" : En optant pour le "beurre local" au lieu de "beurre Anchor", nous pourrions réaliser des économies significatives, abaissant ainsi nos coûts de plus de 35 % pour cet article qui représente plus de 15% de notre Food Cost.
- "**Charbon**" : Pour éviter les dépenses fréquentes avec la caisse de dépenses, je suggère de constituer un stock de quelques tonnes de charbon, ce qui contribuerait à minimiser les coûts de plus de 35% et à optimiser notre approvisionnement.

Ces mesures ciblées sont cruciales pour améliorer notre rentabilité tout en préservant la qualité supérieure de nos produits et en offrant une expérience inégalée à nos clients distingués.

## Retards et Indisponibilité

Nous sommes confrontés à deux problèmes majeurs qui entravent notre capacité à offrir une expérience gastronomique optimale :

- **Retards de Livraison** : Des délais inattendus dans la réception de nos commandes perturbent la rotation fluide de nos stocks et compromettent notre capacité à répondre efficacement à la demande de nos clients.
- **Indisponibilité d'Articles Clés** : L'absence récurrente d'éléments essentiels tels que le brocoli, le Yuzo et la maïzena restreint notre flexibilité dans la composition du menu, ce qui a un impact direct sur la variété et la qualité de nos plats.

Ces problèmes nuisent à la cohérence de notre offre et altèrent la satisfaction globale de nos clients.

# Analyse Du Food Cost

- Lors de l'analyse détaillée du Food Cost, j'ai calculé avec précision le Food Cost théorique en utilisant les fiches de recette élaborées avec le Chef Mohamed. Ce calcul aboutit à un taux de 20 %, notablement inférieur à la moyenne de l'industrie. **En conséquence**, une collaboration avec le Chef Anas a été initiée pour créer de nouvelles fiches de recette qui reflèteront davantage la réalité opérationnelle. Parallèlement, une révision minutieuse de notre stratégie de tarification est prévue pour une meilleure adéquation.

## Points Importants :

- **Coût alimentaire théorique de 20 %, inférieur à la moyenne du secteur.**
- **Collaboration avec Chef Anas pour des fiches de recette plus réalistes.**
- **Réexamen de la stratégie de tarification pour une meilleure précision.**

## Gestion des Coûts : Défi du Mois de Juillet

Le pourcentage élevé du Food Cost enregistré en juillet, atteignant 32,47 %, dépasse la norme sectorielle. Cette situation résulte en grande partie de l'inclusion de dernière minute du groupe **Oberoi**, obligeant à ajuster le menu de manière non planifiée. Pour satisfaire leurs besoins spécifiques, des achats en espèces ont été nécessaires, représentant environ 10 % de la consommation nette du mois. Il est pertinent de noter que les revenus générés par ce groupe ont été **disproportionnellement faibles**, impactant ainsi la hausse globale des coûts alimentaires. Ce scénario exceptionnel souligne l'importance de la gestion proactive des coûts et des stratégies pour maintenir la viabilité financière.

## Points Importants :

- **Coûts alimentaires de juillet : 32,47 %, au-dessus de la norme.**
- **Inclusion de dernière minute du groupe Oberoi.**
- **Achats en espèces à hauteur de 10 % de la consommation nette.**
- **Revenus faibles du groupe Oberoi, impactant les coûts globaux à hauteur de 2%**

# Analyse Du Bev Cost

- En ce qui concerne l'analyse des coûts des boissons, le pourcentage s'élève à **22,79 %**, légèrement supérieur aux **20 %** attendus pour les coûts théoriques des boissons. Cette situation peut principalement être attribuée à deux problèmes majeurs :
- **Consommation de Lait** : Une consommation accrue de lait a contribué de manière significative à l'augmentation des coûts des boissons.
- **Cocktails Classiques Non Inclus au Menu** : De plus, la préparation de cocktails classiques qui ne figurent pas sur le menu, en particulier ceux contenant des fruits, a entraîné un coût additionnel.