
Περιεχόμενα

ΠΡΟΛΟΓΟΣ.....	11
---------------	----

ΜΕΡΟΣ ΠΡΩΤΟ: ΠΡΟΤΥΠΑ - ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ

Κεφ. 1ο Το ξενοδοχείο και οι κλάδοι δραστηριότητας και εκμετάλλευσής του

1.1. Τα επισιτιστικά τμήματα του Ξενοδοχείου (F&B Department).....	16
1.2. Το Management στον τομέα του F&B.....	17
1.2.1. Ο σχεδιασμός.....	18
1.2.2. Η οργάνωση.....	19
1.2.3. Η στελέχωση.....	19
1.2.4. Ο συντονισμός.....	20
1.2.5. Η διεύθυνση.....	20
1.2.6. Ο έλεγχος.....	22
1.2.7. Η εκτίμηση και διόρθωση.....	22

Κεφ. 2ο Ο σκοπός και τα μέσα των εσωτερικών ελέγχων του επισιτιστικού τομέα των ξενοδοχείων

2.1. Προσδιορισμός προτύπων.....	26
2.1.1. Πρότυπες προδιαγραφές αγορών.....	26
2.1.2. Πρότυπες συνταγές.....	27
2.1.3. Πρότυπες αποδόσεις.....	29
2.1.4. Πρότυπα μεγέθη μερίδων.....	33
2.1.5. Πρότυπο κόστος μερίδας.....	34
2.1.6. Ασκήσεις - Λύσεις.....	37
2.2. Προϋπολογισμοί.....	39
2.2.1. Πωλήσεις.....	40

2.2.2.	Κέρδη	42
2.2.3.	Έξοδα	43
2.2.4.	Σύνταξη προϋπολογισμού	44
2.2.5.	Ασκήσεις - Λύσεις.	50
2.3.	Στατιστικά στοιχεία και εκθέσεις αποδοτικότητας της επισιτιστικής μονάδας	51
2.3.1.	Στατιστικά στοιχεία	52
2.3.2.	Εκθέσεις αποδοτικότητας	54
2.3.3.	Το ισοζύγιο	56
2.3.4.	Νεκρό Σημείο Εργασιών (Ν.Σ.Ε.).	58
2.3.5.	Αριθμοδείκτες (Ratio Analysis)	60
2.3.6.	Ασκήσεις - Λύσεις.	66

ΜΕΡΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ: ΕΛΕΓΧΟΣ ΡΟΗΣ ΚΑΙ ΚΟΣΤΟΥΣ ΥΛΙΚΩΝ

Κεφ. 3ο Εσωτερικοί έλεγχοι Αγορών, Παραλαβών, Αποθήκευσης, Διακίνησης και Παραγωγής προϊόντων

3.1.	Αγορές	72
3.1.1.	Σωστό προϊόν και επιθυμητή ποσότητα.	74
3.1.2.	Σωστή τιμή	78
3.1.3.	Σωστός προμηθευτής και εξυπηρέτηση της επιχείρησης	78
3.1.4.	Σωστές διαδικασίες αγορών.	79
3.2.	Παραλαβές	79
3.2.1.	Διαδικασίες παραλαβών	80
3.3.	Αποθήκευση - Αποθέματα.	82
3.3.1.	Διαχείριση των αποθεμάτων	86
3.3.2.	Αρχεία	88
3.4.	Διακίνηση	91
3.4.1.	Διαδικασίες διακίνησης	92
3.4.2.	Ασκήσεις - Λύσεις.	94
3.5.	Παραγωγή	96
3.5.1.	Έλεγχος του κόστους διατροφής προσωπικού.	105
3.5.2.	Γενικές αρχές ελέγχου του κόστους παραγωγής φαγητών	106
3.5.3.	Γενικές αρχές ελέγχου του κόστους παραγωγής ποτών	107
3.5.4.	Ασκήσεις - Λύσεις.	107
3.6.	Ο έλεγχος της ροής και του κόστους των υλικών, μέσω Η/Υ	110

3.6.1.	Αποθήκη	113
3.6.2.	Σύνθετα είδη	122
3.6.3.	Δημιουργία και συντήρηση μηχανογραφικού συστήματος	124

Κεφ. 4ο Σύνθεση - Ανάλυση - Διαχείριση Εδεσματολογίου (Menu)

4.1.	Σύνθεση Menu	127
4.1.1.	Menu Table d' Hote.	128
4.1.2.	Menu a la Carte (Τιμοκατάλογος)	130
4.1.3.	Menu Buffet	131
4.2.	Ανάλυση - Διαχείριση Εδεσματολογίου (Menu)	133
4.2.1.	Θεωρητική ανάλυση κατά M. Kasavana & D. Smith	133
4.2.2.	Θεωρητική ανάλυση κατά A. J. Miller.	136
4.2.3.	Θεωρητική ανάλυση κατά D. Pavacic	137
4.2.4.	Θεωρητική ανάλυση κατά D. Hayes & L. Huffman	137
4.2.5.	Θεωρητική ανάλυση κατά J. Dearden	138

Κεφ. 5ο Ανάλυση του κόστους λειτουργίας – Κοστολόγηση

5.1.	Υπολογισμός κόστους υλικών	146
5.1.1.	Ασκήσεις - Λύσεις	147
5.2.	Έλεγχος, εκτίμηση και διορθωτικά μέτρα για το κόστος	150
5.2.1.	Καθορισμός στόχων	150
5.2.2.	Εκτίμηση - Αποκλίσεις	151
5.2.3.	Διορθωτικά μέτρα	151
5.2.4.	Ασκήσεις - Λύσεις	151
5.3.	Κοστολόγηση	153
5.3.1.	A. Διάταξη 14/89 – Μερίδες (Άρθρο 212)	153
5.3.2.	Τρόποι κοστολόγησης	156

Κεφ. 6ο Έλεγχος εργατικού κόστους

6.1.	Παράγοντες που επηρεάζουν την απόδοση του προσωπικού	161
6.2.	Διαδικασίες ελέγχου της απόδοσης του προσωπικού	163
6.2.1.	Πρότυπα απόδοσης και κόστους εργασίας	163
6.2.2.	Χρήσιμες οδηγίες για το σωστό έλεγχο απόδοσης και κόστους εργασίας του προσωπικού των επισιτιστικών μονάδων	169
6.2.3.	Ασκήσεις - Λύσεις	171

ΜΕΡΟΣ ΤΡΙΤΟ: ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΩΝ ΕΣΟΔΩΝ

Κεφ. 7ο Τιμολόγηση

7.1.	Ανάλυση σχέσης Πωλήσεων - Κόστους - Κέρδους	179
7.1.1.	Η μεταβλητότητα του κόστους	181
7.2	Υποκειμενικές μέθοδοι τιμολόγησης	183
7.3.	Αντικειμενικές μέθοδοι τιμολόγησης	184
7.3.1.	Η μέθοδος των παραγόντων	184
7.3.2.	Η μέθοδος της "βασικής τιμής πώλησης"	188
7.3.3.	Μέθοδος προσαυξήσεων	191
7.3.4.	Μέθοδος βασισμένη στο Νεκρό Σημείο Εργασιών (Ν.Σ.Ε.)	199
7.3.5.	Χρηματικοί τύποι και υπολογισμοί	202
7.3.6.	Hubbard formula	203
7.3.7.	Ασκήσεις - Λύσεις	208

Κεφ. 8ο Έλεγχος των εσόδων

8.1.	Έλεγχος των εσόδων και παραστατικά	215
8.1.1	Έλεγχος δελτίων παραγγελίας σερβιτόρων	215
8.1.2.	Έλεγχος καταχώρησης των διατεθέντων στους λογαριασμούς εστιατορίου	216
8.1.3.	Έλεγχος εισπράξεων εστιατορίου επί πωλήσεων τους μετρητοίς	217
8.1.4.	Έλεγχος καταχώρησης των χρεωστικών λογαριασμών εστιατορίου στις χρεωπιστωτικές μερίδες των πελατών και στην κατάσταση δικαιουμένων	219
8.1.5.	Έλεγχος καταναλώσεων φιλοξενίας (MAISON) και καταναλώσεων προσωπικού	221
8.1.6.	Έλεγχος εσόδων κυλικείου (Buffet)	221
8.2.	Η θεωρία των πρότυπων εσόδων στον έλεγχο των πωλήσεων	222
8.2.1.	Ασκήσεις - Λύσεις	225
8.3.	Έλεγχος των εσόδων και μηχανογράφηση	228
8.3.1.	Εγκατάσταση παραμέτρων του συστήματος	231
8.3.2.	Καθημερινές λειτουργίες	239
8.3.3.	Στατιστικές	245
8.3.4.	Πληροφορίες	245

BIBΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	249
------------------------	-----