

Kitchen.doc

Общепит в Фокусе: Инсайды и Инновации

Сырьевая матрица

- Что такое сырьевая матрица?
- Инструмент - шеф повара
- Пример сырьевой матрицы

<https://t.me/Kitchentherapist>

+7 (965) 091-73-53

barinbro24@gmail.com

18.09.2023

Что такое сырьевая матрица?

В настоящее время, управление производством и остатками в общепите – это неотъемлемый компонент успешного бизнеса. Ключевой фактор, который влияет на этот процесс – это эффективный инструмент управления товарами, такой как сырьевая матрица.

Сырьевая матрица – это сводный отчет, который выписывает все блюда ресторана в первом столбце, а второй столбец содержит основные ингредиенты и полуфабрикаты второго уровня, необходимые для приготовления этих блюд. Затем, каждое блюдо проверяется на наличие определенного ингредиента, и если этот ингредиент используется только в одном блюде, то это может быть проблемой для управления товарами и остатками. Так, если коэффициент пересечения сырья с блюдом равен 1 или 2, то вследствие низкой оборачиваемости этого продукта, снижается вероятность получения свежего и качественного блюда на кухне.

В результате данной проблемы, стоит дополнить меню другим блюдом, использующим этот ингредиент, для повышения оборачиваемости продукта. Если коэффициент пересечения сырья

с блюдом равен 1, необходимо внедрить в меню новое блюдо, использующее этот продукт.

Несмотря на то, что использование сырьевой матрицы может ослабить нагрузку на кухню, и повысить эффективность управления товарами, все же не все блюда могут быть удалены из меню, даже если они имеют коэффициент пересечения сырья равный 1. В таких случаях, необходимо предусмотреть корректное хранение продукта или полуфабриката.

Использование сырьевой матрицы может значительно повысить эффективность управления товарами и остатками в ресторанном бизнесе. Рекомендуется проверять каждое новое блюдо или специальное предложение, используя данный метод, чтобы исключить возможность появления проблем с управлением продуктами на поварской линии.

Сырьевая матрица-инструмент шеф повара

Давайте рассмотрим несколько конкретных примеров использования сырьевой матрицы в общепите:

1 **Пример управления остатками.** Предположим, что в ресторане есть блюдо, которое очень редко заказывается, и для его приготовления используется ингредиент, который тратится очень медленно. В таком случае, при использовании сырьевой матрицы, можно определить, что продукт нужно заказывать точно во время и в нужном количестве, чтобы не занимать ценное место на складе и избежать возможности его порчи. Также, при наличии сырьевой матрицы, можно определить, какой продукт лучше закупить в первую очередь, чтобы уменьшить количество остатков на складе.

2 **Пример улучшения меню.** Возможно, в меню есть блюдо, которое обладает низкой оборачиваемостью, так как используется только в нем одном. В таком случае, при использовании сырьевой матрицы, можно подобрать новое блюдо, которое будет использовать тот же ингредиент. Таким образом, повысится количество заказов этого продукта, оборачиваемость и вероятность получения свежего и качественного блюда на кухне.

3 **Пример управления кухонным производством.** Предположим, что каждому повару на кухне назначены определенные обязанности по приготовлению определенных блюд. Используя сырьевую матрицу, можно определить, какие продукты будут пересекаться в разных блюдах, и кто на кухне может использовать те же продукты

и полуфабрикаты, чтобы оптимизировать производственные процессы и уменьшить время приготовления блюд.

4 **Пример управления затратами.** Используя сырьевую матрицу, можно определить, какие ингредиенты используются чаще всего, и сколько они стоят. Таким образом, можно найти заменительные продукты, которые будут стоить дешевле и использовать их в рецептах блюд. Это может снизить затраты на продукты. Но не забывайте про качество сыря.

Это лишь несколько примеров того, как использование сырьевой матрицы может помочь в управлении продуктами и производственными процессами ресторанного бизнеса. Уникальность сырьевой матрицы заключается в том, что она позволяет ресторанным бизнесам проводить анализы в различных аспектах управления продуктами и остатками, что помогает снизить затраты и повысить эффективность работы.

Пример-Сырьевая Матрица

№	Продукты и полуфабрика	Овощи/Зелень													Мясо/Рыба ПФ/Яйцо					Соус/Масло				Сыр						
		Лист салат а Айсберг	Капуста Пекинская	Лист салат а Латук	Петрушка Листовая	Помидоры черри	Редис	Огурцы	Перец болгарский	Капуста белокочанная	Морковь	Лук репчатый	Свекла	Картофель	Тыква	Огурцы корнишоны	Оливки/маслины б/к	Куриное филе сувид ПФ	Семга филе ПФ	Буженина ПФ	Говядина отварная сувид	Яйцо	Сметана	Майонез	Масло растительное	Томатная паста ПФ	Соус цезарь ПФ	Сыр пармезан	Сыр фетта	Гренок и ПФ
1	Салат «Цезарь с курицей»	1	1	1		1											1									1	1		1	
2	Салат «Греческий»	1		1		1	1									1								1				1		
3	Салат « Нептун»				1	1				1	1		1					1			1		1					1		
4	Салат «Мясной»							1		1			1						1	1			1							
5	Салат «Витаминный»				1			1	1	1	1													1						
6	Суп «Селянка с картофелем»				1						1		1		1	1	1		1	1		1		1	1					
7	Суп «Окрошка с говядиной»				1		1	1			1		1								1	1	1							
8	Крем суп « Тыквенный с курицей»									1	1		1	1										1					1	
9	Суп « Борщ с говядиной»										1	1	1	1	1									1	1					
10	Стейк из семги со свежими овощами			1	1	1		1	1									1												
11	Буженина с отварным картофелем												1						1											
12	ИТОГО	2	1	3	5	4	1	5	3	2	6	4	1	7	1	2	2	2	2	3	3	3	2	2	5	2	1	2	1	2

Давай те рассмотрим пример сырьевой матрицы. Красным цветом выделены наши критические точки. Мы видим ингредиенты, которые входят в состав только одного блюда. С этими позициями мы должны работать в первую очередь, особенно при низких продажах данных блюд.

При создании нового меню или специального предложения, шеф-повар должен руководствоваться данными знаниями. Что можно сделать ?

- Добавить в меню салат с пекинской капустой, или пересмотреть состав текущего салата, опираясь на себестоимость и сезонность.
- Редис. Проанализировать продажи окрошки. Возможно добавить салаты с редисом. (Опять же решение нужно принимать, учитывая множество параметров).
- Свекла. Добавить свеклу в закуски, ввести в меню свекольник. В летний сезон, по мимо окрошки, добавить холодный борщ. На гарнир добавить свеклу с имбирем. И тд.
- Тыква. К каждому продукту можно найти индивидуальный подход. Например, сделать тыквенный суп-пюре по новой технологии. Замораживать порционно или для больших производств,

покупать тыкву в сезон и делать заготовку в шоковой заморозке.

- Соус Цезарь. Могут быть исключения. Предположим, что наш салат цезарь находится в группе «А» по продажам и даже не высокий срок годности нашего соуса исключает списание по данному продукту.

Так же нужно присмотреться к позициям с пересечением 1-3. Позиции с высокими оборачиваемостью- это работа для отдела закупок. На эти позиции должна быть лучшая цена и лучшее качество.

Хочу еще раз сделать акцент на том, что каждое меню и случай уникальный и на принятие решения влияет много аспектов. Сырьевая матрица- это один из инструментов.