

## Средний чек ресторана

Успешное ведение ресторанного бизнеса предполагает грамотный анализ по целому ряду параметров. Необходимо понимать особенности целевых групп, вклад каждой из них в общую выручку. Решить указанные задачи помогает расчет среднего чека ресторана. Далее разберем вопрос детально, для наглядности приведем примеры из практики.

## Что такое средний чек?

По своей сути, средний чек – это частное, рассчитываемое по формуле: совокупная выручка за период/количество заказов. При этом точность и информативность результатов можно повысить, разделив целевую аудиторию по группам, зависимо от стоимости заказов. Такая ранжировка позволяет определить “качество” чеков и выявить наиболее ценный сегмент посетителей.

Пример. В ресторане А соотношение количества заказов к выручке по группам выглядит следующим образом (суммы указаны в рублях):

Чек	Доля в совокупном числе заказов %	% от суммарной выручки
300-1000	45	10
до 3000	30	15
В пределах 7000	15	45
Свыше 7000	10	20

***Из приведенной таблицы хорошо видно – наибольшую прибыль обеспечивают посетители, которые готовы потратить до 7000 руб. Также для каждой категории можно рассчитать средний чек на гостя и по времени посещения.***

## Для чего средний чек измеряют в ресторане?

Расчет чека в ресторане позволяет выработать стратегию дальнейшего развития. На практике можно формировать адресные предложения для:

- Увеличения числа гостей из определенных сегментов.
- Повышения посещаемости в наименее загруженные периоды.
- Выявления прибыльных и “пустых” часов/сезонов.

При грамотном подходе к использованию информации полученной можно оптимизировать работу любого заведения, сократить неэффективные издержки, повысить общую и \*ситуативную прибыль.

**\*Пример. На ежегодный праздник “День города” максимальную выручку ресторану обеспечивают блюда по чеку 600-1200 рублей за счет большого количества туристических групп. На основе проведенного анализа можно усовершенствовать востребованное предложение, так повысить общую прибыль заведения в праздничные дни.**

## Какие виды чеков бывают в ресторане

Для заведений общепита средний чек считают на основе различных параметров, зависимо от решаемой задачи:

Вид чек	Способ расчета	Применение
На гостя/категорию посетителей	Рассчитывается как частное выручки к количеству гостей, может применяться к определенному сегменту посетителей	Позволяет определить сколько в среднем готов потратить один посетитель, а также для сравнения выручки с гостей из разных целевых групп
Для блюда	Считается по общему числу заказанных блюд и фактической выручке	Позволяет понять наиболее востребованную для заказов ценовую категорию предложений (можно делить по сегментам: на блюда/напитки/фирменные решения и т. п).
С учетом характера посещения/временных рамок: завтрак/обед/ужин, либо по дням недели/сезонам года и т. п.	Чек рассчитывается по стандартной формуле, за конкретный период	Выявляются наиболее и наименее прибыльные периоды в рамках дня, недели, сезона, года, что дает возможности для корректировки бизнес-стратегии
На официанта.	Общая прибыль от заказов делится на количество обслуживающих столики официантов	Возможность оценить эффективность отдельных сотрудников/рабочих смен/соответствие затрат на персонал его окупаемости
Средний чек на чек	Суммарный объем выручки делится на число	Обеспечивает базовое понимание средних

	заказов	расходов на одну покупку, позволяет определить наиболее востребованную ценовую категорию
--	---------	--

С целью повышения эффективности анализа следует выполнять расчеты по всем ключевым сегментам, выявляя роль каждого в формировании совокупной прибыли за период.

***По аналогии можно рассчитать обратный чек – расходы ресторана за выбранные периоды. Далее показатели сопоставляются с доходами, выводится фактическая прибыль. Следующий шаг – рационализация с сокращением неоправданных издержек.***

## Как часто анализировать

Периодичность расчета средних чеков зависит от характера решаемых задач. Для точечного анализа возможно сопоставление определенных коротких периодов по годам:

- Майские праздники в этом и прошлом году.
- Даты зарплаты для разных месяцев.
- Обычные выходные и связанные с особыми датами.

Наиболее объективную общую картину можно получить при ежеквартальных и ежемесячных расчетах.

***Также интересен анализ чеков по разным типам предложений для сезонов года. Выявляются: наиболее востребованные блюда/напитки для конкретного периода, доля туристов в общем потоке гостей, зависимость посещаемости от времени (утро/день/вечер/ночь).***

## Корректировка бизнес-плана ресторана на основе анализа среднего чека: практика

В ресторане представлено несколько основных видов меню, есть специальные блюда и напитки. Общий массив посетителей делится на группы:

- Работники прилегающих офисов коммерческих фирм и госучреждений.
- Студенты ближайшего университета.
- Обеспеченные гости (семейные, либо компании друзей).
- Случайные посетители (все остальные).

Структурно картина выглядит следующим образом:

Категория	Завтраки	Обеды	Ужин	Фирменные блюда	Напитки (алкоголь)	% от общего числа заказов	Доля в совокупной прибыли
Студенты	3	80	10	7	0	20	10
Офисные служащие	10	70	2	8	0	50	65
Ситуативные посетители	8	22	25	35	15	25	10
Состоятельные клиенты	5	5	20	40	30	5	15

Опираясь на приведенную таблицу можно определить:

- Два самых прибыльных сегмента посетителей: служащие и люди с доходами выше средних.
- Наиболее востребованные предложения: обеды и эксклюзивные блюда.
- Наименее интересный тип меню – завтрак.
- Второе по привлекательности предложение для значимой категории – напитки.
- Меню ужина представляет интерес для значительной части клиентов.

Далее появляется возможность для повышения эффективности бизнеса за счет:

- Продвижения интересных для гостей фирменных блюд и вечернего меню.
- Разнообразивания винной карты.
- Скидок на обеды – позволит увеличить трафик.
- Переработки меню завтраков, изменения временных рамок подачи на более удобные.

Также проводится перераспределение персонала в пользу наиболее загруженных периодов, из меню исключаются совсем неинтересные предложения.

**На глобальном уровне методику можно применять к сложным, многоуровневым бизнес-моделям. Пример: расчет общего чека гостиничного комплекса с выделением в структуре доходов долей ресторана, номерного фонда, дополнительных услуг (СПА-процедуры, сауна и т. п). По каждой группе предложений также возможен углубленный анализ по сегментам посетителей, видам предложений.**

## Подведем итоги

Расчет среднего чека – самый простой и эффективный способ выявить сильные/слабые стороны бизнес-модели. Исходные данные доступны всегда, формула элементарна. Анализ связанной информации позволяет проводить точечную реорганизацию работы заведений.

На более глобальном уровне методика может применяться к сети ресторанов:

- Определяются самые прибыльные и наименее эффективные объекты.
- Далее следует определить наиболее доходные периоды успешных заведений, причины высоких результатов.
- Параллельно выводятся расчетные данные по “пустым” периодам и неэффективным предложениям у убыточных участников сети.
- На финальном этапе успешные практики применяются к отстающим ресторанам, с целью их подтягивания до уровня передовых.

Для владельцев небольших кафе и баров указанные выше методики могут применяться по аналогии. При этом сложность расчетов существенно снижается по причине меньшего числа переменных (не такое разнообразное меню, гости из меньшего числа сегментов и т. п.).

***Методики, основанные на расчете среднего чека, применимы не только в ресторанном бизнесе. По схожим принципам можно выявить наиболее доходные группы среди посетителей супермаркетов, бутиков, интернет-магазинов и т. п. Не типичный, но характерный пример – сфера туризма с определением самых выгодных категорий туристов и востребованных направлений. Еще один эффективный способ применения – расчеты для автосалонов по долям автомобилей из разных ценовых сегментов в общей прибыли компании.***

## FAQ

Как корректно рассчитать средний чек при сравнении двух месяцев, если в один из них были значимые праздники?

Лучше исключить из расчетов дни, в которые прибыль была явно выше средней в течение месяца.

По среднему чеку можно анализировать эффективность персонала?

Разумеется: на основе расчетов можно вывести КПД каждого отдельно взятого сотрудника/смены за рассматриваемый период.

Для сезонных кафе применима рассматриваемая методика?

Да, можно сравнивать чек по сезонам для разных годов работы.

Что важно знать при сопоставлении чеков для разных периодов, существенно отстоящих друг от друга по времени?

В таких случаях следует делать поправку на инфляцию, а также на произошедшие в уровне доходов целевых групп изменения.

На основе среднего чека можно корректировать расходы на закупки рестораном продуктов?

Да. Определив перечень популярных блюд можно соответствующим образом скорректировать расходную часть бюджета заведения.

Какие сведения фиксировать обязательно для выполнения корректных расчетов в дальнейшем?

Необходимо вести учет таких переменных, как число гостей, время посещения и чек для каждого посетителя, прибыль за день.

В каких случаях использование анализа среднего чека не эффективно?

Применение методики не даст высоких результатов при расчетах для заведений с однородной структурой посетителей и типовыми меню (бюджетные столовые предприятий, государственных учреждений и т. п).