

SLOGGAST

PROCESNO - NÁKLADOVÁ ANALÝZA

Spoločnosť Sloggast poskytuje gastronomické služby v oblasti výroby hotových jedál a služieb závodného stravovania. Denne vyprodukuje 4500-5000 jedál, ktorými zásobuje napríklad Slovnaft, alebo Slovenskú technickú univerzitu.

Ciele projektu

Po čase sa Sloggast dostal do stavu, keď chcel zvýšiť výnosnosť svojich prevádzok. Spoločnosť sa obrátila na nás s potrebou vyčísliť náklady na výkon jednotlivých procesov a služieb poskytovaných zákazníkom, čo by im umožnilo mať lepší prehľad o vynaložených nákladoch, ako aj o ziskovosti jednotlivých služieb.

Ako sme postupovali?

Najprv sme urobili audit fungovania organizácie a dvojdňovú diagnostiku prostredníctvom modelu výnimčnosti EFQM (pozn. red.: o modeli EFQM sa môžete bližšie dočítať v prvom čísle Entire), ktorá nám poskytla úvodný obraz o spoločnosti. Na stretnutiach s vedúcimi všetkých oddelení a vedením spoločnosti náš tím poradcov získal poznatky o všetkých procesoch, ktorými spoločnosť cez deň prechádza, na základe čoho sme vytvorili vzorku pracovného týždňa. Nasledujúce analytické kroky pozostávali zo spracovania účtovníctva a vytvorenia nákladového modelu spoločnosti podľa jednotlivých prevádzok. Nakoniec sme v rámci výkonovej časti projektu priradili k nákladovým a výnosovým účtom kategórie skupín nákladov a výnosov (varenie, výdaj jedál, skladové hospodárstvo, atď.), čím sme dostali komplexný obraz o výnosnosti a pridanej hodnote vo všetkých procesoch. Tento prehľad poskytol ďalej priestor pre optimalizáciu jednotlivých procesov na prevádzkach, zefektívnenie činností v oblasti prípravy, rozvozu, zvýšenie profitability a ďalší rozvoj firmy.

Aký je súčasný stav?

Po našej procesno - nákladovej analýze spoločnosť zaviedla zmeny v oblasti prípravy a skladového hospodárstva, vykonala metodické zmeny v účtovníctve a zaviedla kontrolné mechanizmy vo výrobe a predaji, aby tak mohla komplexnejšie využívať manažérske účtovníctvo. Celková ziskovosť spoločnosti sa po šiestich mesiacoch od skončenia projektu zvýšila o 2-3%. Firma v súčasnosti omnoho lepšie využíva dostupné kapacity, rozširuje svoju činnosť a dodáva približne o tisíc jedál denne viac, vďaka čomu je úspešná ako dodávateľ gastronomických služieb, aj v mnohých verejných obstarávaníach.

Čo bolo cieľom projektu?

V prvom rade sme sa mali zamerať na analýzu tvorby pridanej hodnoty (hodnotového toku) v rámci jednotlivých výrobných prevádzok. Na základe týchto údajov sme mali vytvoriť návrhy pre maximálne možné zníženie nákladov, ako aj pre nevyhnutné prevádzkové zmeny, vrátane vyčíslenia úspor spojených s týmito zmenami. A v neposlednom rade sme mali vďaka sprehľadneniu procesov a informačných tokov prispieť k zlepšeniu komunikácie medzi prevádzkovou a administratívnou časťou spoločnosti.

Čo získal klient?

Realizácia projektu umožnila firme získať jasné priradenie jednotlivých typov nákladov k samostatným aktivitám (procesom) podľa výrobných prevádzok a úpravu kalkulácie množstva potravín na stravné jednotky. Taktiež im výstupy z analýzy umožnili zefektívniť činnosti, ktoré neprinášali pridanú hodnotu, a naopak optimalizovať tie aktivity, ktoré pridanú hodnotu reálne tvorili. Skvalitnili a zaviedli sa kontrolingové reporty a krížová kontrola medzi nimi (objednanie, nákup, varenie, rozvoz, fakturácia). Vo firme sa tiež prepojili reporty medzi tromi existujúcimi informačnými systémami (Objednávky, Sklady, Fakturácia) a zároveň sa vyjasnili aj kompetencie a vzťahy medzi prevádzkovou a administratívnou časťou spoločnosti. Navyše, počas implementácie všetkých zmien v oblasti kontroly, reportingu a účtovníctva získala firma podporu odborníkov z nášho poradenského tímu.