

### Hvad er HORECA Vurdering?

Vurdering, værdiansættelse og driftsoptimering

Genvejen til at forstå virksomhedens aktuelle værdi, og få inspiration til driftsoptimering ved at sammenligne med branchen. Gennem HOREVU får du hjælp og inspiration til:

- Forstå værdien af en hotel-, restaurant- eller catering virksomhed.
- Se hvordan virksomheden klarer sig økonomisk sammenlignet med branchen.
- Få inspiration til at sætte realistiske budgetmål.
- Få inspiration til ledelsesrapportering.
- Hente skabeloner til økonomistyring under "Få et godt råd".
- Forstå økonomiske begreber til brug for samtale med banken, investor eller din leder
- Deltage i løbende holdningsundersøgelser, og til refleksion i forhold til din egen menuplanlægning
- Læs seneste artikler og andet, som vi løbende deler omkring forretningsforståelse.

### Få inspiration til driften

Løbende indsamler vi relevant information om spørgsmål, der er aktuelle i den daglige drift. Du kan altid deltage i den igangværende analyse på HORECA Vurderings hjemmeside – her: [aktuel analyse](#)

Når du deltager i analysen, sender vi dig analyseresultater med sammenligning til din egen drift, og med forslag til videre handling.

### Denne analyse om opvaskefunktionen

Løn er den højeste omkostning når vi driver restaurant. Det betyder, at der alle steder i branchen er fokus på at få lønninger til at hænge sammen med omsætningen. Et af de områder, der kan være særligt udfordret, er opvaskefunktionen. Når der er travlt, er der lønkroner nok til opvasketimer, mens når aktiviteten falder, kan disse timer være meget tunge for lønbudgettet.

Denne analyse giver dig indsigt og inspiration til at se på din opvaskefunktion fra nye vinkler.

### Har restauranten selv ansat opvaskere?

60 pct. af dem, der har deltaget i undersøgelsen, har deres egen opvaskefunktion med ansatte, der primært varetager denne funktion. 15 pct. anvender et selskab, men 25 pct. ikke har ansatte kun til opvask, men løser denne funktion i sammen med andre arbejdsopgaver.

### Tid er penge – hvor lang tid bruger restauranten på opvask?

Omkostning til opvask kan beregnes på forskellig måde. Mest almindeligt er det, at vi ser på den samlede omkostning til opvask i procent af omsætningen. På denne måde får vi indsigt i, hvor stor del af lønprocenten, der går til opvask. Alternativt kan vi prøve at beregne hvor mange minutter vi bruger pr. gæst på at vaske op. Den sidste metode kan være meget konkret i forhold til at se, hvad vi tjener på hver gæst.

Analysen viser, at branchen i gennemsnit bruger:

3,5 minut til opvask pr. gæst

Hvor mange minutter bruger I hos dig?

Beregn dit eget nøgletal – **hvor mange minutter bruger du pr. gæst til opvask?** - på følgende måde:

1. Hvor mange timer brugte du i sidste uge på opvask?
2. Dette tal ganges med 60, så du kender forbruget i minutter.
3. Hvor mange gæster havde du i sidste uge?
  
4. Antallet af minutter, der er blevet betalt for at få vasket op, divideres med antallet af gæster:

Antal minutter betalt for/ anvendt til opvask

---

Antal gæster

#### Hvad gør du, hvis antallet af gæster ikke registreres?

Jo mere du arbejder med økonomisk styring af din restaurant, jo større behov vil du få for præcise data. Hvis du ikke i dag registrerer antallet af gæster, fx i dit kasseapparat, anbefaler vi at få denne funktion etableret. Kendskabet til antallet af gæster er en nyttig oplysning i mange sammenhæng, uanset om vi taler tilpasning af ressourcer og/eller fokus på mersalg o.lign.

#### Hvad kan opvaskeren også bruges til?

For at skabe en effektiv drift må jobfunktionerne hjælpe hinanden. Udover bedre lønprocent, gavner det også arbejdsglæden at samarbejde. Branchens bud på arbejdsopgaver til opvaskeren når der er tid – og udover de 'normale opgaver' som; opvask, rengøring, pap, flasker og skrald:

- Feje udeareal (inkl. sne)
- Grønne områder
- Købe ind
- Håndværker opgaver
- Hjælpe til i køkkenet (grovkøkken, smøre sandwich)
- Bordopdækning
- Ligge varer på plads
- Tøjvask
- Afrydning
- Gøre rent på værelser
- Køre catering

