



CHƯƠNG IV:
MUA HÀNG HOÁ, XUẤT NHẬP
VÀ DỰ TRỮ HÀNG HOÁ



NỘI DUNG CỦA CHƯƠNG

- ✓ Khái niệm về việc mua và dự trữ thực phẩm
- ✓ Nhiệm vụ của bộ phận thu mua
- ✓ Chế độ quản lý thu mua
- ✓ Lập kế hoạch thu mua
- ✓ Tổ chức mua hàng
- ✓ Tổ chức nhập hàng
- ✓ Tổ chức xuất hàng



I. LẬP KẾ HOẠCH MUA VÀ DỰ TRỮ THỰC PHẨM VÀ THỨC UỐNG

1. Khái niệm:

- Là thiết lập sự cân bằng giữa nhu cầu:
- ✓ Về hàng hoá nguyên vật liệu, thức ăn, đồ uống
- ✓ Và khả năng đáp ứng nhu cầu của nhà hàng.

(Nguyễn Xuân Ra, Quản lý Nhà hàng – Bar, 2006, Trang 21, NXB Phụ Nữ, HN)



2. NHIỆM VỤ CỦA BỘ PHẬN THU MUA

- Đề ra kế hoạch thu mua, sắp xếp công việc thu mua của nhân viên cấp dưới
- Nắm bắt tình hình thị trường để hạ giá thành, nâng cao lợi ích kinh doanh
- Xây dựng con đường cung ứng ổn định, hạ thấp giá nhập NVL
- Kiểm tra và giám sát công việc bàn giao hàng tới và nhập hàng



3. CHẾ ĐỘ QUẢN LÝ THU MUA CỦA

- Vào cuối mỗi năm tiến hành đề ra kế hoạch thu mua, tính toán đối chiều cùng bp tài vụ
- Thẩm duyệt kế hoạch thu mua
- Thu mua vật phẩm: dựa trên kế hoạch để tiến hành thu mua
- Phải tiến hành mua theo danh sách đã đưa ra để đảm bảo cung ứng
- Thông báo chi tiêu và thanh toán



4. KỸ NĂNG THU MUA

- Tiến hành nghiêm chỉnh theo kế hoạch, với sản phẩm có thời gian bảo quản dài, giá rẻ mà vốn đề có thể cho mua nhiều
- Mở rộng con đường thu mua, tìm kiếm nhiều nhà cung ứng trực tiếp
- Tự mình thu mua, để giảm bớt chi phí
- Nắm bắt thông tin thị trường, tìm kiếm nhà cung ứng tốt nhất



5.LẬP KẾ HOẠCH LUÂN CHUYỂN HÀNG HOÁ

Cần biết những thông số sau:

- ✓ Mức chi tiêu bình quân của một lượt khách tại nhà hàng
- ✓ Lượng vốn lưu động thường xuyên của nhà hàng
- ✓ Năng lực và công suất sử dụng về cơ sở vật chất của nhà hàng.
- ✓ Khả năng chế biến của nhà bếp
- ✓ Dung lượng lưu trữ và bảo quản của nhà kho
- ✓ Khả năng phục vụ tối đa của nhà hàng
- ✓ Công suất sử dụng chỗ ngồi của nhà hàng.



5.LẬP KẾ HOẠCH LUÂN CHUYỂN HÀNG HOÁ

❖ **Lập kế hoạch luân chuyển hàng hoá là việc lập các kế hoạch sau:**

- ✓ Số lượng hàng bán ra của nhà hàng
- ✓ Số lượng hàng nhập trong kỳ theo kế hoạch
- ✓ Lượng dự trữ hàng hoá
- ✓ Lãi gộp của nhà hàng
- ✓ Lượng hàng hoá hao hụt.



5.LẬP KẾ HOẠCH LUÂN CHUYỂN HÀNG HOÁ

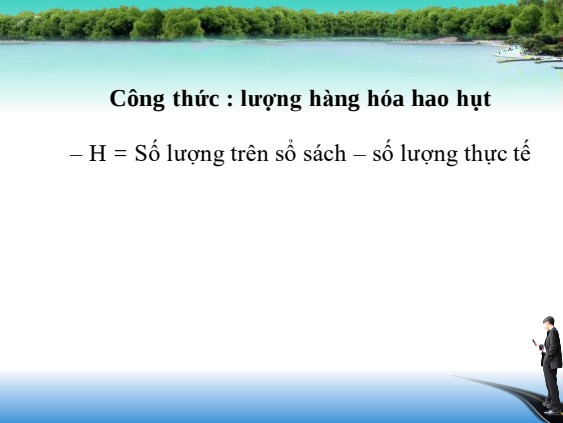
- ❖ **Xác định khả năng đáp ứng nhu cầu có khả năng thanh toán phải thống kê số liệu sau:**
 - ✓ Số vốn hàng hoá của nhà hàng trong năm trước trên cơ sở định mức tiêu hao nguyên vật liệu cho 1 suất ăn
 - ✓ Doanh số của nhà hàng năm trước
 - ✓ Số lượng các hợp đồng cung ứng nguyên vật liệu trong năm trước.



5.LẬP KẾ HOẠCH LUÂN CHUYỂN HÀNG HOÁ

- Xác định số lượng, cơ cấu và tổng giá trị giá hàng hóa mua
 - Công thức :
 - $M = (B + K + X + H) - D$
 - M : lượng hàng hóa cần mua
 - B : dự báo bán
 - K : lượng khách hàng đã đặt hoặc ký hợp đồng
 - X : lượng hàng dùng để xúc tiến
 - H : lượng hàng hóa hao hụt (nếu có)
 - D : dự trữ hiện có

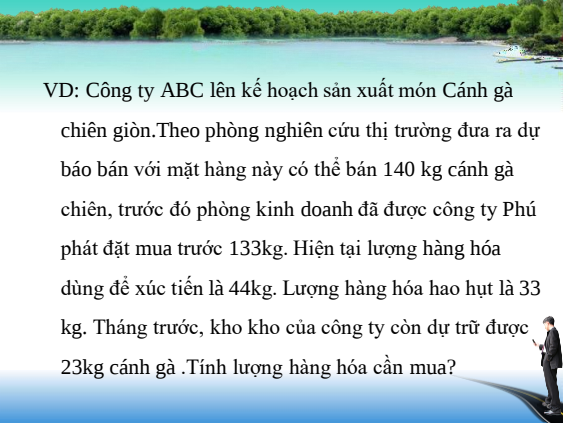




Công thức : lượng hàng hóa hao hụt

– $H = \text{Số lượng trên sổ sách} - \text{số lượng thực tế}$





VD: Công ty ABC lên kế hoạch sản xuất món Cánh gà chiên giòn. Theo phòng nghiên cứu thị trường đưa ra dự báo bán với mặt hàng này có thể bán 140 kg cánh gà chiên, trước đó phòng kinh doanh đã được công ty Phú phát đặt mua trước 133kg. Hiện tại lượng hàng hóa dùng để xúc tiến là 44kg. Lượng hàng hóa hao hụt là 33 kg. Tháng trước, kho kho của công ty còn dự trữ được 23kg cánh gà . Tính lượng hàng hóa cần mua?

6. TỔ CHỨC MUA HÀNG HOÁ NVL

❖ Nhà quản lý trả lời câu:

- ✓ Mua ở đâu?
- ✓ Mua như thế nào?
- ✓ Khi nào cần mua?
- ✓ Mua loại nào?
- ✓ Mua bao nhiêu?



6. TỔ CHỨC MUA HÀNG HOÁ NVL

❖ **Quy trình mua hàng hoá nguyên vật liệu trong nhà hàng:**

- Xác định nhu cầu về số lượng mặt hàng cần nhập qua các số liệu sau:
- ✓ Nhu cầu tiêu thụ hàng hoá của nhà hàng qua từng thời kỳ
- ✓ Các hợp đồng đặt ăn của khách đã ký
- ✓ Số hàng tồn kho hiện tại
- ✓ Thời hạn sử dụng của hàng hoá.



6. TỜ CHỨC MUA HÀNG HOÁ NVL

➤ **Xác định yêu cầu tiêu chuẩn của các loại hàng qua các đặc điểm sau:**

- ✓ Xuất xứ
- ✓ Loại hàng
- ✓ Kích cỡ
- ✓ Điều kiện vận chuyển
- ✓ Giá cả.



6. TỔ CHỨC MUA HÀNG HOÁ NVL

- Lựa chọn nhà cung cấp phù hợp nhất
- Chuẩn bị đơn đặt hàng và chuyển đến nhà cung cấp
- Tiến hành ký hợp đồng mua bán.
- **Chú ý khi ký hợp đồng:**
 - ✓ Thoả thuận điều kiện cung ứng với các nhà cung cấp
 - ✓ Chuẩn bị bảng kê khai các yêu cầu tiêu chuẩn hàng hoá.



II. TỔ CHỨC NHẬP HÀNG HOÁ NVL

- ✓ Đây là giai đoạn quan trọng, nó bắt đầu thời điểm thực hiện hợp đồng mua hàng.
- ✓ Chất lượng hàng nhập rất quan trọng nó phản ánh một phần chất lượng của các món ăn tại nhà hàng.
- ✓ Giai đoạn này thủ kho có thể điều chỉnh, sửa chữa hoặc từ chối trả lại cho nhà cung cấp.
quyết định này phụ thuộc:



II. TỔ CHỨC NHẬP HÀNG HOÁ NVL

- ✓ Hệ thống tiêu chuẩn của nhà hàng đã được thiết lập
- ✓ Tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm do Nhà Nước quy định
- ✓ Những thoả thuận trong hợp đồng cho từng loại hàng.



II. TỔ CHỨC NHẬP HÀNG HOÁ NVL

❖ **Những yêu cầu đối với nhân viên nhập hàng:**

- ✓ Có sự hiểu biết sâu sắc về các mặt hàng cần nhập của nhà hàng
- ✓ Hiểu rõ các tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm của Nhà Nước
- ✓ Có kiến thức kinh tế, có khả năng kiểm soát chi phí.



Biết cách xử lý những phát sinh ngoài hợp đồng.



II. TỔ CHỨC LƯU TRỮ HÀNG HOÁ VÀ BẢO QUẢN NVL TRONG KHO

- ✓ Đây là công việc quan trọng nhằm đảm bảo các hàng hóa trong kho giữ được chất lượng tốt nhất
- ✓ Mục đích của hoạt động quản lý kho là nhằm giảm thiểu hàng hoá bị hư hỏng
- ✓ Nguyên vật liệu càng ít hư hỏng càng tốt, muốn thế cần tuân thủ các điều kiện sau:



II. TỔ CHỨC LƯU TRỮ HÀNG HOÁ VÀ BẢO QUẢN NVL TRONG KHO

- Điều kiện về nhiệt độ
- Độ khô thoáng
- Điều kiện về ánh sáng
- Cách xếp đặt hàng hoá theo chủng loại.



II. TỔ CHỨC LƯU TRỮ HÀNG HOÁ VÀ BẢO QUẢN NVL TRONG KHO

- Để đảm bảo tiêu chuẩn bảo quản hàng hoá cất trữ trong kho nhà hàng cần phải:
 - ✓ Xây dựng hệ thống nhà kho đúng tiêu chuẩn
 - ✓ Đặt các kho hàng đúng vị trí
 - ✓ Đảm bảo đủ lớn
 - ✓ An toàn và dễ vận hành.



II. TỔ CHỨC LƯU TRỮ HÀNG HOÁ VÀ BẢO QUẢN NVL TRONG KHO

- **Các nhân viên thủ kho phải đảm bảo thực hiện các công việc sau đúng quy định:**
 - ✓ Tiến hành kiểm kê
 - ✓ Thống kê hàng tồn, hàng hư hỏng
 - ✓ Kiểm tra hàng hoá trong kho định kỳ.



II. TỔ CHỨC LƯU TRỮ HÀNG HOÁ VÀ BẢO QUẢN NVL TRONG KHO

➤ Lưu giữ thực phẩm

- ✓ Thực phẩm phải được đậy, gói hay bao bọc lại để ngăn bụi, vi khuẩn xâm nhập
- ✓ Thực phẩm phải được lưu giữ trong phòng lạnh chuyên dụng
- ✓ Thức ăn nóng: trước khi cho vào tủ lạnh phải được làm mát nhanh



II. TỔ CHỨC LƯU TRỮ HÀNG HOÁ VÀ BẢO QUẢN NVL TRONG KHO

➤ **Yêu cầu về sự an toàn**

- ✓ Vào trước ra trước
- ✓ Độ thông thoáng tốt
- ✓ Sạch sẽ
- ✓ Nhiệt độ thích hợp
- ✓ Tránh tích trữ quá nhiều
- ✓ Vệ sinh các trang thiết bị



II. TỔ CHỨC LƯU TRỮ HÀNG HOÁ VÀ BẢO QUẢN NVL TRONG KHO

➤ Lưu ý

- ✓ Hạn sử dụng
- ✓ Hệ số lưu kho (Par Stock)
- ✓ Luân chuyển (FISRT IN – FISRT OUT)
- ✓ Nhiệt độ

