****

**Система мотивации. Расчет заработной платы.**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

В нашей сети разработана система мотивации для персонала таким образом чтобы они могли влиять на свою зарплату, увеличивая при этом ваши выручки.

**Повар-кассир:**

Повара-кассиры в первую очередь должны быть замотивированы на продажи. Первое на что они могут влиять это увеличение среднего чека, следовательно на общую выручку. Обязательно выставляйте ежемесячные планы по этим показателям.

Также они получают окладную часть за приготовление блюд, отчетность, проведение уборки в помещении и на рабочем месте, все согласно должностной инструкции.

Заработная плата повара кассира состоит из трех частей:

1. **Окладная часть** варьируется от 1800-2000 рублей. Вам необходимо промониторить среднюю зарплату в вашем городе.
2. **Премиальная часть.** от 3% до 5% от продаж. Первые 3 месяца работы испытательный срок и процент от выручки увеличивается по месяцам.

1 месяц - 3%

2 месяц - 4%

3 месяц и последующие - 5%

1. **Переменная часть** Начиная с 3го месяца работы вводите бонусы за выполнение плана продаж и поддержание/увеличение среднего чека. Бонус варьируется от 500-3000руб.

Таким образом при выручке 400 000 рублей на 2 сотрудников при графике работы точки с 9 до 21 часа расчет зарплаты будет такой:

Окладная часть - среднее 1800руб - 15 рабочих дней 27000руб

Премиальная часть 3% - 6000руб

Премиальная часть 4% - 8000руб

Премиальная часть 5% - 10000руб

Итого:

1 месяц 27000руб

2 месяц 29000руб

3 месяц и последующие 31000руб плюс переменная часть.

*Обязательно донесите до сотрудника при разборе системы мотивации среднюю выручку вашего кафе и возможность увеличивать свою зарплату через средний чек.*

**ВСЕ СОТРУДНИКИ, РАБОТАЮЩИЕ У ВАС В КАФЕ ДОЛЖНЫ БЫТЬ УНИВЕРСАЛАМИ!**

Но если у вас появились помощники бармена, мойщицы, повара то для них система мотивации максимально проста.

**Повар:**

Так как просто повар напрямую не общается с гостями то он получает просто фиксированную ставку за отработанные часы. Варьируется от 160-210руб/час.

Итого за 15 рабочих дней при 12 часовом рабочем дне зарплата будет выходить в среднем 30000руб.

**Помощник бармена или блинщик:**

Аналогично повару помощник бармена или блинщик не общаются напрямую с гостями. Рекомендуется выводить этих сотрудников только в пиковые часы чтоб не увеличивать ФОТ вашего кафе при этом такой сотрудник лучше всего должен быть один и работать пятидневную рабочую неделю. Ставка за 5 часов работы 700-1000руб.

Итого за 21 рабочий день зарплата в среднем будет выходить 17000руб.

*Однако такого сотрудника добавляем в штат в исключительных случаях, сначала проанализируйте возможно вам нужен повар-кассир, посмотрите пиковые часы, общую выручку и долю ФОТ (она должна составлять не выше 15% от оборота).*

**Мойщица-уборщица:**

Такой сотрудник нужен только если у вас кафе с посадкой более 6 столов по 4 персоны и если у вас неодноразовая посуда для гостей. В противном случае этот функционал выполняет повар-кассир. Средняя ставка за рабочий день 1300-1500руб.

Итого за 15 рабочих дней при 12 часовом рабочем дне зарплата будет выходить в среднем 22000руб.