

1. Preisvergleiche bei verschiedenen Lieferanten anfordern.
2. Einkaufspreise und Margen überprüfen.
3. Warenannahme optimieren und Mitarbeiter anhalten diesen zu prüfen.
4. Lagerkontrolle optimieren und Schwund durch verdorbene Ware minimieren.
5. Einhaltung der Rezepturen (Menge).
Regelmäßige Kontrolle der teuren Produkte.
6. Wird der Eigenverbrauch (Personalesen) gebucht?
7. Werden die einzelnen Gerichte genau kalkuliert. Ist der Verkaufspreis zu niedrig?
8. Wird vielleicht geklaut. Vertrauen ist gut
Kontrolle ist besser.