



1. Bakgrund

Café har under många år gått dåligt. Oftast med förlust, och ibland med katastrofal förlust. Redovisning och ekonomisk kontroll har dessutom skötts dåligt, mestadels beroende på okunskap och tidsbrist.

Under vårterminen 2004 har cafémästare Henrik Torstensson och skattmästare Linus Åkeson påbörjat ett arbete för att åtgärda detta, och resultaten är bra – även om café fortfarande inte går med någon nämnvärd vinst, så vet vi numera hyfsat hur ekonomin ser ut i stort.

Det som återstår är att få kontroll över caféns interna ekonomi – vart pengarna egentligen går – och givetvis vända café till en god inkomstkälla. Organisationen måste förtydligas, och vissa grundläggande krav för verksamheten sätts upp.

2. Sammanfattning

- Lagerinventering (minst) var fjortonde dag.
- Resultaten av lagerinventeringarna sparas, och sammanställs till styrelsen.
- Vid varje leverans skall de nya varorna inventeras och resultatet sparas.
- Möte inom cafémästeriet (minst) var fjortonde dag.
- Beslutsprotokoll förs vid cafémästerimötena, och skickas till styrelsen.
- Vid prissättning ska både svinn och arbetsglädje ingå i priset, och beräkningen ska redovisas. Därefter ska svinn, arbetsglädje och vinst följas upp vid varje lagerinventering, så att priserna hålls på en rimlig nivå.
- Nycklar till godisskåp och kylar förvaras i nyckelskåpet inne i förrådet. Endast cafémästaren och vice cafémästarna har nyckel till nyckelskåpet.
- Då café är obemannat, skall det vara stängt. Kylar och godisskåp ska vara låsta, och försäljning får inte ske ur förrådet.
- Varje vara som säljs ska registreras. Det går lika bra att använda en dator, som att använda en lista på papper där man sätter streck.
- Ingen form av kredit medges – inte ens åt gamla sektionsmänniskor. Varje köp skall betalas när det registreras, varken *förr* eller *senare*. Att betala 30 kronor för en läsk och därefter "plocka på sig under förmiddagen tills det är jämnt" är inte tillåtet.
- All arbetsglädje ska skrivas upp, även om man råkar ta lite för mycket. Det är värre att ta utan att skriva upp, än att ta för mycket och skriva upp det.

3. Konkreta krav på ekonomi

a. Lagerinventering

Före varje styrelsemöte, alltså minst var fjortonde dag, ska en lagerinventering göras. Varje lagerinventering ska sedan sparas, så att man kan följa hur lagret har gått under året. Detta kan lämpligen göras medelst ett Excelark (se *Caféekonomi.xls*), där man vid varje inventering fyller i hur många av varje vara som har gått åt sedan senaste inventeringen. En sammanställning ska sedan lämnas till styrelsemötet som bilaga.

Uträkningen av intäkter, utgifter och vinst ska sedan jämföras mot kassaboken för samma period. Då kommer svinnet att dyka upp. Om stora skillnader upptäcks, får vi försöka ta reda på vad det är som orsakar dem, och fixa det.



b. Leveransinventering

Varje gång cafét tar emot varor ska dessa inventeras, och resultatet sparas. Den här inventeringen måste man ha som underlag när man ska avgöra hur försäljningen har gått under veckan, men den behöver inte redovisas för styrelsen. Varor som cafét inte vill ha (felleveranser) ska returneras direkt, så vi inte blir stående med varor som inte säljs.

c. Prissättning

Ett mycket viktigt sätt att få bra ekonomi i cafét är att ha rimliga priser, och det är inte så självklart som det låter. Förutom inköpspriset, påverkas försäljningspriset av arbetsglädje och svinn – och svinnet är för det mesta helt okänt. I *Caféekonomi.xls* beräknas automatiskt den faktiska marginalen på varje produkt, med hänsyn tagen till arbetsglädje, men inte till svinn (eftersom svinnet inte går att räkna fram utan att man skriver ned hur många av varje vara man faktiskt säljer över disk, vilket vi inte gör – vi inventerar bara).

d. Försäljningskontroll

Jag har börjat tänka lite på en maskin som räknar hur mycket man säljer när man står bakom disk. Kassaapparaten har ju använts till detta tidigare, med varierande framgång (det har aldrig fungerat, bland annat för att ingen orkade sammanställa dess utdrag varje dag). Mot slutet av VT 2004 ersattes kassaapparaten återigen av en vanlig enkel pengabox, eftersom caféjobbarna klagade på att det var svårt att hantera den lite nyckfulla apparaten. Det sista vi vill är att skrämja bort jobbare och slavar, men å andra sidan vill vi ha någon form av registrering av hur mycket vi säljer.

Man kan tänka sig att använda en vanlig pengabox, och att sedan ha en helt vanlig dator på bänken, eller, när systemet visar sig fungera, att Mozart (den platta skärmen under cafébänken) monteras in i bänken på ett mer permanent sätt, och på en bättre placering. Ett mycket enkelt textbaserat program finns som exempel i *cafélogg.bmp*, programmet är *cafe.exe* och kräver att filen *articles.dat* finns i samma katalog som programmet. Ett bättre program bör byggas.

Den enda funktion som faktiskt behövs, är att det är möjligt att på ett mycket enkelt och lättförståeligt sätt skriva in att man har sålt en vara. I det här programmet trycker man på F1 – F12 för att registrera ett köp av en vara av motsvarande typ. Säljer man flera varor av samma typ, trycker man flera gånger på samma knapp.

En annan lösning skulle kunna vara att koppla in en streckkodsläsare, på samma sätt som alla mataffärer har ordnat sin försäljning. Streckkodsläsare finns att köpa för cirka 1 500 kronor (<http://www.idc.se/>, Datalogic). Det kanske skulle vara värt en sådan investering?

Oavsett vilken teknisk lösning som används, är kravet att man registrerar försäljningen. När väl detta görs, och lagerinventeringar sker regelbundet, och all arbetsglädje skrivs upp, går det att direkt räkna ut svinnet: $\text{lagerminskning} = \text{försäljning} + \text{arbetsglädje} + \text{svinn}$. Svinnet är av sin natur inte mätbart, och därför måste vi ha fullständig kontroll över de tre andra variablerna om vi ska kunna veta hur stor den posten är.

4. Konkreta krav på struktur

a. Mästerimöte

För att cafémästeriet ska kunna ändra sig efterhand, krävs att samtliga vice cafémästare pratar med cafémästaren ofta. Minst varannan vecka, helst varje vecka, ska cafémästeriet därför ha ett möte, där man tar upp hur det gick förra veckan, och hur nästa vecka ska skötas. An-



Caféuppryckning

D-sektionen

Jacob Gradén, Ordförande 2004

2004-07-05

nan cafépersonal kan också lämpligen bjudas in. På dessa möten ska protokoll föras, där det antecknas vilka beslut som fattades. Det är mycket bra om det dessutom antecknas lite om vilka andra frågor som togs upp.

b. Nyckelpolicy

För att minimera risken för svinn från sektionsaktiva, ska godisskåp och framförallt kylar vara låsta när caféet är stängt. Nycklar till godisskåps och kylars hänglås ska bara förvaras i nyckelskåpet i caféet. Nyckel till nyckelskåpet har i sin tur endast cafémästaren och de vice cafémästarna. Vid fester får caféet alltså se till att lämna kylarna öppna, såvida det inte räcker med Falconkylen (som än så länge saknar lås) till alkoholdrycker.

c. Öppethållning

Caféet ska givetvis vara öppet så mycket det bara går – både av trivselskäl, och av ren och skär girighet. Men när det, Gud förbjude, inträffar att caféet är obemannat på grund av personalbrist, så skall caféet också vara stängt – kylskåp och godisskåp låsta, och allting undanplockat. Det finns minst tre bra anledningar:

- Kontroll på ekonomi och lager. Om caféet är obemannat men öppet har vi ingen kontroll över huvud taget på att saker betalas, eller att de skrivs upp när saker säljs, och då försvinner våra möjligheter att följa upp caféets ekonomi.
- Konsekvens. Om sektionens medlemmar märker att caféet är öppet när det egentligen är stängt, kommer det aldrig att gå att få igång ett fungerande slavdriveri, eftersom nollan inser att "just jag" inte måste jobba... det är ju ändå öppet.
- Vinst. Ett café som är stängt går i värsta fall noll. Ett café som är öppet, men som ingen står bakom disk och ansvarar för, kan gå med avsevärd förlust.

d. Betalningsregler

Det har under tidigare år ofta förekommit att en viss slapphet har tillåtits vid betalning, framförallt bland de sektionsaktiva. Man har tagit godis då och då under en förmiddag, och vid lunchtid har man betalat för alltihop. Det har varit mycket bekvämt, men det är helt omöjligt att veta om caféet får in den betalning som ska in. Lika vanligt är att man i förväg har betalat 30 kronor för en enda läsk, och sedan sagt till den ansvarige bakom disk att man "plockar på sig så det blir jämnt under dagen". Det är lika omöjligt att ha kontroll på ekonomin med det systemet. Bitvis har det till och med varit så illa att betalningen har legat dagar eller veckor efter själva inköpet.

För att det här inte ska upprepas, får det bara finnas ett enda sätt att köpa på: Man betalar direkt när man köper. Inte i förväg. Inte efteråt. Personen bakom disk ska inte heller acceptera mer pengar än vad kunden egentligen skulle betala, för då känner kunden att han har "rätt" att ta godis senare. Varken vice cafémästare, cafémästaren själv, staben, överphös eller ordförande har kredit. Alla ska betala rätt summa precis när de köper någonting. Basta.

e. Arbetsglädje

Det viktigaste vad gäller arbetsglädje är att man skriver upp den. Om man tar lite för mycket arbetsglädje, så kan det lösas efter hand, bara man skriver upp det man tog. Om man tar saker utan att skriva upp det är det ren stöld och man kan bli tvungen att betala tillbaka alla pengar man åt för. Policyn borde vara att om man har skrivit upp det man tar, så är återbetalning inte nödvändigt. Stjal man, blir man tvungen att betala allting, och får en riktigt rejäl utskällning.