

# وائل معوض الحفناوي

محاسب تكاليف F&B



## الخبرة المهنية

### محاسب تكاليف

مجموعة فروع مطاعم بروسست زون وتيلر هابنيس

نوفمبر ٢٠٢١

اليوم

#### 1. تتبع التكاليف اليومية:

- تسجيل تكاليف المواد الخام (أطعمة، مشروبات، تغليف).
- مراقبة أسعار المشتريات ومقارنتها بالميزانية.
- تحليل الفروق بين التكاليف الفعلية والمتوقعة.

#### 2. حساب تكلفة الأصناف (Costing):

- تحديد تكلفة الوجبات والمشروبات (حساب Food Cost & Beverage Cost).
- مراجعة وصفات الأطباق (Recipe Costing) وتحديثها حسب تغير الأسعار.
- تحليل هامش الربح لكل صنف.

#### 3. مراقبة المخزون:

- متابعة جرد المخزون (مواد خام، مستهلكات، أدوات).
- كشف عمليات الهدر أو السرقة (مثل Variance Analysis).
- التنسيق مع المطبخ والمخازن لضمان دقة البيانات.

#### 4. إعداد تقارير التكاليف:

- إعداد تقارير شهرية عن:
- Food Cost % (نسبة تكلفة الأكل إلى المبيعات).
- تكاليف العمالة (Labor Cost).

#### - مقارنة الأداء مع الميزانية.

- تحليل أسباب ارتفاع التكاليف واقتراح حلول.

#### 5. دعم القرارات الإدارية:

- مساعدة الإدارة في تحديد أسعار القائمة (Menu Pricing).
- اقتراح بدائل للمواد مرتفعة الثمن لخفض التكاليف.
- تحليل جدوى العروض الترويجية قبل تطبيقها.

#### 6. المهارات المطلوبة:

- معرفة أنظمة تكاليف المطاعم (الطريقة الفعلية أو المعيارية).
- إتقان Excel (Pivot Tables, VLOOKUP) وبرامج المحاسبة.
- الانتباه للتفاصيل والقدرة على تحليل الأرقام.

### محاسب مالي وتكاليف

مؤسسة جدو للحلويات

نوفمبر ٢٠٢٠

نوفمبر ٢٠٢١

#### 1. المهام المالية:

- تسجيل الفواتير والبايرادات والمصروفات.
- متابعة النقدية والحسابات البنكية.
- إعداد تقارير مالية شهرية.

#### 2. مهام التكاليف:

- حساب تكلفة المواد الخام (سكر، دقيق، شوكولاتة).
- تحديد تكلفة المنتجات النهائية (حبة كيك، علبه حلوى).
- مراقبة المخزون والهدر في الإنتاج.

#### 3. التقارير والتحليل:

- مقارنة التكاليف الفعلية بالميزانية.
- حساب هوامش الربح لكل منتج.
- مساعدة الإدارة في تحديد الأسعار.

#### 4. المهارات المطلوبة:

- إتقان Excel والبرامج المحاسبية.
- الدقة في التعامل مع الأرقام.
- فهم تكاليف الصناعات الغذائية.

### مشرف تكاليف اغذية ومشروبات

فندق امواج عيون شرم الشيخ

أبريل ٢٠٠٩

ديسمبر ٢٠١٣

#### 1. تتبع التكاليف التشغيلية:

- حساب تكاليف الإقامة (تنظيف، صيانة، مستلزمات غرف).
- تحليل تكاليف المطعم والخدمات الترفيهية (أطعمة، مشروبات، أنشطة).
- مراقبة مصروفات الصيانة والتشغيل اليومي.

#### 2. إدارة تكاليف المخزون:

- جرد المخزون (مواد غذائية، مشروبات، مستهلكات).
- متابعة معدلات الاستهلاك وتجنب الهدر.
- تقييم أسعار الموردين والتفاوض لخفض التكاليف.

#### 3. تحليل الربحية:

- حساب تكلفة الخدمات (مثل الوجبات، الغرف، الأنشطة).
- تحديد هوامش الربح لكل قسم (إقامة، مطعم، سبا).
- تقييم العروض والخصومات وتأثيرها على الربح.

#### 4. إعداد التقارير:

- إعداد تقارير شهرية عن تكاليف التشغيل والبايرادات.
- مقارنة الأداء مع الميزانية المخططة.
- تقديم توصيات لتحسين الكفاءة المالية.

#### 5. المهارات المطلوبة:

- خبرة في محاسبة التكاليف للقطاع الفندقية.
- إتقان برامج المحاسبة ونظم PMS.
- قدرة تحليلية عالية للبيانات المالية.



## معلومات الاتصال



0503287373



REMASWAE15555@GMAIL.COM



احمد بن الخطاب, الرياض, 11941, المملكة العربية السعودية



## نبذة قصيرة

محاسب تكاليف متخصص في مجال الأغذية والمشروبات، يتمتع بخبرة في إدارة التكاليف، تحليل البيانات المالية، وضبط الجودة لتعزيز الكفاءة التشغيلية وتحقيق الأرباح. أمتلك مهارات متقدمة في برامج المحاسبة (فودكس كونسول والمحاسبي) وتحليل التكاليف المعيارية والفعلية.



## المؤهل الدراسي

### بكالوريوس تجاره شعبه محاسبه

جامعة قناة السويس | بورسعيد

٢٠٠٣



## المهارات

اللغة الانجليزية

البرامج ERP

بالابتكار في العمل وإيجاد الحلول

Excel

اللغات

العربية

الانجليزية