

Plan de gestion du budget à court terme

Quelques questions pour vous aider à équilibrer vos revenus et vos dépenses dans les mois à venir.

Étant donné la situation actuelle, vous devrez sûrement gérer votre budget autrement. Voici donc certains aspects à considérer pour vous assurer d'avoir assez de liquidités. Bien sûr, il ne s'agit que de quelques principes de base. Nous vous recommandons d'établir un plan officiel avec votre comptable.



Commencez par répondre aux questions suivantes :



À quel montant se chiffrent normalement vos ventes et vos dépenses chaque mois (multipliez le tout par trois pour obtenir une moyenne sur 12 semaines)?

1. Quel est habituellement le total de vos ventes? _____
2. À combien se chiffrent normalement vos ventes d'aliments et de boissons (alcool compris)? _____
3. Quel est le montant moyen de vos dépenses? _____
4. Quels sont en moyenne vos coûts de main-d'œuvre? _____



Quel montant de ventes prévoyez-vous réaliser dans les 12 prochaines semaines?

1. En pourcentage, quelle différence cela représente-t-il par rapport à la même période l'an dernier (ou une période non influencée par la COVID-19)? _____
2. De façon réaliste, quel montant de ventes pensez-vous atteindre (gardez à l'esprit le risque de capacité et d'heures limitées)? _____

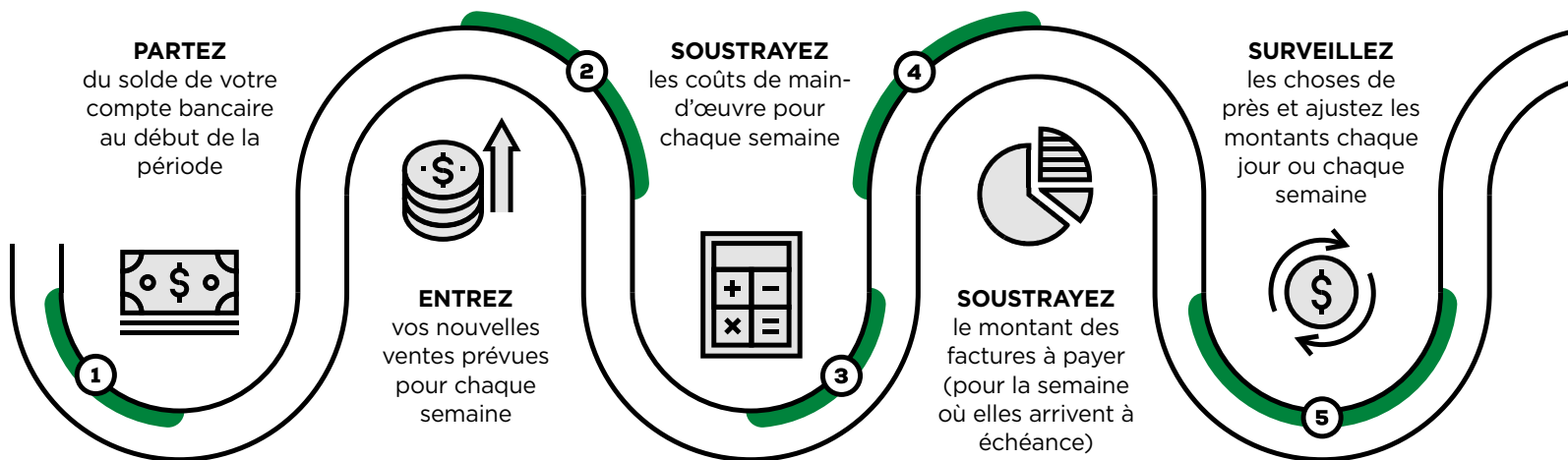


Quelles sont vos dépenses prévues pour les 12 prochaines semaines?

1. Quel sera le montant de vos dépenses une fois que vous aurez mis en place des stratégies de réduction des coûts? _____
2. De façon réaliste, à combien pensez-vous que vos coûts de main-d'œuvre s'élèveront (gardez à l'esprit le risque de capacité et d'heures limitées)? _____



CRÉATION D'UN TABLEUR DE PRÉVISION DES LIQUIDITÉS



FAÇONS POSSIBLES DE RÉDUIRE LES DÉPENSES



- Examinez toutes les factures ligne par ligne pour vérifier si elles comportent des frais cachés.
- Suspendez les abonnements aux services de musique et de câble (vous n'en avez pas besoin si les gens ne mangent pas sur place).
- Pour l'instant, ne procédez qu'aux réparations et à l'entretien essentiels.
- Demandez à vos employés d'effectuer des tâches que vous avez l'habitude de sous-traiter (lavage de vitre, entretien de la pelouse).
- Réorganisez votre menu pour réduire l'inventaire et vous concentrer sur des plats faciles à préparer et ayant une bonne marge de profit.
- Réduisez si possible la main-d'œuvre et essayez de planifier les horaires à plus court terme.