



# היד שנשלחת אל הקופה מעילות במסעדה הן עניין קשה לעיכול שכן מלבד הנזק הכספי, הן מעידות על חוסר נאמנות מצד הצוות. בכמה פעולות פשוטות אפשר למנוע או לצמצם את המעילות

רו"ח עופר אלקלעי



**מ**סעדים משקיעים מאמץ ניכר ובונים תפריט איכותי כדי לכבוש את קהל הלקוחות. אבל מלבד הצד הקולני של המסעדה, בניהול של עסק בכלל ומסעדה בפרט יש כמה נקודות שמעורב בהן כסף, והן יעד לגנבות מצד עובדים, ספקים ואף לקוחות. במאמר זה נבחן את היעדים העיקריים לגנבות במסעדה.

## הקופה

בכל שנה נתפסים עובדים רבים ששלחו יד לקופה. העובדה שעובדי הקופה מקבלים לרוב שכר שאינו גבוה אך תחת ידם עובר כסף רב, מגדילה את האפשרות של "זליגת כספים". בנוסף, האחראים על הקופה עלולים למשוך כסף מזומן ולתת כנגדו צ'קים דחויים של המקורבים אליהם, ובכך לקבל מעין הלוואה ללא ריבית המתגלגלת יומן רב.

כיצד ניתן להקטין את הסיכון הזה? הדרכים הנפוצות לטיפול בנושא מורכבות משילוב של פעולות הרתעה ופעולות בקרה:

- להתקין מצלמות מעל הקופות;
- להשתמש בלקוח סמוי ולעדכן את העובדים על פעילות זו;
- לספור ספירות קופה יוזמות;
- לנתח מגמות של אחוז המזומן מתוך המחזור, ולבדוק שאין מגמה מסוימת;
- להשוות תקבולים ברמה של יום בשבוע (לעומת שבוע קודם);
- להשוות תקבולים ברמה של קופאי או מנהל משמרת;
- לבדוק שמות מוטבים לצ'קים החוזרים;
- לבדוק שאין צ'קים מופקדים בקופה ועליהם כתובים שמות עובדים.

## המלאי

המלאי הוא יעד לגנבות מצד עובדי המקום. במשך החודש נצרכים פריטים רבים בהיקף גדול, ויש עובדים המנצלים תכונה זו לשם "השלמות" שונות. בנוסף, קיימים מקרים רבים של שיתוף פעולה בין גורם פנימי במסעדה

- להוסיף כוכביות לפני ואחרי שם המוטב כדי למנוע הוספת אותיות;
- למנוע כתיבת צ'קים בעט העלול להימחק;
- לשלוח רשימת צ'קים המיועדים לפדיון, כולל שם וסכום, לבנק לצורך בקרה;
- להסדיר מנגנון של Call Back לצ'קים בסכום שתגדיר החברה;
- לתת צ'קים שיש עליהם סימון "למוטב בלבד" או "לא סחיר";
- להימנע ממשלוח צ'קים בדואר ולמסור אותם אישית לספקים;
- לבדוק פקודות יומן חשודות: בנק למול הפי רשי שער, עמלות, הוצאות מימון וכדומה.

## רכישת חומרי גלם

הממונה על קניית חומרי הגלם עלול לקבל טובות הנאה אם ישלם מחיר יקר יותר או אם יקבל סחורה באיכות נמוכה יותר. לאור העובדה שטובת ההנאה המתקבלת אינה משאירה עקבות, קיים קושי רב לגלות את המעשים האלה. להלן הפעולות שאפשר לנקוט כדי להתגונן מפני מעילות מסוג זה:

- לבדוק את הממונה על תחום הרכש בבדיקת פוליגרף, או לחילופין לערוך לו בדיקות אמינות מקיפות טרם קבלתו לעבודה;
- לקבל כמה הצעות לכל תחום הרכש;
- לקבל הצעות מחיר מספקים ישרות למחשב של הגורם המפקח, בנוסף על הגורם המתפלג;
- לבדוק בדיקות מדגמיות של מחירים על ידי גורם שאינו עוסק ברכש;
- לכתוב קוד אתי המגדיר נקודות אשר עלולות להביא להתפתחות יחסים קרובים מדי בין ספקים לקניינים, כגון ארוחות משותפות, קבלת מתנות, קשרים חברתיים ועוד.

לספקים המביאים את הסחורה. יש ספקים הנוקטים דרכים שונות כדי לקבל תשלום על סחורה שלא סופקה - דיווח שגוי של משקל, של כמות או איכות המוצר ששולם להם. כדי לצמצם את האפשרות לגנבה מהמלאי יש לנקוט פעולות אלה:

- להתקין מצלמות בכניסה לאזור קליטת הסחורה של המסעדה;
- לפני שקולטים לעבודה עובדים שתפקידם לקבל סחורה, יש לבדוק את אמינותם;
- לבדוק את צריכתם של פריטי מלאי שונים;
- להקפיד לבדוק בדיקה מלאה את פריטי המלאי המתקבלים;
- לקלוט את המלאי על ידי שני עובדים;
- לספור את המלאי בתדירות גבוהה;
- לשלם לספקים רק לאחר שהוצג אישור תחום על קבלת הסחורה.

## תשלומים

מרבית המסעדות משתמשות בצ'קים כדי לשלם לספקים ולנותני שירותים שונים. הצ'קים הם אמצעי תשלום שקל לגנוב ולזייף, ובעטיים נעשית המסעדה פגיעה למעילות. קיימות שיטות אחדות למעילה באמצעי זה, כמו זיוף של חתימות המורשים, שינוי שם המוטב על צ'ק שנחתם (כגון "מס הכנסה" משתנה ל"נמס הכנסה"), מחיקת שם המוטב באמצעים כימיים, רישום שם מוטב חדש ועוד.

- כדי לצמצם או למנוע את התופעות כדאי להקפיד על הצעדים האלה:
- לבצע התאמת בנק ברמה יומית;
- לבדוק את הגורם הפודה באמצעות האינטרנט;
- להוסיף הגנה כנגד סריקת מסמכים, כגון הולוגרמות, העתקי שמש וכדומה;
- להוסיף הגבלה של 60 יום לפדיון צ'קים;
- לעבור לתכנת הפקת צ'קים על נייר ריק;
- לספור את הצ'קים ספירה תקופתית;
- לשמור צ'קים בכספת או בארון נעול ולמנוע מצב של צ'קים שנשארים במדפסת;

הכותב הוא מבקר פנימי מוסמך ומוסמך במשפטים | אלקלעי מורנוב ושות' - בקרה וניהול סיכונים [www.almo.co.il](http://www.almo.co.il)

