Анализ эффективности товарных остатков

Комплексный отчет, который оценивает, насколько оптимально работают ваши инвестиции в товарный запас. Кому будет полезен: операционному директору, управляющему, шеф повару, менеджеру по закупкам, бухгалтеру-калькулятору

- Как построить отчет в Генераторе отчетов?
- Как пользоваться отчетом?
- Новая страница
- Как настраивать отчёт?
- Обзор отчета Анализ эффективности товарных остатков

Как построить отчет в Генераторе отчетов?

- 1. Выбираем необходимые заведения и отчет "**Анализ эффективности товарных остатков**".
- 2. В дополнительных фильтрах к отчету можно выбрать **Группы ресторанов, Группу меню, Группу ликвидности** и **Склады**.
- 3. Выбираем необходимый период и период для сравнения.
- 4. Нажимаем на кнопку "Сформировать".

Ресторан	Выбрать все ×		•	A			
Отчет	Анализ эффективно	сти товарных остатков	*				
Дополнительные	э фильтры к отчёту						
Для корректног ресторан, по ко	Для корректного построения отчета необходимо сначала выбрать нужный ресторан, по которым проводится анализ.						
Так же для пост указать группы	роения отчета нужно д <u>ликвидности для товар</u>	<u>обавить группы ликвидн</u> ЮВ	<u>ости</u> и				
В отчет автомат требуется анали	пически попадают все о итика определенных ск	жлады выбранного ресто ладов, можно использов	орана, если ать фильтр	ы.			
Фильтры 🕐							
		-					
 Все условия в одновременно 	ыполняются ОВып усла	олняется хотя бы одно вие					
х Включая	Пусто 🔺						
🗆 Вчера 🔲 Пос		й месяц 🛛 Текущий мес	сяц				
- Дат	Группа ресторанов	1.2023 - Этот меся	ц Этот го,	д +			
	Группа меню						
	Группа ликвидности Склад	Сбросить фильтры					

Как пользоваться отчетом?

140 120 115 100 Показать все подписи 80 Размер шрифта: 14 60 4 51 40 20 0. Алкоголь 21 Бар 14 Кухня 7 Норма ликвидности (дн.) іх групп, в дн. (дек. 22) ных групп, в дн. (янв. 23)

Динамика ликвидности товарных остатков по продуктовым и непродуктовым группам группам

В первой таблице отображается Управление товарными остатками.

- Здесь есть возможность изменить отображаемый числовой формат (сотые, десятичные, целые);
- 2. Выбираем заведение для аналитики;
- 3. Группы ликвидности (требуется настройка);
- С помощью зелёной пунктирной линии и её разнице со столбцами групп ликвидности мы можем понять, насколько остатки соответствуют установленной норме.

Динамика избыточной ликвидности товарных остатков

	Группы	Норма	Отклонение от нормы товарных о	статков (руб.)	14	
N≊ v	ликвидности 🏺	ликвидности ≑ (дн.)	дек. 22 \$	янв. 23 \$	Изменения (рус.) ≑	
4	Расходные материалы 14	14	В норме	В норме	В норме	
5	Упаковка 14	14	В норме	В норме	В норме	
Продукт	овые группы. Потенциально высвобо	ждаемые расходы	-	-	-	
1	Бар 14	14	25 670,75	20 093,12	-5 577,63	
2	Кухня 7	7	В норме	16 125,08	16 125,08	
3	Алкоголь 21	21	12 460,36	9 365,94	-3 094,42	
Непроду	уктовые группы. Потенциально высво	бождаемые расходы	38 131,11	45 584,14	7 453,03	
6	Не задано	0	В норме	В норме	В норме	
Потенци	ально высвобождаемые расходы		38 131,11	45 584,14	7 453,03	

В таблице **"Динамика избыточной ликвидности товарных остатков"** заведения мы можем наглядно увидеть:

- Норму групп ликвидности;
- Отклонение от нормы товарных остатков за выбранный период;
- Изменения (руб).

Наименование товара 🗢	Ед. измерения 🗢	Расход в день (Кол- ◆ во)	Остатки на конец (Кол- во)	Остатки на конец \$ (Сумма руб.)	Ликвидность 🛓 (дн.)
Дорада 300/400	ШТ	0,02	74,57	14 412,96	3 729
Бекон нарезка	KΓ	0,01	28,68	18 591,04	2 049
Вино Ркацетелли белое сухое	KΓ	0,009	14,42	11 427,38	1 603
Аджика зеленая	КГ	0,003	3,21	2 618,43	1 071
Слива с/м	КГ	0,04	47,13	7 088,49	1 047
Водка Муш Кизиловая	Л	0,01	11,30	11 053,53	807
Голубика свежая	KΓ	0,001	0,81	1 053,80	805
Соус Наршараб	KΓ	0,004	2,85	2 188,41	713
Хлеб черный	КГ	0,02	16,42	1 008,65	684
Куриная печень	КГ	0,01	8,76	1 294,64	584

Топ неликвида

В таблицах "**Топ неликвида**" отображаются товары, на которые стоит обратить особое внимание.

- Наименование товара;
- Ед.измерения;
- Расход в день;
- Остатки на конец (Сумма с/н);

- Остатки на конец (Кол-во);
- Ликвидность (дн.).

Нет движения

Наименование товара 🗢	Ед. измерения 🕈	Кол-во 🕏	Сумма руб. 🔺
Клюква с/м	КГ	67,76	24 503,24
Эвервес лимон 0,25 стекло, товар	ШТ	33,00	2 175,96
Фланк стейк зачистка п/ф дк	КГ	1,86	1 849,12
Ред бул 0,25 без сахара, шт	ШТ	17,00	1 579,30
Эвервесс тоник 0,25 стекло товар	ШТ	17,00	1 145,35
Куриные крылья с/м	КГ	5,32	1 103,05
Торт Наполеон, товар	ШТ	9,00	900,00
Молоко соевое	Л	4,00	649,86
Тесто на хинкали пф дк	КГ	2,35	110,42
Лимонная трава	КГ	0,03	42,85

В таблице "Топ нет движения" отображаются:

- Наименование товара
- Ед.измерения
- Кол-во
- Сумма с/н

Динамика суммы товарных остатков продуктовых и непродуктовых групп



В этой таблице мы подробнее можем увидеть сравнение именно по сумме остатков.

Отчет по	эффективнос	ти товарных	остатков
----------	-------------	-------------	----------

Бар	Б/А 🗸 Вид отчета 🗸	Общий	отчет Топ не	еликвида Не	ет движения	Неликвидные	
	Наименование товара 🗢	Ед. измерения	Расход в день (Кол- во)	Остатки на конец (Кол- во)	Остатки на конец (Сумма руб.)	Ликвидность (дн.)	\$
	Чай Жасминовая слеза (Моли Хуа Ча)	КГ	0,006	1,15	2 922,3	191	
	Сироп Амаретто	Л	0,03	3,77	992,16	145	
	Вино Рамита Каберне Темпранильо кр.сух. б/а	Л	0,04	6	5 194,22	136	
	Сироп Кокос	Л	0,02	1,97	738,53	123	
	Чай Молочный улун	КГ	0,01	1,05	1 935,09	80	
	Сосновая шишка суш (цукаты)	КГ	0,02	0,85	1 821,83	57	
	Напиток Боржоми Аджарский мандарин ж/б	ШТ	0,82	36	4 617	44	
	Основа для напитка Тигровый Джин	Л	0,1	3,54	4 956	35	
	Варенье черный тут (шелковица) 600 гр	KL	0,82	19,51	10 063,58	24	/
	Какао (Микс)	КГ	0,06	1,31	1 996,88	20	
	Напиток Боржоми Тархун ж/б	ШТ	1,65	31	3 975,75	19	
	Сок Апельсиновый Баринофф стекло 0,25	ШТ	2,94	57	3 132,29	19	
	Лимонад Аква Шиповник 0,5л	ШТ	1,18	21	790,62	18	
	Итого				2 033 389,05	5	

Бар	Б/А 🗸 Вид отчета 🗸	Общий	отчет Топ не	еликвида Не	ат движения	Неликвидные	
	Наименование товара 🗢	Ед. измерения	Расход в день (Кол- во)	Остатки на конец (Кол- ≑ во)	Остатки на конец (Сумма руб.)	Ликвидность (дн.) 👻	\$
	Чай Жасминовая слеза (Моли Хуа Ча)	КГ	0,006	1,15	2 922,3	191	
	Сироп Амаретто	Л	0,03	3,77	992,16	145	
	Вино Рамита Каберне Темпранильо кр.сух. б/а	Л	0,04	6	5 194,22	136	
	Сироп Кокос	Л	0,02	1,97	738,53	123	
	Чай Молочный улун	КГ	0,01	1,05	1 935,09	80	
	Сосновая шишка суш (цукаты)	KL	0,02	0,85	1 821,83	57	
	Напиток Боржоми Аджарский мандарин ж/б	ШТ	0,82	36	4 617	44	
	Основа для напитка Тигровый Джин	Л	0,1	3,54	4 956	35	
	Варенье черный тут (шелковица) 600 гр	КГ	0,82	19,51	10 063,58	24	
	Какао (Микс)	КГ	0,06	1,31	1 996,88	20	
	Напиток Боржоми Тархун ж/б	ШТ	1,65	31	3 975,75	19	
	Сок Апельсиновый Баринофф стекло 0,25	ШТ	2,94	57	3 132,29	19	
	Лимонад Аква Шиповник 0,5л	ШТ	1,18	21	790,62	18	
	Итого				2 033 389,05	5	

Отчет по эффективности товарных остатков

Блок Неликвидные (на скриншоте выделен красным цветом). При переходе в этот блок остаются только неликвидные позиции.

Также в таблице указано значение текущей ликвидности группы товаров в днях (на скриншоте выделено синим). Таблица автоматически пересчитывает значение при выборе групп в отчете. Формула расчета = суммы остатка на конец / на расход в день

Новая страница

Этот отчет решает несколько критически важных для бизнеса задач:

1. Оптимизация денежного потока

- **Проблема:** Деньги, вложенные в неликвидный или избыточный товар, лежат мертвым грузом на полках. Их нельзя использовать для закупки ходового товара, маркетинга или развития бизнеса.
- Решение: Отчет выявляет такие «залежалые» товары с высоким запасом и низкой проходимостью, а также товары без движения, позволяя принять меры (распродажа, уценка) и высвободить оборотные средства.

2. Снижение затрат на хранение

- **Проблема:** Каждый квадратный метр склада или тороговой площади стоит денег. Избыточные остатки занимают место, которое можно использовать под более прибыльные товары.
- Решение: Сокращая неэффективные запасы, вы снижаете логистические и складские издержки.

3. Предотвращение упущенной выгоды (out-of-stock)

- **Проблема:** Обратная сторона медали когда товара нет в наличии, вы теряете продажи и клиентов, которые могут уйти к конкурентам и не вернуться.
- Решение: Анализ помогает выявить товары с низким остатком и риском дефицита, позволяя вовремя пополнить запасы и не потерять прибыль.

4. Повышение оборачиваемости

- Проблема: Низкая оборачиваемость товара признак того, что капитал работает медленно и неэффективно.
- Решение: Отчет помогает определить идеальный уровень запаса для каждого товара, чтобы он продавался максимально быстро, генерируя постоянный поток денег.

5. Принятие обоснованных решений по закупкам

• Проблема: Закупки «на глазок» или по принципу «вот этот товар нравится

лично мне» ведут к перекосам в ассортименте и избытку запасов.

• Решение: Анализ дает точные данные: что докупать, в каком объеме, а от каких позиций вообще стоит отказаться.

Итог

Анализ эффективности товарных остатков — это не просто отчет, а **стратегический инструмент** для увеличения прибыли, ускорения оборота денег и снижения рисков. Он переводит управление запасами из области интуиции в область точных данных и обоснованных решений.

Как настраивать отчёт?

Настройка Складов

Склады настраиваются через наших специалистов. Для этого необоходимо по заведению направить **список складов из СА**, которые к нему относятся.

Настройка Группы ликвидности

- 1. Переходим в Настройки -> Группы ликвидности
- 2. Для добавления новой Группы ликвидности нажимаем на кнопку "Добавить"
- 3. Столбец с **Группами ликвидности** необходим для отображения в отчёте и дальнейшей сортировки товаров в *Настройки -> "Меню (ассортимент)"*
- 4. Дни ликвидности это дни
- 5. **Продуктовая группа** здесь выбираем группы, которые содержат номенклатурные позиции фуд категорий.

c			Настройки Труппы ликандности 👻		×
Показать	10 🛩	саписей Группа ликеидности	О Э Вобавить Дни ликвидности	Градитовая группа 🕐	Поиок
	1	🗶 Кухня	7	Да	
0	ø	Х Алкоголь	30	Да	
0	ø	Хоз товары	60	Нет	
0	1	🗶 Кухня 10	10	Да	
0	1	Х Специи	50	Да	
0	0	🗙 Посуда	60	Нет	
0	ø	🗙 Коробки 11	5	Да	
0	1	Каробки 12	12	Нет	
Записи с Удалит	1 до 8 из	8 записей Грименить			Предыдущая 1 Следующая

Настройка Товаров

c					Настройки Товар	ы		•				×
Показат	ь 10	 записей 				0					Поиск:	
۸	٩	Источник импорта	Ресторан	Название	Группа меню 🔅	Категория	Коэф. 🕴	Блюдо/напиток	Статус	Полная группа меню 🕴	Категория расходника	Группа
		Поиск •	Поиск •	Поиск	Вина белые × ,	Поиск •	Поис		Поиск •	Поиск	Поиск	Поиск
¥	Ø	База 1	Не задан	Вино Вайнери Ярд белое полусухое	Вина белые	Не задана	0.00	Прочее	Активен	Алкоголь/Вина белые	Бар Алко	Алкогол
V		База 1	Не задан	Вино Южный дворик	Вина белые	Не задана	0.00	Прочее	Активен	Алкоголь/Вина белые	Бар Алко	Алкоголі
¥		База 1	Не задан	Вино белое Ханс Баер Рислинг, л	Вина белые	Не задана	0.00	Прочее	Активен	Алкоголь/Вина белые	Бар Алко	Алкоголі
V	Ø	База 1	Не задан	Вино Рислинг Майбах	Вина белые	Не задана	0.00	Прочее	Активен	Алкоголь/Вина белые	Бар Алко	Алкоголі
¥	Ø	База 1	Не задан	Вино Медуса Альбариньо бел	Вина белые	Не задана	0.00	Прочее	Активен	Алкоголь/Вина белые	Бар Алко	Алкоголі
2	Ø	База 1	Не задан	Вино Гевюрцтраминер Фетцер Монтерей	Вина белые	Не задана	0.00	Прочее	Активен	Алкоголь/Вина белые	Бар Алко	Алкоголі
•		База 1	Не задан	Вино Совиньон Блан Бранкотт	Вина белые	Не задана	0.00	Прочее	Активен	Алкоголь/Вина белые	Бар Алко	Алкоголі
2		База 1	Не задан	Вино сухое белое "Шардоне Гранд Купаж"	Вина белые	Не задана	0.00	Прочее	Активен	Алкоголь/Вина белые	Бар Алко	Алкоголі
		База 1	Не задан	Вино Анжу ЛаШато	Вина белые	Не задана	0.00	Прочее	Активен	Алкоголь/Вина белые	Бар Алко	Алкоголі
Z	Ø	База 1	Не задан	Вино Пино Гриджио Венецие Сартори	Вина белые	Не задана	0.00	Прочее	Удален	Алкоголь/Вина белые	Бар Алко	Алкоголі
Записи о	с 1 до 1 ироват	10 из 56 записеі гь б→	й (отфильтровано и Применить Выб	із 3,130 записей) рано 56 позиций <mark>Выбрать все </mark> ← (4)					Пред	ыдущая 1 2 3	4 5 6 Сле,	у ющая

- 1. Заходим в Настройки -> Товары;
- 2. Выбираем необходимую Группу товаров;
- 3. Нажимаем на чек-бокс, чтобы выбрать все позиции со страницы;
- 4. Нажимаем **Выбрать всё**, чтобы выбрать все позиции группы, включая те, которые располагаются на следующих страницах;
- 5. Нажимаем на кнопку Применить, после чего откроется окно;
- 6. Выбираем Группу ликвидности;
- 7. Нажимаем Сохранить.

Изменить запись					
Наименование	Масло Олейна микс				
Порционный коэффициент:	C 00.0				
Мотивационный коэффициент: 🕐	1.00				
Ресторан:	Не задан 🔹 🍯				
Категория:	Кухня • Э				
Группа меню: 🕐	Бакалея				
Цех:	Не задан 🔹				
Группа ликвидности:	Кухня 7 🔹 Э				
т/т пр. 💿 🟒	0 мин. 0 сек.				
Дата импорта					
7 Сохранить					

Обзор отчета Анализ эффективности товарных остатков