

Анализ эффективности товарных остатков

- [Как построить отчет в Генераторе отчетов?](#)
- [Как пользоваться отчетом?](#)
- [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**".

The screenshot displays the 'Генератор отчетов' (Report Generator) interface. At the top, there are two dropdown menus: 'Ресторан' (Restaurant) with a 'Выбрать все x' button, and 'Отчет' (Report) with 'Анализ эффективности товарных остатков' (Analysis of inventory efficiency) selected. Below these is a section titled 'Дополнительные фильтры к отчету' (Additional filters for the report) containing instructional text. The 'Фильтры ?' (Filters ?) section includes logic selection (radio buttons for 'Все условия выполняются одновременно' and 'Выполняется хотя бы одно условие'), a search bar with a dropdown menu showing 'Группа ресторанов' (Restaurant group) as the selected filter, and date selection options. A red box highlights the filter dropdown menu, and a red arrow points from the '+' button to the 'Включая' (Including) radio button.

Ресторан: Выбрать все x

Отчет: Анализ эффективности товарных остатков

Дополнительные фильтры к отчету

Для корректного построения отчета необходимо сначала выбрать нужный ресторан, по которым проводится анализ.

Так же для построения отчета нужно [добавить группы ликвидности](#) и [указать группы ликвидности для товаров](#)

В отчет автоматически попадают все склады выбранного ресторана, если требуется аналитика определенных складов, можно использовать фильтры.

Фильтры ?

☒ Все условия выполняются одновременно ☐ Выполняется хотя бы одно условие

x Включая Пусто

☐ Вчера ☐ Позавчера ☐ Этот месяц ☐ Текущий месяц

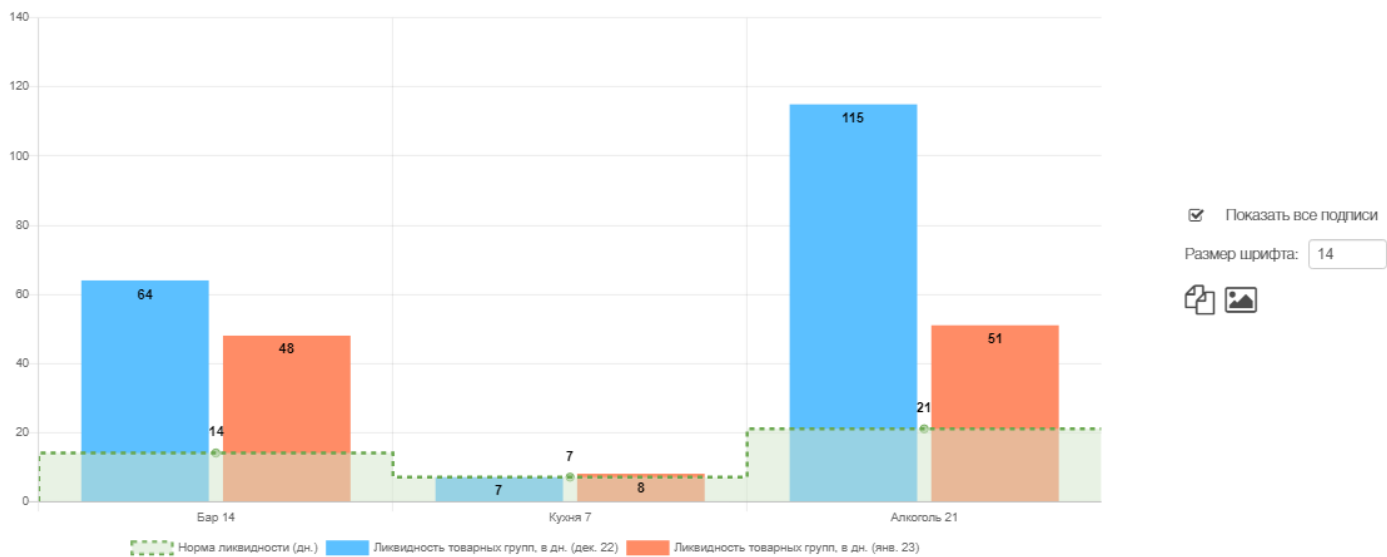
Дата: Пусто 1.2023 - Этот месяц Этот год +

Группа ресторанов
Группа меню
Группа ликвидности
Склад

Сбросить фильтры

Как пользоваться отчетом?

Динамика ликвидности товарных остатков по продуктовым и непродуктовым группам



В первой таблице отображается Управление товарными остатками.

1. Здесь есть возможность изменить отображаемый числовой формат (**сотые, десятичные, целые**);
2. Выбираем **заведение** для аналитики;
3. **Группы ликвидности** (требуется настройка);
4. 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 ликвидности	Норма ликвидности (дн.)	Отклонение от нормы товарных остатков (руб.)		Изменения (руб.)
			дек. 22	январ. 23	
4	Расходные материалы 14	14	В норме	В норме	В норме
5	Упаковка 14	14	В норме	В норме	В норме
Продуктовые группы. Потенциально высвобождаемые 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
Непродуктовые группы. Потенциально высвобождаемые расходы			38 131,11	45 584,14	7 453,03
6	Не задано	0	В норме	В норме	В норме
Потенциально 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.).

Топ неликвида

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	кг	0,01	28,68	18 591,04	2 049
Вино Ркацетелли белое сухое	кг	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	кг	0,001	0,81	1 053,80	805
Соус Наршараб	кг	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

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.).

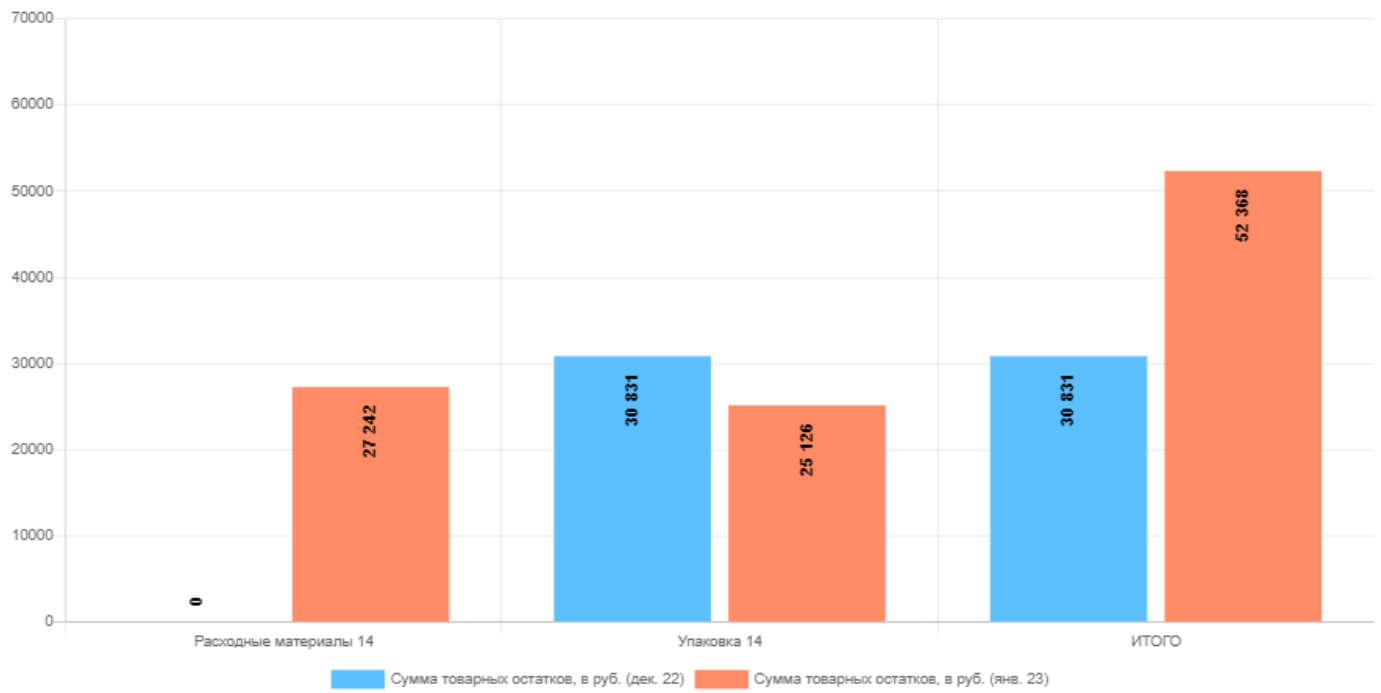
Нет движения

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.

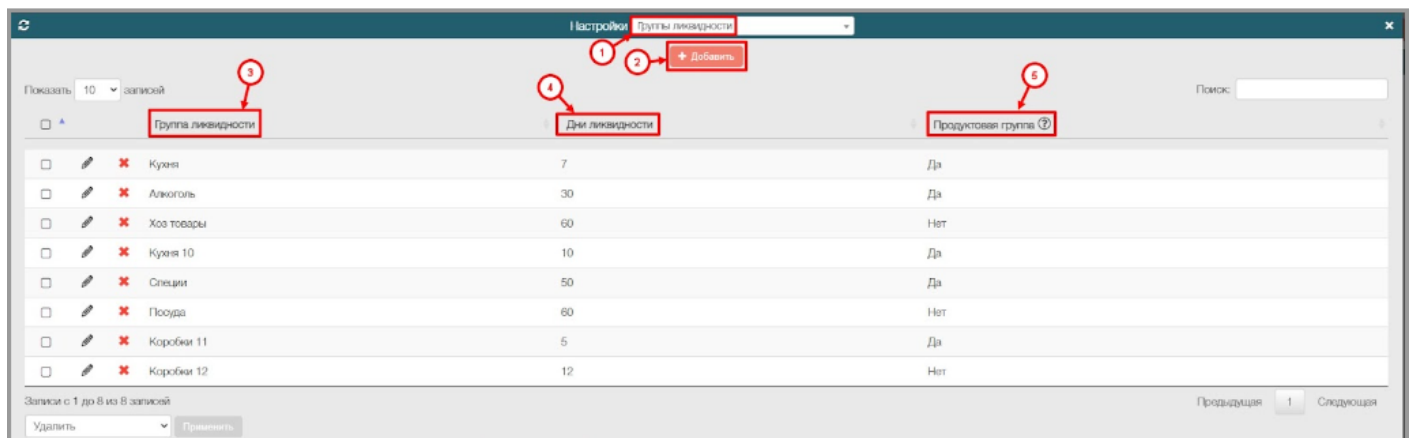
Как настраивать отчёт?

Настройка Складов

Склады настраиваются через наших специалистов. Для этого необходимо 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.



Настройка Товаров

Изменить запись



Наименование	Масло Олейна микс
Порционный коэффициент:	<input type="text" value="0.00"/> ↺
Мотивационный коэффициент: (?)	<input type="text" value="1.00"/>
Ресторан:	<input type="text" value="Не задан"/> ↺
Категория:	<input type="text" value="Кухня"/> ↺
Группа меню: (?)	Бакалея
Цех:	<input type="text" value="Не задан"/>
Группа ликвидности:	<input type="text" value="Кухня 7"/> ↺
Т/Т пр. (?)	<input type="text" value="0"/> мин. <input type="text" value="0"/> сек.
Дата импорта	

6

7

Сохранить

Обзор отчета Анализ эффективности товарных остатков