

Как пользоваться отчетом

Отчет сформировался в виде пяти диаграмм:

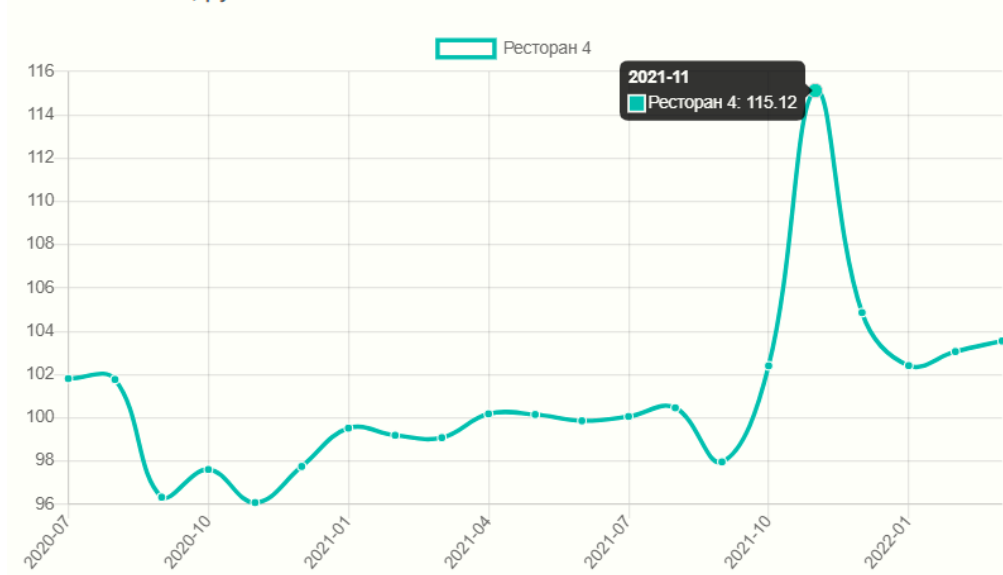
Первый показатель "Себестоимость, руб.":

На примере ниже видно соотношение стоимости к периоду.

Линия тренда в положительной динамике, самый низкий показатель себестоимости пришелся на 2020-09, а самый пик на 2021-11.

Проанализировав полученную информацию можно принимать те или иные управленческие решения, например поработать с входящими ценами.

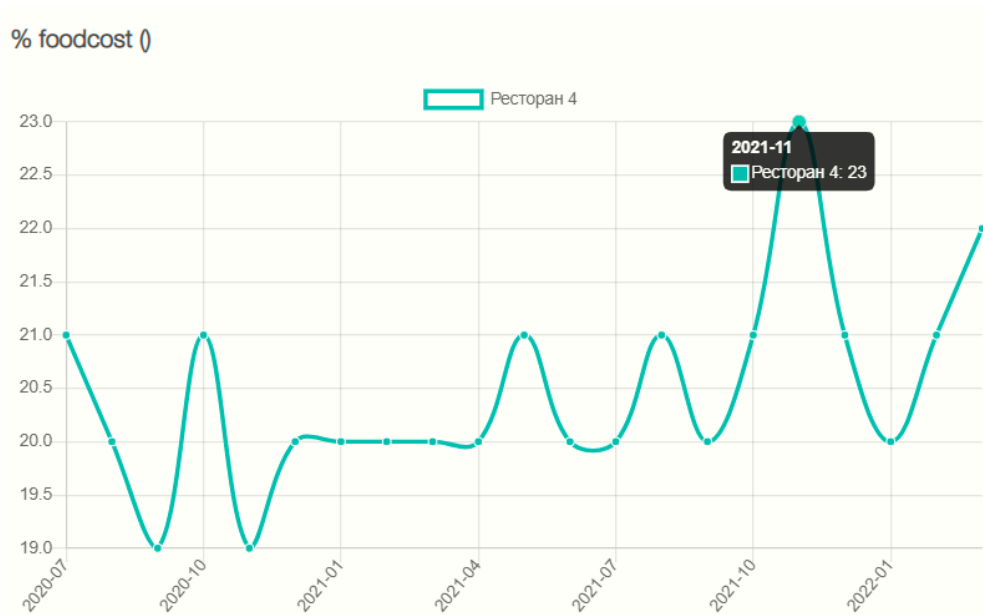
Себестоимость, руб.



Второй показатель "% foodcost":

Диаграмма показывает, какой процент стоимости потратили на продуктовую составляющую анализируемой позиции в тот или иной период.

Таким образом видно, что в период 2020-09 показатель был в резко отрицательной динамике, а после так же резко линия тренда пошла по нарастающей и 2021-11 достигла пика.

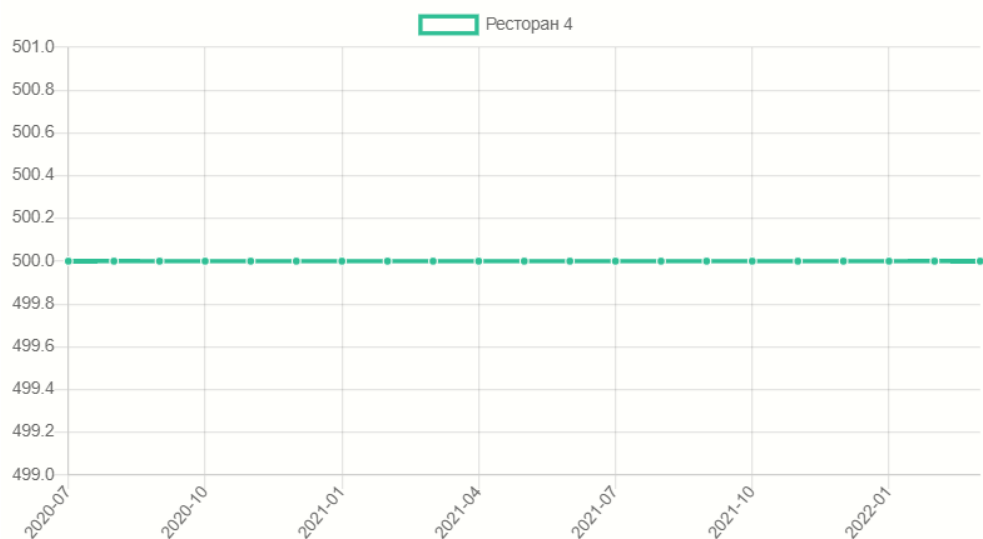


Третий показатель "Цена в меню, руб.":

С помощью этого показателя можно оперативно увидеть как и когда менялась продажная цена анализируемой позиции.

На примере ниже наглядно показано, что цена блюда статична с 2020-07., возможно, стоит ее пересмотреть в сторону увеличения, учитывая рост себестоимости.

Цена в меню, руб



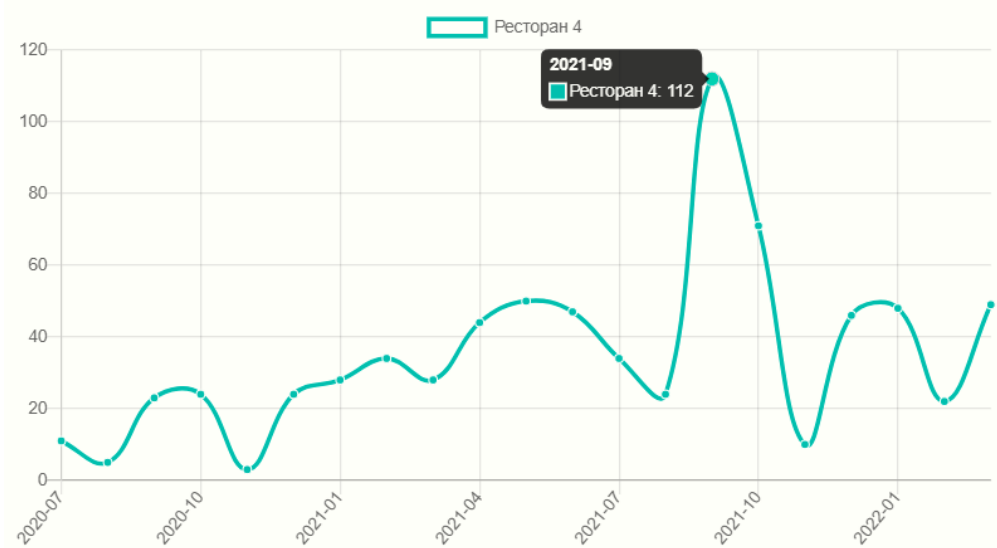
Четвертый показатель "Количество проданных":

Отображается количество позиций по выбранному для анализа подразделению.

Диаграмма формирует линию тренда по двум параметрам это период и количество в штуках. На примере, нулевые продажи пришлись на период 2020-08 и на 2020-11, если взять в расчет остальные показатели данного отчета, то можно сделать вывод, что заведение возможно не функционировало в данный временной промежуток или позиция была в стоп-листе.

Диаграмма формирует линию тренда по двум параметрам - это период и количество в штуках.

Кол-во проданных ()

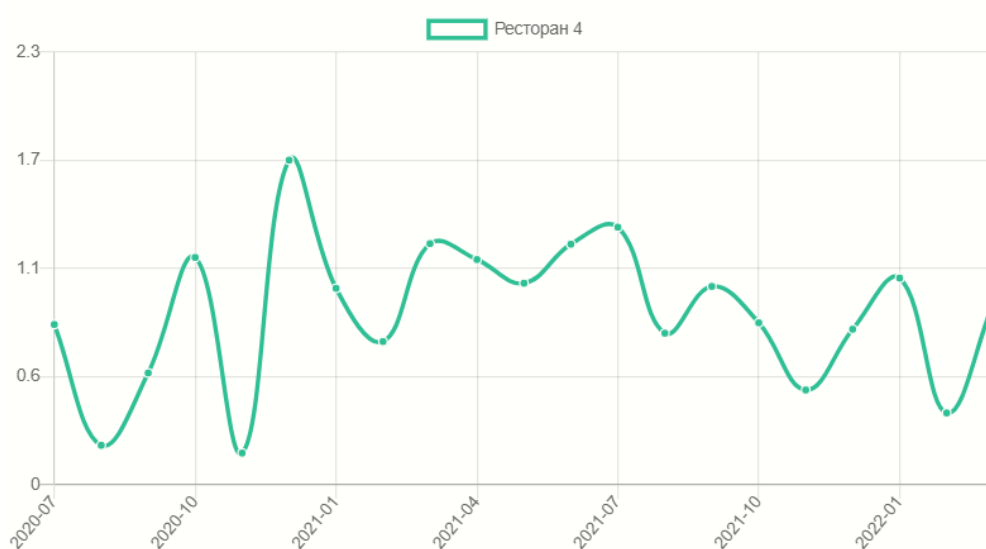


Пятый показатель "Количество проданных к количеству гостей":

Диаграмма формирует линию тренда по двум показателям, по количеству проданных позиций и по количеству гостей за анализируемый период.

Для получения показателя делим количество проданных позиций на гостей получаем количество позиций на гостя.

Кол-во проданных к количеству гостей ()



Проанализировав все графики, можно оценить позицию меню и выстроить такие гипотезы как:

- возможное увеличение цены
- необходимость снижения себестоимости
- работа с продажами для увеличения спроса
- вывод позиции из меню или замена
- проверка качества позиции и отсутствия стоп-листа при резком снижении спроса.

далее на страницу [Настройки](#)

Версия #7

[Admin](#) создал Wed, Apr 20, 2022 7:26 AM

[Admin](#) обновил Mon, Jun 6, 2022 11:24 AM