


Как построить отчет?


Для построения отчета переходим в Генератор отчетов.

Выберите нужный ресторан, подразделение, отчет «Лайн-чек», а также укажите период для анализа.

В дополнительных фильтрах к отчёту вы найдёте шесть функций:

1. **Возможность добавлять модификаторы** к отчету (по умолчанию в чекбоксе стоит галочка, которую можно убрать);
2. **Выпадающий список со всеми цехами**, которые вы создали в MOZG. Есть возможность формировать отчёт не по всем цехам, а только по тем, которые вас интересуют;
3. **Возможность указать процент коэффициента запаса**, который будет применяться ко всем позициям. В отчёте автоматически установлен коэффициент запаса, равный 10%;
4. **Исключать заказы с количеством гостей более...** - это необходимо для того, чтобы в отчет не попадали банкеты. Так как заказы на банкет достаточно специфичны и не постоянны;
5. **Исключать дни со скачками продаж** - можно указать необходимое значение, чтобы данные строились по средним показателям обычных дней, исключая специфичные дни (например, разовые мероприятия);
6. **Не учитывать продажи выше среднего и ниже среднего** - исключить продажи блюд в % отношении к обычным дням. (например, приезд спортсменов или туристов, которые заказывали повышенное количество блюд от Вашей обычной деятельности).

Ресторан 

Подразделения 

Отчет

Дополнительные фильтры к отчёту

Добавлять модификаторы: ☒

Цеха:

Коэффициент запаса по-умолчанию %:

Исключать заказы с кол-вом гостей более

Исключать дни со скачками продаж в раз(а)

Не учитывать продажи:

- выше среднего на %

- ниже среднего на %

Фильтры



☐ Вчера ☐ Посл. 7 дней ☐ Прошлый месяц ☐ Текущий месяц

▼ Дата - -

Сформировать ▼

Сбросить фильтры

Версия #8

[Admin](#) создал Fri, Jan 10, 2025 1:30 PM

[Admin](#) обновил Thu, Mar 27, 2025 2:07 PM