

# Производительность труда

Производительность труда позволяет оценить эффективность работы сотрудников и скорректировать график вывода сотрудников на следующую неделю. Таким образом, оптимизировать расходы на ФОТ, а также, управлять скоростью и качеством приготовления блюд.

Построение отчета происходит следующим образом (важно - необходимо выбирать все подразделения, где задействованы повара):

Полученный отчет позволяет оценить % загрузки сотрудников по цехам - выявить проблемные цеха и сформировать решения по улучшению показателей.

Фильтры:

Даты с 01.11.2020 по 13.11.2020

Рестораны: Ресторан 4

Подразделения: Зал Ресторана, Веранда, Зимний зал, Доставка, Выносы [Показать все](#)

Цех: Холодный цех

Исключая: (выполняется хотя бы одно условие)

Заказы: С нулевой суммой

### Оценка производительности труда

Цех	ЧЧ по графику ?	ЧЧ по реализации и ТТ ?	% загрузки ?	В пересчете на деньги
Кондитерский Цех	288	197	68%	+16 741
Горячий Цех	580	517	89%	+11 547
Холодный цех	290	200	69%	+15 707
Суши Бар	450	399	89%	+9 712
ИТОГО по цехам	1 608	1 313	82%	+53 707

Подробная инструкция по работе с отчетом, а также видео по методике отчета доступны по [ссылке](#).

Так же рекомендуем к прочтению книги Виолетты Гвоздовской - руководителя компании WelcomePro по "Управлению кухней" и "Операционный директор". Книги доступны по QR-коду на картинке.



Версия #4

[Admin](#) создал Tue, Dec 1, 2020 6:18 PM

[Admin](#) обновил Sat, Mar 20, 2021 7:38 PM