

Настройка для отчета Производительности труда

Пошаговая настройка, чтобы отчет правильно построить.

- [Создать Цеха.](#)
- [Настройка Т/Т пр. \(Тикет тайм производства\).](#)
- [Расписание работы поваров](#)

Создать Цеха.

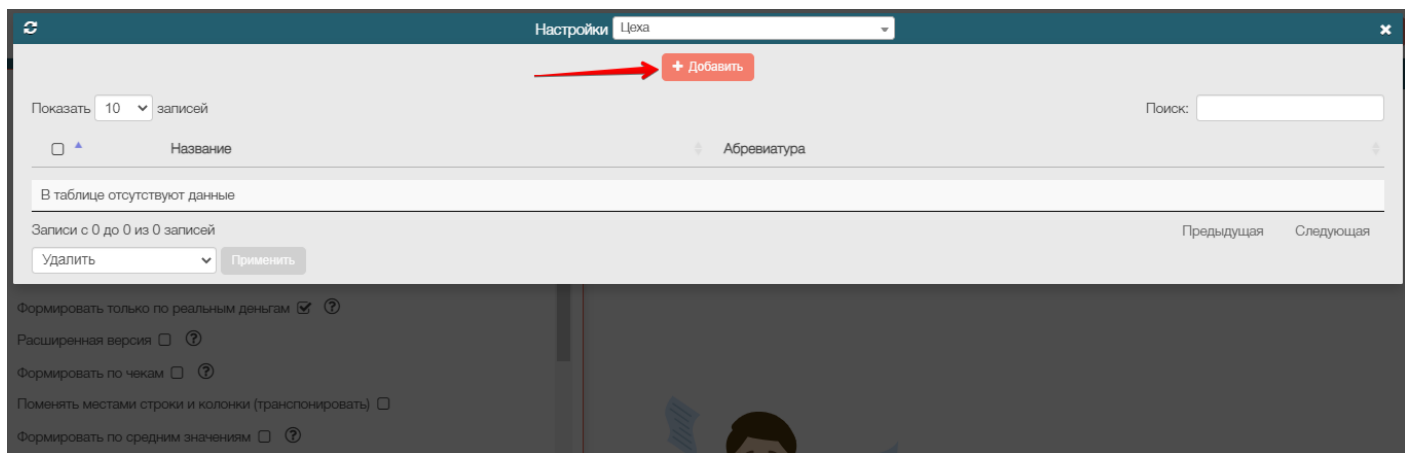
На стартовой странице - перейдите в раздел "Настройки":

The screenshot shows the main interface of the MOZG system. At the top, there is a navigation bar with the logo and several menu items: "Как настроить Мозг", "Школа Мозга", "Блог", "Организации", "Настройки", "Лицензия", "Бюджет", and "Помощь". A red arrow points to the "Настройки" (Settings) item. Below the navigation bar, the main content area displays "Основные показатели" (Main indicators) with a description of the report and filters. A horizontal bar chart titled "План/факт/прошлый период - по ресторанам, тыс. руб. (за период с 01.08.2021 по 08.08.2021)" shows data for "Ресторан 4". The chart compares the plan (blue), actual (orange), and previous year (grey) data.

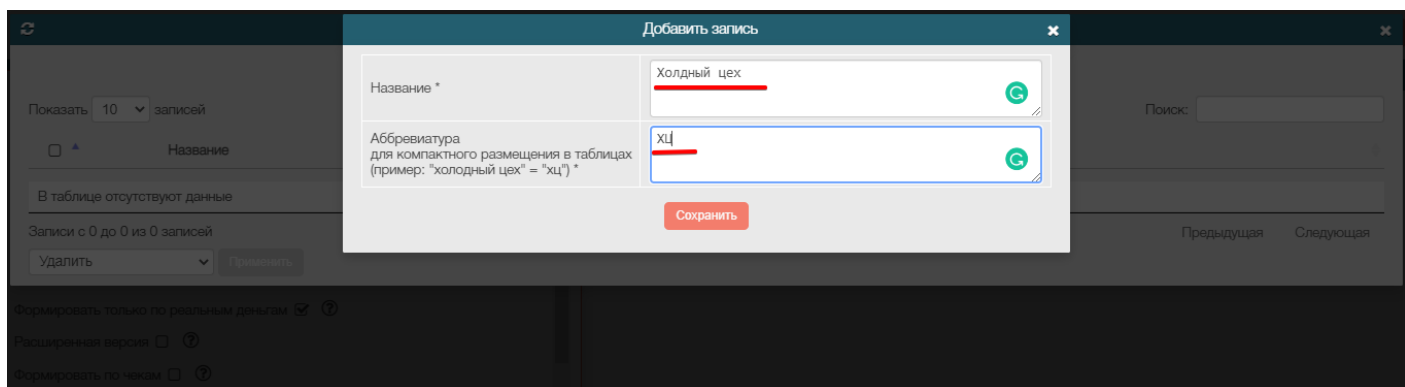
Выберите раздел "Цеха" - для удобства можно воспользоваться вводом текста:

The screenshot shows the "Настройки" (Settings) page. A dropdown menu is open, showing the selection of "Цеха" (Kitchens) from the "Рестораны" (Restaurants) list. Below the dropdown, there is a table with columns: "Код базы", "База данных", "Ресторан", "Группа", "Отчеты", "Импорт", "Лицензионная группа", "Заметки", "Время открытия", and "Время закрыт". The table lists three entries for "Бюджет выручки на текущий год" (Current month revenue budget) for different restaurants. Below the table, there is a pagination bar showing "Записи с 1 до 3 из 3 записей" (Records 1 to 3 of 3 records). At the bottom, there is a horizontal bar chart titled "План/факт/прошлый период - по ресторанам, тыс. руб. (за период с 01.08.2021 по 08.08.2021)" showing data for "Ресторан 4".

Появится страница где нужно создать цеха через кнопку "Добавить":



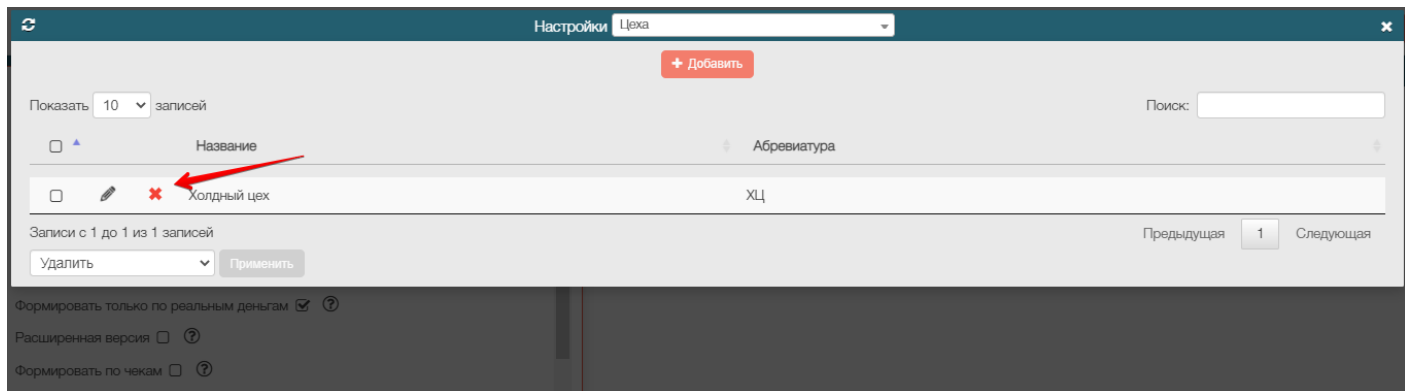
Во вкладке укажите название и аббревиатуру:



Таким способом нужно создать все цеха.

Если в цехе нужно поменять наименование или аббревиатуру воспользуйтесь значком "Карандаш".

Если нужно удалить цех нажмите на "X":



Настройка Т/Т пр. (Тикет тайм производства).

Тикет тайм производства (Т/Т пр.) - время, которое повар тратит на приготовление блюда руками, когда необходимо его непосредственное участие.

Основная цель - настройка Тикет тайма нужна для работы с отчетом "Производительность труда" ([ссылка на отчет](#)), который формирует мастер график для оптимального количества сотрудников на смену.

Рассмотрим пример - у повара вышел чек с 1 Хинкали. Дальнейшие действия повара:

1. Взять лепешку раскатанного теста - 10 секунд.
2. Положить фарш - 20 секунд.
3. Слепить хинкали - 25 секунд.
4. Бросить в воду - 5 секунд.
5. Хинкали варится - 5 минут.
6. Повар достает хинкали - 15 секунд.
7. Повар выкладывает хинкали на тарелку и отдает на раздачу - 15 секунд.

Общее время отдачи 1 хинкали - 6 минут 30 секунд.

Время, которое повар взаимодействовал с блюдом - 1 минута 30 секунд. Именно это значение мы ставим в настройках Т/Т пр.

Каждому блюду нужно указать цех и Т/Т пр. Сделать это можно через отчет "ABC - анализ":

- "Генератор отчетов";
- Подразделение - Выбрать все;
- Выберете отчет - ABC анализ;
- Выберете категорию "Кухня меню";
- Выберете версию - Отчёт для настроек;
- Укажите диапазон:

MOZG Как настроить Мозг Школа Мозга Блог Организации Настройки Лицензия Бюджет Помощь Выход

Ресторан: Ресторан 4 x

Подразделение: Выбрать все x

Отчёт: ABC анализ

☐ Группа меню
 ☐ Классификаторы CA 1
 ☒ Категория

Категория: Кухня меню x

Дополнительные фильтры к отчёту

Формировать только по реальным деньгам ☒ ?
 Рассчитывать средний ПК ☒ ?
 Использовать мотивационный ПК ☐ ?
 Прибавлять себестоимость модификаторов ☒ ?
 Прибавлять цену модификаторов при расчете средней цены ☐ ?

Версия отчёта: Полная версия

Показать столбцы: ПК ☐

Соотношение: Welcomepro Consulting

Отчёт для настроек

Сформировать Сбросить фильтры

Генератор отчётов

сравнивать динамику с 2019 годом. Вернуть сравнение с прошлым годом.

2019 годом. Вернуть сравнение с прошлым годом.

По ресторанам, тыс. руб. (за период с 01.08.2021 по 08.08.2021)

План Факт 2019 год

тыс. руб.

Для удобства настроек рекомендуем отсортировать позиции по группам меню:

MOZG Как настроить Мозг Школа Мозга Блог Организации Настройки Лицензия Бюджет Помощь Выход

ABC анализ

Фильтры:

Даты с 01.08.2021 по 13.08.2021

Рестораны: Ресторан 4

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

Категории меню: Кухня меню

Группы методов оплаты: Реальные деньги

Прибавлять себестоимость модификаторов: Да

Прибавлять цену модификаторов при расчете средней цены: Нет

Исключения: (выполняется хотя бы одно условие)

Заказы: С нулевой суммой

Продажи блюд рассчитаны с учетом модификаторов

50-30-20 Объем продаж с учетом ПК Двойной ABC-анализ Отчёт для настроек Показать ранги Все группы

№ П/п	Наименование	ПК	Средняя цена продаж, руб.	Объем продаж, шт.	T/T пр.	Цена	Категория	Группа меню	Тип
231	Кави-Др	1	450	1	0,00%	02:00	Холодный цех	Кухня меню	Холодные закуски караски
238	Тарелка с соленьями	2	1 900	1	0,00%	06:00	Холодный цех	Кухня меню	Холодные закуски караски
208	Голубика 100гр	0,3	400	3	0,02%	00:00	Не задан	Кухня меню	Фрукты, ягоды
188	Новая Зеландия	0,33	380	6	0,04%	02:00	Суши заготовка	Кухня меню	Устрицы Караски
9	Сакура	0,33	350	263	1,5%	05:00	Суши Бар	Кухня меню	Устрицы
63	Устрица Жигардо жемчужная 1 шт	0,2	490	93	0,5%	00:00	Не задан	Кухня меню	Устрицы
96	Маринов	0,2	380	59	0,3%	02:00	Суши заготовка	Кухня меню	Устрицы

Каждой позиции через карандаш указать Цех и проставить значения T/T пр.:

ABC-анализ — это ранжирование ассортимента по разным параметрам. В данном случае, по количеству, прибыли и марже. В идеальном случае, каждая позиция меню должна быть в одной и той же группе (А, В или С) по всем трем параметрам. Отчет лучше всего строить для одной товарной группы за период 1 месяц. Указано кол-во всех реализованных позиций, но в сумме выручки только реальные деньги.



Фильтры:

Даты с 01.08.2021 по 13.08.2021

Рестораны: Ресторан 4

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

Категории меню: Кулея меню

Группы методов оплаты: Реальные деньги

Прибавлять себестоимость модификаторов: Да

Прибавлять цену модификаторов при расчете средней цены: Нет

Исключая: (выполняется хотя бы одно условие)

Заказы: С нулевой суммой

Продажи блюд рассчитаны с учетом модификаторов

50-30-20

Объем продаж с учетом ПК

Двойной ABC-анализ

Отчет для настроек

Показать ранги

Все группы

	№ ПП	Наименование	ПК	Средняя цена продажи, руб.	Объем продаж, шт.	Т/Т пр.	Цена	Категория	Группа меню	Тип
<input type="checkbox"/>	231	Кван-Дю	1	450	с 1	0,000%	02:00	Холодный цех	Кулея меню	Холодные закуски караске
<input type="checkbox"/>	238	Тарелка с соленьями	2	1 900	с 1	0,000%	06:00	Холодный цех	Кулея меню	Холодные закуски караске
<input type="checkbox"/>	208	Голубки 100гр	0,3	400	с 3	0,02%	00:00	Не задан	Кулея меню	Фрукты, ягоды
<input type="checkbox"/>	188	Новая Зеландия	0,33	380	с 6	0,04%	02:00	Оуши заготовка	Кулея меню	Устрицы Караске
<input type="checkbox"/>	9	Сакура	0,33	350	А 263	1,5%	05:00	Оуши Бар	Кулея меню	Устрицы
<input type="checkbox"/>	63	Устрица Жигардо жемчужная 1 шт	0,2	490	В 93	0,5%	00:00	Не задан	Кулея меню	Устрицы
<input type="checkbox"/>	96	Марокко	0,2	380	с 59	0,3%	02:00	Оуши заготовка	Кулея меню	Устрицы

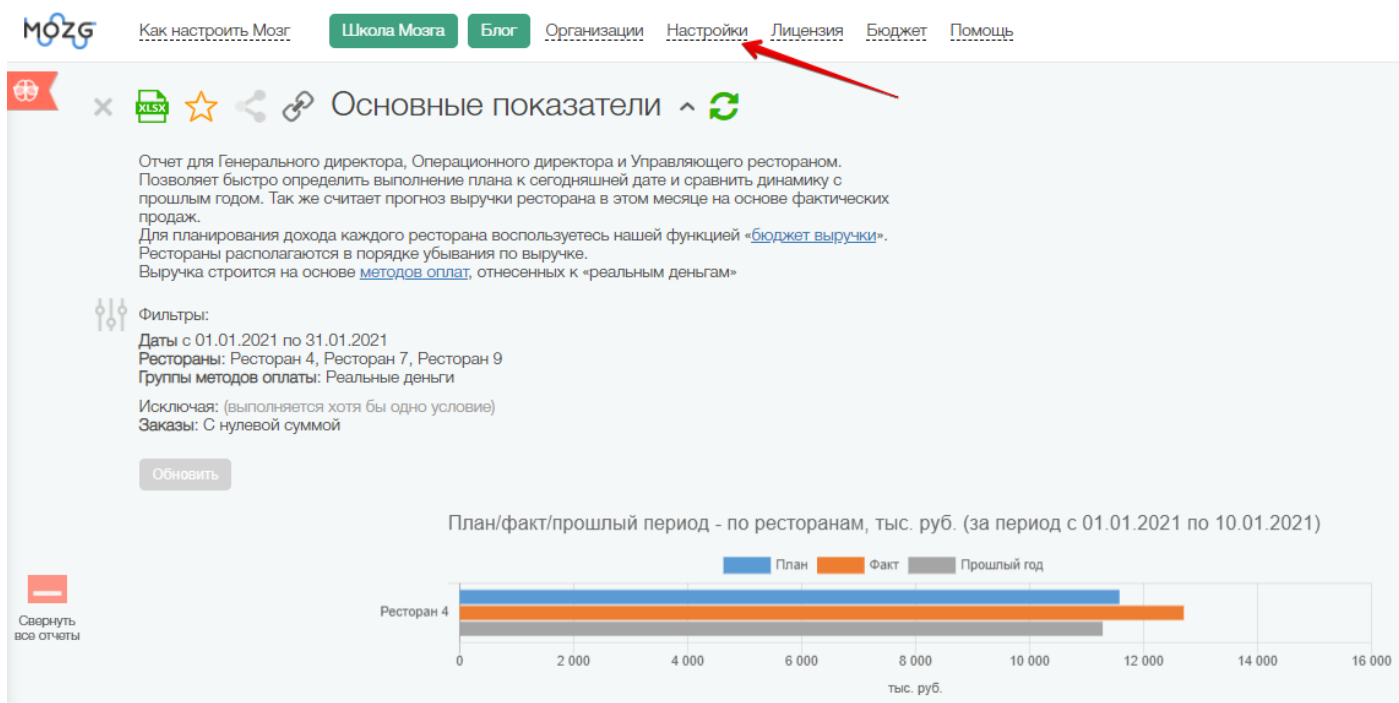
Свернуть
все отчеты

Расписание работы поваров

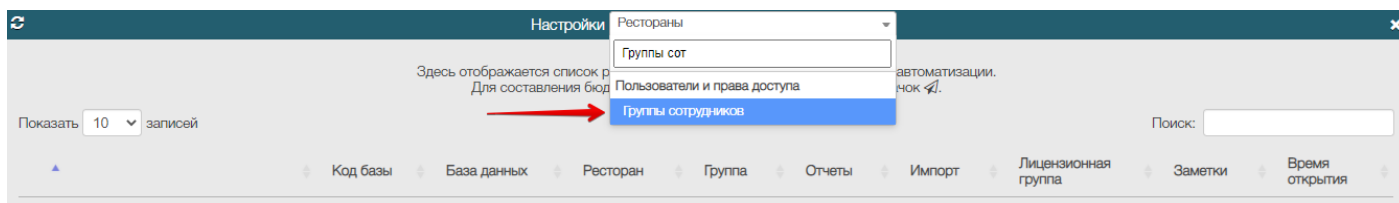
Настройки Т/Т пр. необходимы для формирования отчета "Производительность труда" ([ссылка на отчет](#)).

Основная цель - указать сотруднику цех, поставить рабочие дни с часами в графике работы. Это нужно, чтобы в отчете "Производительность труда" показать сравнение в выбранном периоде между мастером графика и количеством сотрудников по факту, как по дням, так и по часам.

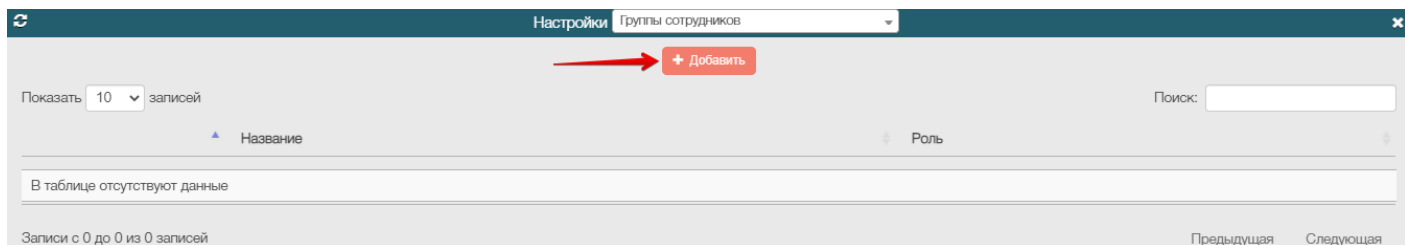
На стартовой странице - перейдите в раздел "Настройки":



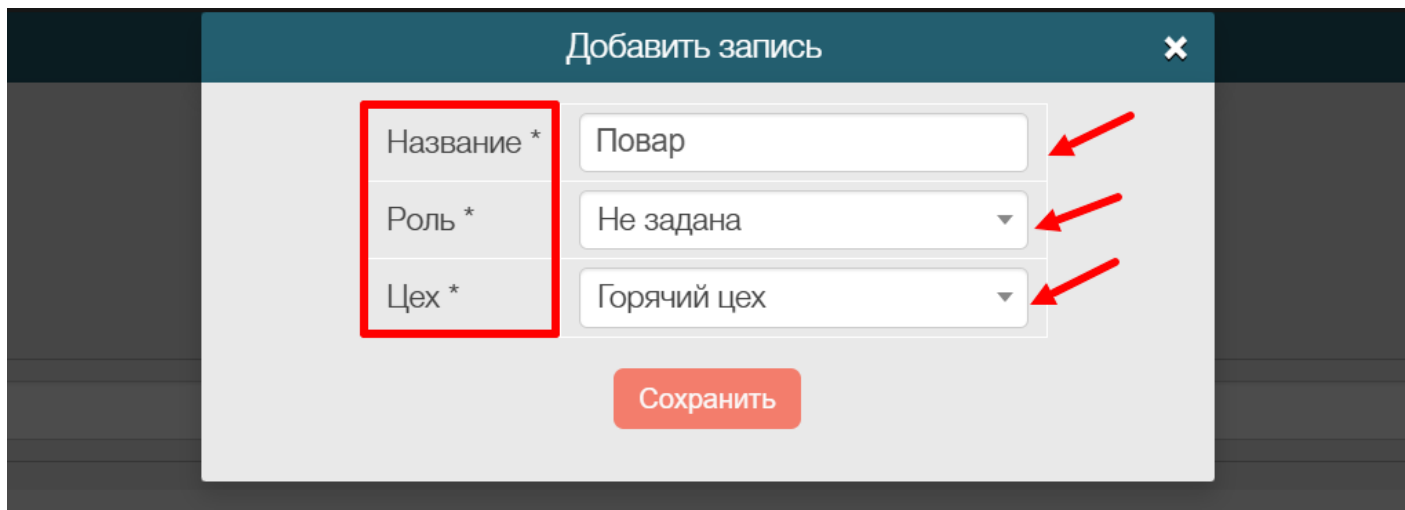
Выберите раздел "Группа сотрудников" - для удобства можно воспользоваться вводом текста:



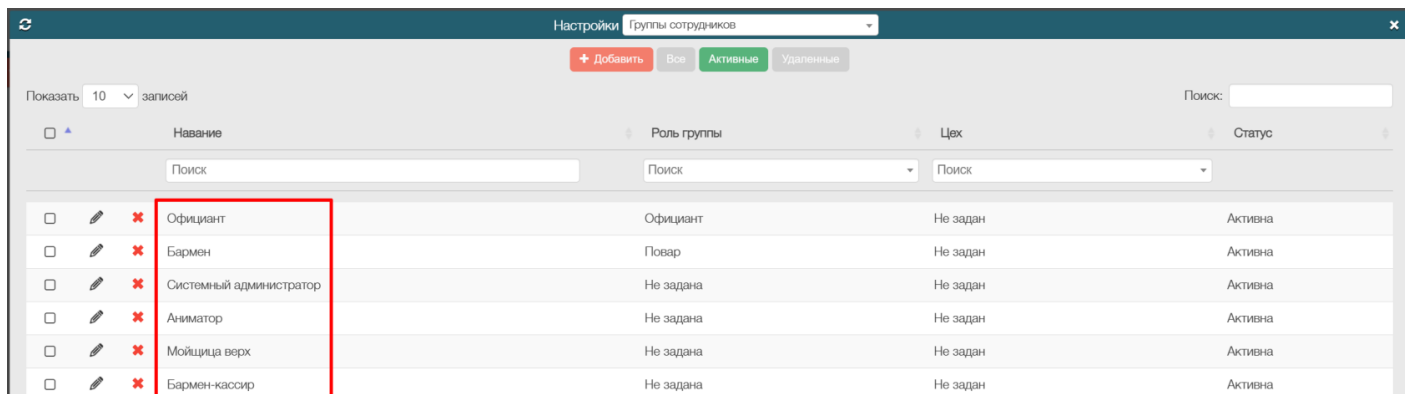
Необходимо создать группы сотрудников, нажмите "Добавить":



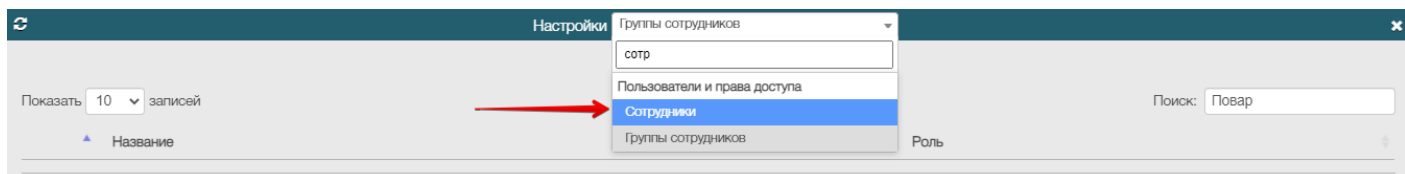
Во вкладке укажите название группы, выберите роль и цех:



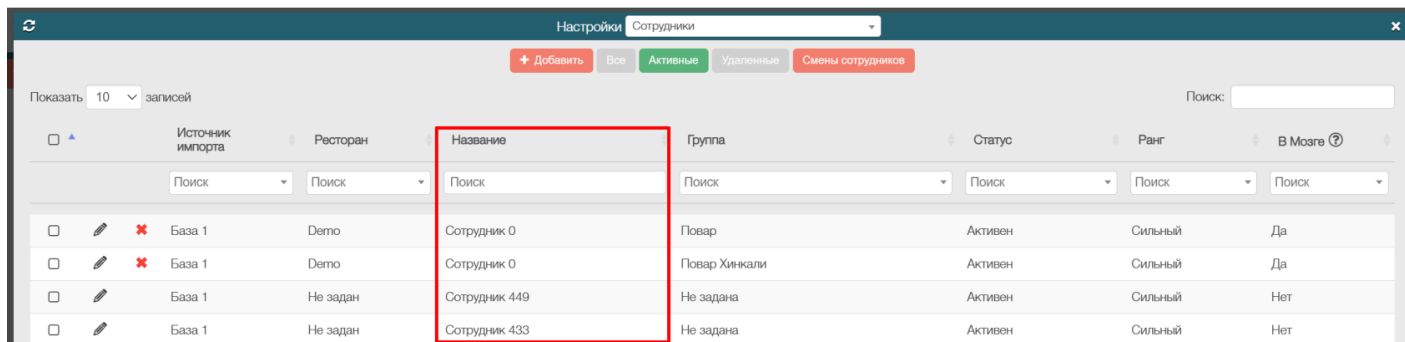
Группы сотрудников созданы:



Теперь нужно перейти к настройкам сотрудников. Выберите раздел "Сотрудники" - для удобства можно воспользоваться вводом текста:

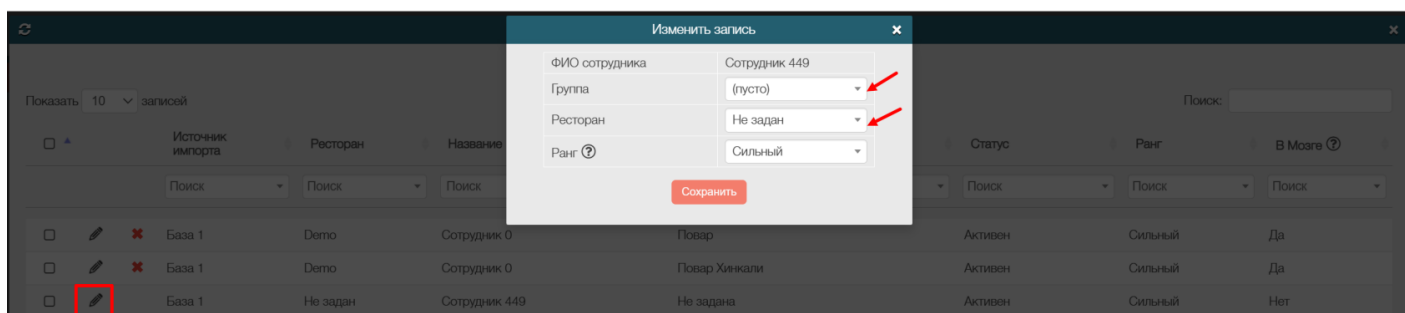


В открывшемся списке Вы увидите всех сотрудников, которые созданы в системе автоматизации:

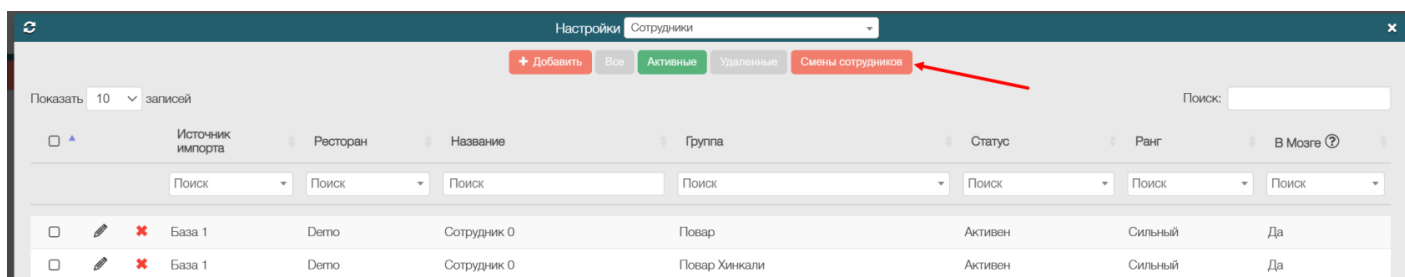


Важно! В списке могут быть сотрудники, которые у Вас уже не работают.

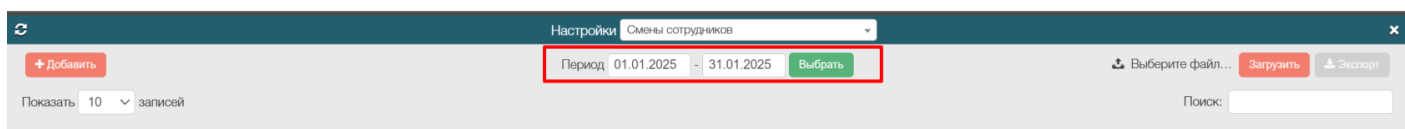
Нужно настроить каждого сотрудника, для этого нажмите на карандаш, укажите группу и ресторан:



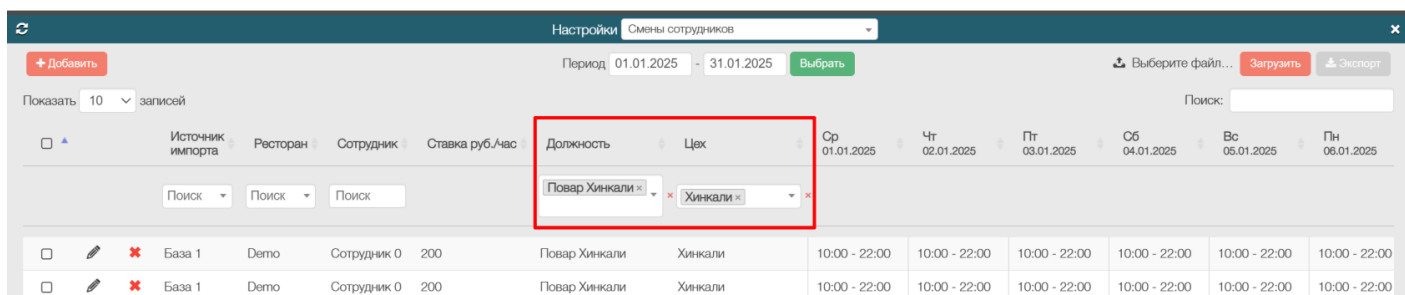
После того, как все сотрудники настроены, нужно перейти в "Смены сотрудников":



В разделе графика работы задайте период:



Для быстрого поиска группы сотрудников воспользуйтесь поиском:



Теперь каждому сотруднику поставьте рабочие часы и ставку в час:

Настройки

Смены сотрудников

Период

01.01.2025 - 31.01.2025

Выбрать

Выберите файл...

Загрузить

Экспорт

Показать 10 записей

Источник импорта

Ресторан

Сотрудник

Ставка руб./час

Должность

Цех

Ср 01.01.2025

Чт 02.01.2025

Пт 03.01.2025

Сб 04.01.2025

Вс 05.01.2025

Пн 06.01.2025

Поиск

Поиск

Поиск

Повар Хинкали

Хинкали

<input type="checkbox"/>			База 1	Демо	Сотрудник 0	200	Повар Хинкали	Хинкали	10:00 - 22:00	10:00 - 22:00	10:00 - 22:00	10:00 - 22:00	10:00 - 22:00	10:00 - 22:00
<input type="checkbox"/>			База 1	Демо	Сотрудник 0	200	Повар Хинкали	Хинкали	10:00 - 22:00	10:00 - 22:00	10:00 - 22:00	10:00 - 22:00	10:00 - 22:00	10:00 - 22:00

Таким образом, необходимо заполнить расписание всех сотрудников по всем группам.