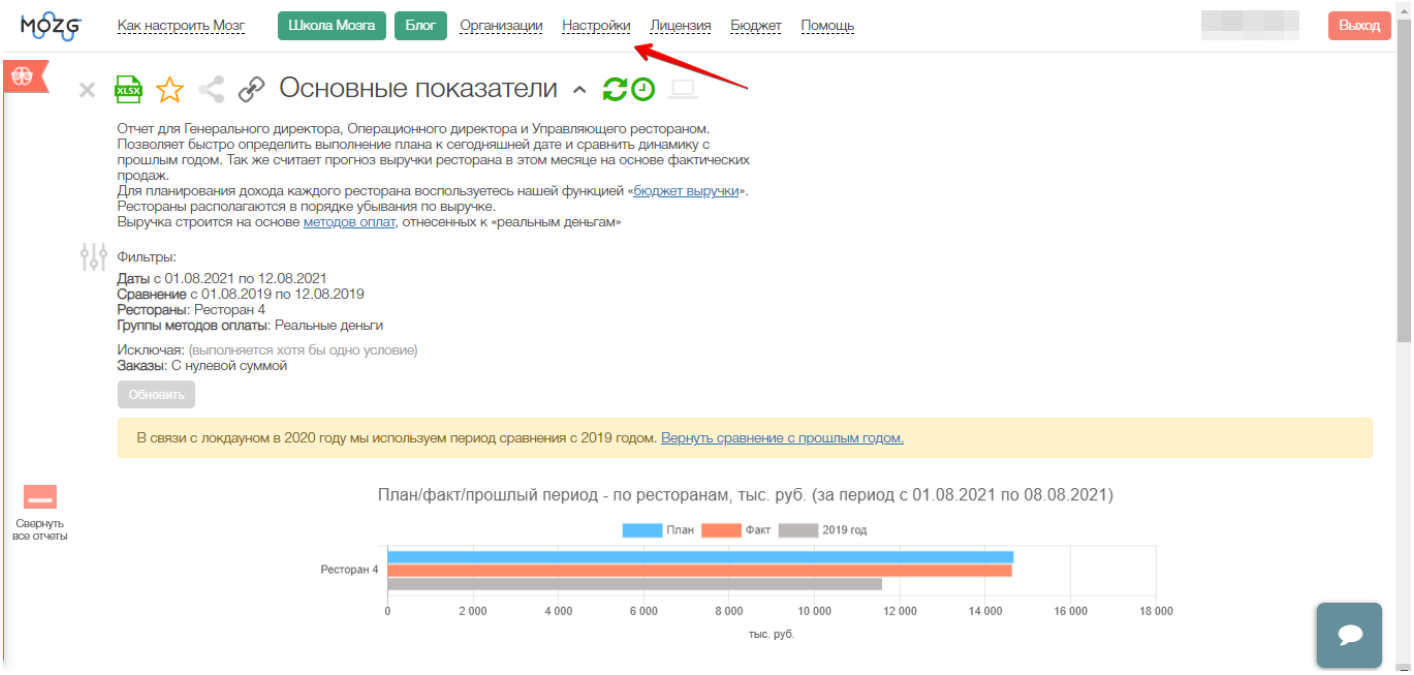
Настройка для отчета Производительност труда

Пошагавая настройка, чтобы отчет правильно построить.

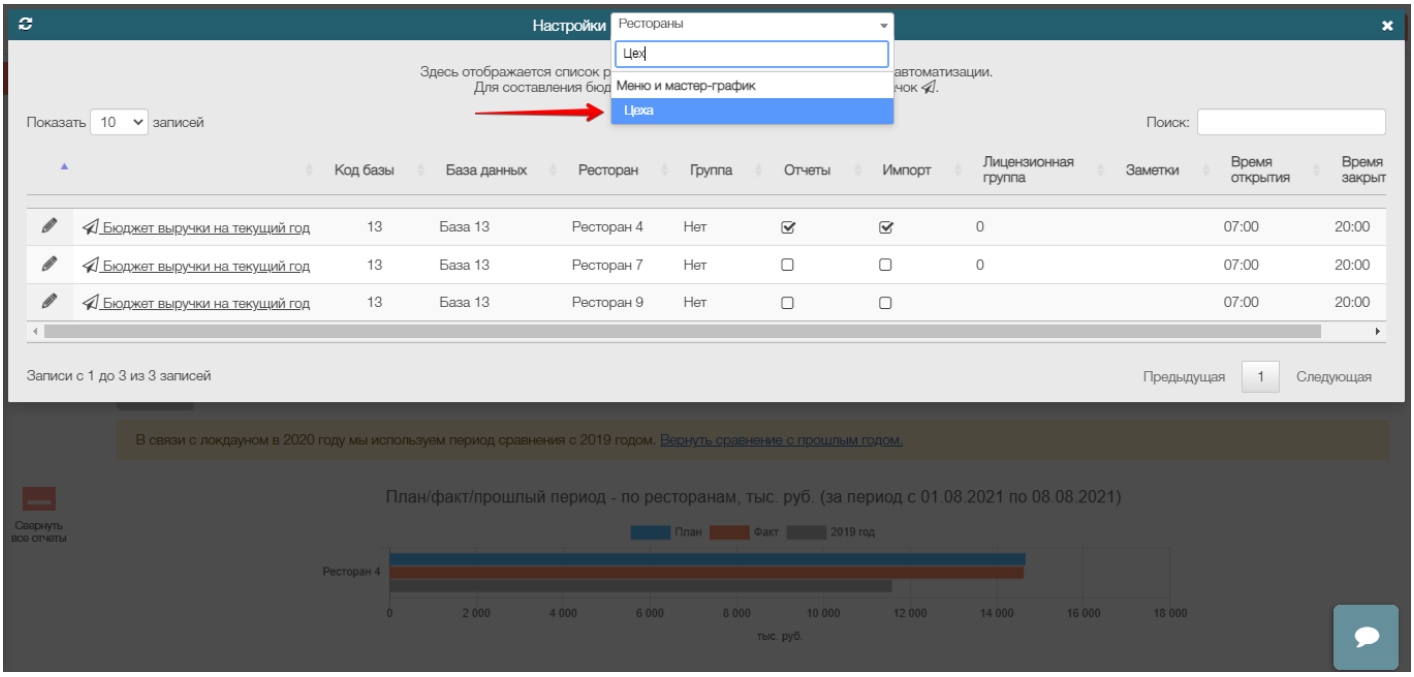
- Создать Цеха.
- Настройка Т/Т пр. (Тикет тайм производства).
- Расписание работы поваров

Создать Цеха.

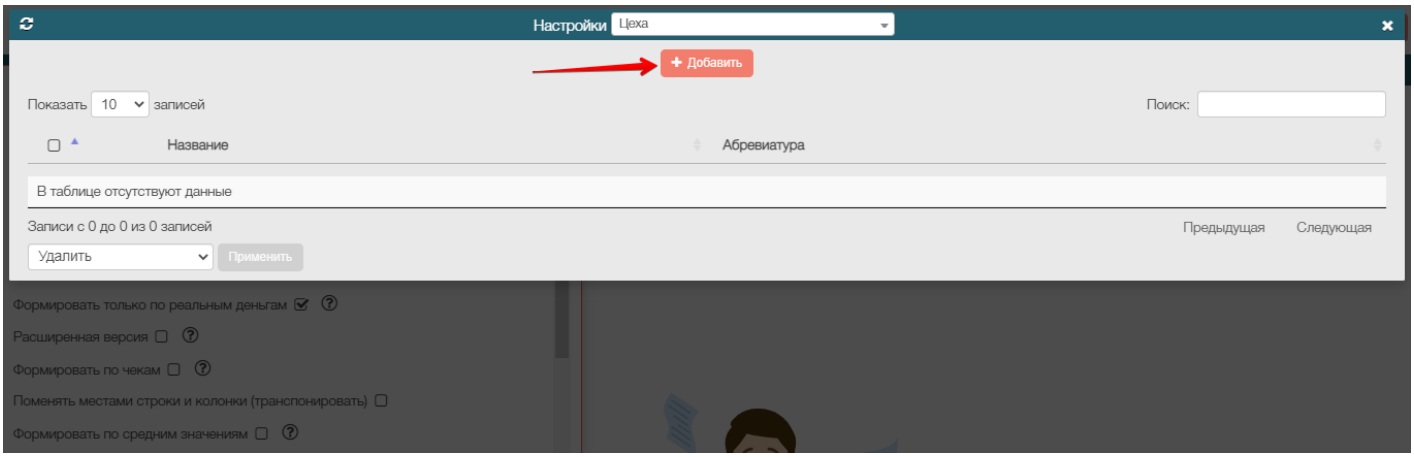
На стартовой странице - перейдите в раздел “Настройки”:



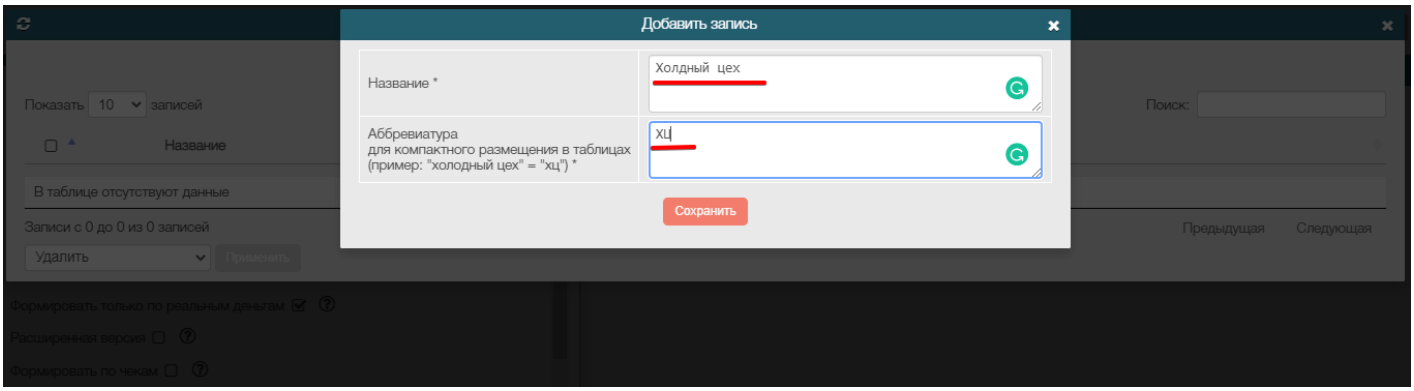
Выберите раздел “Цеха” - для удобства можно воспользоваться вводом текста:



Появится страница где нужно создать цеха через кнопку “Добавить”:



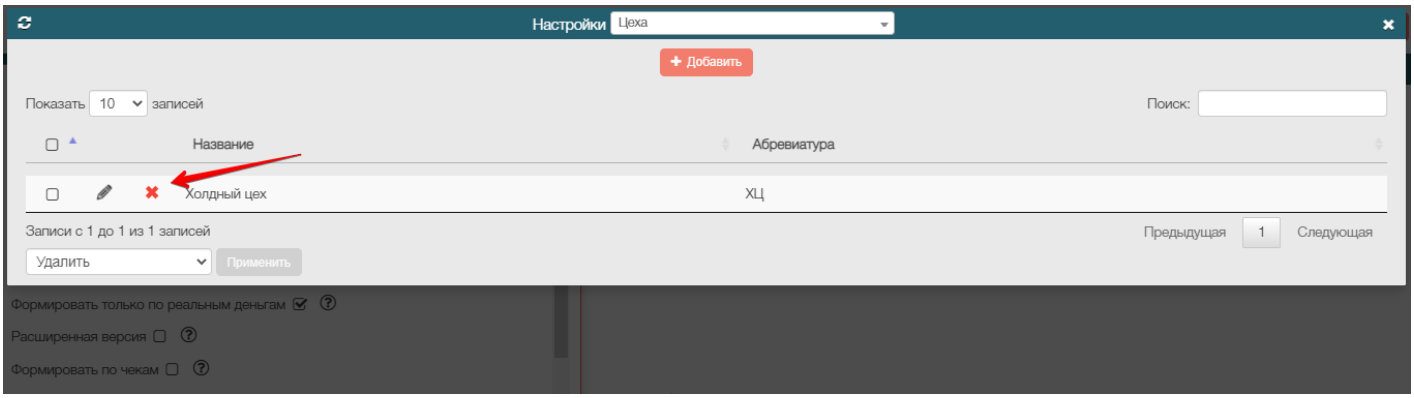
Во вкладке укажите название и аббревиатуру:



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" **(?????? ?? ?????)**, 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.

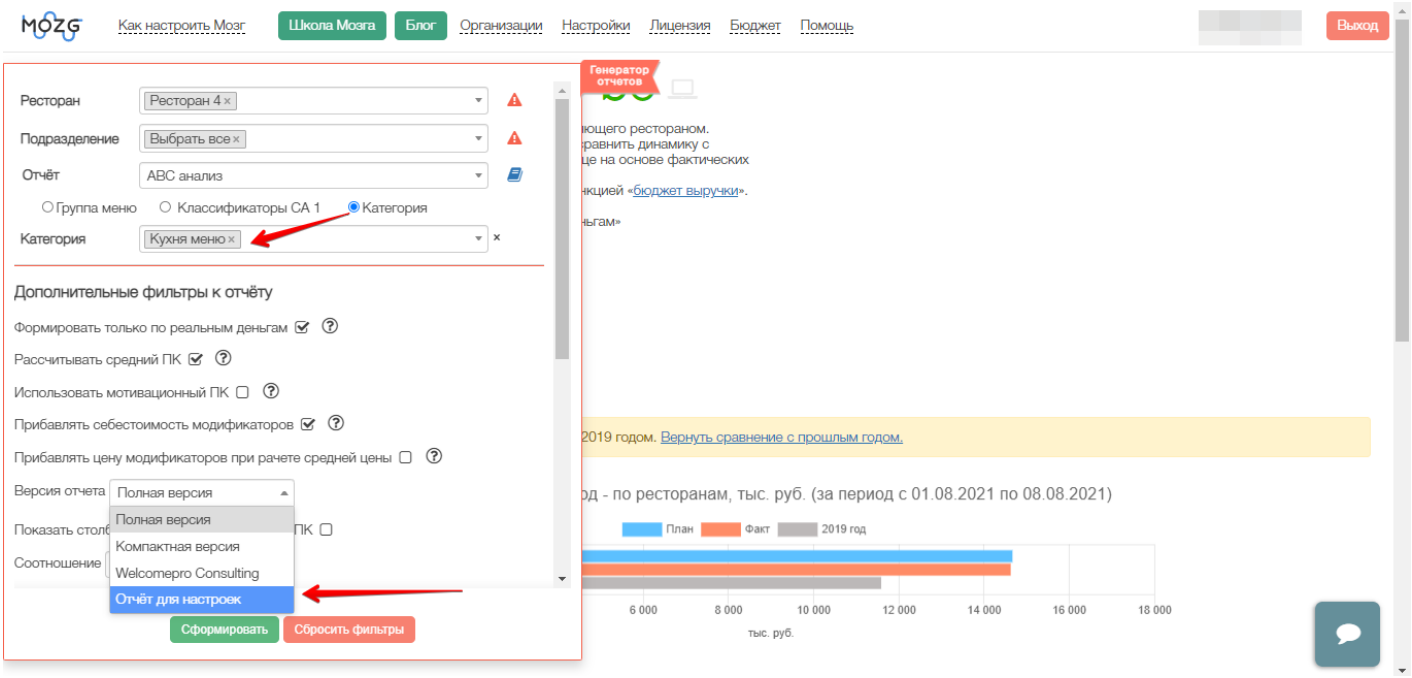
Общее время отдачи 1 хинкали - 6 минут 30 секунд.

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

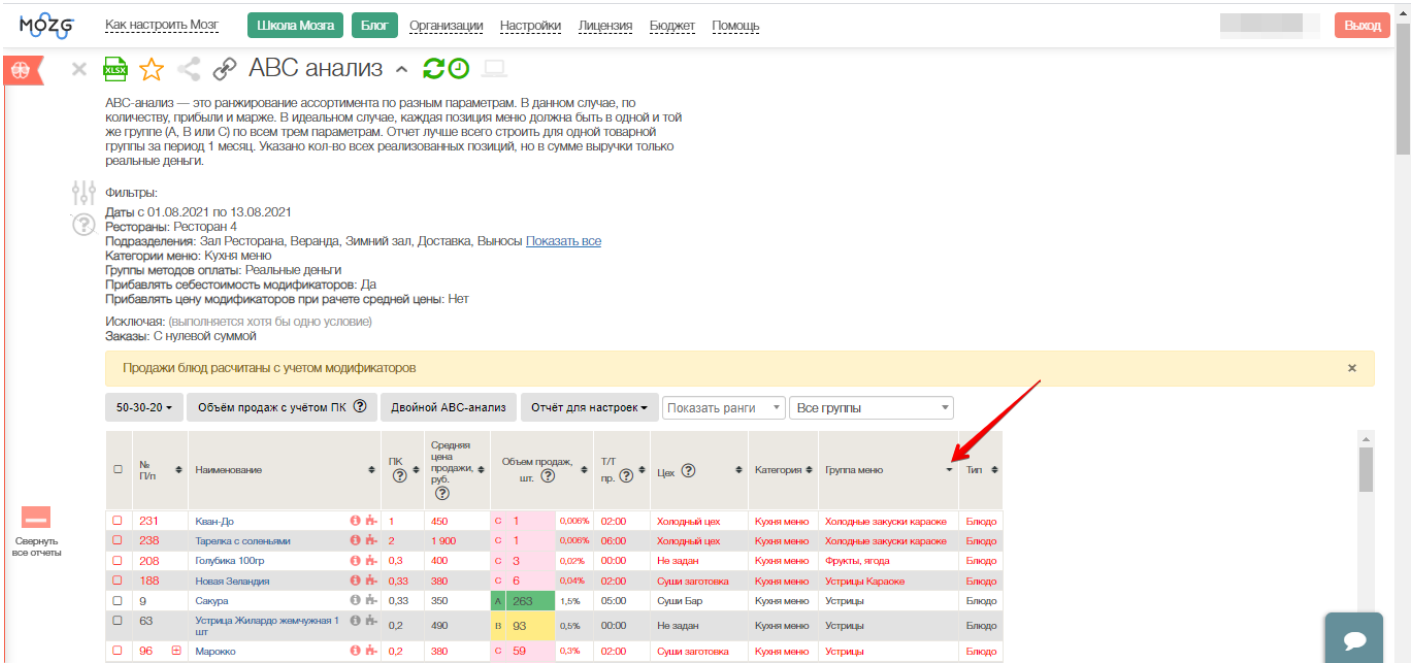
Каждому блюду нужно указать цех и Т/Т пр. Сделать это можно через отчет “ABC - анализ”:

- “Генератор отчетов”;
- Подразделение - Выбрать все;
- Выберете отчет - ABC анализ;
- Выберете категорию “Кухня меню”;
- Выберете версию - Отчёт для настроек;

- Укажите диапазон:



Для удобства настроек рекомендуем отсортировать позиции по группам меню:



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

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

АВС анализ

АВС-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: Кухня меню
Группы методов оплаты: Реальные деньги
Прибавлять себестоимость модификаторов: Да
Прибавлять цену модификаторов при рачете средней цены: Нет

Исключая: (выполняется хотя бы одно условие)
Заказы: С нулевой суммой

Продажи блюд расчитаны с учетом модификаторов

50-30-20 | Объём продаж с учётом ПК | Двойной АВС-анализ | Отчёт для настроек | Показать ранги | Все группы

Свернуть все отчеты

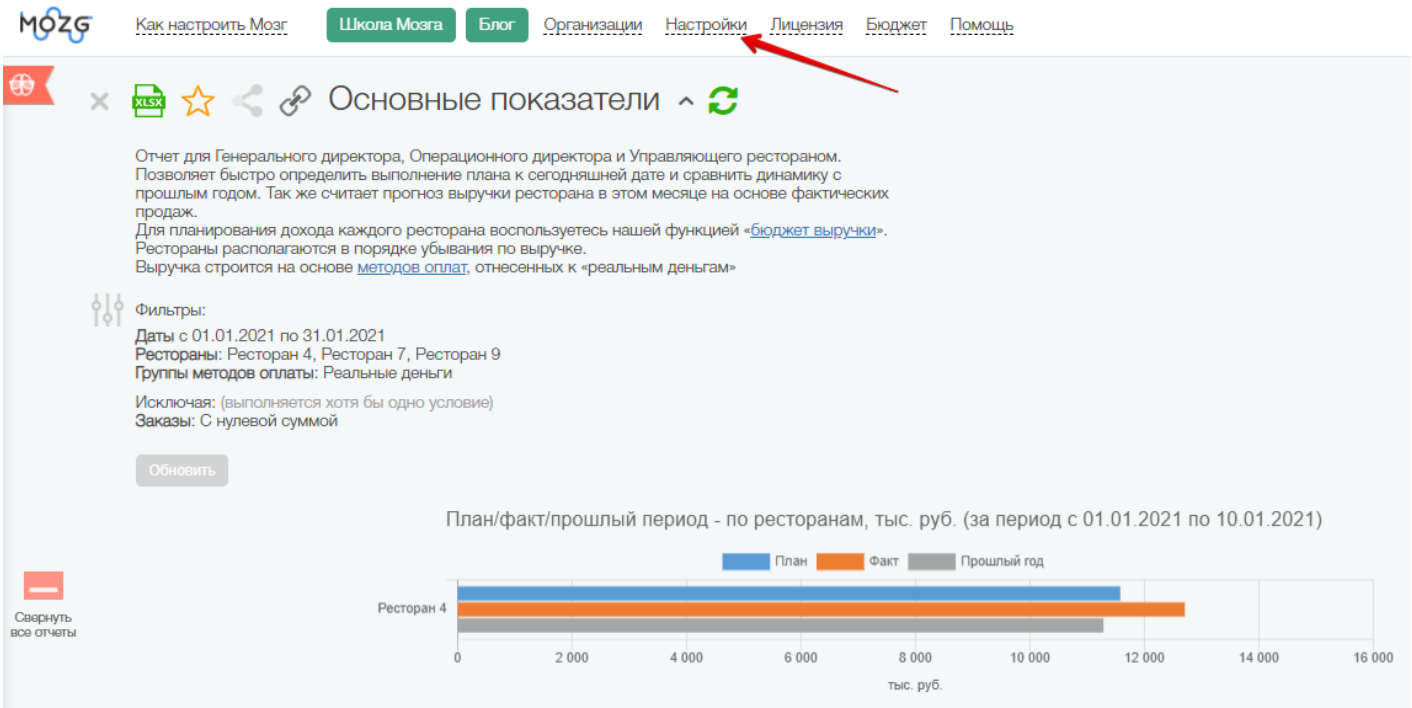
№ П/п	Наименование	ПК	Средняя цена продажи, руб.	Объем продаж, шт.			Т/Т пр.	Цех	Категория	Группа меню	Тип
231	Кван-До	1	450	C	1	0,006%	02:00	Холодный цех	Кухня меню	Холодные закуски караоке	Блюдо
238	Тарелка с солеными	2	1 900	C	1	0,006%	06:00	Холодный цех	Кухня меню	Холодные закуски караоке	Блюдо
208	Голубика 100гр	0,3	400	C	3	0,02%	00:00	Не задан	Кухня меню	Фрукты, ягода	Блюдо
188	Новая Зеландия	0,33	380	C	6	0,04%	02:00	Суши заготовка	Кухня меню	Устрицы Караоке	Блюдо
9	Сакура	0,33	350	A	263	1,5%	05:00	Суши Бар	Кухня меню	Устрицы	Блюдо
63	Устрица Жилардо жемчужная 1 шт	0,2	490	B	93	0,5%	00:00	Не задан	Кухня меню	Устрицы	Блюдо
96	Марокко	0,2	380	C	59	0,3%	02:00	Суши заготовка	Кухня меню	Устрицы	Блюдо

Расписание работы поваров

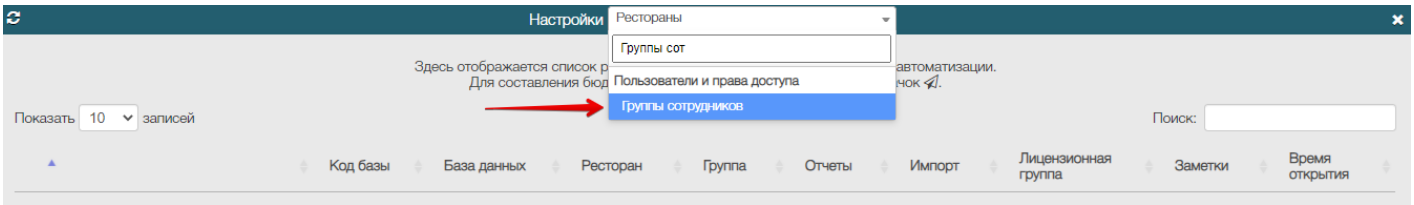
> **Настройки Т/Т пр. необходимы для формирования отчета "Производительность труда" (ссылка на отчет).**

> **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.

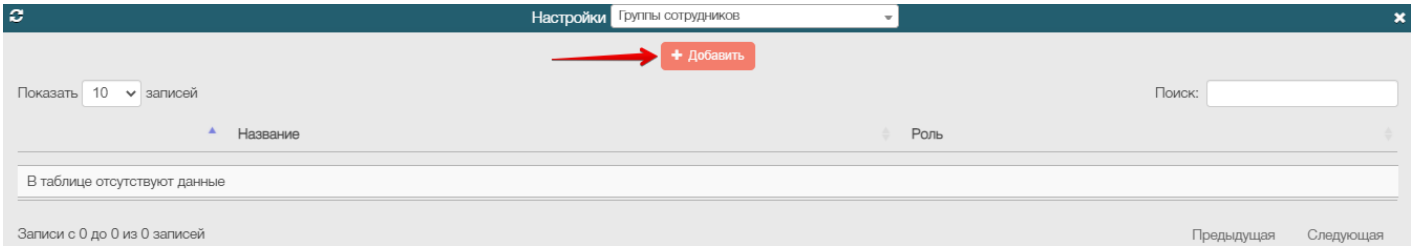
На стартовой странице - перейдите в раздел “Настройки”:



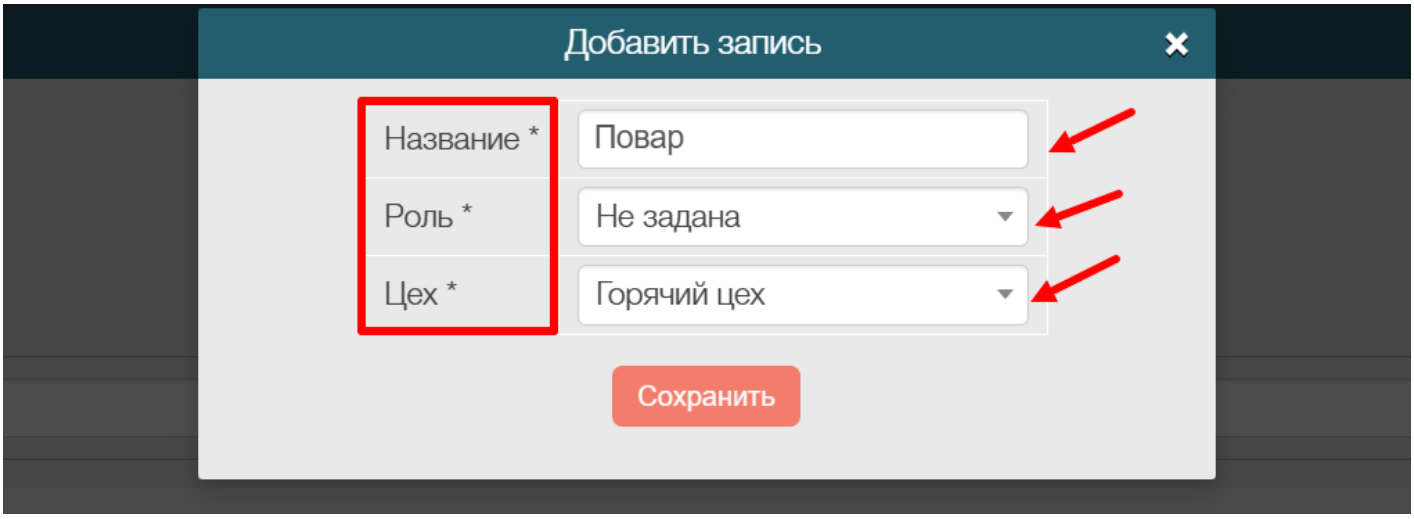
Выберите раздел “Группа сотрудников” - для удобства можно воспользоваться вводом текста:



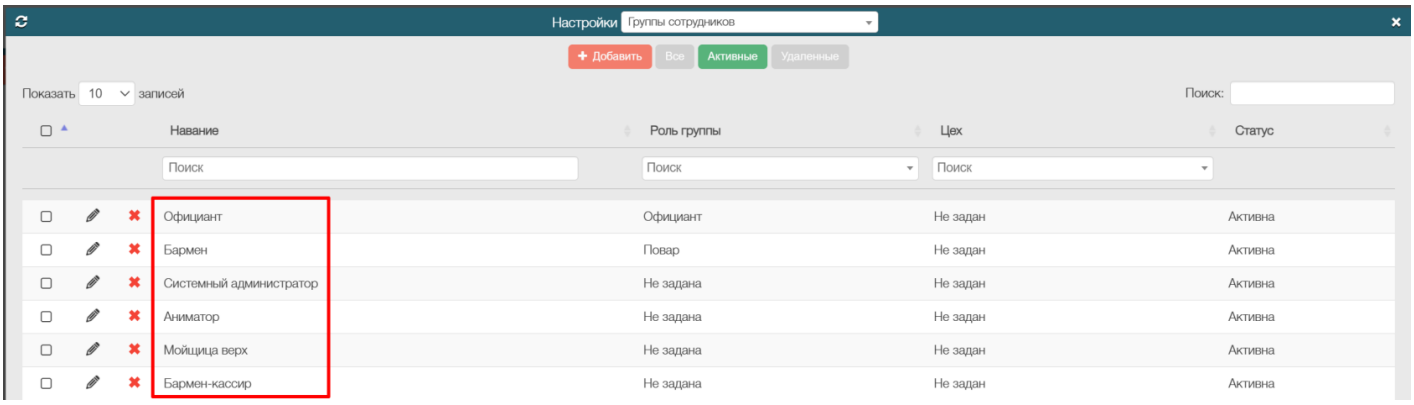
Необходимо создать группы сотрудников, нажмите "Добавить":



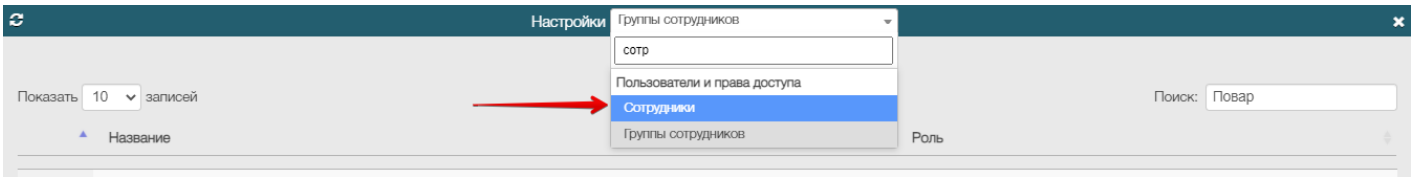
Во вкладке укажите название группы, выберите роль и цех:



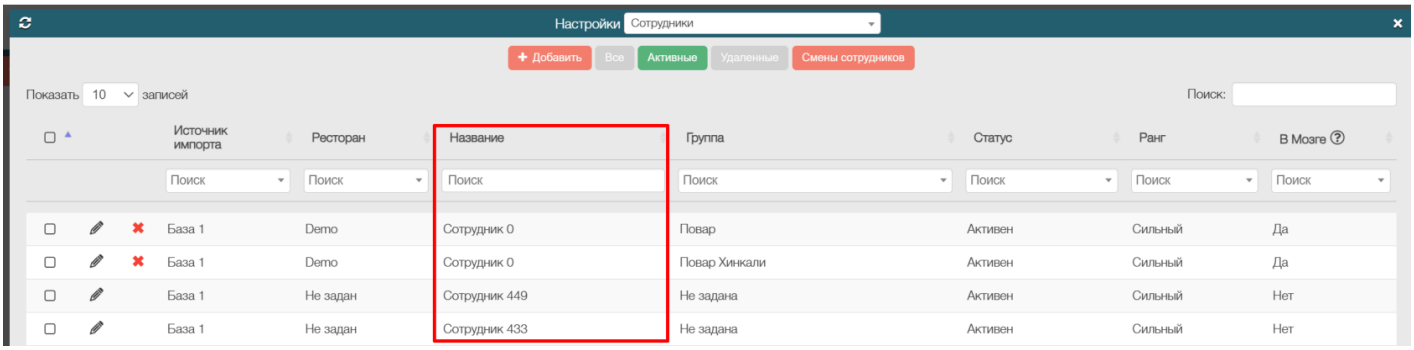
Группы сотрудников созданы:



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

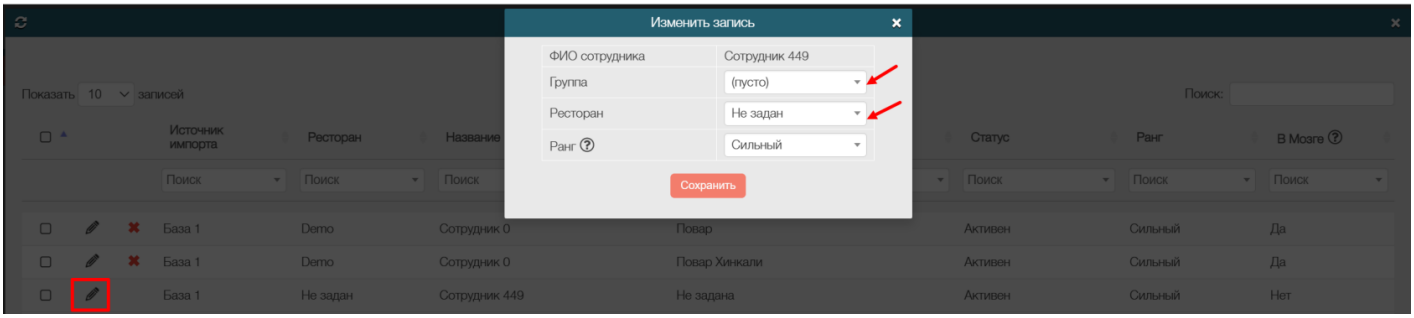


В открывшемся списке Вы увидите всех сотрудников, которые созданы в системе автоматизации:

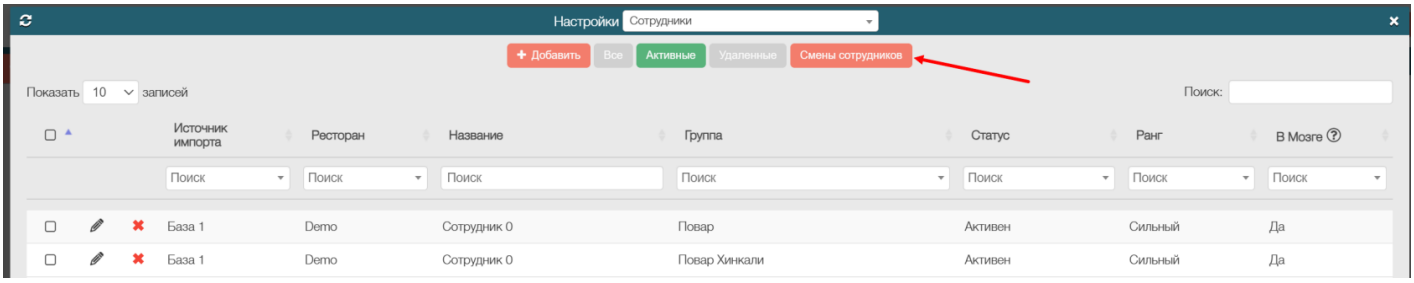


Важно! В списке могут быть сотрудники, которые у Вас уже не работают.

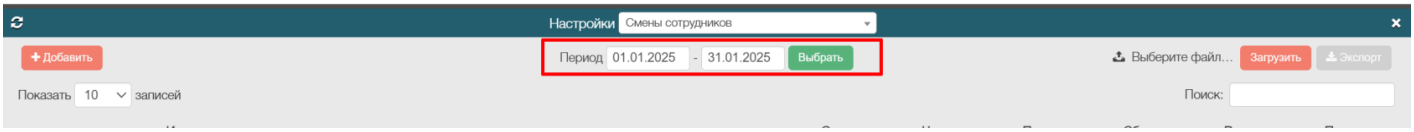
Нужно настроить каждого сотрудника, для этого нажмите на карандаш, укажите группу и ресторан:



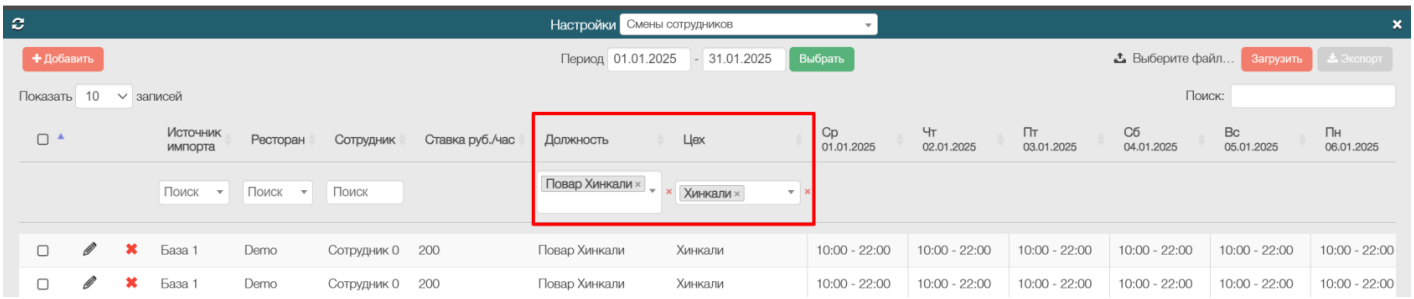
После того, как все сотрудники настроены, нужно перейти в "Смены сотрудников":



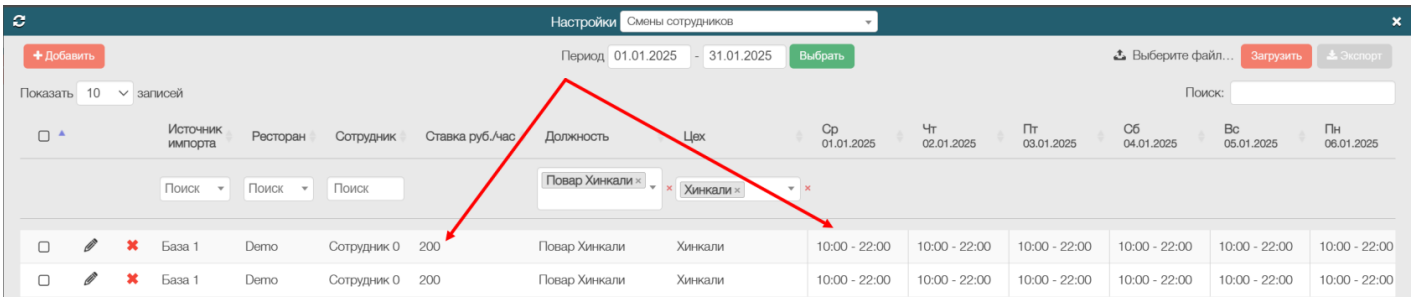
В разделе графика работы задайте период:



Для быстрого поиска группы сотрудников воспользуйтесь поиском:



Теперь каждому сотруднику поставьте рабочие часы и ставку в час:



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