

# 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**

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

2019 годом. Вернуть сравнение с прошлым годом.

Поиск - 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

ABС-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 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.	Т/Т пр.	Цена	Категория	Группа меню	Тип
231	Кави-Др	1	450	с 1	0,00%	02:00	Холодный цех	Кухня меню	Холодные закуски караски
238	Тарелка с соленьями	2	1 900	с 1	0,00%	06:00	Холодный цех	Кухня меню	Холодные закуски караски
208	Голубика 100гр	0,3	400	с 3	0,02%	00:00	Не задан	Кухня меню	Фрукты, ягоды
188	Новая Зеландия	0,33	380	с 6	0,04%	02:00	Суши заготовка	Кухня меню	Устрицы Караски
9	Сакура	0,33	350	а 263	1,5%	05:00	Суши Бар	Кухня меню	Устрицы
63	Устрица Жигардо жемчужная 1 шт	0,2	490	в 93	0,5%	00:00	Не задан	Кухня меню	Устрицы
96	Маринов	0,2	380	с 59	0,3%	02:00	Суши заготовка	Кухня меню	Устрицы

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

ABC анализ

🔄

📄

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 (A, B или C) 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

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

Отчет для настроек

Показать ранги

Все группы

	№ ПП	Наименование	ПК	Средняя цена продажи, руб.	Объем продаж, шт.	Т/Т пр.	Цикл	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	Блюдо
<input type="checkbox"/>	238	Тарелка с соленьями	2	1 900	с 1	0.000%	06:00	Холодный цех	Кулея меню	Холодные закуски караске	Блюдо
<input type="checkbox"/>	208	Голубки 100гр	0,3	400	с 3	0.02%	00:00	Не задан	Кулея меню	Фрукты, ягоды	Блюдо
<input type="checkbox"/>	188	Новая Зеландия	0,33	380	с 6	0.04%	02:00	Оуши заготовка	Кулея меню	Устрицы Караске	Блюдо
<input type="checkbox"/>	9	Сакура	0,33	350	А 263	1,5%	05:00	Оуши Бар	Кулея меню	Устрицы	Блюдо
<input type="checkbox"/>	63	Устрица Жигардо жемчужная 1 шт	0,2	490	В 93	0,5%	00:00	Не задан	Кулея меню	Устрицы	Блюдо
<input type="checkbox"/>	96	Марокко	0,2	380	с 59	0,3%	02:00	Оуши заготовка	Кулея меню	Устрицы	Блюдо

Версия #11

[Admin](#) создал Tue, Mar 9, 2021 8:38 AM

[Admin](#) обновил Wed, Apr 24, 2024 6:20 AM