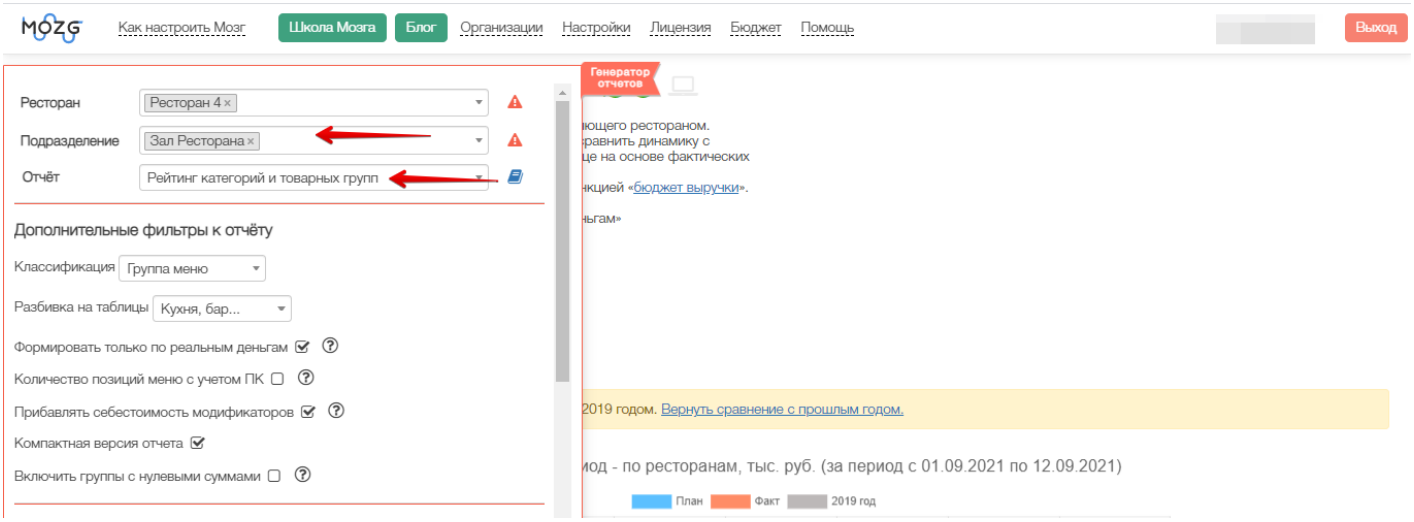
Личные продажи официанта по категориям

Анализ личных продаж официанта п категориям.

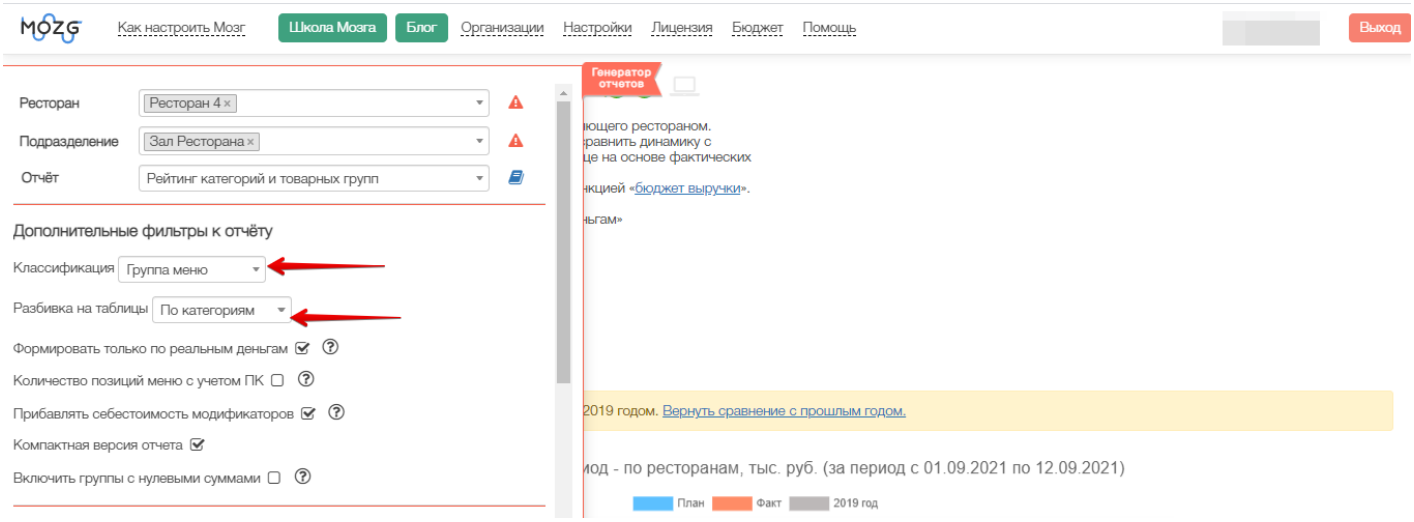
Используем отчет - Рейтинг категорий и товарных групп (**ссылка на отчет**).

- Генератор отчетов
- Подразделение - Зал ресторана (выбираем все подразделения где работают официанты)
- Отчёт - Рейтинг категорий и товарных групп :



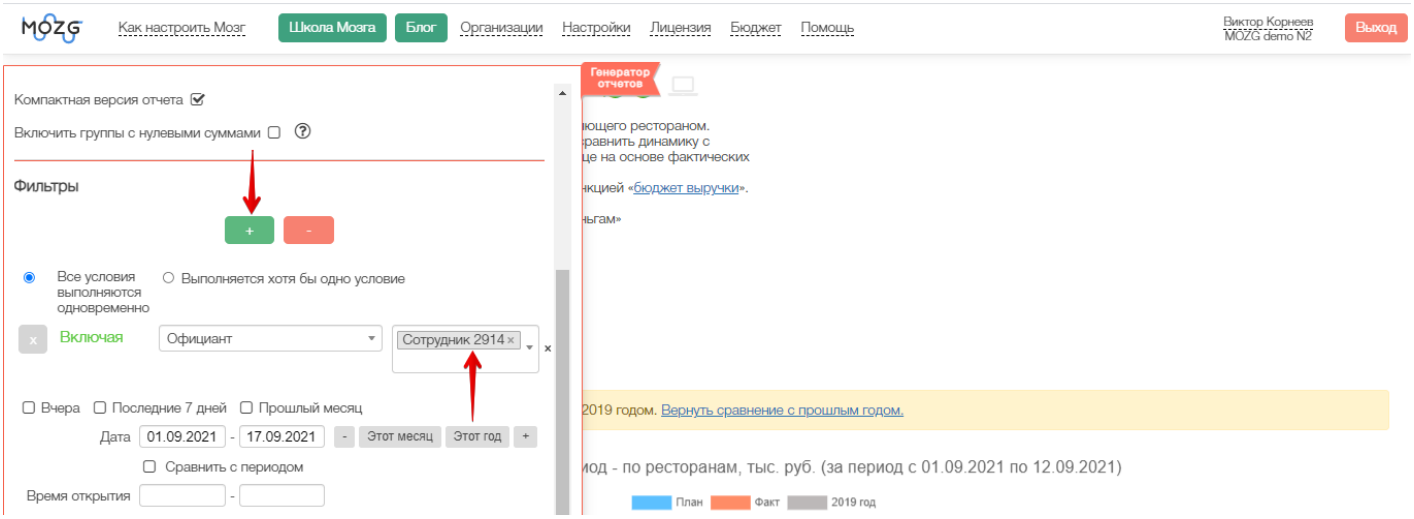
Дополнительные фильтры к отчету:

- Классификация - Группа меню
- Разбивка на таблицы - По категориям

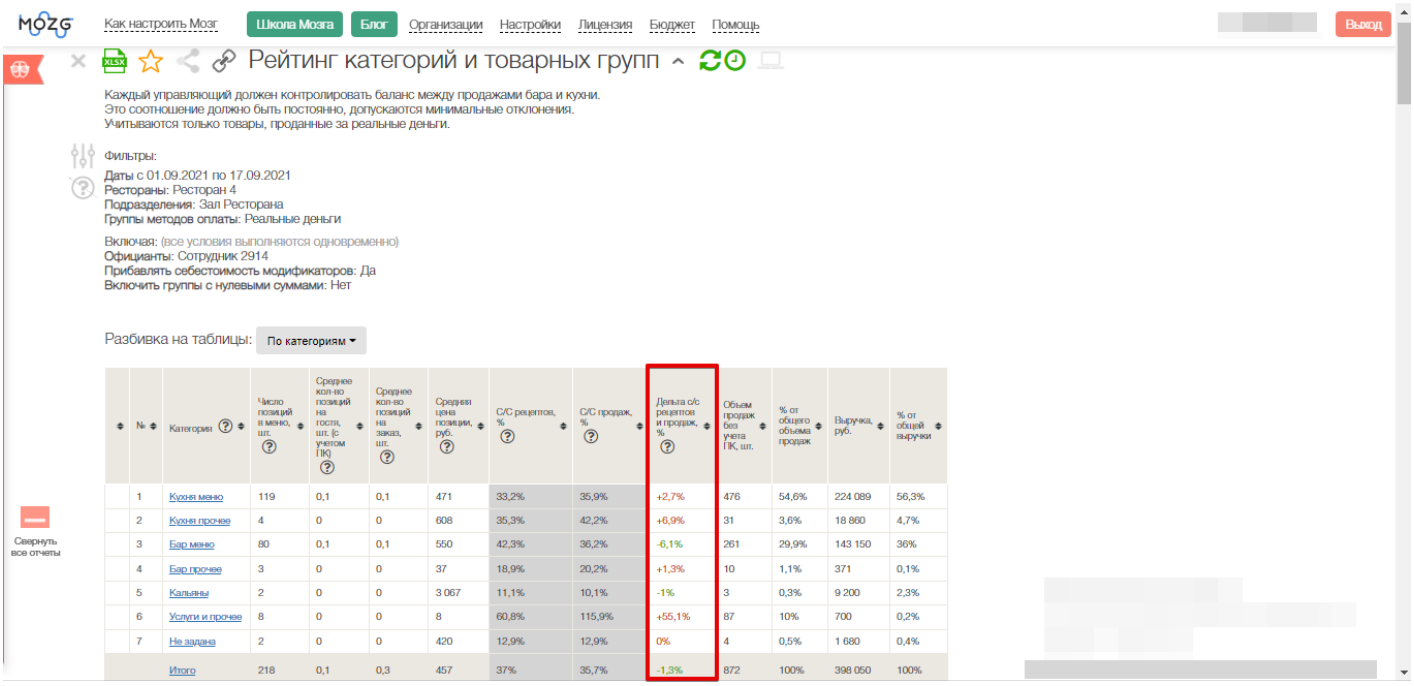


Используем фильтры:

- выберем сотрудника , примером - Сотрудник 2914
- выберете период
- сформировать отчет:

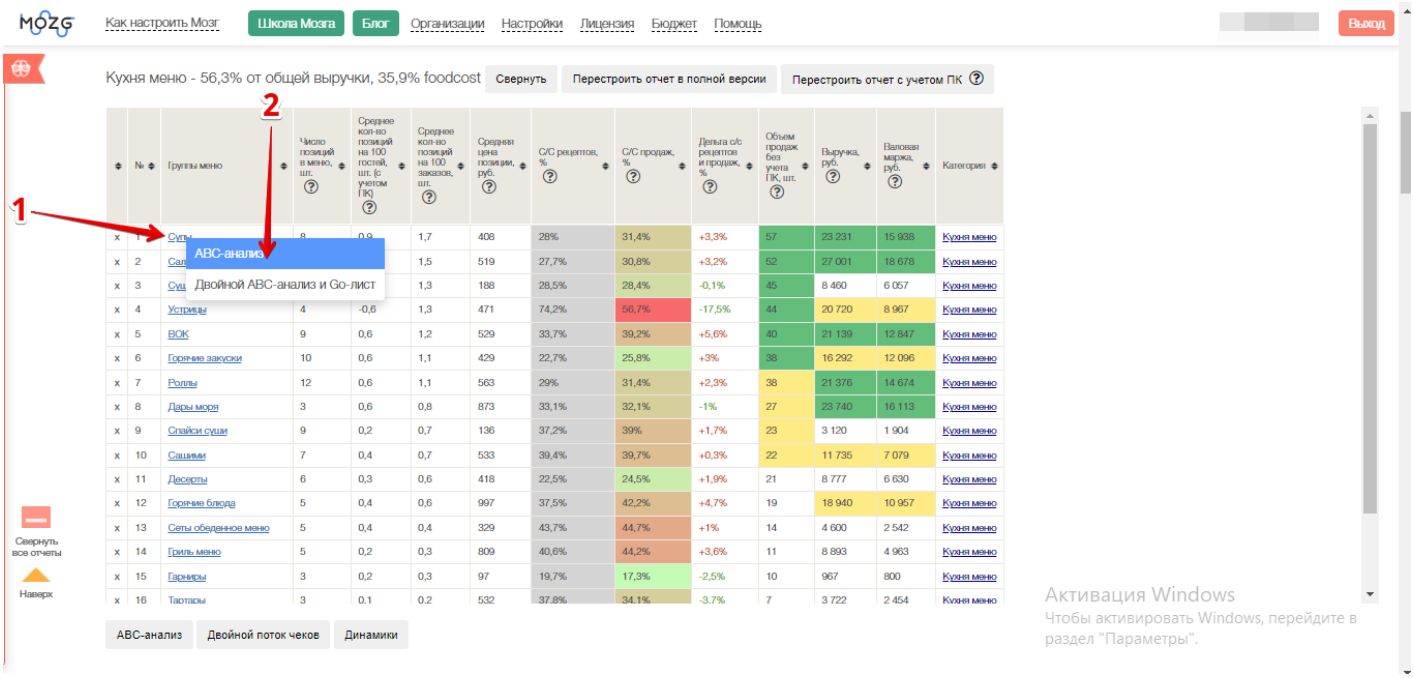


В сформированном отчете стоит обратить внимание на колонку "Дельта с/с рецептов и продаж" % и на отсутствие категории "Не задано". Позиции в этой категории не принимают участие в расчете показателя наполняемости те самым его занижают сотруднику:



№	Категории	Число позиций в меню, шт.	Среднее кол-во позиций на гостя, шт. (с учетом ПК)	Среднее кол-во позиций на заказ, шт.	Средняя цена позиции, руб.	С/С рецептов, %	С/С продаж, %	Дельта с/с рецептов и продаж, %	Объем продаж без учета ПК, шт.	% от общего объема продаж	Выручка, руб.	% от общей выручки
1	Кухня меню	119	0,1	0,1	471	33,2%	35,9%	+2,7%	476	54,6%	224 089	56,3%
2	Кухня прочее	4	0	0	608	35,3%	42,2%	+6,9%	31	3,6%	18 860	4,7%
3	Бар меню	80	0,1	0,1	550	42,3%	36,2%	-6,1%	261	29,9%	143 150	36%
4	Бар прочее	3	0	0	37	18,9%	20,2%	+1,3%	10	1,1%	371	0,1%
5	Кальяны	2	0	0	3 067	11,1%	10,1%	-1%	3	0,3%	9 200	2,3%
6	Услуги и прочее	8	0	0	8	60,8%	115,9%	+55,1%	87	10%	700	0,2%
7	Не задана	2	0	0	420	12,9%	12,9%	0%	4	0,5%	1 680	0,4%
	Итого	218	0,1	0,3	457	37%	35,7%	-1,3%	872	100%	398 050	100%

В примере показано, что у сотрудника по всем категориям завышен показатель С/С продаж. Теперь делаем анализ по каждой категории и группе меню по отдельности:



№	Группы меню	Число позиций в меню, шт.	Среднее кол-во позиций на 100 гостей, шт. (с учетом ПК)	Среднее кол-во позиций на 100 заказов, шт.	Средняя цена позиции, руб.	С/С рецептов, %	С/С продаж, %	Дельта с/с рецептов и продаж, %	Объем продаж без учета ПК, шт.	Выручка, руб.	Валовая маржа, руб.	Категории
x	Суши	8	0,2	1,7	408	28%	31,4%	+3,3%	57	23 231	15 938	Кухня меню
x	Сал			1,5	519	27,7%	30,8%	+3,2%	52	27 001	18 678	Кухня меню
x	Суш			1,3	188	28,5%	28,4%	-0,1%	45	8 460	6 057	Кухня меню
x	4	Устрицы	4	-0,6	1,3	471	74,2%	56,7%	-17,5%	44	20 720	8 967	Кухня меню
x	5	WOK	9	0,6	1,2	529	33,7%	39,2%	+5,6%	40	21 139	12 847	Кухня меню
x	6	Горячие закуски	10	0,6	1,1	429	22,7%	25,8%	+3%	38	16 292	12 096	Кухня меню
x	7	Роллы	12	0,6	1,1	563	29%	31,4%	+2,3%	38	21 376	14 674	Кухня меню
x	8	Дары моря	3	0,6	0,8	873	33,1%	32,1%	-1%	27	23 740	16 113	Кухня меню
x	9	Спайси суши	9	0,2	0,7	136	37,2%	39%	+1,7%	23	3 120	1 904	Кухня меню
x	10	Сашими	7	0,4	0,7	533	39,4%	39,7%	+0,3%	22	11 735	7 079	Кухня меню
x	11	Десерты	6	0,3	0,6	418	22,5%	24,5%	+1,9%	21	8 777	6 630	Кухня меню
x	12	Горячие блюда	5	0,4	0,6	997	37,5%	42,2%	+4,7%	19	18 940	10 957	Кухня меню
x	13	Сеты обеденное меню	5	0,4	0,4	329	43,7%	44,7%	+1%	14	4 600	2 542	Кухня меню
x	14	Гриль меню	5	0,2	0,3	809	40,6%	44,2%	+3,6%	11	8 893	4 963	Кухня меню
x	15	Гарниры	3	0,2	0,3	97	19,7%	17,3%	-2,5%	10	967	800	Кухня меню
x	16	Тартары	3	0,1	0,2	532	37,8%	34,1%	-3,7%	7	3 722	2 454	Кухня меню

Revision #4

Created Fri, Sep 17, 2021 9:05 AM by Admin

Updated Thu, Aug 3, 2023 9:00 AM by Admin