

Производительность труда.

Данный отчет позволяет оценить эффективность вывода сотрудников из расчета объема продаж и времени приготовления блюда

- [1. Для чего, специфика и периодичность формирования](#)
- [2. Настройка отчета](#)
- [3. Способы построения.](#)
- [4. Как пользоваться отчетом "Производительность труда"](#)

1. Для чего, специфика и периодичность формирования

Отчет "Производительность труда" позволяет эффективно управлять и оптимизировать ФОТ поваров и барменов.

Основная цель методики заключается в выводе верного количества сотрудников, которые эффективно обеспечат спрос гостей, исходя из выбора конкретных блюд и времени, которое тратится на их приготовление.

Задача отчета - произвести загрузку поваров и барменов и скорректировать штатное расписание на следующий период.

Периодичность формирования - один раз в неделю. Каждый понедельник производим оценку предыдущей недели и вносим коррективы в график выхода сотрудников.

Пример отчета:

| Оценка производительности труда | | | | |
|---------------------------------|-----------------|-------------------------|--------------|-----------------------|
| Цех | ЧЧ по графику ? | ЧЧ по реализации и ТТ ? | % загрузки ? | В пересчете на деньги |
| Суши Бар | 276 | 238 | 86% | +4 897 |
| Кондитерский Цех | 220 | 108 | 49% | +17 571 |
| Холодный цех | 158 | 108 | 68% | +7 414 |
| Горячий Цех | 248 | 322 | 130% | -11 624 |
| WOK | 141 | 148 | 105% | -1 359 |
| ИТОГО по цехам | 1 043 | 924 | 89% | +16 899,1 |

Цех: Горячий цех

Кол-во блюд по часам

| Дата | День нед. | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 |
|------------|-----------|----|----|----|----|----|----|-----|----|----|----|----|----|----|----|
| 10.08.2020 | Пн | 4 | 12 | 37 | 45 | 49 | 69 | 65 | 63 | 75 | 50 | 68 | 51 | 48 | 21 |
| 11.08.2020 | Вт | 5 | 1 | 52 | 95 | 65 | 74 | 65 | 57 | 53 | 33 | 45 | 67 | 40 | 14 |
| 12.08.2020 | Ср | 0 | 7 | 45 | 71 | 56 | 53 | 37 | 55 | 72 | 38 | 62 | 38 | 41 | 18 |
| 13.08.2020 | Чт | 7 | 8 | 66 | 58 | 57 | 82 | 81 | 63 | 61 | 55 | 56 | 40 | 31 | 23 |
| 14.08.2020 | Пт | 1 | 7 | 79 | 68 | 55 | 72 | 102 | 81 | 77 | 58 | 54 | 56 | 37 | 15 |
| 15.08.2020 | Сб | 5 | 7 | 70 | 79 | 71 | 83 | 47 | 55 | 71 | 55 | 53 | 53 | 39 | 15 |
| 16.08.2020 | Вс | 2 | 9 | 87 | 74 | 76 | 74 | 45 | 55 | 53 | 72 | 70 | 37 | 53 | 26 |

Кол-во поваров на смене по часам

| Дата | День нед. | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 |
|------------|-----------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 10.08.2020 | Пн | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 | 2 |
| 11.08.2020 | Вт | 2 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 2 |
| 12.08.2020 | Ср | 2 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 2 |
| 13.08.2020 | Чт | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 2 |
| 14.08.2020 | Пт | 2 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 2 |
| 15.08.2020 | Сб | 2 | 4 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 2 |
| 16.08.2020 | Вс | 2 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 |

Почасовая загрузка **поваров** по количеству отданных блюд (кол-во блюд / кол-во поваров)

| Дата | День нед. | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 |
|------------|-----------|-----|-----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 10.08.2020 | Пн | 1 | 4 | 9 | 11 | 12 | 17 | 16 | 16 | 19 | 12 | 17 | 17 | 16 | 11 |
| 11.08.2020 | Вт | 3 | 0,3 | 13 | 24 | 16 | 19 | 16 | 14 | 13 | 8 | 11 | 17 | 13 | 7 |
| 12.08.2020 | Ср | 0 | 2 | 11 | 18 | 14 | 13 | 9 | 14 | 18 | 10 | 16 | 10 | 14 | 9 |
| 13.08.2020 | Чт | 2 | 3 | 17 | 15 | 14 | 21 | 20 | 16 | 15 | 14 | 14 | 10 | 10 | 12 |
| 14.08.2020 | Пт | 0,5 | 2 | 20 | 17 | 14 | 18 | 26 | 20 | 19 | 15 | 14 | 14 | 9 | 8 |
| 15.08.2020 | Сб | 3 | 2 | 14 | 16 | 14 | 17 | 9 | 11 | 14 | 11 | 11 | 11 | 10 | 8 |
| 16.08.2020 | Вс | 1 | 3 | 22 | 19 | 19 | 19 | 11 | 14 | 13 | 18 | 18 | 9 | 13 | 9 |

Кол-во поваров исходя из продаж и тикет-таймов

| Дата | День нед. | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 |
|------------|-----------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 10.08.2020 | Пн | 1 | 1 | 3 | 3 | 3 | 5 | 4 | 4 | 5 | 3 | 5 | 4 | 3 | 2 |
| 11.08.2020 | Вт | 1 | 1 | 4 | 6 | 4 | 5 | 4 | 4 | 4 | 2 | 3 | 5 | 3 | 1 |
| 12.08.2020 | Ср | 0 | 1 | 3 | 5 | 4 | 4 | 3 | 4 | 5 | 3 | 4 | 3 | 3 | 2 |
| 13.08.2020 | Чт | 1 | 1 | 4 | 4 | 4 | 5 | 5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 2 | 2 |
| 14.08.2020 | Пт | 1 | 1 | 5 | 5 | 4 | 5 | 7 | 5 | 5 | 4 | 4 | 4 | 3 | 1 |
| 15.08.2020 | Сб | 1 | 1 | 5 | 5 | 5 | 5 | 3 | 4 | 5 | 4 | 4 | 4 | 3 | 1 |
| 16.08.2020 | Вс | 1 | 1 | 6 | 5 | 5 | 5 | 3 | 4 | 4 | 5 | 5 | 3 | 4 | 2 |

[следующая страница](#)

2. Настройка отчета

ВНИМАНИЕ! Отчет не будет работать без данных настроек!

Для корректной работы отчета необходимо произвести следующие настройки:

1. Цеха (инструкция по [ссылке](#))
2. Тикет тайм производства (Т/Т пр.) (инструкция по [ссылке](#)).
3. Табель работы сотрудников (инструкция по [ссылке](#)).

[предыдущая страница](#) / [следующая страница](#)

3. Способы построения.

Для построения отчета "Производительность труда" необходимо перейти в генератор отчетов и настроить следующие параметры:

1. **Цеха** - выбор цехов, которые вы хотите проанализировать.
2. **Начало рабочего дня и Окончание рабочего дня** - время работы, которые Вы хотите проанализировать.
3. **Условный простой поваров** - количество часов повара, которое отводится на подготовку к работе и уборку рабочего места, личное время, к примеру обеденный перерыв и т.д.
4. Выбрать период для анализа. Напомним, что для корректной работы отчета должны быть произведены [настройки](#). Отчет не будет построен корректно, если не у всех блюд настроены Т/Т пр. и Цех, а также не указан график работы поваров за этот период:

MOZG Как настроить MOZG Школа MOZG Блог Организации Настройки Лицензии Бюджет Помощь Выход

Ресторан: Ресторан 4
Подразделение: Выбрать все
Отчет: Производительность труда

Дополнительные фильтры к отчету

Цеха: Холодный цех, Горячий Цех, Оужи Бар, Кондитерский Цех

Начало рабочего дня: 10:00
Окончание рабочего дня: 23:00
Условное время простоя (час): 3 из 12 ч.

Фильтры: + -

Дата: 10.08.2020 - 16.08.2020

Сформировать Сбросить фильтры

Генератор отчетов

Презентационное видео Развернуть PRO

[предыдущая страница](#) / [следующая страница](#)

4. Как пользоваться отчетом "Производительность труда"

Отчет "Производительность труда" помогает быстро оценить эффективность выхода сотрудников в разрезе каждого дня и часа.

Эффективное расписание выхода сотрудников позволит:

1. Оптимизировать расходы на ФОТ.
2. Оценить реальную загрузку поваров - возможно на одном из цехов, выходит слишком много поваров, а в другом слишком мало. Что приводит в 1 случае к недостаточной загрузке и излишним расходам на ФОТ, во втором случае - к несоблюдению норм времени отдачи и вкусовой нестабильности.

Для тех, кто впервые в этом Блоге, рекомендуем после прочтения посмотреть другие разделы для этого отчета:

[Настройки отчета](#)

[Способы построения](#)

В результате построения отчета Вы увидите сводный отчет в разрезе цехов и часов работы ресторана.

Оценка производительности труда

| Цех | ЧЧ по графику ? | ЧЧ по реализации и ТТ ? | % загрузки ? | В пересчете на деньги |
|-------------------------|-----------------|-------------------------|--------------|-----------------------|
| <u>Суши Бар</u> | 276 | 238 | 86% | +4 897 |
| <u>Кондитерский Цех</u> | 220 | 108 | 49% | +17 571 |
| <u>Холодный цех</u> | 158 | 108 | 68% | +7 414 |
| <u>Горячий Цех</u> | 248 | 322 | 130% | -11 624 |
| <u>WOK</u> | 141 | 148 | 105% | -1 359 |
| ИТОГО по цехам | 1 043 | 924 | 89% | +16 899,1 |

Сводные значения по цеху, показывают:

1. ЧЧ по графику - сколько Человеко-часов было выведено по графику.
2. ЧЧ по реализации и ТТ - сколько Человеко-часов было необходимо по продажам и ТТ.
3. % загрузки - насколько % загружен цех, где 100% - это идеальная загрузка.
4. В пересчете на деньги - перерасчет разницы человеко-часов в деньги на основе ставок сотрудников.

Оценка производительности труда

| Цех | ЧЧ по графику ? | ЧЧ по реализации и ТТ ? | % загрузки ? | В пересчете на деньги |
|------------------|--------------------|----------------------------------|--------------------|--------------------------|
| Суши Бар | 276 | 238 | 86% | +4 897 |
| Кондитерский Цех | 220 | 108 | 49% | +17 571 |
| Холодный цех | 158 | 108 | 68% | +7 414 |
| Горячий Цех | 248 | 322 | 130% | -11 624 |
| WOK | 141 | 148 | 105% | -1 359 |
| ИТОГО по цехам | 1 043 | 924 | 89% | +16 899,1 |

На основе полученной информации мы видим, что:

1. Сотрудников Цеха "Суши бар" было больше, чем необходимо - загрузка цеха была на 86%. То есть сотрудники были не нагружены и фактически мы могли вывести меньшее количество.
2. Сотрудников "Кондитерского цеха" и "Холодного цеха", так же было больше, чем необходимо. Необходимо произвести детальный разбор мастер-графика и скорректировать расписание выхода сотрудников на следующую неделю.
3. Сотрудников "Горячего цеха" было меньше, чем необходимо. Загрузка - 130%. А значит, сотрудники находились в некоторой "запаре" и вероятнее всего из-за этого было увеличено время отдачи блюд или могло пострадать качество приготовления блюд.
4. Сотрудников цеха "WOK" было выведено практически столько, сколько необходимо по итогам продаж и ТТ. Загрузка 105%, что является допустимой погрешностью.
5. ИТОГО по цехам. По результатам недели сотрудников по кухне было выведено больше, чем необходимо по продажам и ТТ на 11% (загрузка цеха 89%). Перерасход на заработную плату составил около 17 тысяч рублей.

Так же по каждому цеху есть подробные данные по дням и часам, для более глубинного анализа работы сотрудников.

В отчете представлены следующие сводные данные:

- 1. Кол-во блюд по часам.
- 2. Количество поваров на смене (исходя из занесенного Вами графика).
- 3. Почасовая загрузка поваров по количеству отданных блюд (кол-во блюд / кол-во поваров).

Цех: Горячий цех

Кол-во блюд по часам

| Дата | День нед. | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 |
|------------|-----------|----|----|----|----|----|----|-----|----|----|----|----|----|----|----|
| 10.08.2020 | Пн | 4 | 12 | 37 | 45 | 49 | 69 | 65 | 63 | 75 | 50 | 68 | 51 | 48 | 21 |
| 11.08.2020 | Вт | 5 | 1 | 52 | 95 | 65 | 74 | 65 | 57 | 53 | 33 | 45 | 67 | 40 | 14 |
| 12.08.2020 | Ср | 0 | 7 | 45 | 71 | 56 | 53 | 37 | 55 | 72 | 38 | 62 | 38 | 41 | 18 |
| 13.08.2020 | Чт | 7 | 8 | 66 | 58 | 57 | 82 | 81 | 63 | 61 | 55 | 56 | 40 | 31 | 23 |
| 14.08.2020 | Пт | 1 | 7 | 79 | 68 | 55 | 72 | 102 | 81 | 77 | 58 | 54 | 56 | 37 | 15 |
| 15.08.2020 | Сб | 5 | 7 | 70 | 79 | 71 | 83 | 47 | 55 | 71 | 55 | 53 | 53 | 39 | 15 |
| 16.08.2020 | Вс | 2 | 9 | 87 | 74 | 76 | 74 | 45 | 55 | 53 | 72 | 70 | 37 | 53 | 26 |

Кол-во поваров на смене по часам

| Дата | День нед. | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 |
|------------|-----------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 10.08.2020 | Пн | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 | 2 |
| 11.08.2020 | Вт | 2 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 2 |
| 12.08.2020 | Ср | 2 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 2 |
| 13.08.2020 | Чт | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 2 |
| 14.08.2020 | Пт | 2 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 2 |
| 15.08.2020 | Сб | 2 | 4 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 2 |
| 16.08.2020 | Вс | 2 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 |

Почасовая загрузка **поваров** по количеству отданных блюд (кол-во блюд / кол-во поваров)

| Дата | День нед. | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 |
|------------|-----------|-----|-----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 10.08.2020 | Пн | 1 | 4 | 9 | 11 | 12 | 17 | 16 | 16 | 19 | 12 | 17 | 17 | 16 | 11 |
| 11.08.2020 | Вт | 3 | 0,3 | 13 | 24 | 16 | 19 | 16 | 14 | 13 | 8 | 11 | 17 | 13 | 7 |
| 12.08.2020 | Ср | 0 | 2 | 11 | 18 | 14 | 13 | 9 | 14 | 18 | 10 | 16 | 10 | 14 | 9 |
| 13.08.2020 | Чт | 2 | 3 | 17 | 15 | 14 | 21 | 20 | 16 | 15 | 14 | 14 | 10 | 10 | 12 |
| 14.08.2020 | Пт | 0,5 | 2 | 20 | 17 | 14 | 18 | 26 | 20 | 19 | 15 | 14 | 14 | 9 | 8 |
| 15.08.2020 | Сб | 3 | 2 | 14 | 16 | 14 | 17 | 9 | 11 | 14 | 11 | 11 | 11 | 10 | 8 |
| 16.08.2020 | Вс | 1 | 3 | 22 | 19 | 19 | 19 | 11 | 14 | 13 | 18 | 18 | 9 | 13 | 9 |

Таким образом, Вы можете сделать оценку сколько блюд приходится на 1 повара в каждый час. Рекомендуем обратить внимание на значения, когда на 1 повара приходилось слишком

мало или слишком много блюд.

Например, в среду (12.08.2020) с 13:00 до 21:00 на повара приходилось от 10 до 18 блюд. В это время могло быть увеличено время отдачи блюд или страдал вкус. Необходимо было сделать усиление в вечерние часы с 19:00 до 22:00.

Другой пример, понедельник 10.08.2020 в 10:00 на цехе было 3 повара, а загрузка на повара 1 блюда в час. Необходимо было вызвать 1 повара позже, обеспечив тем самым экономию расходов на ФОТ.

На основе объема продаж и ТТ формируется Мастер-график (сколько нужно было вывести сотрудников).

Кол-во поваров исходя из продаж и тикет-таймов

| Дата | День нед. | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 |
|------------|-----------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 10.08.2020 | Пн | 1 | 1 | 3 | 3 | 3 | 5 | 4 | 4 | 5 | 3 | 5 | 4 | 3 | 2 |
| 11.08.2020 | Вт | 1 | 1 | 4 | 6 | 4 | 5 | 4 | 4 | 4 | 2 | 3 | 5 | 3 | 1 |
| 12.08.2020 | Ср | 0 | 1 | 3 | 5 | 4 | 4 | 3 | 4 | 5 | 3 | 4 | 3 | 3 | 2 |
| 13.08.2020 | Чт | 1 | 1 | 4 | 4 | 4 | 5 | 5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 2 | 2 |
| 14.08.2020 | Пт | 1 | 1 | 5 | 5 | 4 | 5 | 7 | 5 | 5 | 4 | 4 | 4 | 3 | 1 |
| 15.08.2020 | Сб | 1 | 1 | 5 | 5 | 5 | 5 | 3 | 4 | 5 | 4 | 4 | 4 | 3 | 1 |
| 16.08.2020 | Вс | 1 | 1 | 6 | 5 | 5 | 5 | 3 | 4 | 4 | 5 | 5 | 3 | 4 | 2 |

Полученные значения можно сравнить с фактическим графиком поваров. И скорректировать расписание поваров на следующую неделю.

Кол-во поваров на смене по часам

| Дата | День нед. | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 |
|------------|-----------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 10.08.2020 | Пн | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 | 2 |
| 11.08.2020 | Вт | 2 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 2 |
| 12.08.2020 | Ср | 2 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 2 |
| 13.08.2020 | Чт | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 2 |
| 14.08.2020 | Пт | 2 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 2 |
| 15.08.2020 | Сб | 2 | 4 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 2 |
| 16.08.2020 | Вс | 2 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 |

[предыдущая страница](#)

