

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.

Видеообзор отчета «Производительность труда»:

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:

Скриншот интерфейса генератора отчетов MOZG. В верхней части меню: Как настроить MOZG, Цехов MOZG, Блог, Организации, Настройки, Лицензии, Бюджет, Помощь. В центре: Ресторан (Ресторан 4), Подразделение (Выбрать все), Отчет (Производительность труда). Дополнительные фильтры к отчету: Цеха (Холодный цех, Горячий Цех, Оуши Бар, Кондитерский Цех), Начало рабочего дня (10:00), Окончание рабочего дня (23:00), Условное время простоя (3 из 12 ч.). Фильтры: +, -. Дата: 10.08.2020 - 16.08.2020. Кнопки: Сформировать, Сбросить фильтры. В правом верхнем углу: Выход. В нижнем правом углу: Презентационное видео, Раздатки, MOZG 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](#)

