4. Как пользоваться отчетом Загрузка официантов.

Отчет "Загрузка официантов" помогает быстро оценить эффективность выхода сотрудников в разрезе каждого дня и часа.

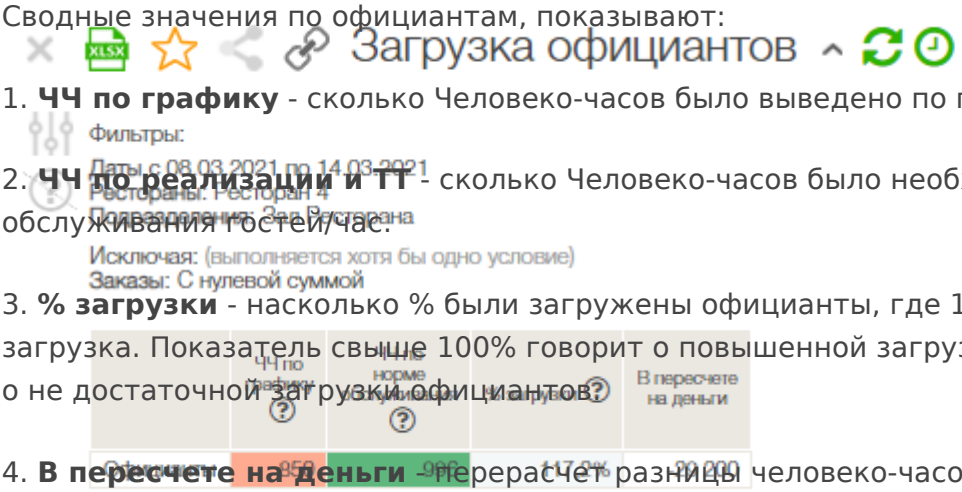
Эффективное расписание выхода сотрудников позволит:

1. Оптимизировать расходы на ФОТ.

2. Оценить реальную загрузку официантов - оценка загрузки официантов помогает определить, что в одну смену выходит слишком много официантов, а в другую слишком мало. Что приводит в 1 случае к недостаточной загрузке и излишним расходам на ФОТ, во втором случае - к недостаточному уровню сервиса, что приводит к увеличению ожидания как в принятии так и подачи заказа.

В результате построения Вы увидите сводный отчет в разрезе официантов и часов работы ресторана:

Сводные значения по официантам, показывают:



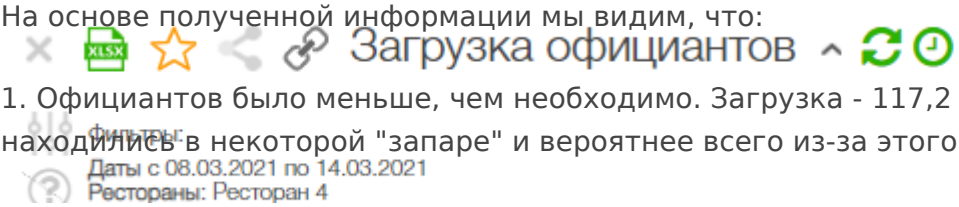
1. **ЧЧ по графику** - сколько Человеко-часов было выведено по графику.

2. **ЧЧ по реализации и ТТ** - сколько Человеко-часов было необходимо по норме обслуживания гостей/час.

3. **% загрузки** - насколько % были загружены официанты, где 100% - это идеальная загрузка. Показатель свыше 100% говорит о повышенной загрузки, а меньше 100% говорит о не достаточной загрузки официантов.

4. **В пересчете на деньги** - перерасчет разницы человеко-часов в деньги на основе ставок сотрудников. Значение с плюсом показывает на сколько Вы переплатили, а минус сколько Вы не доплатили.

На основе полученной информации мы видим, что:



1. Официантов было меньше, чем необходимо. Загрузка - 117,2 %. А значит, сотрудники находились в некоторой "запаре" и вероятнее всего из-за этого было увеличено время

подачи заказов, заказы могла остывать на раздачи или баре, или могло пострадать качество гостеприимства.

2. ИТОГО по официантам. По результатам недели количества официантов не хватало, чем необходимо по нормам обслуживания гостей/час и они были перезагружены на 17,2% (загрузка 117,2%). Получается им не доплатили заработную плату в размере 29 200 руб.

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

В отчете представлены следующие сводные данные:

1. Кол-во гостей по часам.

2. Количество официантов на смене по часам (исходя из занесенного **Вами графика**).

3. Почасовая загрузка официантов по количеству гостей (кол-во гостей / кол-во официантов):

Таким образом, Вы можете сделать оценку сколько гостей приходится на 1 официанта в каждый час. Рекомендуем обратить внимание на значения, когда на 1 официанта приходилось слишком мало или слишком много гостей.

Например, в ПН (08.03.2021) с 14:00 до 23:00 на официанта приходилось от 30 до 49 гостей. В это время могло быть увеличено время подачи или приёма заказа и страдал сервис. Необходимо было сделать усиление с середины дня в часы с 14:00 до 23:00.

Другой пример, ВТ 09.03.2021 с 12:00 до 23:00 на одного официанта приходилось меньше гостей чем норма обслуживания в час. Необходимо было отпустить 1 официанта, обеспечив тем самым экономию расходов на ФОТ.

На основе нормы обслуживания гостей/час формируется Мастер-график (сколько нужно было вывести сотрудников):

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

Кол-во официантов на смене по часам

Дата	День нед.	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
08.03.2021	Пн	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
09.03.2021	Вт	-	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
10.03.2021	Ср	-	7	7	7	7	7	7	7	7	7	6	6	6	6
11.03.2021	Чт	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
12.03.2021	Пт	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11
13.03.2021	Сб	-	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11
14.03.2021	Вс	-	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6

Revision #7

Created Sat, Mar 20, 2021 3:54 AM by Admin

Updated Mon, Feb 7, 2022 2:04 AM by Admin