Отчеты плана производства.

В данном разделе рассматриваем отчеты: - План производства Т-1000 - План производства Т-1000 расширенный

- План производства Т-1000
  - 1. Для чего, специфика и периодичность формирования
  - 2. Способы построения
  - 3. Как пользоваться отчетом План производства Т-1000
- План производства Т-1000 расширенный.
  - 1. Для чего, специфика и периодичность формирования
  - 2. Способы построения
  - 3. Как пользоваться отчетом План производства Т-1000 расширенный

План производства Т-1000

Инструкция для планирования заготовок и закупа

План производства Т-1000

1. Для чего, специфика и периодичность формирования

План производства Т-1000 - отслеживание продаж каждого блюда по дням недели, для более точного планирования производства заготовок и планирования закупа.

Основная задача отчета - сформировать среднесуточные продажи каждого блюда и на основе проходимости сформировать объемы по производству Полуфабрикатов.

Основная цель - сформировать станционные задания для производства заготовок (отчет для Шеф-Повара и Су-Шефа).

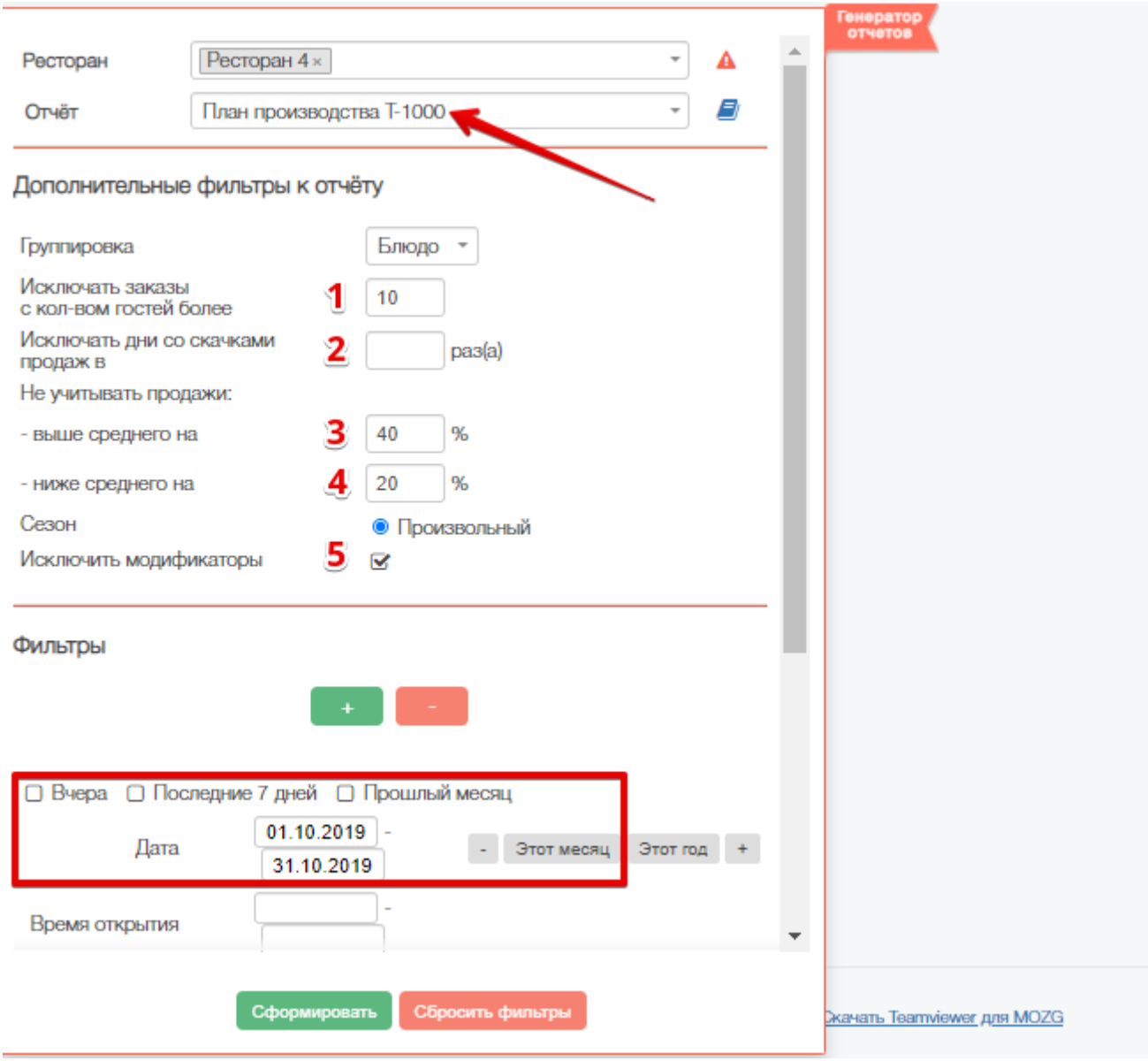
Пример отчета План производства Т-1000:

Название блюда	ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС	Итого
Дорогая я перезвоню 2	30	17	26	24	31	37	28	193
Дуэт Рислинг энд Вельтлинер бел сух	0	1	2	2	2	2	2	11
Жасминовый жемчуг	3	5	5	7	4	5	5	34
Жозефина	10	9	11	10	18	19	16	93
Жозефина Подарок	2	1	1	1	1	1	1	8
Замена чаши	1	1	1	1	1	1	1	7
Запеканка с гребешком	12	17	24	14	26	31	20	144
Звезда Кореи	31	31	23	23	6	53	82	249
Звезда Кореи	5	5	5	5	7	18	22	67
Игрисное Мини Мартини Асти 200 мл	5	5	3	3	4	2	1	23
Игристое Винью Верде к устрицам	4	2	1	1	1	4	3	16
Игристое Мини Мартини Просекко 200 мл	2	2	4	5	4	5	5	27
Ика темпура	7	5	10	10	14	15	18	79
Икура суши	4	5	7	6	6	6	5	39
Имбирный чай	3	2	4	3	5	8	5	30
Имбирь марин. 20 г	2	2	1	2	5	5	2	19
Имбирь марин. 25 г доставка	48	46	59	42	103	108	66	472
Индийский сет	2	2	3	3	4	4	4	22
Какао	3	1	1	1	1	2	2	11
Калифорния	18	24	24	27	38	51	35	217
Кальвадос Бернеруа VSOP	0	1	1	1	1	1	1	6
Камчатский Краб 1 кг	67	67	67	32	71	50	50	404
Кани Кранч	15	22	19	14	30	28	21	149
Каниболы	14	14	26	20	28	32	26	160
Каппучино	22	21	20	28	28	21	26	166
Каппучино мега милк	1	3	1	2	2	2	4	15
Кариньян Гарнача Матаро Гараж Вайн кр сух	0	2	2	2	2	2	2	12

Мы рекомендуем формировать отчет **каждый понедельник** и корректировать план производства исходя из полученных данных.

2. Способы построения

В Мозге данный отчет формируется из **"Генератора отчетов"**:



В дополнительных фильтрах к отчету можно проставить необходимые условия:

1. Исключать заказы с количеством гостей более... - это необходимо для того, чтобы в отчет не попадали банкеты. Так как заказы на банкет достаточно специфичны и не постоянны.

2. Исключать дни со скачками продаж - можно указать необходимое значение, чтобы данные строились по средним показателям обычных дней, исключая специфичные дни (например, разовые мероприятия)

3 и 4. Не учитывать продажи выше среднего и ниже среднего - исключить продажи блюд в % отношении к обычным дням. (например, приезд спортсменов или туристов, которые

заказывали повышенное количество блюд от Вашей обычной деятельности).

5. Исключить модификаторы - можно поставить или убрать галочку. Рекомендуем исключать модификаторы, чтобы список блюд, был не сильно большой. Но, если у Вас модификаторы являются неотъемлемой частью блюда и Вы хотите проанализировать продажи конкретных модификаторов, то галочку необходимо убрать. Например, блюдо - мороженое, с модификаторами по вкусу и Вы хотите проанализировать продажи каждого вкуса для более правильного закупа.

ВАЖНО! Не обязательно ставить условия в каждом поле, всё зависит от Ваших потребностей для анализа и специфики меню.

Все фильтры представленные на фото настроены в Мозге по умолчанию.

3. Как пользоваться отчетом План производства Т-1000

Отчет формируется за выбранный Вами период и показывает средние продажи каждой позиции меню по дням недели.

Возьмем для примера часть отчета с позициями "Вок":

Фильтры:

Даты с 01.10.2019 по 31.10.2019
Рестораны: Ресторан 4
Подразделения : Зал Ресторана, Веранда, Терраса, Доставка, Выносы, Показать все
Группировка: Блюдо
Не учитывать продажи: выше среднего на 40%, ниже среднего на 20%
Сезон: Произвольный
Исключать заказы с кол-вом гостей более: 10
Исключить модификаторы: Да

Название блюда	ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС	Итого
Вок Гобажоу	20	17	20	19	22	33	27	158
Вок Грин Шримпс	10	6	9	12	13	18	9	77
Вок Камчатка Форева	13	14	17	14	19	20	18	115
Вок Купидон	11	12	9	12	12	19	14	89
Вок Тайгер Хот	15	20	16	19	20	24	15	129
Вок Тяхан с крабом	55	59	39	52	45	54	58	362
Вок Тяхан с морепродуктами	11	11	16	13	13	15	15	94
Вок Удон с морепрод и овощами	11	9	12	9	11	17	14	83
Вок Уно	12	12	21	21	25	29	14	134
Вок Шок	28	24	24	31	33	37	27	204
Вок Японское море	5	7	7	7	6	12	10	54

Первое на что следует обратить внимание - столбец "Итого". Как видно из примера "Вок Тяхан с крабом" (362 порции) в среднем за неделю продается в 7 раз больше, чем "Вок Японское море" (54 порции). Соотвественно, мы понимаем, что количество заготовок по данным позициям не может быть одинаковое, иначе списания по "Вок Японское море" будут очень высокие.

Теперь рассмотрим одну из позиций более детально, например, "Вок Уно":

Фильтры:

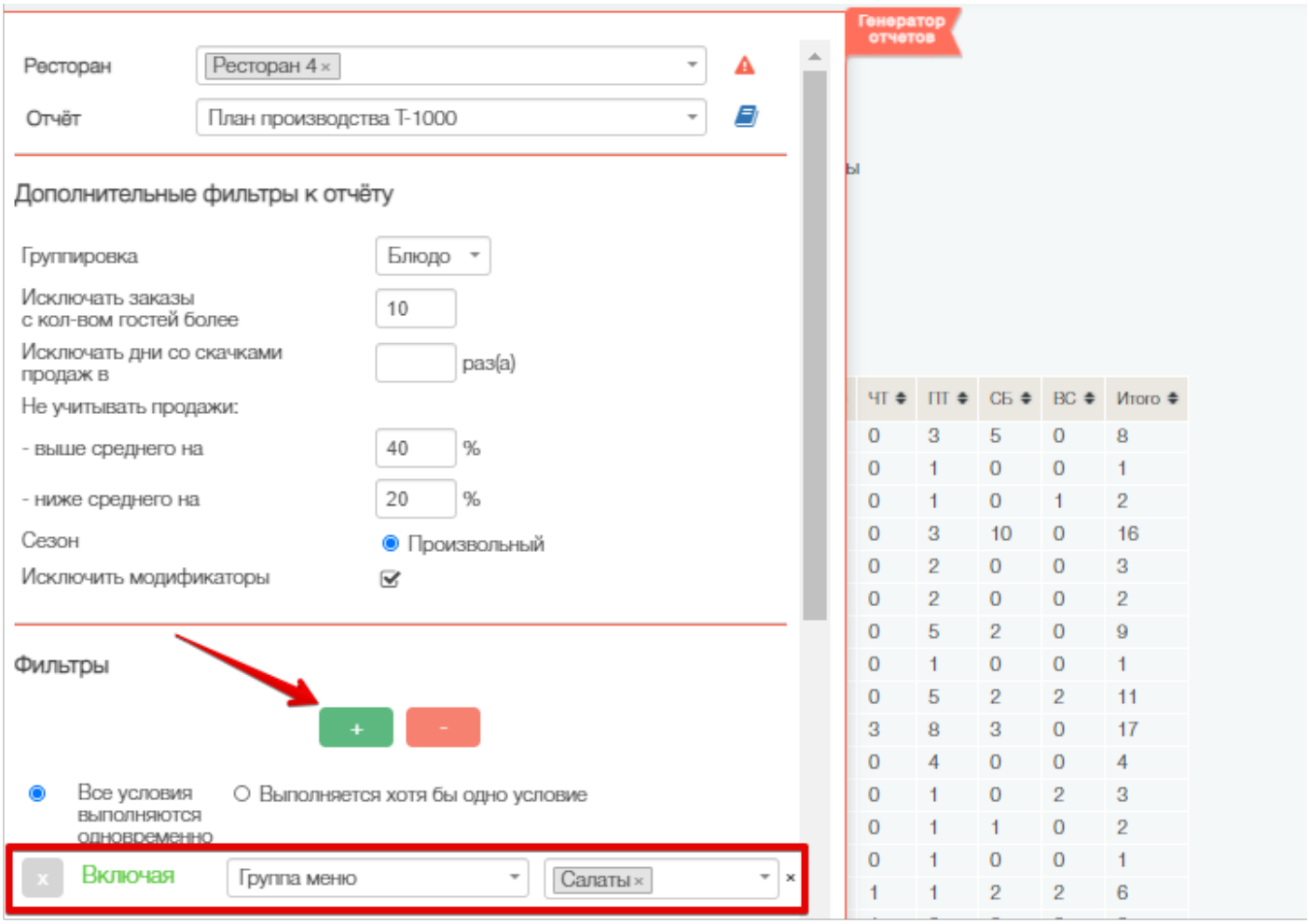
Даты с 01.10.2019 по 31.10.2019
Рестораны: Ресторан 4
Подразделения : Зал Ресторана, Веранда, Терраса, Доставка, Выносы, Показать все
Группировка: Блюдо
Не учитывать продажи: выше среднего на 40%, ниже среднего на 20%
Сезон: Произвольный
Исключать заказы с кол-вом гостей более: 10
Исключить модификаторы: Да

Название блюда	ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС	Итого
Вок Гобажоу	20	17	20	19	22	33	27	158
Вок Грин Шримпс	10	6	9	12	13	18	9	77
Вок Камчатка Форева	13	14	17	14	19	20	18	115
Вок Купидон	11	12	9	12	12	19	14	89
Вок Тайгер Хот	15	20	16	19	20	24	15	129
Вок Тяхан с крабом	55	59	39	52	45	54	58	362
Вок Тяхан с морепродуктами	11	11	16	13	13	15	15	94
Вок Удон с морепрод и овощами	11	9	12	9	11	17	14	83
Вок Уно	12	12	21	21	25	29	14	134
Вок Шок	28	24	24	31	33	37	27	204
Вок Японское море	5	7	7	7	6	12	10	54

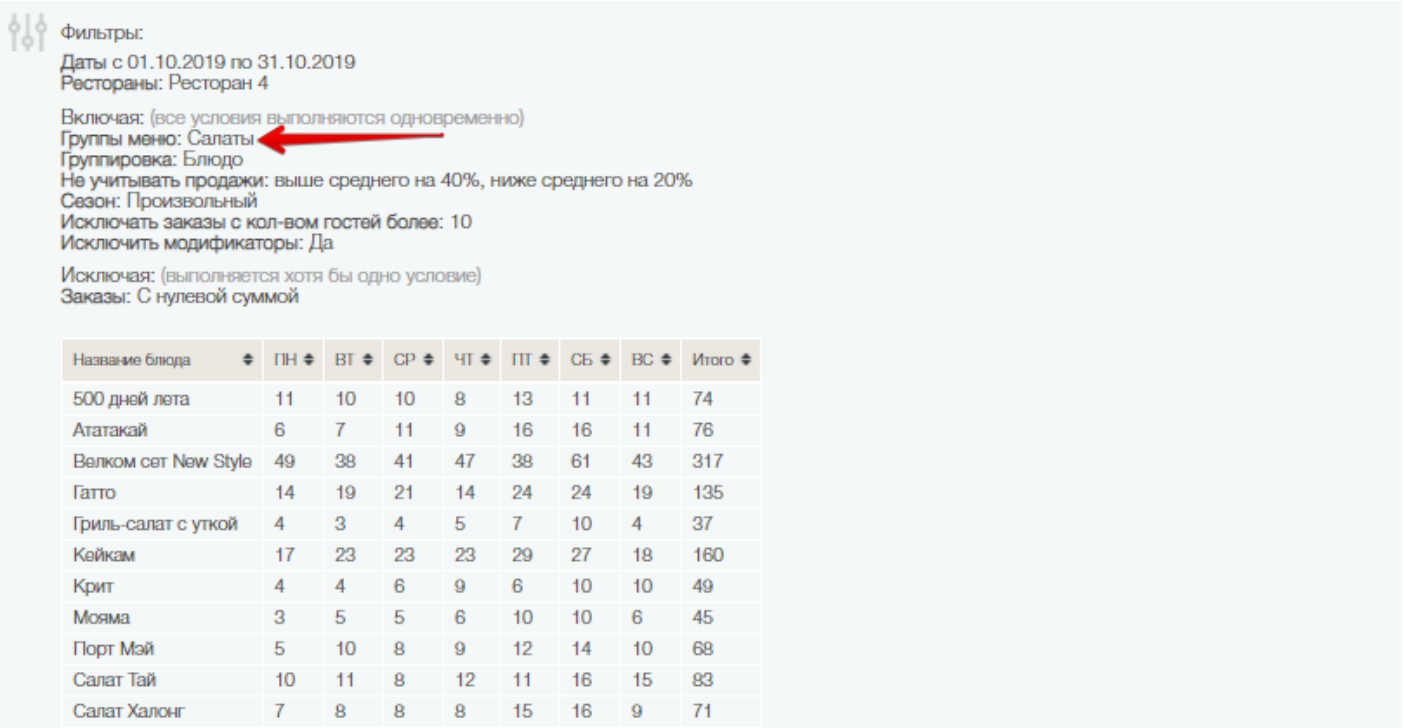
В данном примере можно увидеть существенные различия продаж по дням недели. По понедельникам и вторникам продается по 12 порций, в среду - 21 блюдо, а в субботу - 29 порций. Соотвественно, план производства заготовок должен отличаться, как в понедельник-вторник от субботы, так и в среду от вторника.

Таким образом, Вы можете проанализировать средние продажи каждой позиции и составить корректный план производства заготовок, который позволит Вам избежать излишних списаний.

Для удобства анализа рекомендуем использовать фильтр в "Генераторе отчетов", например, Вы хотите построить данный отчет только для группы меню "Салаты":



В открывшемся отчете Вы увидите продажи только "Салатов", и не придется искать их в общем списке всех блюд:



Название блюда	ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС	Итого
500 дней лета	11	10	10	8	13	11	11	74
Ататакай	6	7	11	9	16	16	11	76
Велком сет New Style	49	38	41	47	38	61	43	317
Гатто	14	19	21	14	24	24	19	135
Гриль-салат с уткой	4	3	4	5	7	10	4	37
Кейкам	17	23	23	23	29	27	18	160
Крит	4	4	6	9	6	10	10	49
Мояма	3	5	5	6	10	10	6	45
Порт Мэй	5	10	8	9	12	14	10	68
Салат Тай	10	11	8	12	11	16	15	83
Салат Халонг	7	8	8	8	15	16	9	71

Напомню, что мы рекомендуем строить отчет "План производства Т-1000" раз в неделю по понедельникам и своевременно корректировать план производства полуфабрикатов исходя

из текущих данных! Особенно это касается тех позиций, по которым у Вас высокие списания!

План производства Т-1000 расширенный.

Инструкция для планирования заготовок и закупа

План производства Т-1000 расширенный.

1. Для чего, специфика и периодичность формирования

План производства Т-1000 расширенный - отслеживание продаж каждого блюда по дням недели, для более точного планирования производства заготовок и планирования закупа.

Данный отчет похож на отчет "План производства Т-1000", и является его более расширенной версией. В данном отчете Вы можете увидеть "Максимальные и минимальные значения" по каждой позиции и продажи в последний день (каждого дня недели).

Основная задача отчета - сформировать среднесуточные продажи каждого блюда и на основе проходимости сформировать объемы по производству Полуфабрикатов.

Основная цель - сформировать станционные задания для производства заготовок (отчет для Шеф-Повара и Су-Шефа).

Пример отчета План производства Т-1000 расширенный:

Название блюда	День недели	Послед. день	Стандартный план	MAX отклонение	MIN отклонение
Крабовая темпура	ПН	13	19	31	13
Крабовая темпура	ВТ	8	16	29	8
Крабовая темпура	СР	7	21	29	7
Крабовая темпура	ЧТ	12	23	29	12
Крабовая темпура	ПТ	20	28	29	20
Крабовая темпура	СБ	26	37	29	26
Крабовая темпура	ВС	18	27	29	18
Крабовый крем-суп	ПН	11	17	25	8
Крабовый крем-суп	ВТ	9	14	24	10
Крабовый крем-суп	СР	5	15	24	5
Крабовый крем-суп	ЧТ	6	14	24	6
Крабовый крем-суп	ПТ	18	15	24	6
Крабовый крем-суп	СБ	4	15	24	4
Крабовый крем-суп	ВС	11	11	24	5
Красный Лотос	ПН	5	7	12	5
Красный Лотос	ВТ	1	6	12	1
Красный Лотос	СР	2	6	11	2
Красный Лотос	ЧТ	1	4	8	2
Красный Лотос	ПТ	3	4	6	3
Красный Лотос	СБ	3	9	21	4
Красный Лотос	ВС	6	6	21	4
Крит	ПН	6	5	6	3
Крит	ВТ	3	4	6	3
Крит	СР	12	6	12	3
Крит	ЧТ	6	7	12	4

Попадание в стандартный план: **3803 (72%)**

Попадание в MAX отклонение: **420 (8%)**

Попадание в MIN отклонение: **941 (18%)**

В открывшемся отчете вы видим следующую информацию:

1. Наименование блюда.

2. День недели.

3. Продажи в последний день по каждому дню недели. То есть, количество порций, проданных в последний понедельник, вторник и т.д.

4. Стандартный план. Количество порций, продаваемых в среднем за выбранный период по каждому дню недели.

5. MAX отклонение. Максимальное значение проданных позиций за выбранный период по каждому дню недели.

6. MIN отклонение. Минимальное значение проданных позиций за выбранный период по каждому дню недели.

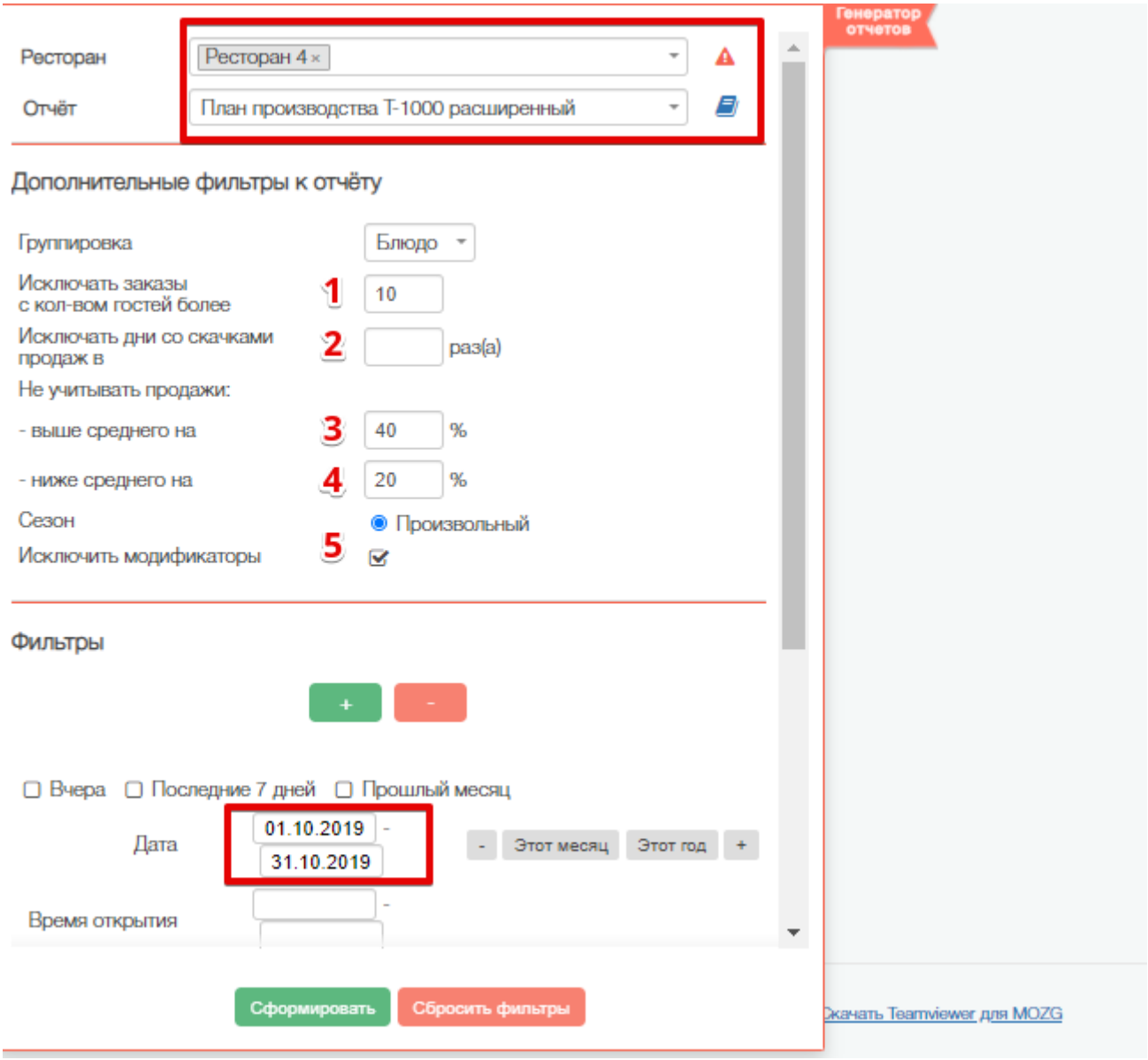
Мы рекомендуем формировать отчет **каждый понедельник** и корректировать план производства исходя из полученных данных.

Следующая страница.

План производства Т-1000 расширенный.

2. Способы построения

В Мозге данный отчет формируется из **"Генератора отчетов"**:



В дополнительных фильтрах к отчету можно проставить необходимые условия:

1. Исключать заказы с количеством гостей более... - это необходимо для того, чтобы в отчет не попадали банкеты. Так как заказы на банкет достаточно специфичны и не постоянны.

2. Исключать дни со скачками продаж - можно указать необходимое значение, чтобы данные строились по средним показателям обычных дней, исключая специфичные дни (например, разовые мероприятия)

3 и 4. Не учитывать продажи выше среднего и ниже среднего - исключить продажи блюд в % отношении к обычным дням. (например, приезд спортсменов или туристов, которые

заказывали повышенное количество блюд от Вашей обычной деятельности).

5. Исключить модификаторы - можно поставить или убрать галочку. Рекомендуем исключать модификаторы, чтобы список блюд, был не сильно большой. Но, если у Вас модификаторы являются неотъемлемой частью блюда и Вы хотите проанализировать продажи конкретных модификаторов, то галочку необходимо убрать. Например, блюдо - мороженое, с модификаторами по вкусу и Вы хотите проанализировать продажи каждого вкуса для более правильного закупа.

ВАЖНО! Не обязательно ставить условия в каждом поле, всё зависит от Ваших потребностей для анализа и специфики меню.

Все фильтры представленные на фото настроены в Мозге по-умолчанию.

Предыдущая страница / следующая страница

3. Как пользоваться отчетом План производства Т-1000 расширенный

Отчет формируется за выбранный Вами период и показывает средние продажи каждой позиции меню по дням недели.

Рассмотрим для примера одно блюдо "Крабовый крем-суп":

Фильтры:
Даты с 01.10.2019 по 31.10.2019
Рестораны: Ресторан 4
Группировка: Блюдо
Не учитывать продажи: выше среднего на 40%, ниже среднего на 20%
Сезон: Произвольный
Исключать заказы с кол-вом гостей более: 10
Исключить модификаторы: Да

Исключая: (выполняется хотя бы одно условие)
Заказы: С нулевой суммой

Название блюда	День недели	Послед. день	Стандартный план	MAX отклонение	MIN отклонение
Крабовый крем-суп	ПН	11	16	25	8
Крабовый крем-суп	ВТ	9	14	24	10
Крабовый крем-суп	СР	5	16	24	8
Крабовый крем-суп	ЧТ	5	14	24	5
Крабовый крем-суп	ПТ	19	15	24	5
Крабовый крем-суп	СБ	4	15	24	4
Крабовый крем-суп	ВС	11	11	24	5

Проанализируем данные продаж в пятницу и субботу. Как видно из таблицы, стандартный план (среднее количество продаж) - 15 порций. MAX отклонение - 24 порции. То есть, в одну из пятниц и суббот продажи превышали среднее значение на 9 порций. MIN отклонение в пятницу - 5 порций (на 10 порций меньше плана), в субботу - 4 порции (на 11 порций меньше плана.

В последнюю пятницу было продано 19 порций, что на 4 порции выше плана. А в последнюю субботу было продано 4 порции (минимальное значение в этом периоде), полученные данные говорят о том, что необходимо отследить динамику продаж по данному блюду по субботам, и при необходимости скорректировать план производства заготовок.

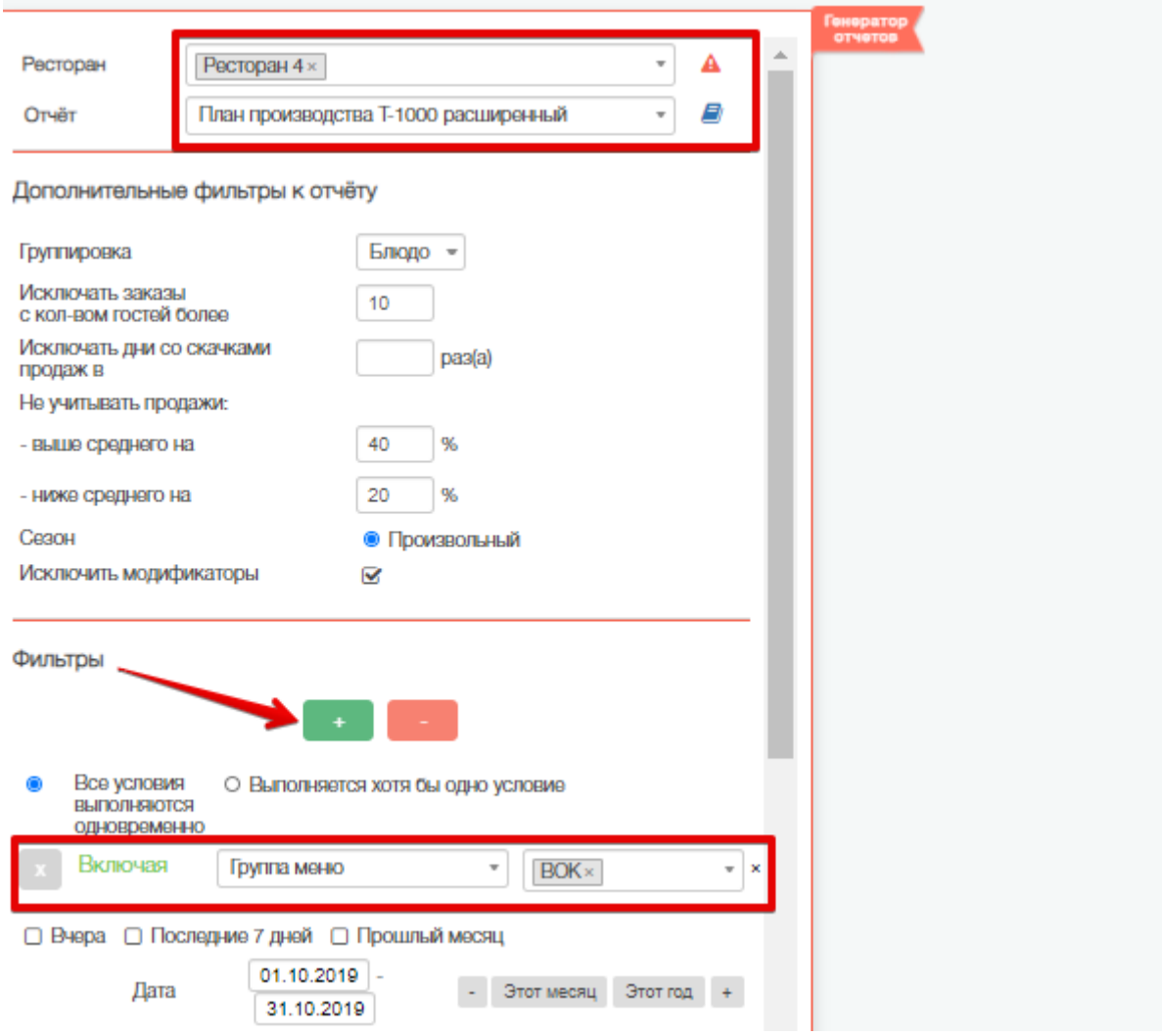
Рассмотрим другой пример - продажи блюда "Вок Тяхан с крабом":

Название блюда	День недели	Послед. день	Стандартный план	MAX отклонение	MIN отклонение
Вок Тяхан с крабом	ПН	34	55	66	34
Вок Тяхан с крабом	ВТ	21	59	66	29
Вок Тяхан с крабом	СР	27	39	92	31
Вок Тяхан с крабом	ЧТ	19	52	59	22
Вок Тяхан с крабом	ПТ	30	45	59	30
Вок Тяхан с крабом	СБ	44	54	96	44
Вок Тяхан с крабом	ВС	44	58	114	45

Как видно из таблицы, продажи блюда находятся в отрицательной динамике по каждому дню недели, согласно стандартного плана продаж. Следовательно, необходимо проанализировать продажи еще одну неделю, и при сохранившейся тенденции принимать решение о снижении плана производства заготовок.

Напомню, что мы рекомендуем работать с данным отчетом **еженедельно.** Анализировать средние продажи каждой позиции и составлять корректный план производства заготовок, который позволит Вам избежать излишних списаний.

Для удобства анализа рекомендуем использовать фильтр в "Генераторе отчетов", например, Вы хотите построить данный отчет только для группы меню "Вок":



В открывшемся отчете Вы увидите продажи только группы меню "Вок", и не придется искать

их в общем списке всех блюд:

Фильтры:

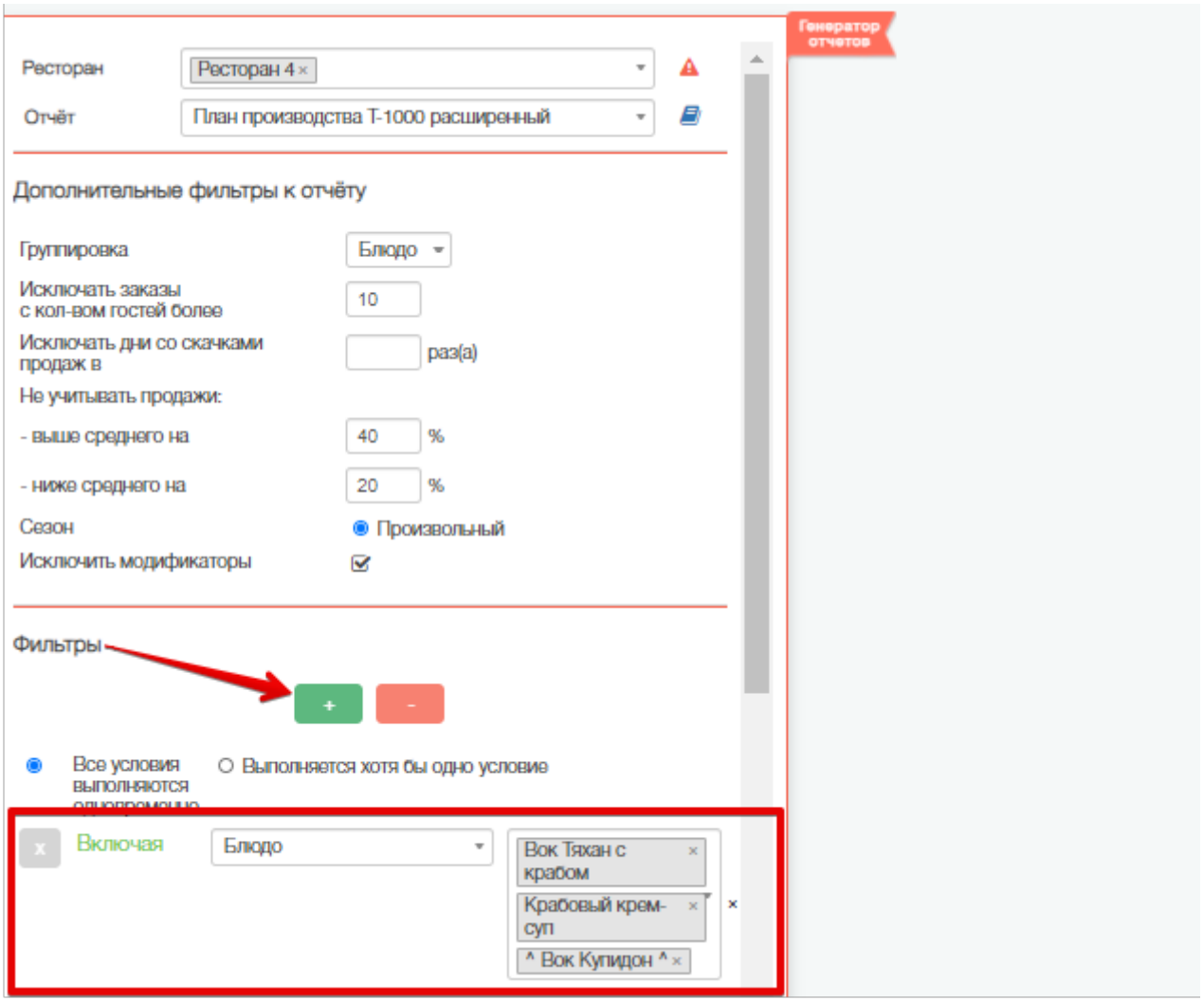
Даты с 01.10.2019 по 31.10.2019
Рестораны: Ресторан 4

Включая: (все условия выполняются одновременно)
Группы меню: ВОК
Группировка: Блюдо
Не учитывать продажи: выше среднего на 40%, ниже среднего на 20%
Сезон: Произвольный
Исключать заказы с кол-вом гостей более: 10
Исключить модификаторы: Да

Исключая: (выполняется хотя бы одно условие)
Заказы: С нулевой суммой

Название блюда	День недели	Послед. день	Стандартный план	MAX отклонение	MIN отклонение
Вок Тяхан с крабом	ПН	34	63	76	36
Вок Тяхан с крабом	ВТ	21	54	76	21
Вок Тяхан с крабом	СР	27	42	92	31
Вок Тяхан с крабом	ЧТ	18	52	62	21
Вок Тяхан с крабом	ПТ	31	45	62	31
Вок Тяхан с крабом	СБ	44	54	97	44
Вок Тяхан с крабом	ВС	44	57	114	45
Вок Шок	ПН	12	28	38	12
Вок Шок	ВТ	14	22	33	14
Вок Шок	СР	32	23	32	14
Вок Шок	ЧТ	12	31	37	13
Вок Шок	ПТ	25	34	37	21
Вок Шок	СБ	41	38	37	18
Вок Шок	ВС	14	27	37	14
Вок Японское море	ПН	2	5	9	2
Вок Японское море	ВТ	3	8	9	3
Вок Японское море	СР	7	7	9	3
Вок Японское море	ЧТ	5	7	9	4
Вок Японское море	ПТ	2	6	12	3
Вок Японское море	СБ	3	12	16	5
Вок Японское море	ВС	4	10	12	4

Или же Вы можете построить отчет только по конкретным блюдам. Например, у Вас с прошлого анализа на особом контроле находится 3 позиции и Вы хотите проанализировать только их:



В открывшемся отчете Вы увидите продажи только данных позиций меню:

Фильтры:

Даты с 01.10.2019 по 31.10.2019
Рестораны: Ресторан 4

Включая: (все условия выполняются одновременно)
Блюдо: Крабовый крем-суп, ^ Вок Купидон ^, Вок Тяхан с крабом
Группировка: Блюдо
Не учитывать продажи: выше среднего на 40%, ниже среднего на 20%
Сезон: Произвольный
Исключать заказы с кол-вом гостей более: 10
Исключить модификаторы: Да

Исключая: (выполняется хотя бы одно условие)
Заказы: С нулевой суммой

Название блюда	День недели	Послед. день	Стандартный план	MAX отклонение	MIN отклонение
Вок Тяхан с крабом	ПН	34	63	76	36
Вок Тяхан с крабом	ВТ	21	54	76	21
Вок Тяхан с крабом	СР	27	42	92	31
Вок Тяхан с крабом	ЧТ	18	52	62	21
Вок Тяхан с крабом	ПТ	31	45	62	31
Вок Тяхан с крабом	СБ	44	54	97	44
Вок Тяхан с крабом	ВС	44	57	114	45
Крабовый крем-суп	ПН	11	16	25	8
Крабовый крем-суп	ВТ	9	14	24	10
Крабовый крем-суп	СР	5	16	24	8
Крабовый крем-суп	ЧТ	5	14	24	5
Крабовый крем-суп	ПТ	19	15	24	5
Крабовый крем-суп	СБ	4	15	24	4
Крабовый крем-суп	ВС	11	11	24	5

Попадание в стандартный план: 2 (14%)

Попадание в MAX отклонение: 0 (0%)

Попадание в MIN отклонение: 10 (71%)

Также обратите внимание на сводные данные внизу таблицы:

Попадание в стандартный план: 2 (14%)

Попадание в MAX отклонение: 0 (0%)

Попадание в MIN отклонение: 9 (64%)

По трем позициям меню план продаж был выполнен всего 2 раз (14%), что уже призывает к корректировке плана производства полуфабрикатов. Также дает тему для общения с официантами и корректировке их продаж.

Предыдущая страница

Переход на страницу "Отчеты в Мозге".