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:

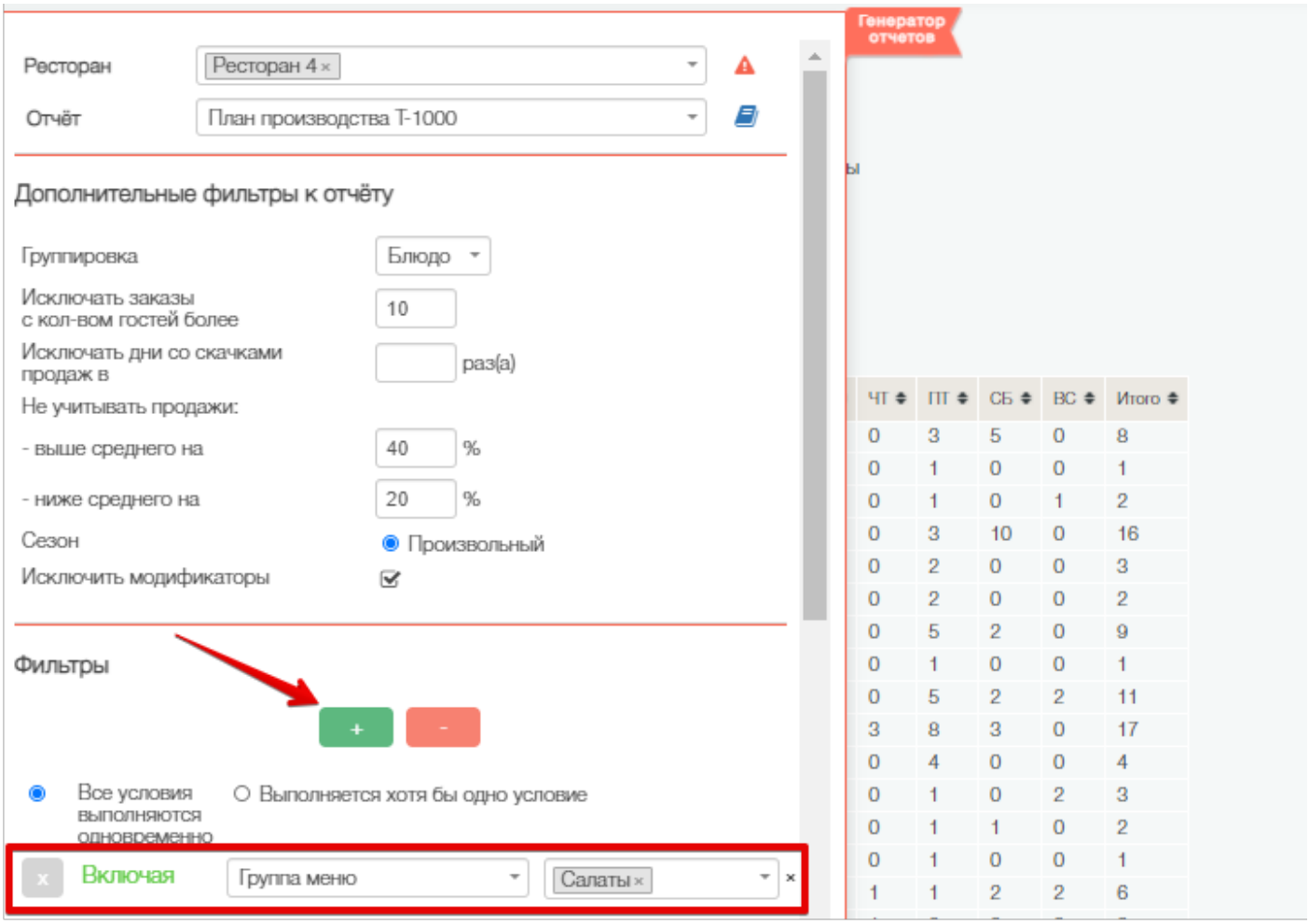
Даты с 01.10.2019 по 31.10.2019
Рестораны: Ресторан 4
Подразделения : Зал Ресторана, Веранда, Терраса, Доставка, Выносы, Показать все
Группировка: Блюдо
Не учитывать продажи: выше среднего на 40%, ниже среднего на 20%
Сезон: Произвольный
Исключать заказы с кол-вом гостей более: 10
Исключить модификаторы: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

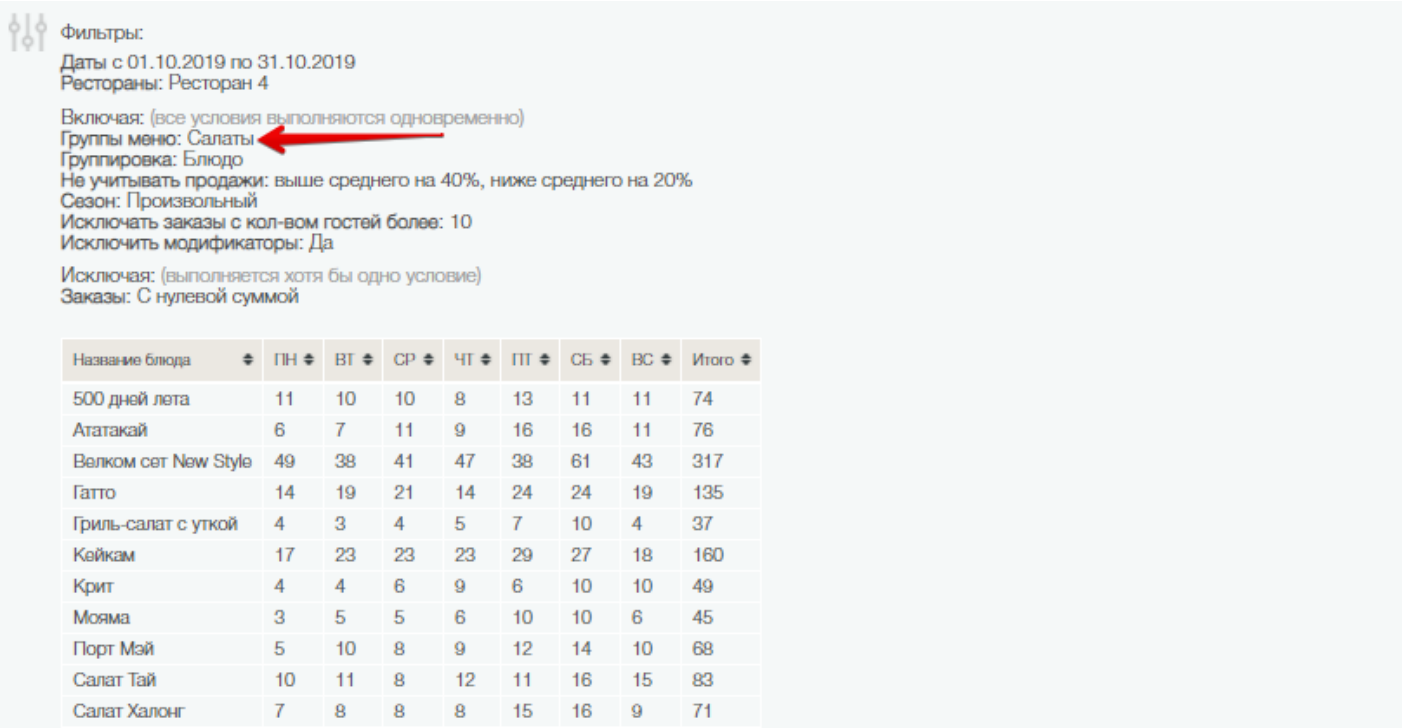
В данном примере можно увидеть существенные различия продаж по дням недели. По понедельникам и вторникам продается по 12 порций, в среду - 21 блюдо, а в субботу - 29 порций. Соотвественно, план производства заготовок должен отличаться, как в понедельник-вторник от субботы, так и в среду от вторника.

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!

Версия #6
Admin создал Mon, Nov 25, 2019 11:21 PM
Admin обновил Sat, Mar 20, 2021 1:12 PM