

Как пользоваться потенциалом?

Потенциал оптимизации результатов инвентаризации — это сумма превышений фактических значений над плановыми значениями по результатам инвентаризаций. Показывает возможный объём сокращения потерь за счёт повышения точности учёта, контроля остатков и эффективности хранения товаров.

При нажатии на значение потенциала ресторана откроется отчет «Анализ результатов инвентаризации».

    Анализ результатов инвентаризации   

Фильтры: 

Дата: с 01.05.2025 по 31.05.2025

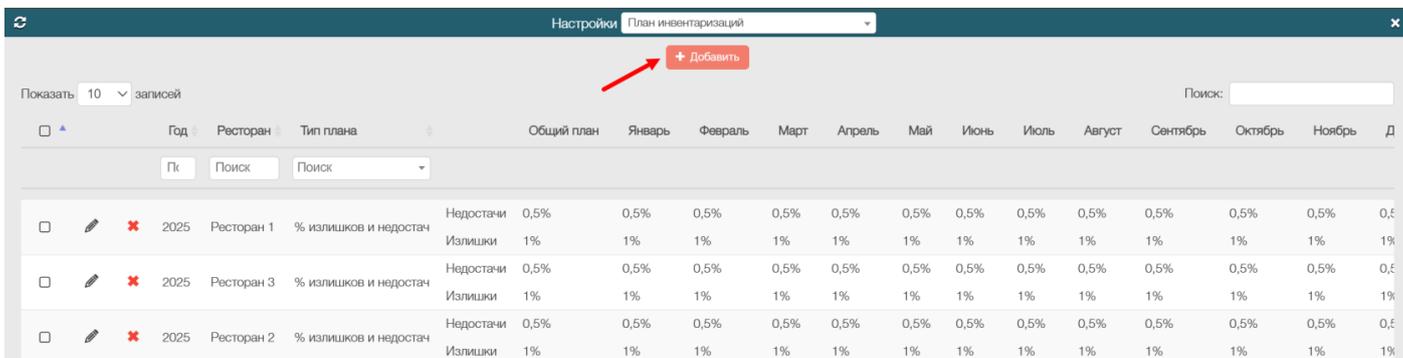
Ресторан: Ресторан 1

Итоги инвентаризации по всем категориям и ресторану "Ресторан 1"

Дата	Недостача (Сумма, руб.)	Доля недостачи к выручке, %	Излишки (Сумма, руб.)	Доля излишков к выручке, %	Результат (Сумма, руб.)	Доля к выручке, %	Сумма расхождений, руб.	Общий % расхождений к выручке	Общий % расхождений к себестоимости	Потенциал, руб.	Потенциал, %
Май 2025	-135 399,8	-1,5 %	190 841,9	2,2 %	55 442,1	0,7 %	326 241,7	3,8 %	15,8 %	194 263,6	2,3 %
Итого	-135 399,8	-1,5 %	190 841,9	2,2 %	55 442,1	0,7 %	326 241,7	3,8 %	15,8 %	194 263,6	2,3 %

Потенциал рассчитывается как разница между общим процентом расхождений выручки к плановым значениям инвентаризации.

Вы можете добавить план для анализа результатов инвентаризации через настройки — план инвентаризаций.



		План инвентаризаций																	
Показать	10 записей	Год	Ресторан	Тип плана	Общий план	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Д	Поиск:	
<input type="checkbox"/>			2025	Ресторан 1	% излишков и недостач	Недостачи 0,5%	0,5%	0,5%	0,5%	0,5%	0,5%	0,5%	0,5%	0,5%	0,5%	0,5%	0,5%	0,5%	0,5%
<input type="checkbox"/>			2025	Ресторан 3	% излишков и недостач	Недостачи 0,5%	0,5%	0,5%	0,5%	0,5%	0,5%	0,5%	0,5%	0,5%	0,5%	0,5%	0,5%	0,5%	0,5%
<input type="checkbox"/>			2025	Ресторан 2	% излишков и недостач	Недостачи 0,5%	0,5%	0,5%	0,5%	0,5%	0,5%	0,5%	0,5%	0,5%	0,5%	0,5%	0,5%	0,5%	0,5%

План можно задать по следующим показателям:

1. % излишков и % недостач от выручки;
2. Сумма излишков и сумма недостач;
3. % общих расхождений к выручке.

По умолчанию по всем ресторанам задан план в 1% по излишкам и 0,5% по недостачам. Соответственно, исходя из этих планов, формируется потенциал оптимизации результатов инвентаризации.

Версия #1

[Admin](#) создал Wed, Jul 9, 2025 12:06 PM

[Admin](#) обновил Wed, Jul 9, 2025 12:24 PM