

Прочие вопросы

Частые методические вопросы или вопросы связанные с настройками

- [Не могу найти новую группу или позицию меню и построить по ним отчет](#)
- [Причины высокой или отрицательной наполняемости.](#)
- [Какие действия в IIKO и RK могут повлиять на данные в MOZG`е?](#)
- [Как проверить, используются ли в Вашем ресторане «Типы заказов»?](#)
- [Что делать, если вместимость в Столах настроена, но в отчете «Загрузка столов» данные неверные?](#)

Не могу найти новую группу или позицию меню и построить по ним отчет

Причина.

Все новые группы или позиции по умолчанию попадают в категорию "Не задано" в отчете "Рейтинг категорий и товарных групп".

MOZG Как настроить MOZG Школа MOZG Блог Организации Настройки Лицензии Бюджет Помощь

Рейтинг категорий и товарных групп

Каждый управляющий должен контролировать баланс между продажами бара и кухни. Это соотношение должно быть постоянно, допускаются минимальные отклонения. Учитываются только товары, проданные за реальные деньги.

Фильтры:
Прошлый месяц
Даты с 01.07.2021 по 31.07.2021
Рестораны:
Подразделения: Зал, Летняя терраса, Доставка, Без стола, Ларек
Группы методов оплаты: Реальные деньги
Прибавлять себестоимость модификаторов: Да
Включить группы с нулевыми суммами: Нет
Исключения: (все условия выполняются одновременно)
Категории меню: Кухня прочее, Бар прочее, Кальяны, Услуги и прочее, Ланч
Заказы: С нулевой суммой

Разбивка на таблицы: По категориям

№	Категория	Число позиций в меню, шт.	Среднее кол-во позиций на гостя, шт. (с учетом ПК)	Среднее кол-во позиций на заказ, шт.	Средняя цена позиции, руб.	С/С ресторанов, %	С/С продаж, %	Дельта с/с ресторанов и продаж, %	Объем продаж без учета ПК, шт.	% от общего объема продаж	Выручка, руб.	% от общей выручки
1	Кухня меню	402	2	6,7	168	20,5%	29,2%	+8,7%	63 185	70%	10 598 423	69%
2	Безо стола	124	0,5	0,9	369	27,2%	30,5%	+3,4%	8 165	9%	3 011 075	19,6%
3	Безо ПК/А	68	0,9	2	90	19,1%	25,8%	+6,7%	18 454	20,4%	1 656 776	10,8%
4	Не задано	16	0	0,1	182	19,5%	24,3%	+4,8%	523	0,6%	94 899	0,6%
Итого		610	3,4	9,6	170	21,4%	29,1%	+7,6%	90 327	100%	15 361 173	100%

АВС-анализ Двойной поток чеков Динамика

Программа не может определить в какую категорию правильно переместить.

Не возможно построить отчеты с участием новинок, пока они будут в категории "Не задано".

Вариант решения.

Как переместить группу или позицию показано в разделе ["Категории и Порционный коэффициент" \(ссылка\)](#).

Причины высокой или отрицательной наполняемости.

1. Если при построении отчета было обнаружено, что у официанта высокая, низкая или отрицательная наполняемость, то в этом случае нужно проверить:

- правильность указания порционного коэффициента всем позициям в меню и отсутствие категории "Не задано":

- отчет ABC анализ для проверки порционного коэффициента

- отчет Рейтинг категорий и товарных групп проверка на отсутствие категории "Не задано"

- правильность указания гостей в заказе

- можно использовать отчет Поток чеков и на полученных данных можно сделать несколько предположений:

1. официант занижает гостей в заказе или указывает 1 заказ = 1 гостю, на что это будет влиять - у официанта будет один из низких показателей в колонке Среднее кол-во гостей в заказе и один из самых высоких показателей в наполняемости блюд и напитков в сравнении с другими официантами;
2. официант указывает верное кол-во гостей,

Какие действия в ІІКО и RK могут повлиять на данные в MOZG`e?

Что происходит при переезде на другой сервер?

В зависимости от типа переезда:

- Если база целиком переезжает на другой сервер/сетевой адрес/буз - в настройках импорта меняется адрес сервера/имя базы;
- Если база новая - с нуля настраивается источник импорта, импортируются данные и настраиваются справочники в Mozg'e.

Импорт полностью останавливается, данные не поступают. Требуется связаться с техподдержкой для проведения настроек.

Если компания удаляет блюдо у себя в СА, что происходит?

Удаленное в СА блюдо сохраняется в Mozg'e, так как данные по продажам этого блюда за прошедший период необходимы для аналитики.

Если блюдо просто переименовали и перенесли в новую группу с новой ттк, что будет?

Если карточка блюда была не удалена, а изменилось только название, то Mozg считает его карточкой без изменений, так как id (уникальный идентификатор) блюда в базе данных не изменилось. В таком случае требуется реимпорт справочников.

Поменяли как-то структуру в ІІКО?

По умолчанию изменения в структуре автоматически подтягиваются в Mozg со следующим импортом. Но, как и в примере с карточками блюд, если залы (отделения) были просто отредактированы, а не созданы вновь, может потребоваться ручная перегрузка справочников.

Если в ІІКО вносились изменения в с\с за прошлый период?

Отредактированные задним числом данные, по уже проведенным документам, воспринимаются системой как старые, так как в базе не меняется их id (уникальный идентификатор) - любая система опирается на идентификатор, а не на содержимое. Поэтому

нужен реимпорт за изменённый период.

Что будет, если изменить концепции в ІІКО?

В этом случае заведение придётся выгружать повторно в MOZG с обновлёнными данными. Понадобится так же несколько дней на настройку справочников с нашей стороны.

Как проверить, используются ли в Вашем ресторане «Типы заказов»?

В генераторе отчетов необходимо выбрать интересующий Вас ресторан, выбрать все подразделения и построить отчет «Поток чеков» с группировкой «Тип заказа»:

Отчёт Поток чеков

Дополнительные фильтры к отчёту

Среднее кол-во позиций на гостя

Формировать только по реальным деньгам ☒ ?

Расширенная версия ☐ ?

Формировать по чекам ☐ ?

Поменять местами строки и колонки (транспонировать) ☐

Формировать по средним значениям ☐ ?

Группировка 1 Тип заказа x

Группировка 2 (пусто)

Группировка 3 (пусто)

В сформированном отчете Вы сможете увидеть используются ли в Вашем ресторане типы заказов и какие именно:

Подразделения : Зал, Летняя терраса, Доставка, Вынос, Кейтеринг, [Показать все](#)
Группы методов оплаты: Реальные деньги

Тип заказа	Выручка, руб.		Кол-во заказов, шт.		Средний чек на заказ, руб.		Кол-во гостей		Среднее кол-во гостей в заказе		Средний чек на гостя, руб.		Среднее кол-во блюд на гостя (с учетом ПК)		Среднее кол-во напитков на гостя (с учетом ПК)
	6 980 464	92%	2 212	83%	3 156		5 170	92%	2,3		1 350		3		2,3
Доставка курьером	633 482	8%	450	17%	1 408		450	8%	1		1 408		4,6		0,8
Всего	7 613 946		2 662		2 860		5 620		2,1		1 355		3,1		2,2

В данном случае у ресторана «Доставка» проводится специальным типом заказа. Теперь Вы можете создать отдельный Зал для «Доставки» и выделить его в отдельное Подразделение. (Читайте об этом в [соответствующем разделе Блога](#)).

Что делать, если вместимость в Столах настроена, но в отчете «Загрузка столов» данные неверные?

Бывают ситуации, когда при построении отчета «Загрузка столов» Вы видите неверный показатель вместимости, но Вы настраивали их в Настройках Столов:

Подразделения: Зал							
№ стола	Кол-во чеков	Кол-во гостей	Вместимость	Коэффициент загрузки - среднее кол-во гостей за столиком	% загрузки стола	Продажи всего	Средний чек на гостя
1	90	167	2	1,86	93	1 068 496	6 398
2	31	53	2	1,71	85	360 360	6 799
3	82	153	2	1,87	93	1 061 863	6 940
4	48	96	2	2	100	731 423	7 619
5	54	216	8	4	50	2 043 030	9 458
6	50	186	8	3,72	47	2 133 054	11 468
7	49	210	8	4,29	54	1 868 900	8 900
8	72	156	4	2,17	54	1 271 402	8 150
9	65	156	4	2,4	60	1 661 231	10 649
10	66	202	4	3,06	77	1 899 150	9 402
11	108	275	4	2,55	64	2 242 053	8 153
12	128	326	4	2,55	64	2 721 774	8 349
13	130	300	4	2,31	58	2 580 765	8 603
14	83	189	4	2,28	57	1 590 006	8 413
15	69	190	4	2,75	69	1 761 925	9 273
16	51	117	4	2,29	57	870 386	7 439
17	32	68	2	2,13	106	574 541	8 449
18	8	22	2	2,75	138	188 980	8 590
19	26	48	2	1,85	92	385 792	8 037
20	81	114	100	1,41	1	872 300	7 652
21	24	40	1	1,67	167	273 240	6 831
22	26	38	1	1,46	146	209 110	5 503
23	10	13	1	1,3	130	37 180	2 860
24	23	35	1	1,52	152	279 620	7 989

Причин некорректных данных может быть несколько.

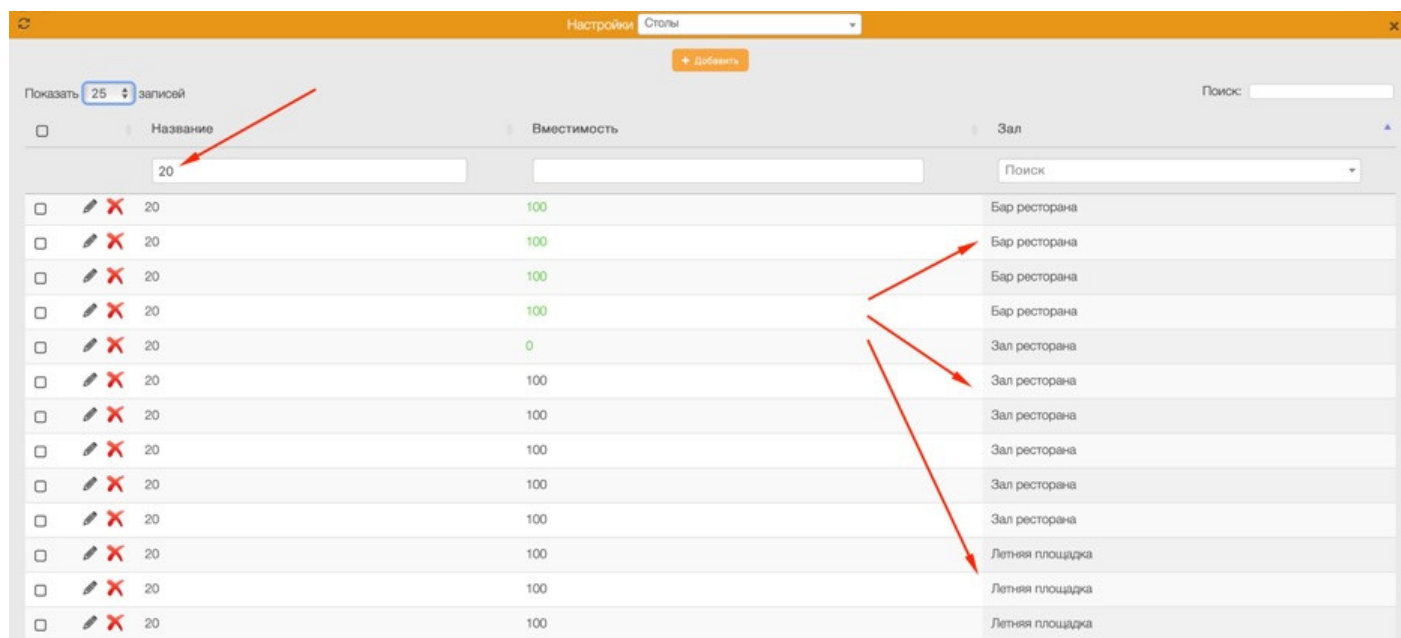
Во-первых, несколько ресторанов с одинаково названными залами, например, Зал ресторана, и с одинаковой нумерацией столов, например, столы от 1 до 25.

Во-вторых, бардак в системе автоматизации – множество одинаково названных залов и

столов, в том числе, удаленные и неиспользуемые.

Ваша задача – выявить именно тот стол, который на данный момент является активным, через который осуществляются продажи и, который входит в данное подразделение, так как в одно подразделение может входить несколько залов.

Для этого открываем Столы в Настройках и находим все 20 столы, которые есть в вашем ресторане:



	Название	Вместимость	Зал
<input type="checkbox"/>	20		Поиск
<input type="checkbox"/>	20	100	Бар ресторана
<input type="checkbox"/>	20	100	Бар ресторана
<input type="checkbox"/>	20	100	Бар ресторана
<input type="checkbox"/>	20	100	Бар ресторана
<input type="checkbox"/>	20	0	Зал ресторана
<input type="checkbox"/>	20	100	Зал ресторана
<input type="checkbox"/>	20	100	Зал ресторана
<input type="checkbox"/>	20	100	Зал ресторана
<input type="checkbox"/>	20	100	Зал ресторана
<input type="checkbox"/>	20	100	Зал ресторана
<input type="checkbox"/>	20	100	Зал ресторана
<input type="checkbox"/>	20	100	Летняя площадка
<input type="checkbox"/>	20	100	Летняя площадка
<input type="checkbox"/>	20	100	Летняя площадка

Как видно из таблицы, в ресторане множество столов, имеющих нумерацию 20, в том числе они относятся к разным залам: Бар ресторана, Зал ресторана и Летняя площадка.

Следовательно, Ваша задача выяснить, 20 Стол какого из залов отражается в отчете «Загрузка столов». Для этого необходимо построить отчет «Поток чеков» с Группировкой 1 - «Зал» и Группировкой 2 – «Стол»:

Подразделение

Зал x



Отчёт

Поток чеков

Дополнительные фильтры к отчёту

Среднее кол-во позиций

на гостя

Формировать только по реальным деньгам ☒ ?

Расширенная версия ☐ ?

Формировать по чекам ☐ ?

Поменять местами строки и колонки (транспонировать) ☐

Группировка 1

Зал

Группировка 2

Стол

Группировка 3

(пусто)

В открывшемся отчете Вы увидите к какому залу относится интересующий Вас стол:

Подразделения: Зал
Группы методов оплаты: Реальные деньги

Зал	Стол	Выручка, руб.		Кол-во заказов, шт.		Средний чек на заказ, руб.		Кол-во гостей		Среднее кол-во гостей в заказе		Средний чек на гостя, руб.		Среднее кол-во блюд на гостя (с учетом ПК)
Бар ресторана	20	872 300	3%	81	6%	10 769		114	3%	1,4		7 652		1
Бар ресторана	21	273 240	1%	24	2%	11 385		40	1%	1,7		6 831		1,1
Бар ресторана	22	209 110	0,7%	26	2%	8 043		38	1%	1,5		5 503		0,6
Бар ресторана	23	35 310	0,1%	9	0,6%	3 923		12	0,4%	1,3		2 943		0,2
Бар ресторана	24	279 620	1%	23	2%	12 157		35	1%	1,5		7 989		1,2
Бар ресторана	25	37 950	0,1%	6	0,4%	6 325		9	0,3%	1,5		4 217		0,7
Зал ресторана	1	1 068 496	4%	90	6%	11 872		167	5%	1,9		6 398		1,5
Зал ресторана	2	360 360	1%	31	2%	11 625		53	2%	1,7		6 799		1,7
Зал ресторана	3	1 061 863	4%	82	6%	12 950		153	5%	1,9		6 940		1,7
Зал ресторана	4	731 423	3%	48	3%	15 238		96	3%	2		7 619		2,1
Зал ресторана	5	2 043 030	7%	54	4%	37 834		216	6%	4		9 458		2,6
Зал ресторана	6	2 133 054	7%	50	4%	42 661		186	6%	3,7		11 468		2,9
Зал ресторана	7	1 868 900	7%	49	3%	38 141		210	6%	4,3		8 900		2
Зал ресторана	8	1 271 402	4%	72	5%	17 658		156	5%	2,2		8 150		2,1
Зал ресторана	9	1 661 231	6%	65	5%	25 557		156	5%	2,4		10 649		2,9
Зал ресторана	10	1 899 150	7%	66	5%	28 775		202	6%	3,1		9 402		2,3
Зал ресторана	11	2 242 053	8%	108	8%	20 760		275	8%	2,5		8 153		2,3
Зал ресторана	12	2 721 774	10%	128	9%	21 264		326	10%	2,5		8 349		2,5
Зал ресторана	13	2 580 765	9%	130	9%	19 852		300	9%	2,3		8 603		2,2
Зал ресторана	14	1 590 006	6%	83	6%	19 157		189	6%	2,3		8 413		2,3
Зал ресторана	15	1 713 800	6%	68	5%	25 203		188	6%	2,8		9 116		2,1
Зал ресторана	16	843 876	3%	50	4%	16 878		116	3%	2,3		7 275		1,6

Следовательно, теперь Вы понимаете, что 20 стол относится к Залу «Бар ресторана», возвращаетесь в Настройки Столов и выбираете, интересующий Вас Зал.

Название	Вместимость	Зал
20		Бар ресторана
20	100	Бар ресторана
20	100	Бар ресторана
20	100	Бар ресторана
20	100	Бар ресторана
20	100	Бар ресторана
20	100	Бар ресторана

Тем не менее, Вы можете увидеть следующую картину – в одном зале находится сразу 20 столов с одинаковой нумерацией. Рекомендуем вносить изменения в каждый из столов постепенно, и отслеживать произошло ли изменение в отчете «Загрузка столов», в случае не изменения отчета возвращать показатель в соответствующий стол, возможно, он относится к другому ресторану, у которого такое же название зала и нумерация столов.

Находите, тот стол, через который осуществляются продажи в Вашем ресторане:

Название	Вместимость	Зал
20		Бар ресторана
<input type="checkbox"/>	20	100
<input type="checkbox"/>	20	100
<input type="checkbox"/>	20	100
<input type="checkbox"/>	20	100
<input type="checkbox"/>	20	100
<input type="checkbox"/>	20	1

И получаете корректный отчет «Загрузка столов»:

Подразделения: Зал							
№ стола	Кол-во чеков	Кол-во гостей	Вместимость	Коэффициент загрузки - среднее кол-во гостей за столиком	% загрузки стола	Продажи всего	Средний чек на гостя
1	90	167	2	1,86	93	1 068 496	6 398
2	31	53	2	1,71	85	360 360	6 799
3	82	153	2	1,87	93	1 061 863	6 940
4	48	96	2	2	100	731 423	7 619
5	54	216	8	4	50	2 043 030	9 458
6	50	186	8	3,72	47	2 133 054	11 468
7	49	210	8	4,29	54	1 868 900	8 900
8	72	156	4	2,17	54	1 271 402	8 150
9	65	156	4	2,4	60	1 661 231	10 649
10	66	202	4	3,06	77	1 899 150	9 402
11	108	275	4	2,55	64	2 242 053	8 153
12	128	326	4	2,55	64	2 721 774	8 349
13	130	300	4	2,31	58	2 580 765	8 603
14	83	189	4	2,28	57	1 590 006	8 413
15	69	190	4	2,75	69	1 761 925	9 273
16	51	117	4	2,29	57	870 386	7 439
17	32	68	2	2,13	106	574 541	8 449
18	8	22	2	2,75	138	188 980	8 590
19	26	48	2	1,85	92	385 792	8 037
20	81	114	1	1,41	141	872 300	7 652
21	24	40	1	1,67	167	273 240	6 831
22	26	38	1	1,46	146	209 110	5 503
23	10	13	1	1,3	130	37 180	2 860
24	23	35	1	1,52	152	279 620	7 989