

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.](#)
- [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".

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)
Категория 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 заказ, шт. (в учетом ПК)	Среднее кол-во позиций на заказ, шт.	Средняя цена позиции, руб.	С/С рецептов, %	С/С продаж, %	Дельта С/С рецептов и продаж, %	Объем продаж без учета ПК, шт.	% от общего объема продаж	Выручка, руб.	% от общей выручки
1	Кухня меню	402	2	6,7	188	20,5%	29,2%	+8,7%	63 185	70%	10 598 423	69%
2	Без меню	124	0,5	0,9	389	27,2%	30,5%	+3,4%	8 165	9%	3 011 075	19,6%
3	Без Б/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%

Свернуть все отчеты

ABC-анализ Двойной поток чеков Динамики

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,

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)
Доставка курьером	6 980 464	92%	2 212	83%	3 156	5 170	92%	2,3	1 350	3	2,3
	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 столов, которые есть в вашем ресторане:

Название	Вместимость	Зал
20		Поиск
20	100	Бар ресторана
20	0	Зал ресторана
20	100	Летняя площадка
20	100	Летняя площадка
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

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
20	100	Бар ресторана
20	1	Бар ресторана

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