

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,

Версия #3

[Admin](#) создал Sun, Nov 14, 2021 7:57 AM

[Admin](#) обновил Mon, Mar 13, 2023 5:01 PM