

Управление выручкой

Отчет предназначен для изучения динамики выручки и дальнейшего глубокого анализа изменения показателей. Построив «Управление выручкой» можно понять, какие именно факторы стали причиной изменений.

- [Построение отчета](#)
- [Как пользоваться отчетом](#)

Построение отчета

Динамику выручки рекомендуется отслеживать в разрезе каждого отдельного направления деятельности ресторана, т.е. разделять доставку и заказы с собой от подразделений, к которым относится обслуживание гостей за столами. Можно делать сравнения LFL (с аналогичным периодом прошлого года). Если ресторан работает менее года, можно отслеживать показатели от месяца к месяцу, задав соответствующие периоды в генераторе отчетов. Отчет строится только по методам оплаты, относящимся к Реальным деньгам.

Ресторан

Ресторан 4 ×

Подразделения

Зал Ресторана ×

Отчет

Управление выручкой

Дополнительные фильтры к отчёту

Отчёт строится по реальным деньгам ?

Среднее кол-во позиций: ☐ на заказ ☒ на гостя

Использовать мотивационный ПК ☐ ?

Считать длительность заказов по прчекам: ☒

Фильтры

+

-

☐ Вчера ☐ Посл. 7 дней ☐ Прошлый месяц ☐ Текущий месяц

Дата

01.04.2022 - 30.04.2022

-

Этот месяц

Этот год

+

Сравнить с периодом

01.04.2021 - 30.04.2021

-

Этот месяц

Этот год

+

Сформировать

Сбросить фильтры

Генератор отчетов

Необходимо выполнить импорт (инструмент)

Как пользоваться отчетом

Рассмотрим на примере показателей ресторана за период с 1 по 30 апреля 2022 года в сравнении с предыдущим годом. После построения отчета в рабочем поле формируется таблица «Динамика ключевых показателей». Под таблицей динамика каждого показателя представлена в виде графика.

Динамика ключевых показателей

В данном разделе отражается изменение ключевых показателей ресторана по сравнению с выбранным периодом. В последней колонке указан алгоритм "чтения" отчета с подробным описанием каждого показателя.

Параметр	с 1 апреля 2021 по 30 апреля 2021	с 1 апреля 2022 по 30 апреля 2022	Динамика		Как пользоваться отчетом? Рекомендации и подсказки
Среднесуточная выручка	761 363 руб.	860 820 руб.	+99 457 руб.	+13%	Шаг 1. Выручка ресторана меняется по причине динамики количества гостей и среднего чека. Выясните, какой фактор оказал влияние в вашем случае. ?
Выручка за выбранный период	22 840 897 руб.	25 824 598 руб.	+2 983 701 руб.	+13%	
Количество дней в сравниваемых периодах	30 дней	30 дней			
⊕ Причина динамики выручки N1: среднесуточная посещаемость	326 чел.	344 чел.	+18 чел.	+6%	Шаг 2. При анализе гостевого потока учитывайте тот факт, что гости ... Показать все
⊕ Причина динамики выручки N2: средний чек на гостя	2 333 руб.	2 499 руб.	+166 руб.	+7%	Шаг 3. Средний чек в ресторане меняется, если вы изменили цены, ... Показать все
⊕ Прочие параметры чека					

Два ключевых фактора, которые влияют на выручку – это количество гостей и средний чек.

Параметр	с 1 апреля 2021 по 30 апреля 2021	с 1 апреля 2022 по 30 апреля 2022	Динамика	
Среднесуточная выручка	761 363 руб.	860 820 руб.	+99 457 руб.	+13%
Выручка за выбранный период	22 840 897 руб.	25 824 598 руб.	+2 983 701 руб.	+13%
Количество дней в сравниваемых периодах	30 дней	30 дней		
⊕ Причина динамики выручки N1: среднесуточная посещаемость	326 чел.	344 чел.	+18 чел.	+6%
⊕ Причина динамики выручки N2: средний чек на гостя	2 333 руб.	2 499 руб.	+166 руб.	+7%
⊕ Прочие параметры чека				

В сравнении с прошлым годом на 13% вырос как общий объем выручки, так и среднесуточный показатель. Причиной роста стали увеличение среднесуточного гостепотока на 6% (+18 чел.) и среднего чека – на 7% (+166 руб.).

На основе полученных данных определим причины динамики выручки более детально – среднесуточную посещаемость. Нажав на "+" разворачиваем блоки таблицы «Причина 1» и «Причина 2».

Причина динамики выручки N1: среднесуточная посещаемость	326 чел.	344 чел.	+18 чел.	+6%
Диагностика качественных параметров чека:				
Изменения по длительности визита ?	144 мин.	163 мин.	+19 мин.	+13%
Изменения по платежеспособности	4 535 руб.	5 226 руб.	+691 руб.	+15%
Изменения по группам визита (кол-во гостей в заказе) ?	1,9 чел.	2,1 чел.	+0,1 чел.	+8%
Всего гостей за период	9 789 чел.	10 333 чел.	+544 чел.	+6%
Причина динамики выручки N2: средний чек на гостя	2 333 руб.	2 499 руб.	+166 руб.	+7%
Причина динамики величины чека N1: изменилась наполняемость ?	-10% ?			
Среднее количество блюд на гостя (с учетом ПК) ?	3,18 шт.	2,72 шт.	-0,45 шт.	-14%
Среднее количество напитков на гостя (с учетом ПК) ?	2,89 шт.	2,71 шт.	-0,18 шт.	-6%
Наполняемость блюд и напитков на официанта ?				
Причина динамики среднего чека N2: изменились цены*	+20% ?			
Средняя стоимость блюда ?	471 руб.	562 руб.	+91 руб.	+19%
Средняя стоимость напитка ?	282 руб.	351 руб.	+69 руб.	+25%
Средняя стоимость позиции (без учета ПК)	380 руб.	455 руб.	+75 руб.	+20%

За год выросли показатели длительности визита (+19 мин. и 13%), платежеспособности (+691 руб. 15%), и количество гостей в заказе (+0,1 чел. +8%).

При этом динамика наполняемости заказа показывает отрицательные значения как по количеству блюд (-14%), так по позициям бара (-6%). Одной гипотез об отрицательной динамики может быть рост цен по кухне (+19%) и бару (+25). При этом рост среднего чека, вероятно, обусловлен ростом цен, так как наполняемость снизилась.

Обратите внимание на приставку «С учетом ПК». ПК - это «Порционный коэффициент». Это специальная настройка каждого блюда в Мозге, которая позволяет делать актуальную сверку динамики глубины заказа. Подробнее о настройке ПК можно почитать в разделе «[Настройка Справочников](#)»

Каждый показатель можно рассмотреть подробно в дополнительном отчете нажав на название. Для примера рассмотрим вероятную причину динамики выручки, перейдя в отчет «Поток чеков». Он будет построен с соответствующими группировками: по дням недели и времени открытия, по длительности и суммам заказа – и сформирован по средним значениям. Рассмотрим на примере группировке по длительности гостевого визита. Обратите внимание, что вложенные отчеты строятся по средним значениям, есть возможность изменить их на абсолютные.

Длительность, мин.	Выручка, руб. <div><div></div></div>		Кол-во заказов, шт. <div><div></div></div>		Средний чек на заказ, руб. <div><div></div></div>		Кол-во гостей <div><div></div></div>		Среднее кол-во гостей в заказе <div><div></div></div>		Средний чек на гостя, руб. <div><div></div></div>		Среднее кол-во блюд на гостя (с учетом ПК) <div><div></div></div>		Среднее кол-во напитков на гостя (с учетом ПК) <div><div></div></div>		Средняя цена блюда, руб. <div><div></div></div>		Средняя цена напитка, руб. <div><div></div></div>	
0-45																				
01.04.2022 - 30.04.2022	96 801	11 %	48	29 %	2 018	72	21 %	1,5	1 351	2,4	2,0	411	190							
01.04.2021 - 30.04.2021	95 987	13 %	55	32 %	1 761	76	23 %	1,4	1 271	2,7	1,9	332	186							
Динамика	+0.8% +814,0		-12% -6,5		+14.6% +256,9	-5.1% -3,8		+7.9% +0,1	+6.2% +79,4	-13.4% -0,4		+23.7% +78,7	+1.9% +3,5							
45-90																				
01.04.2022 - 30.04.2022	257 574	30 %	61	37 %	4 213	126	36 %	2,1	2 050	2,8	2,1	524	296							
01.04.2021 - 30.04.2021	247 662	33 %	61	36 %	4 045	121	37 %	2,0	2 054	3,3	2,4	459	225							
Динамика	+4% +9 912,5		-0.2% -0,1		+4.2% +168,8	+4.2% +5,1		+4.4% +0,1	-0.2% -3,9	-17.1% -0,6	-13.7% -0,3	+14.2% +65,2	+31.6% +71,0							
90-120																				
01.04.2022 - 30.04.2022	131 428	15 %	19	11 %	6 942	47	14 %	2,5	2 802	2,9	2,8	625	344							
01.04.2021 - 30.04.2021	124 287	16 %	18	11 %	6 816	44	14 %	2,4	2 818	3,5	3,3	529	301							
Динамика	+5.7% +7 140,8		+3.8% +0,7		+1.8% +125,1	+6.3% +2,8		+2.4% +0,1	-0.6% -16,0	-15.5% -0,5	-14.1% -0,5	+18% +95,5	+14.1% +42,4							
120-9999																				
01.04.2022 - 30.04.2022	375 017	44 %	37	22 %	10 218	100	29 %	2,7	3 741	2,9	4,2	671	445							
01.04.2021 - 30.04.2021	293 428	39 %	34	20 %	8 647	86	26 %	2,5	3 407	3,3	4,2	560	358							
Динамика	+27.8% +81 589,3		+8.2% +2,8		+18.2% +1 571,3	+16.4% +14,1		+7.6% +0,2	+9.8% +334,8	-13.6% -0,4		+19.8% +110,9	+24.4% +87,1							

На фоне общего роста объема выручки можно отметить, что средний чек не сильно изменился, а вот наполняемость снизилась, причиной могло стать увеличение цен в меню или, к примеру, увеличение веса порции.

По аналогичной схеме изучить динамики показателей можно по другим группировкам отчета «Поток чеков», нажав на показатель «Всего гостей за период», перейдем в «Поток чеков» с группировкой по дням недели.

День недели	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 количество напитков на гостя (с учетом ПК) 		Средняя цена блюда, руб. 		Средняя цена напитка, руб. 	
ПН																				
01.04.2022 - 30.04.2022	575 621	10 %	113	10 %	5 117	233	10 %	2,1	2 470	3,0	2,8	539	302							
01.04.2021 - 30.04.2021	509 889	10 %	123	11 %	4 145	235	10 %	1,9	2 174	3,2	2,7	464	253							
Динамика	+12.9% +65 732,7		-8.5% -10,5		+23.4% +971,2	-0.6% -1,5		+8.6% +0,2	+13.6% +296,1	-6.2% -0,2	+2.9% +0,1	+16.2% +75,0	+19.5% +49,3							
ВТ																				
01.04.2022 - 30.04.2022	662 436	11 %	118	10 %	5 638	248	11 %	2,1	2 671	3,0	3,0	552	336							
01.04.2021 - 30.04.2021	630 848	12 %	140	12 %	4 514	265	12 %	1,9	2 383	3,3	2,8	474	298							
Динамика	+5% +31 588,8		-15.9% -22,3		+24.9% +1 123,6	-6.3% -16,8		+11.4% +0,2	+12.1% +288,3	-9.1% -0,3	+7.3% +0,2	+16.3% +77,5	+12.7% +37,9							
СР																				
01.04.2022 - 30.04.2022	742 593	13 %	144	13 %	5 175	299	13 %	2,1	2 488	2,8	2,7	577	322							
01.04.2021 - 30.04.2021	664 354	13 %	155	13 %	4 300	304	13 %	2,0	2 187	3,2	2,7	449	261							
Динамика	+11.8% +78 238,8		-7.1% -11,0		+20.3% +874,8	-1.7% -5,3		+5.8% +0,1	+13.7% +300,6	-13.6% -0,4		+28.4% +127,5	+23.3% +60,9							
ЧТ																				
01.04.2022 - 30.04.2022	860 380	15 %	158	14 %	5 437	328	14 %	2,1	2 623	2,7	2,8	549	411							
01.04.2021 - 30.04.2021	740 902	14 %	164	14 %	4 529	316	14 %	1,9	2 348	3,3	2,9	457	275							
Динамика	+16.1% +119 478,5		-3.3% -5,3		+20.1% +908,1	+3.9% +12,4		+7.4% +0,1	+11.7% +275,5	-20.3% -0,7	-5.3% -0,2	+20.2% +92,1	+49.8% +136,7							

Особенно ощутимо “просел” показатель Кол-во заказов, шт., главным образом спад заметен по вторникам, которые также характеризуются и спадом гостепотока. Необходимо выяснить, что именно происходит во вторник, что вызывает спад гостепотока.

Также по четвергам можно наблюдать наибольшую отрицательную динамику по среднему кол-ву блюд, также это единственный из представленных дней недели, показавший спад и по кол-ву напитков. При этом кол-во гостей по четвергам в сравнении с предыдущим периодом выросло, как и средние цены на блюда и напитки.

Диаграммы

Рассмотрим расположенные под таблицей диаграммы на примере графика «Динамика заказов (чеков) в сутки»

Динамика заказов (чеков) в сутки

Динамика показателей ежемесячно с начала года в сравнении с аналогичным периодом прошлого года отдельно по ресторанам сети.

	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь
Среднесут. кол-во заказов 2021 год.	132	149	160	168	177	156	195	236	204	169	113	117
Среднесут. кол-во заказов 2022 год.	122	125	139	165	213	0	0	0	0	0	0	0
Динамика	-7.8%	-16%	-13.3%	-1.9%	+20.5%							



Синим цветом показаны данные за 2021 год, розовым – за 2022 год. На графике видно, что в мае 2022 года, был рост показателя на 20,5% по отношению к маю 2021 года

Диаграмма «Анализ потока заказов по часам работы ресторанов» дает возможность определить средний поток заказов по часам работы ресторана за выбранный период, также может быть представлена в виде таблицы.