

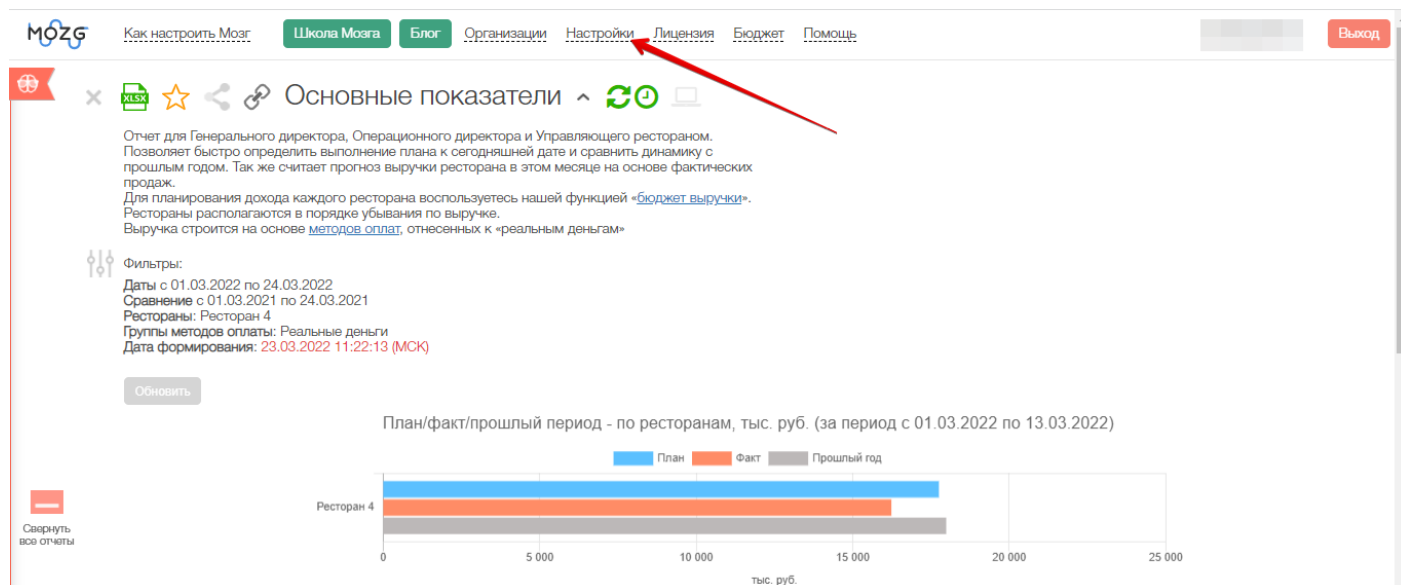
# Цеха

Цех - производственное помещение, оснащённое оборудованием, выполняющее определённую функцию и выпускающее определённую категорию продукции. Зачем нужно создавать цеха в Мозге ? Цех в Мозге являться признаком, в котором готовится блюдо и после участвует в расчете загрузки персонала кухни в отчете "Производительность труда". Также используя цеха можно отсортировать сотрудников в "Графике работы" в разделе "Сотрудники".

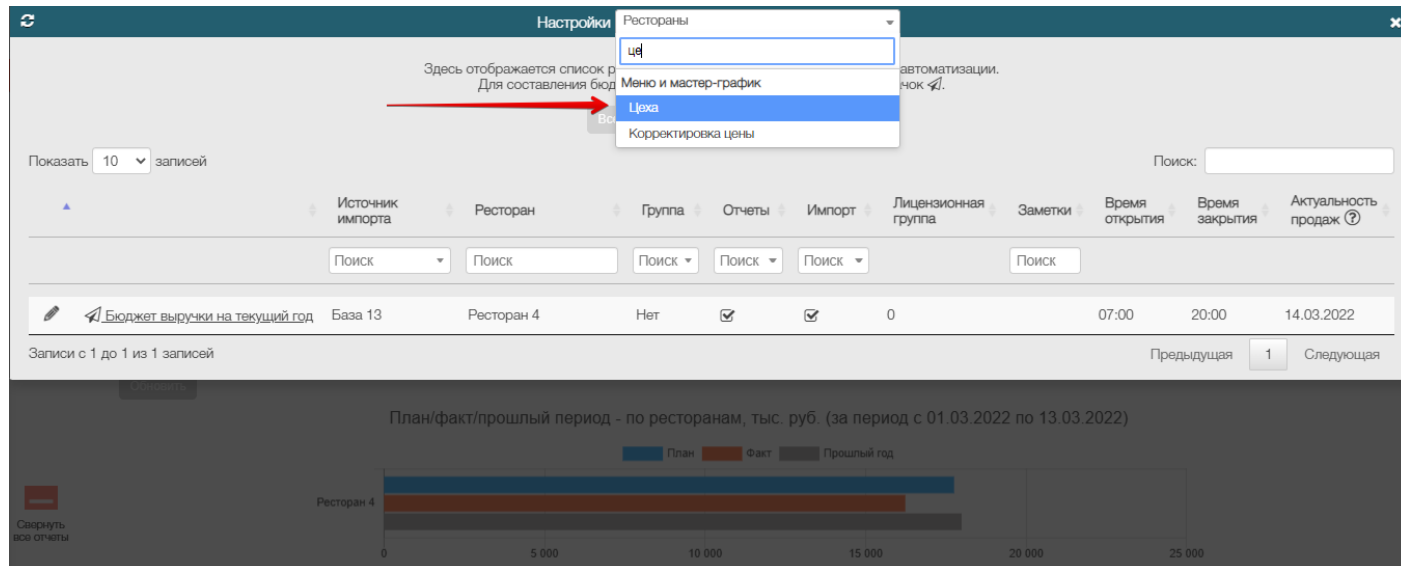
- [1. Как найти Цеха](#)
- [2. Как создать и настроить цех](#)
- [3. Как использовать цеха в отчете](#)
- [4. Как указать цех блюду](#)

# 1. Как найти Цеха

На стартовой странице - перейдите в раздел "Настройки":



Выберите раздел "Цеха" - для удобства можно воспользоваться вводом текста:



Появится форма для создания цехов или редактирование уже созданы:

☐ Формировать только по реальным данным

☐ Расширенная версия

☐ Формировать по чекам

☐ Поменять местами строки и колонки (транспонировать)

☐ Формировать по средним значениям

☐ Использовать мотивационный ГК

Группировка 1: Месяц

Группировка 2: (пусто)

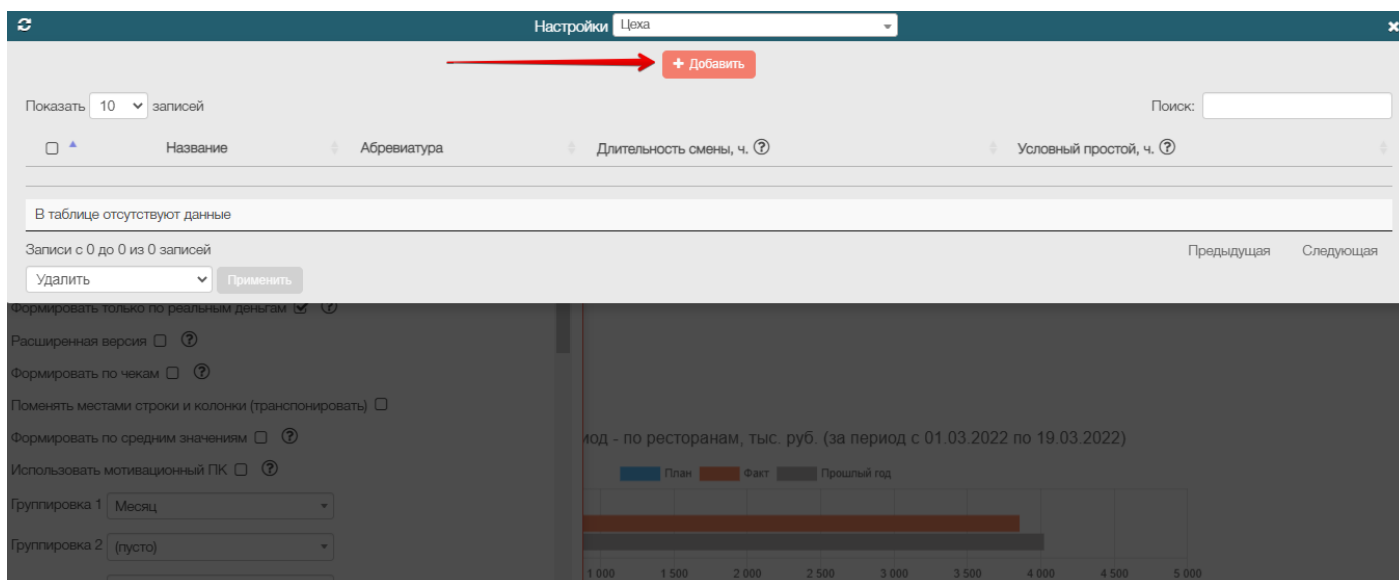
Инд - по ресторанам, тыс. руб. (за период с 01.03.2022 по 19.03.2022)

The chart displays three horizontal bars for each restaurant. The x-axis represents revenue in thousands of rubles, ranging from 1,000 to 5,000. The legend indicates that blue bars represent the Plan, orange bars represent the Fact, and grey bars represent the Previous Year.

Ресторан	План	Факт	Прошлый год
Алкоголь	~1,200	~1,200	~1,200
Бургеры	~1,200	~1,200	~1,200
Восточная кухня	~1,200	~1,200	~1,200
Закусочные	~1,200	~1,200	~1,200
Кавказская кухня	~1,200	~1,200	~1,200
Медитеранская кухня	~1,200	~1,200	~1,200
Оформление зала	~1,200	~1,200	~1,200
Паста	~1,200	~1,200	~1,200
Салаты	~1,200	~1,200	~1,200
Супы	~1,200	~1,200	~1,200
Теплая выпечка	~1,200	~1,200	~1,200
Холодная выпечка	~1,200	~1,200	~1,200
Шашлык	~1,200	~1,200	~1,200
Японская кухня	~1,200	~1,200	~1,200

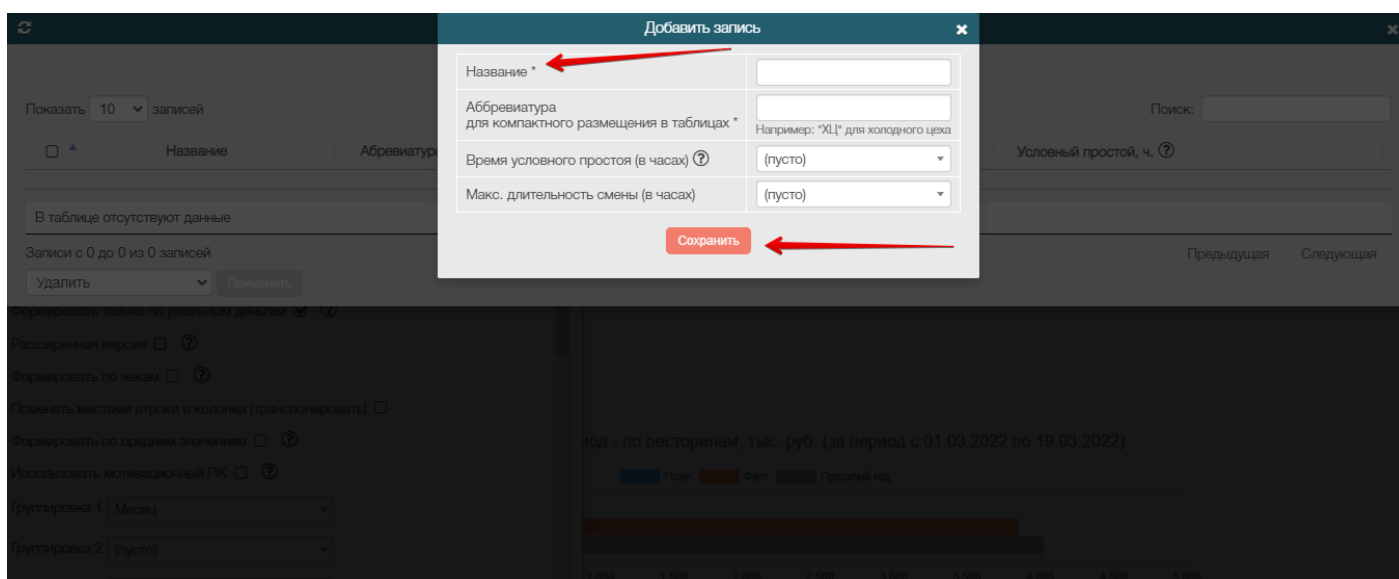
## 2. Как создать и настроить цех

Чтобы создать "Цех" нужно нажать "Добавить":

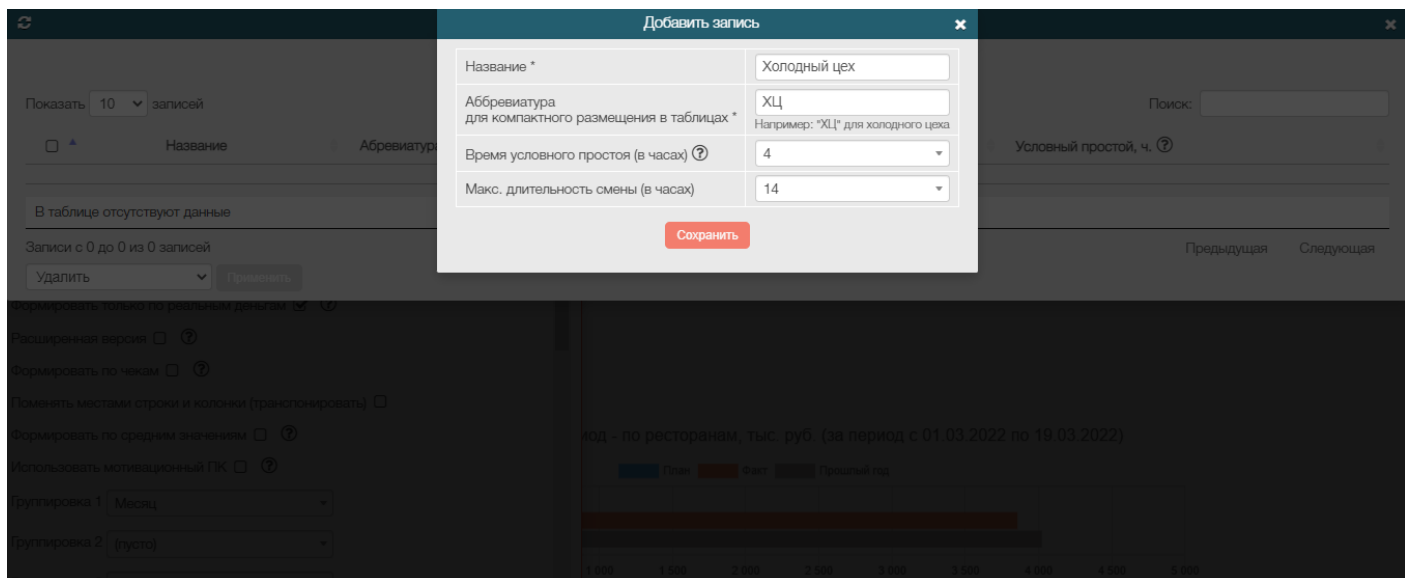


Нужно заполнить открывшуюся форму. Строки с указанием \* обязательны к заполнению:

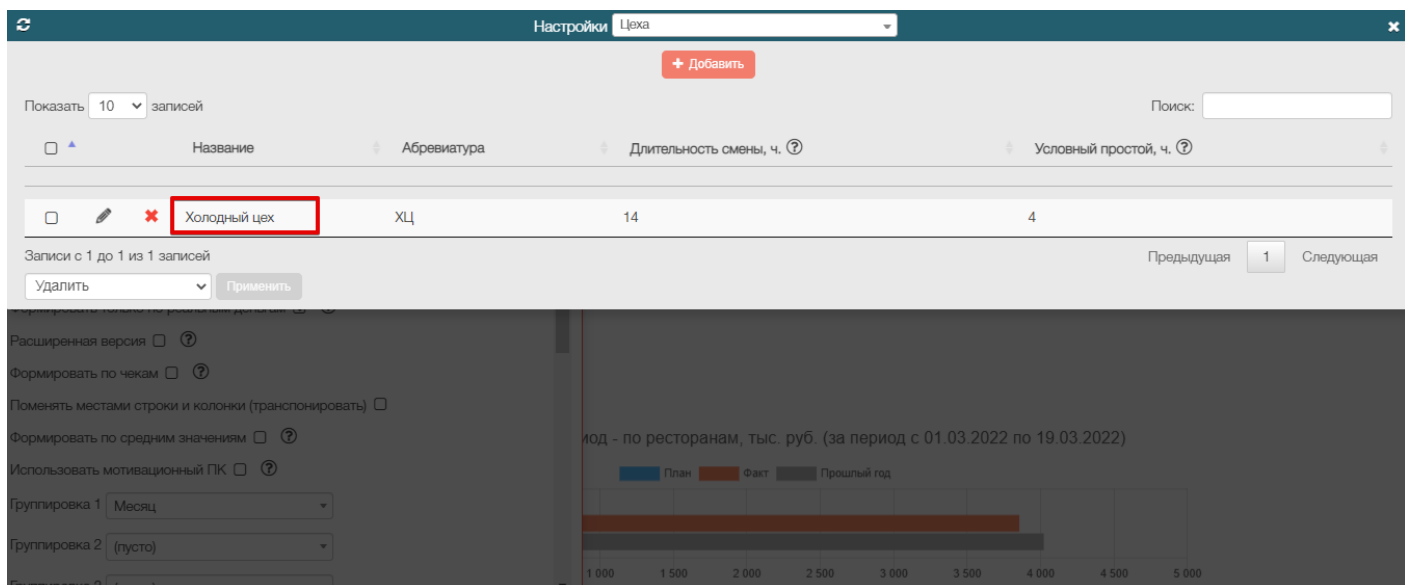
- **Название \*** - название цеха
- **Аббревиатура \*** - краткая форма названия
- **Время условного простоя (в часах)** - это время, когда сотрудник не занят основной работой. Подготавливает смену, уходит покушать, занимается другими задачами. Рекомендованное по ресторанному рынку 2-3 часа.
- **Макс. длительность смены (в часах)** - длительность в часах:



Пример как заполнить форму:



Цех появился:



Как изменить созданный цех, для этого нужно нажать "Карандаш":

Настройки Цеха

+ Добавить

Показать 10 записей

Поиск:

<input type="checkbox"/>	Название	Аббревиатура	Длительность смены, ч. ?	Условный простой, ч. ?
<input type="checkbox"/>	Холодный цех	ХЦ	14	4

Записи с 1 до 1 из 1 записей

Удалить Применить

Предыдущая 1 Следующая

Расширенная версия ☐ ?

Формировать по чекам ☐ ?

Поменять местами строки и колонки (транспонировать) ☐

Формировать по средним значениям ☐ ?

Использовать мотивационный ПК ☐ ?

Группировка 1: Месяц

Группировка 2: (пусто)

мод - по ресторанам, тыс. руб. (за период с 01.03.2022 по 19.03.2022)

План Факт Прошлый год

В открывшейся форме внесите измене и нажмите сохранить:

Изменить запись

Название \* Холодный цех

Аббревиатура для компактного размещения в таблицах \* ХЦ  
Например: "ХЦ" для холодного цеха

Время условного простоя (в часах) ? 3

Макс. длительность смены (в часах) 12

Сохранить

Поиск:

Условный простой, ч. ?

<input type="checkbox"/>	Холодный цех		3
<input type="checkbox"/>	Горячий Цех		3
<input type="checkbox"/>	Суши Бар	СБ	3
<input type="checkbox"/>	Кондитерский Цех	КЦ	3

### 3. Как использовать цеха в отчете

Отчет "Производительность труда":

mozs Как настроить Мозг Школа Мозга Блог Организации Настройки Лицензия Бюджет Помощь

Ресторан: Ресторан 4 x Подразделение: Выбрать все x Отчёт: Производительность труда

Дополнительные фильтры к отчёту

Цеха: ☐ Все ☒ Холодный цех

Начало рабочего дня ресторана: ☐ Горячий Цех

Окончание рабочего дня ресторана: ☐ Суши Бар

Условное время простоя (час.) ☐ Кондитерский Цех

Фильтры: ☐ WOK ☐ БАР ☐ КАРАОКЕ ☐ Бар ресторан

Посл. 7 дней ☐ Прошлый месяц ☐ Текущий месяц

Генератор отчетов

Сравнивая фактическую динамику с плановой динамикой, можно выявить отклонения. Для сравнения фактической динамики с плановой динамикой необходимо использовать функцию «Бюджет выгрузки».

Мод - по ресторанам, тыс. руб. (за период с 01.03.2022 по 13.03.2022)

План Факт Прошлый год

10 000 15 000 20 000 25 000 тыс. руб.

Отчет построился по выбранному цеху:

mozs Как настроить Мозг Школа Мозга Блог Организации Настройки Лицензия Бюджет Помощь

Производительность труда

Фильтры: Даты с 01.03.2022 по 25.03.2022 Рестораны: Ресторан 4 Подразделения: Зал Ресторана, Веранда, Патио, Доставка, Выносы Цех: Холодный цех

Оценка производительности труда

Цех	ЧЧ по графику	ЧЧ по реализации и ТТ	% загрузки	В пересчете на деньги
Холодный цех	0	352	0%	0
ИТОГО по цехам	0	352	0%	0,0

Холодный цех

Цех: Холодный цех, условное время простоя - 3 ч. на 12 ч. смену

Кол-во сотрудников на смене по часам

Дата	День нед.	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
01.03.2022	Вт	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02.03.2022	Ср	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03.03.2022	Чт	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Активация Windows  
Чтобы активировать Windows, перейдите в раздел "Параметры".

**MOZG** Как настроить Могу? Школа Мога Блог Организации Настройки Лицензия Бюджет Помощь

ABC анализ

ABC-анализ — это ранжирование ассортимента по разным параметрам. В данном случае, по количеству, прибыли и марже. В идеальном случае, каждая позиция меню должна быть в одной и той же группе (A, B или C) по всем трем параметрам. Отчет лучше всего строить для одной товарной группы за период 1 месяц. Указано кол-во всех реализованных позиций, но в сумме выручки только реальные деньги.

Фильтры:  
Даты с 01.03.2022 по 25.03.2022  
Рестораны: Ресторан 4  
Подразделения: Зал Ресторана, Веранда, Патио, Доставка, Выносы [Показать все](#)  
Категории меню: Кухня меню  
Группы методов оплаты: Реальные деньги  
Прибавлять себестоимость модификаторов: Да  
Прибавлять цену модификаторов при расчете средней цены: Нет

Продажи блюд рассчитаны с учетом модификаторов

50-30-20 Объем продаж без учёта ПК Двойной ABC-анализ Отчёт для настроек Показать

	№ Г/м	Наименование	ПК ?	МК ?	Средняя цена продаж, руб. ?	Объем продаж, шт. ?	Т/Т пр. ?				
<input type="checkbox"/>	1	Приморский гребешок в раковине	0,33	1,00	330	A 631	3,4%	02:00			
<input type="checkbox"/>	2	Том-Ям	1,00	1,00	481	A 630	3,4%	04:00	Горячий Цех	Кухня меню	Блюда
<input type="checkbox"/>	3	Кейсам	1,00	1,00	620	A 401	2,2%	04:00	Холодный цех	Кухня меню	Блюда
<input type="checkbox"/>	4	Гедза	1,00	1,00	490	A 336	1,8%	04:00	Горячий Цех	Кухня меню	Блюда
<input type="checkbox"/>	5	Эби Чикари	1,00	1,00	490	A 330	1,8%	03:00	Горячий Цех	Кухня меню	Блюда
<input type="checkbox"/>	6	Комфортная	1,00	1,00	650	A 207	1,3%	02:00	Суши Бар	Кухня меню	Блюда

Скачать все отчеты

Не задан  
Холодный цех  
Горячий Цех  
Суши Бар  
Кондитерский Цех  
WOK  
BAR KARAOKE  
Бар ресторан  
**Суши заготовки**  
Официант

Суши заг...  
Кухня меню  
Дары моря