

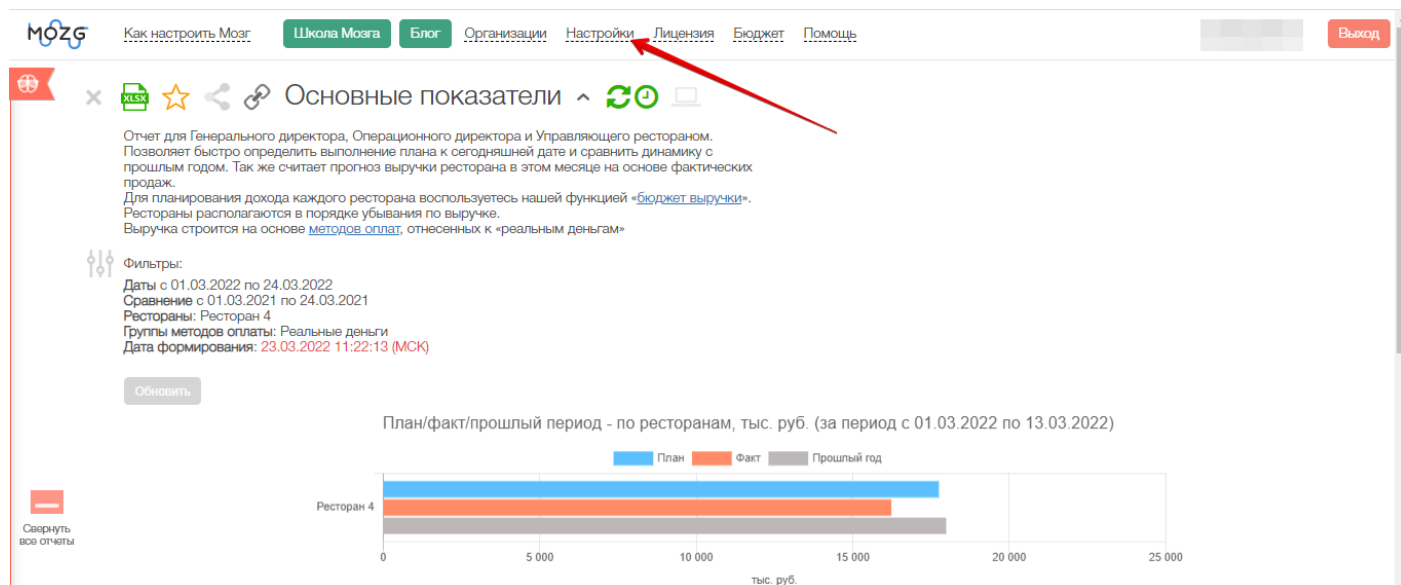
# Цеха

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".

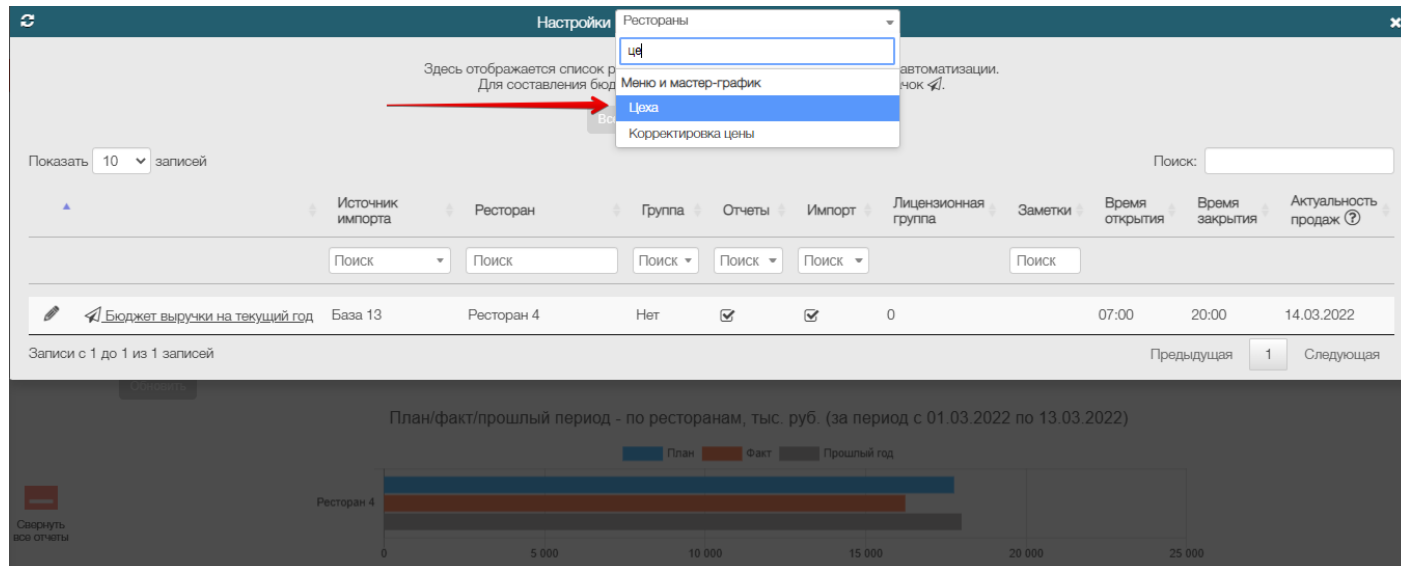
- [1. Как найти Цеха](#)
- [2. Как создать и настроить цех](#)
- [3. Как использовать цеха в отчете](#)
- [4. Как указать цех блюду](#)

# 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

Группировка 2

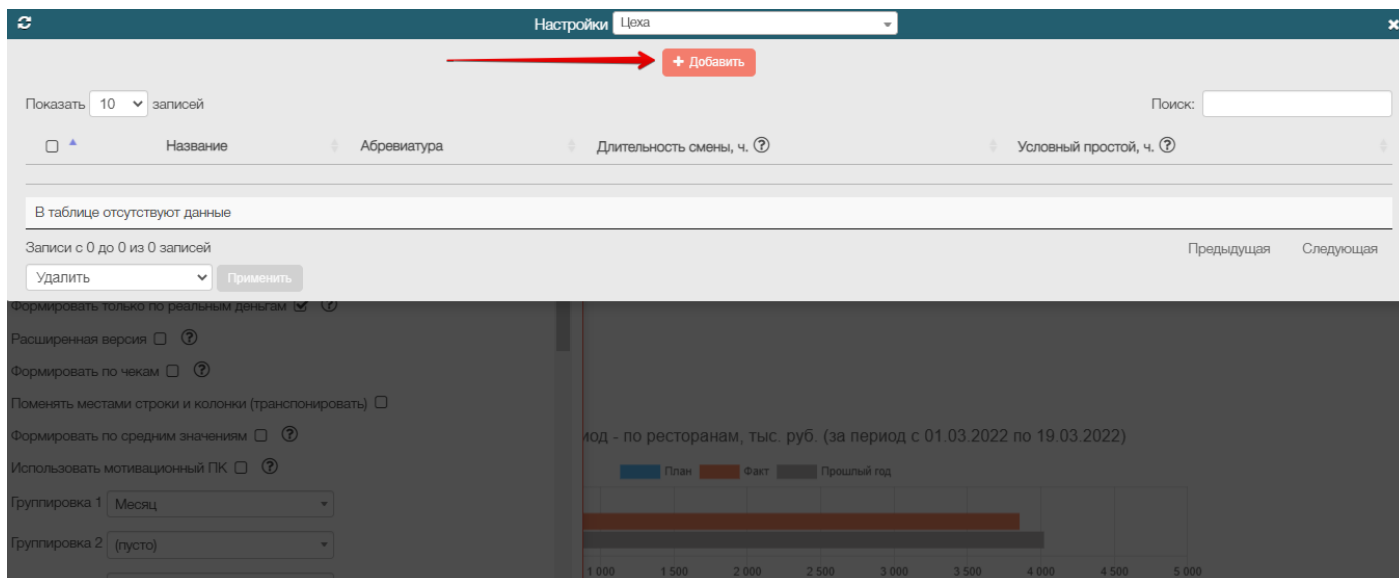
Человек - по ресторанам, тыс. руб. (за период с 01.03.2022 по 19.03.2022)

The chart displays three horizontal bars representing different metrics for March 2022. The x-axis ranges from 1,000 to 5,000 thousand rubles. The legend indicates: blue for Plan, orange for Fact, and grey for Previous Year.

| Category    | Value (тыс. руб.) |
|-------------|-------------------|
| План        | ~3,800            |
| Факт        | ~3,900            |
| Прошлый год | ~4,000            |

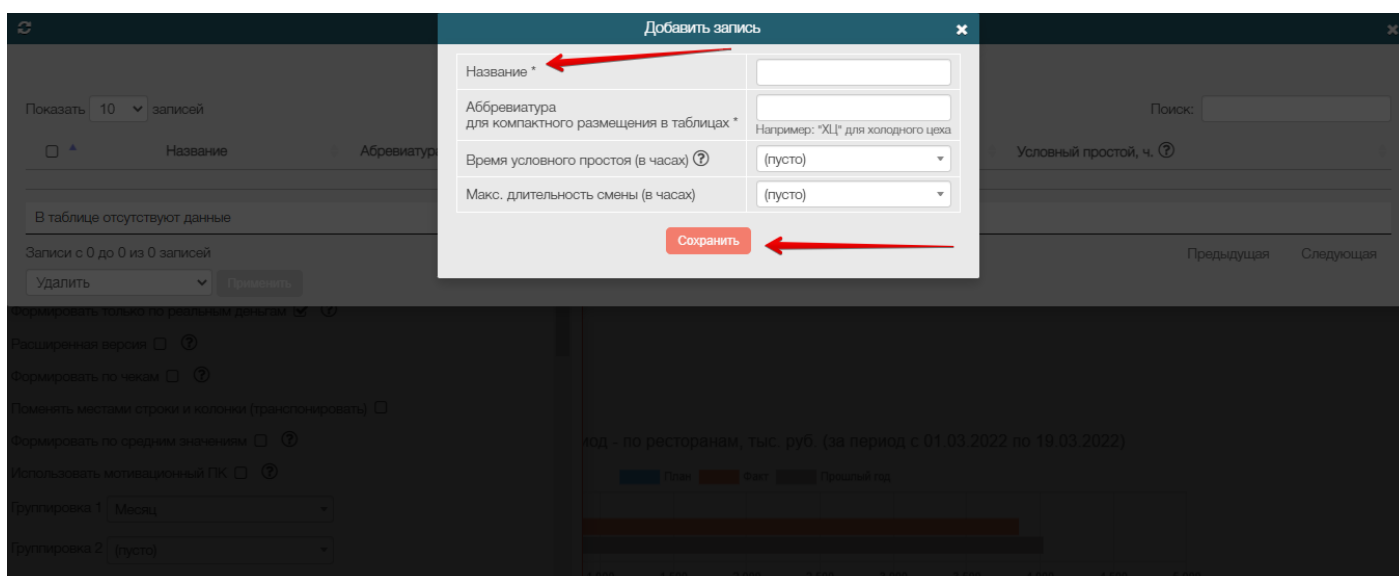
## 2. Как создать и настроить цех

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:

Добавить запись

Название \* Холодный цех

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

Время условного простоя (в часах) 4

Макс. длительность смены (в часах) 14

Сохранить

Показать 10 записей

Название Аббревиатура

В таблице отсутствуют данные

Записи с 0 до 0 из 0 записей

Удалить Применить

Расширенная версия

Формировать по чекам

Поменять местами строки и колонки (транспонировать)

Формировать по средним значениям

Использовать мотивационный ПК

Группировка 1 Месяц

Группировка 2 (пусто)

Поиск:

Условный простой, ч.

Предыдущая Следующая

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

План Факт Прошлый год

1 000 1 500 2 000 2 500 3 000 3 500 4 000 4 500 5 000

Цех появился:

Настройки Цеха

+ Добавить

Показать 10 записей

Поиск:

|                          | Название             | Аббревиатура         | Длительность смены, ч. | Условный простой, ч. |
|--------------------------|----------------------|----------------------|------------------------|----------------------|
| <input type="checkbox"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/>   | <input type="text"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/>   | <input type="text"/> |

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)

Группировка 3 (пусто)

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

План Факт Прошлый год

1 000 1 500 2 000 2 500 3 000 3 500 4 000 4 500 5 000

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

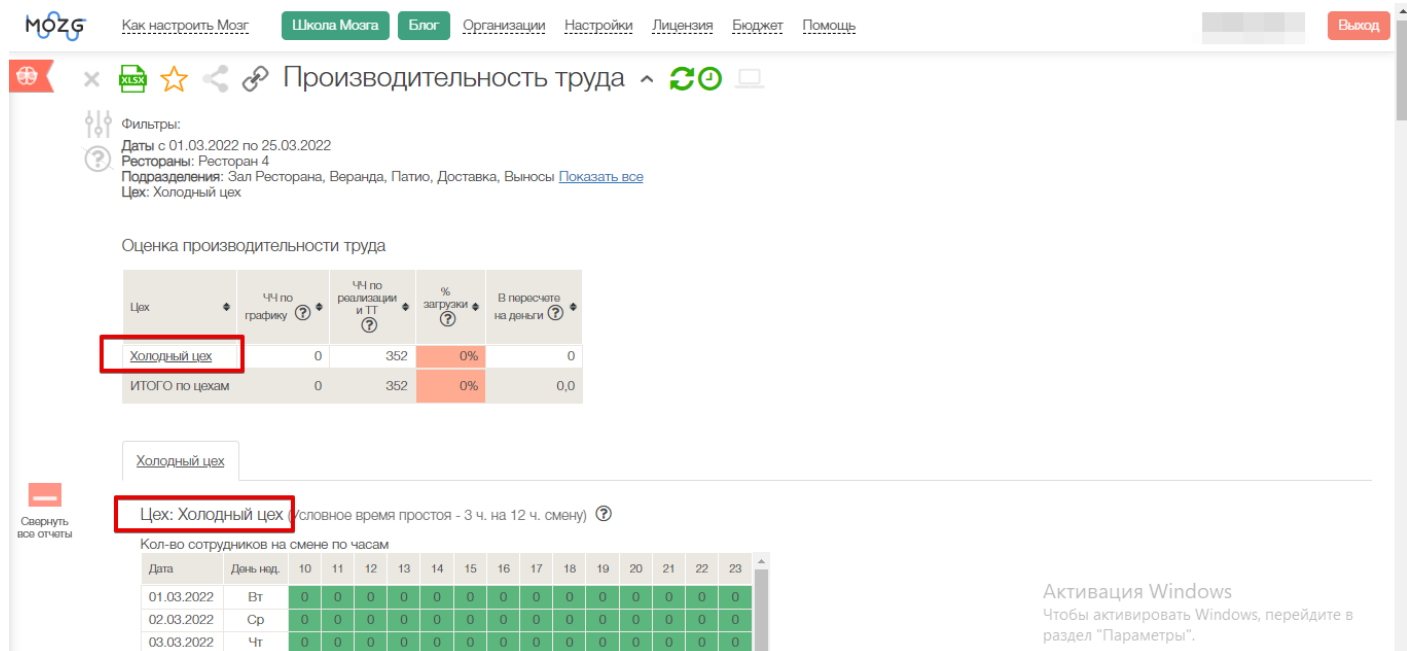
Макс. длительность смены (в часах) 12

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 |



## 4. Как указать цех блюду

Постройте отчет "ABC анализ" в версии "Отчет для настроек" по всем категориям относящиеся к кухне:

**MOZS** Как настроить Mozg Школа Mozga Блог Организации Настройки Лицензия Бюджет Помощь Выход

---

Ресторан: Ресторан 4 x

Подразделение: Выбрать все x

Отчёт: ABC анализ

☐ Группа меню ☐ Классификаторы СА 1 ☒ Категория меню

Категория меню: Кухня меню x

**Генератор отчётов**

Сравнить динамику с фактом на основе фактических данных за период с 01.03.2022 по 13.03.2022

Факт - по ресторанам, тыс. руб.

| Показатель  | Значение |
|-------------|----------|
| План        | ~18 000  |
| Факт        | ~16 500  |
| Прошлый год | ~17 500  |

тыс. руб.

---

**Дополнительные фильтры к отчёту**

Формировать только по реальным деньгам ☒

Расчитывать средний ПК ☒

Показать столбец объёма продаж с учётом ПК ☐

Использовать мотивационный ПК ☐

Привавлять себестоимость модификаторов ☒

Привавлять цену модификаторов при расчёте средней цены ☐

Версия отчета: Полная версия

Соотношение: Полная версия

Компактная версия

Welcomepro Consulting

**Отчёт для настроек**

прошлому году по ресторанам, % (за период с 01.03.2022 по 13.03.2022)

Факт к плану Факт к прошлому году

Укажите на каком цеху готовится блюдо:

Как настроить MOZG
Школа MOZG
Блог
Организации
Настройки
Лицензия
Бюджет
Помощь
Выход

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

| <input type="checkbox"/> | № Г/М | Наименование                    | ПК ? | МК ? | Средняя цена продаж, руб. ? | Объем продаж, шт. ? | Т/Т пр. ? |       |              |            |                 |
|--------------------------|-------|---------------------------------|------|------|-----------------------------|---------------------|-----------|-------|--------------|------------|-----------------|
| <input type="checkbox"/> | 1     | Приморский гребешок в развесине | 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 | Супы            |
| <input type="checkbox"/> | 3     | Кейсам                          | 1,00 | 1,00 | 620                         | A 401               | 2,2%      | 04:00 | Холодный цех | Кухня меню | Салаты          |
| <input type="checkbox"/> | 4     | Гедза                           | 1,00 | 1,00 | 490                         | A 336               | 1,8%      | 04:00 | Горячий Цех  | Кухня меню | Горячие закуски |
| <input type="checkbox"/> | 5     | Эби Чикари                      | 1,00 | 1,00 | 490                         | A 330               | 1,8%      | 03:00 | Горячий Цех  | Кухня меню | Горячие закуски |
| <input type="checkbox"/> | 6     | Кондитерская                    | 1,00 | 1,00 | 650                         | A 207               | 1,3%      | 02:00 | Суши Бар     | Кухня меню | Десерты         |

Не задан

Холодный цех

Горячий Цех

Суши Бар

Кондитерский Цех

WOK

BAR KARAOKE

Бар ресторан

Суши заготовка

Официант

Суши заг... ▲

▲

▼

Кухня меню

Дары моря

Группа меню

Тип

Скачать все отчеты