

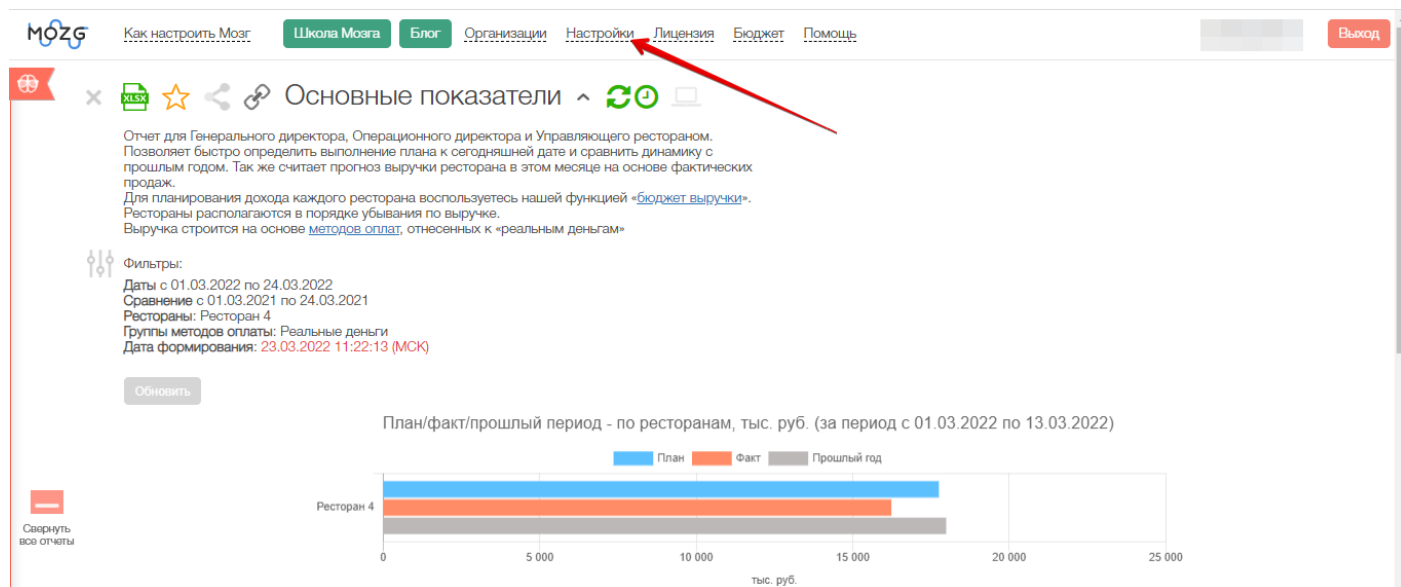
Цеха

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".

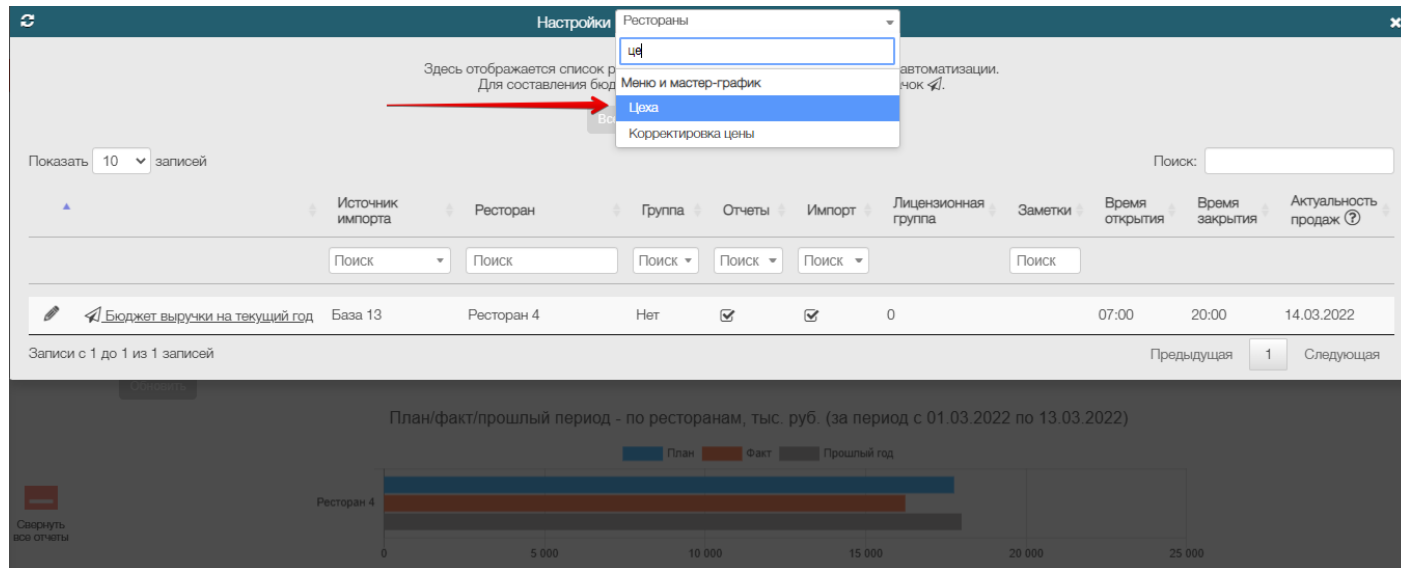
- [1. Как найти Цеха](#)
- [2. Как создать и настроить цех](#)
- [3. Как использовать цеха в отчете](#)
- [4. Как указать цех блюду](#)

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:

+ Добавить

Показать 10 записей

Поиск:

□ ▲ Название ▲ Абревиатура ▲ Длительность смены, ч. (?) ▲ Условный простой, ч. (?)


В таблице отсутствуют данные


Записи с 0 до 0 из 0 записей

[Предыдущая](#)
[Следующая](#)

Удалить Применить

Формировать только по реальным деньгам ☒

Расширенная версия ☐ 

Формировать по чекам ☐ 

Поменять местами строки и колонки (транспонировать) ☐

Формировать по средним значениям ☐

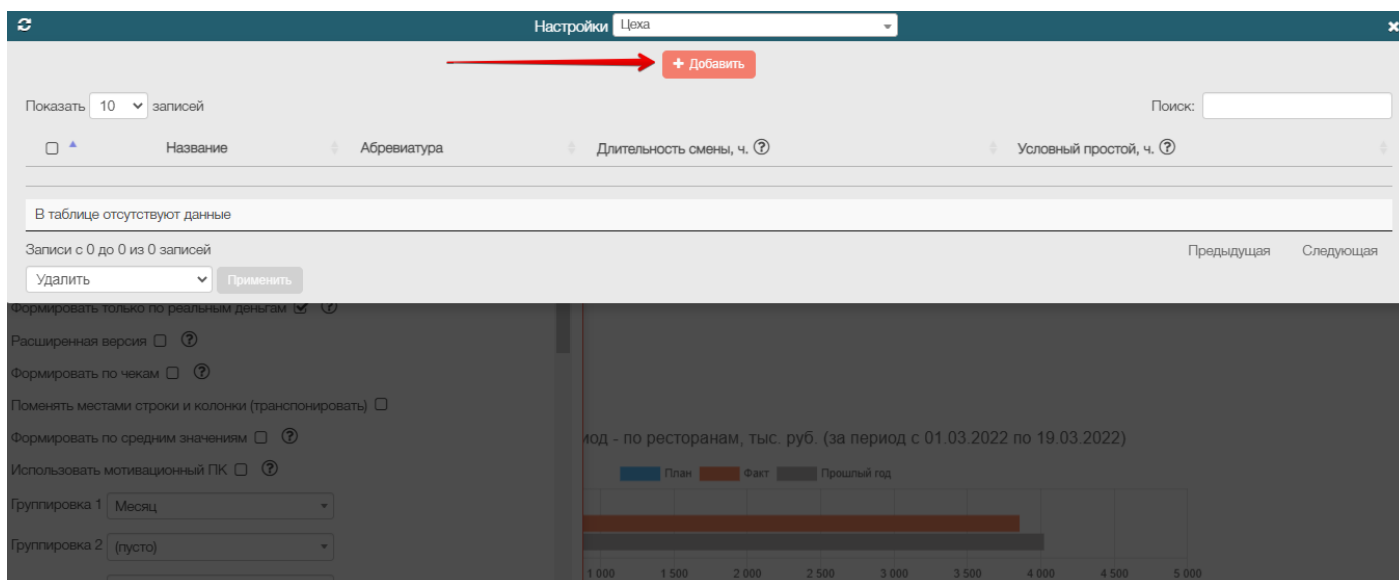
Использовать мотивационный ПК ☐

Группировка 1 Месяц

Группировка 2 (пусто)

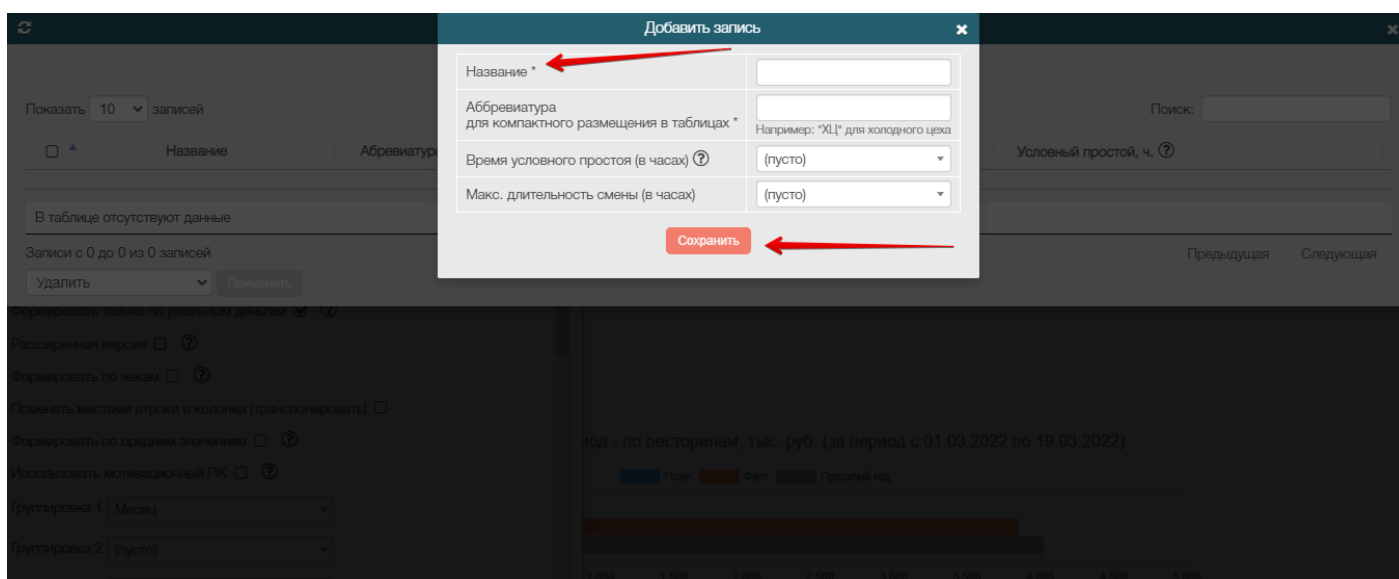
2. Как создать и настроить цех

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

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 от плана. Для этого необходимо использовать функцию «Бюджет выгрузки».

Сравнение фактической динамики с плановой динамикой (за период с 01.03.2022 по 13.03.2022)

План Факт Прошлый год

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".

4. Как указать цех блюду

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

МОЗГ

Как настроить Мозг

Школа Мозга

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

Дополнительные фильтры к отчёту

Формировать только по реальным деньгам ☒ ?

Рассчитывать средний ПК ☒ ?

Показать столбец объёма продаж с учётом ПК ☐

Использовать мотивационный ПК ☐ ?

Прибавлять себестоимость модификаторов ☒ ?

Прибавлять цену модификаторов при расчёте средней цены ☐ ?

Версия отчёта

Соотношение

Полная версия

Полная версия

Компактная версия

Welcomepro Consulting

Отчёт для настроек

Обросить фильтры

Генератор отчётов

любого рестораном. Сравнить динамику с выбранным периодом на основе фактических данных за период действия «бюджет выручки».

Выграм

Период - 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.

по сравнению с фактом за прошлый год 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:

Мозг

Как настроить Мозг

Школа Мозга

Блог

Организации

Настройки

Лицензия

Бюджет

Помощь

Выход

XLSX

☆

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 (А, В или С) 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

Пока

<input type="checkbox"/>	№ П/П	Наименование	ПК ?	МК ?	Средняя цена продажи, руб. ?	Объём продаж, шт. ?	Т/Т пр. ?			
<input type="checkbox"/>	1	Приморский гребешок в расфасовке	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		
<input type="checkbox"/>	3	Кейсам	1,00	1,00	620	A 401	2,2%	04:00		
<input type="checkbox"/>	4	Гедза	1,00	1,00	490	A 336	1,8%	04:00		
<input type="checkbox"/>	5	Эби Чикаки	1,00	1,00	490	A 330	1,8%	03:00		
<input type="checkbox"/>	6	Карри	1,00	1,00	650	A 207	1,7%	02:00		

Не задан

Холодный цех

Горячий Цех

Суши Бар

Кондитерский Цех

WOK

BAR KARAOKE

Бар ресторан

Суши заготовка

Официант

Суши заг...

Кухня меню

Дары моря

Блюдо

Группа меню

Тип

Кухня меню

Супы

Салаты

Горячие закуски

Горячие напитки

Салаты

Горячие закуски

Горячие напитки

Сравнить все отчеты