

3. Как использовать цеха в отчете

Отчет "Производительность труда":

Ресторан: Ресторан 4 x

Подразделение: Выбрать все x

Отчет: Производительность труда

Дополнительные фильтры к отчету

Цеха: Все, Холодный цех (выбран), Горячий Цех, Суши Бар, Кондитерский Цех, WOK, БАР, КАРАОКЕ, Бар ресторан

Начало рабочего дня ресторана

Окончание рабочего дня ресторана

Условное время простоя (час.)

Фильтры: ☐ Посл. 7 дней, ☐ Прошлый месяц, ☐ Текущий месяц

Генератор отчетов

ющего рестораном. равнить динамику с це на основе фактических акцией «бюджет выручки». нгам»

год - 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 построен по выбранному цеху:

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	ЧН по графику	ЧН 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".

Версия #1

[Admin](#) создал Fri, Mar 25, 2022 11:25 AM

[Admin](#) обновил Fri, Mar 25, 2022 11:29 AM