

**ВАШ ПАРТНЕР ПО АВТОМАТИЗАЦИИ**

**open  
service**

**Меню-инжиниринг.  
Как построить отчет  
и что он покажет?**





# Меню-инжиниринг — что это?

Исследование рентабельности и популярности блюд в меню и того, как на эти факторы влияет размещение блюд в меню.

**Цель проста:**

увеличить средний чек из расчёта на одного посетителя.



# Построение отчета

Отчет должен содержать следующие столбцы, всего 10 столбцов

- 1. Группа – логические группы меню, в рамках которых мы просчитываем позиции. Пример: гарниры, блюда из птицы, пицца, и тп.
- 2. Блюдо – название блюда, что мы анализируем.
- 3. Количество проданных блюд, штук.
- 4. Выручка от проданных блюд, рублей.
- 5. % от общей выручки всех блюд во всех группах, число.



# Построение отчета

Отчет должен содержать следующие столбцы, всего 10 столбцов

- 6. Себестоимость одного блюда, рублей.
- 7. Цена продажи блюда или средняя цена продажи за заданный период, Р
- 8. Общая себестоимость проданного блюда, рублей (себестоимость одного блюда умноженная на количество)
- 9. % от общей себестоимости всех блюд во всех группах, число.
- 10. Валовая прибыль, рублей.

## Автоматизируйте свой ресторан с ТОП-дилером iiko

- Получите сегодня бесплатное бизнес-решение для ресторана на 1 месяц
- Бесплатный экспресс аудит
- Индивидуальная схему внедрения
- Пакет IT решений Welcome Package для увеличения прибыли на 1 месяц бесплатно

**open  
service**

**Дмитрий Портнягин - открывает свой ресторан с Open Service!  
Присоединяйся и ты**

Автоматизируем рестораны с iiko с 2010 года: Россия, Дубай, Казахстан, Египет

Мы - команда разработчиков IT решений для ресторанного бизнеса с международным опытом! Мы не просто внедряем iiko, мы решаем любой запрос клиента в быстрые сроки! Мы ТОП-дилер ИКО с сильнейшей поддержкой 24/7.

**8 (800) 777-63-12**