



**Domino's  
Pizza®**

**Расчет заказа продуктов  
через систему «PULSE»**



## Расчет заказа продуктов в системе «PULSE».

Умение правильно рассчитать количество продуктов для заказа – один из основополагающих навыков в операционной деятельности директора. Верный расчет заказа продуктов избавляет от таких рисков как:

- Излишки и порча продуктов, списания;
- Нехватка продуктов, которая влечет за собой целую цепочку последствий – отправка рабочей единицы в другой ресторан за продуктом в часы РАШ, низкое качество пиццы, увеличение времени доставки, в конечном счете - недовольный БОСС.

Данная инструкция позволяет быстро и правильно рассчитать необходимое количество продуктов для заказа на ПЛЦ на предстоящий период. А соблюдение условий данной инструкции поможет Вам избежать многих рисков и наладить бесперебойную работу ресторана.

### Условия:

**Внимание! Для заказа продуктов по данной схеме должны быть соблюдены следующие условия:**

1. Инвентаризация, которая заносится в «PULSE», должна быть реальной, посчитанной по факту, а не внесенной по идеалу или приблизительной.
2. Все передачи или получения продуктов в другие рестораны должны быть отражены в «Бланке трансферов». Информация из данного Бланка трансферов понадобится позже, когда будет сделан расчет заказа продуктов (в случае если Вы занимали продукты у другого ресторана - нужно вычесть этот расход из остатка, а в случае если Вам должны, то прибавить это количество продукта к остаткам).
3. К моменту составления заказа все накладные с поставок (как сторонних поставщиков, так и ПЛЦ) должны быть занесены в «PULSE». Это важно, так как заказ продуктов делается, как правило, в день поставки.
4. Кроме того, необходимо чтобы расхождения между актуальной и идеальной инвентаризацией были в пределах допустимых значений (**не более 0.5%**). Если расхождение будет больше – значит в ресторане не верно расходуются продукты, сотрудники на МЛ работают не по ДЭ.

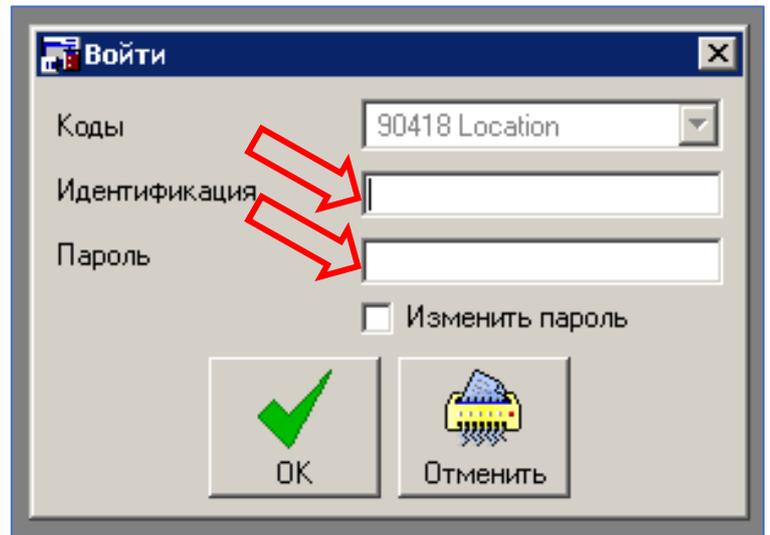
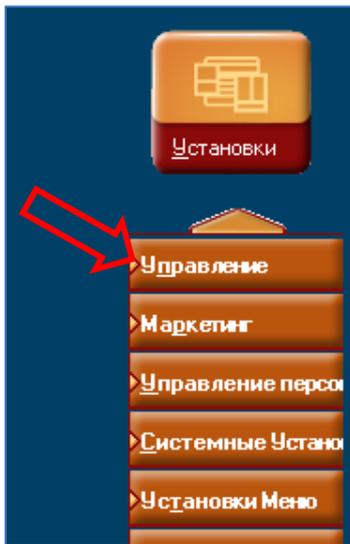
Соблюдение вышеперечисленных условий необходимо для верного отображения данных системы «PULSE», так как эта программа производит расчет остатков по идеальному значению инвентаризации.

**Важно понимать, что, если у Вас изначально данные условия не были соблюдены, то, прежде чем система заработает правильно, будет переходный период, во время которого расчет заказов по данной схеме будет отображаться не вполне некорректно. Это займет около 2-х недель.**

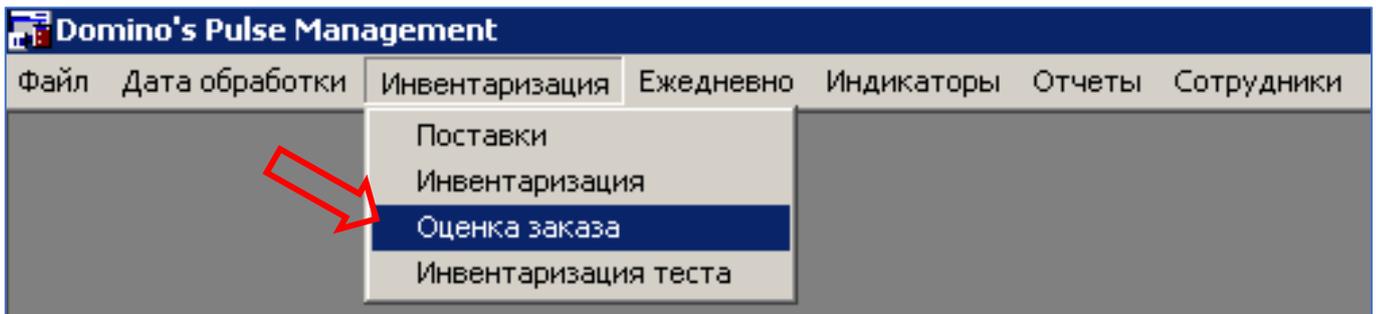
**В эти две недели придется корректировать заказ вручную. Для этого, каждую позицию необходимо будет перепроверять с фактическими остатками, ввиду их очевидных перекосов в большую или меньшую сторону. Ниже (на стр. 5) мы приведем пример, как это делается.**

## Алгоритм расчета продуктов для заказа в системе «PULSE»:

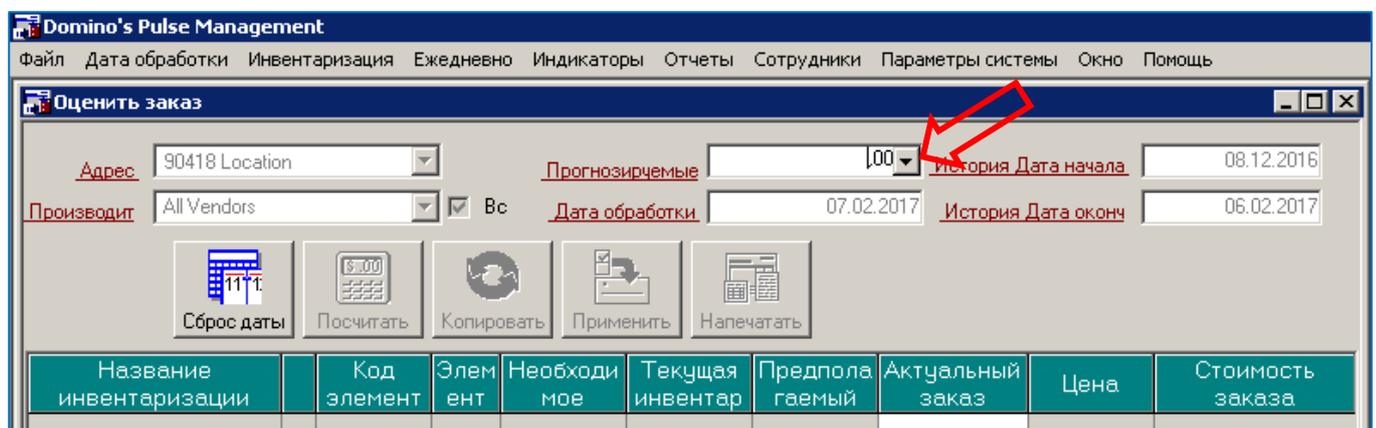
1. Запускаем «PULSE». Выбираем Вкладку «Установки» - «Управление». Вводим свой **Логин** и **Пароль**.



2. В открывшемся окне на верхней панели выбираем вкладку «Инвентаризация» - «Оценка заказа».



3. Откроется окно «Оценить заказ». Здесь в поле «Прогнозируемые» - необходимо указать сумму прогнозируемых продаж на одну неделю (7 дней) со дня заказа.



**Внимание!** Здесь очень важно грамотно подходить к составлению AWUS плана. Ниже приведена инструкция, как это сделать.

## Как правильно спрогнозировать продажи?

На прогноз продаж влияет несколько факторов:

- Результаты продаж прошлой недели;
- Тренд прошлых годов продаж за аналогичный период;
- Маркетинговый календарь;
- Погода в эти дни;
- Наличие праздничных и предпраздничных дней.

**Пример.** Если Вы делаете заказ в среду (14 числа), то прогноз продаж необходимо сделать на следующие чт + пт + сб + вс + пн + вт + ср (7 дней, с 15 по 21 число включительно). Для этого, удобно пользоваться рабочим расписанием на неделю, а именно AWUS планом и результатами продаж за прошлый период. При этом, так как в нашем примере Вы делаете заказ в среду (14 числа), то для прогноза необходимо брать данные продаж за 8 – 14 число включительно. А AWUS план составлять на 15 – 21 число.

		ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС
Часы	519,0	0,0	13,0	95,0	93,0	111,0	115,0	92,0
AWUS ПЛАН	950 000	93 000	100 000	110 000	120 000	170 000	185 000	160 000
Прошлая неделя	942 180	93 450	106 720	108 650	117 320	165 400	190 340	160 300
% изменения	1%	2%	-2%	1%	2%	6%	-3%	0%
SRMН План	1 830	#ДЕЛКИ	8 077	1 158	1 290	1 577	1 609	1 739
SRMН WTD ПЛАН		#ДЕЛКИ	15 385	2 870	2 139	1 939	1 850	1 830

Итак, Вы видите, что AWUS за прошедшую неделю – 942 180 руб.

AWUS ПЛАН							
Прошлая неделя	942 180	93 450	106 720	108 650	117 320	165 400	190 340

Теперь смотрите маркетинговый календарь на предстоящие дни:

ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС	
			1	2	3	4	RADIO
5	6	7	8	9	10	11	TV
12	13	14	15	16	17	18	Viber
19	20	21	22	23	24	25	E-mails
26	27	28	29	30	31		CMC

На предстоящей неделе будут две смс-рассылки от маркетингового отдела – 15 и 19 числа. Если при этом погода в течение недели не будет сильно отличаться от той, которая была на текущей неделе, то скорее всего продажи останутся примерно теми же, с небольшим увеличением 15 и 19 числа.

Погодные же изменения (как в худшую, так и в лучшую сторону могут сказаться на продажах):

- **при похолодании или дожде:** можно ожидать увеличение общего количества заказов и, в том числе, количества заказов на доставку, а значит увеличения среднего чека;

- при потеплении и солнечной погоде:

- 1 вариант - снизится общее количество заказов и, в том числе, количество заказов на доставку;
- 2 вариант - общее количество заказов останется на том же уровне, но с повышением доли заказов на вынос и понижением количества заказов на доставку, а значит понизится средний чек и общая выручка.

Итак, учитывая данные факторы, можно отметить следующий прогноз продаж на предстоящую неделю. Обратите внимание, что в понедельник и четверг – прогноз продаж выше чем продажи на прошлой неделе. Таким образом, AWUS план составил – 950 000 руб.

AWUS ПЛАН	950 000	100 000	105 000	105 000	125 000	165 000	190 000	160 000
Прошлая неделя	942 180	93 450	106 720	108 650	117 320	165 400	190 340	160 300

Прогноз сделан. Возвращаемся в программу «PULSE».

#### 4. Вносим сумму, нажимаем кнопку «Посчитать».

#### 5. Система «PULSE» сама делает расчет необходимого количества продуктов и сопутствующих товаров, которые необходимо заказать на неделю.

Название инвентаризации	Код элемент	Элем.ент	Необходимо мое	Текущая инвентар	Предполагаемый	Актуальный заказ	Цена	Стоимость заказа
Ананас	E 10204004	килогр	16,233	12,814	4		p186,00	p0,00
Бейсболка, размер М, нова	E 9998001	штука	0,000	0,000	0		p381,36	p0,00
Бекон	E 10106001	килогр	15,234	0,000	16		p350,00	p0,00
Бокс топпер	E 9997001	штука	0,000	0,000	0		p1,00	p0,00
Бон Аква газ 0,5	E 02021002	бутылк	0,754	71,000	0		p21,42	p0,00
Бон Аква газ 1 литр	E 02021003	бутылк	-1,005	21,000	0		p24,65	p0,00

6. Теперь данные из таблицы необходимо обработать.

**Обратите внимание на колонки сформировавшейся таблицы:**

В колонке «Текущая инвентаризация» указана информация о фактическом наличии продуктов на данный момент.

В колонке «Необходимое» - данные о расходовании продуктов при установленном нами прогнозе продаж.

И, наконец, в колонке «Предполагаемый» - указано то количество продуктов, которое необходимо заказать.

Название инвентаризации	Код элемент	Элем.ент	Необходимое	Текущая инвентаризация	Предполагаемый	Актуальный заказ	Цена	Стоимость заказа
Ананас	E 10204004	килогр	16,233	12,814	4		р186,00	р0,00
Бейсболка, размер M, нова	E 9998001	штuka	0,000	0,000	0	0	р381,36	р0,00
Бекон	E 10106001	килогр	15,234	0,000	16	0	р350,00	р0,00

**Что делать, если данные не корректные?**

В самом начале мы говорили, что значения в колонке «Текущая инвентаризация» могут оказаться неактуальными, если не соблюден ряд условий (например, неверно внесена инвентаризация), в результате чего результаты предполагаемого заказа отобразятся не верно. В этом случае, необходимо вручную внести актуальные результаты инвентаризации на настоящий момент, после чего система выдаст верные данные.

**Обратите внимание**, что в нашем примере на остатке такой позиции как «Бекон» согласно системе «PULSE» - **0 кг.**

Название инвентаризации	Код элемент	Элем.ент	Необходимое	Текущая инвентаризация	Предполагаемый	Актуальный заказ	Цена	Стоимость заказа
Бекон	E 10106001	килогр	15,234	0,000	16	0	р350,00	р0,00

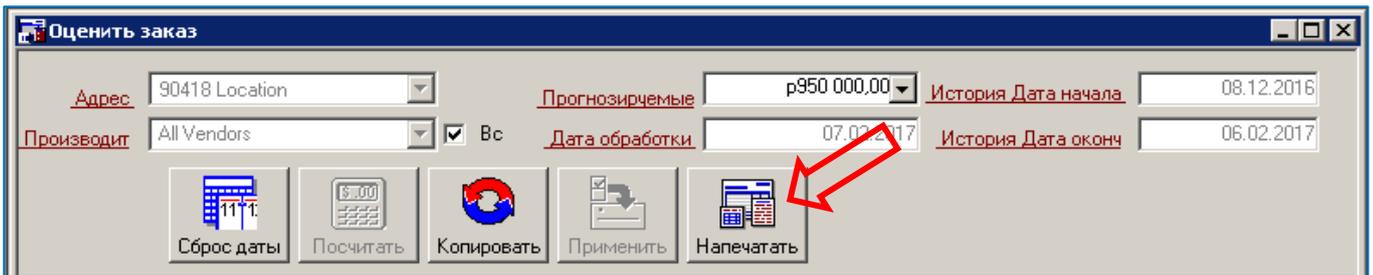
То есть, получается, что в ресторане его нет, а значит ресторан до субботы 17 числа (именно тогда придет поставка) будет работать без бекона. Скорее всего, его либо забыли внести с последней поставки, либо неправильно сняли остатки и внесли их в «PULSE».

**ВНИМАНИЕ:** система работает правильно и выдает верные расчеты, если при формировании данной таблицы значения в колонке «Текущая инвентаризация» примерно в половину меньше значений колонки «Необходимое». Как это показано на примере внизу:

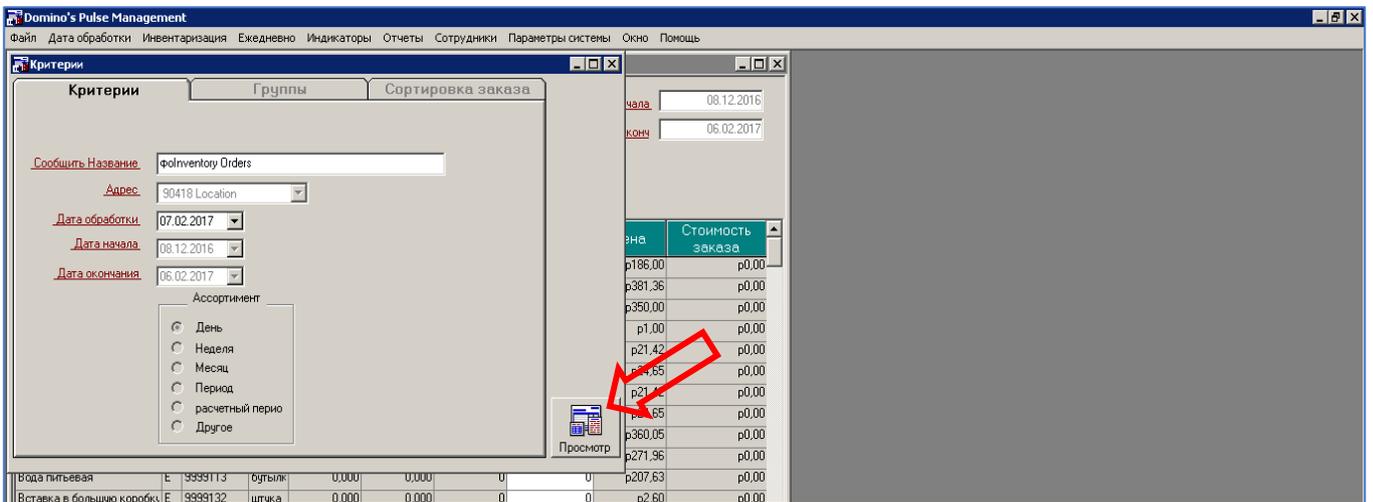
Название инвентаризации	Код элемент	Элем.ент	Необходимое	Текущая инвентаризация	Предполагаемый	Актуальный заказ	Цена	Стоимость заказа
Говядина Запеченная	E 10104001	килогр	29,022	15,800	14	0	р411,17	р0,00
Грибы резанные	E Г	килогр	25,929	14,000	12	0	р280,00	р0,00

Это логично - на складе должна оставаться примерно половина от необходимого количества продуктов на неделю, так как до следующей поставки еще половина недели и ресторану необходимо на чем-то работать.

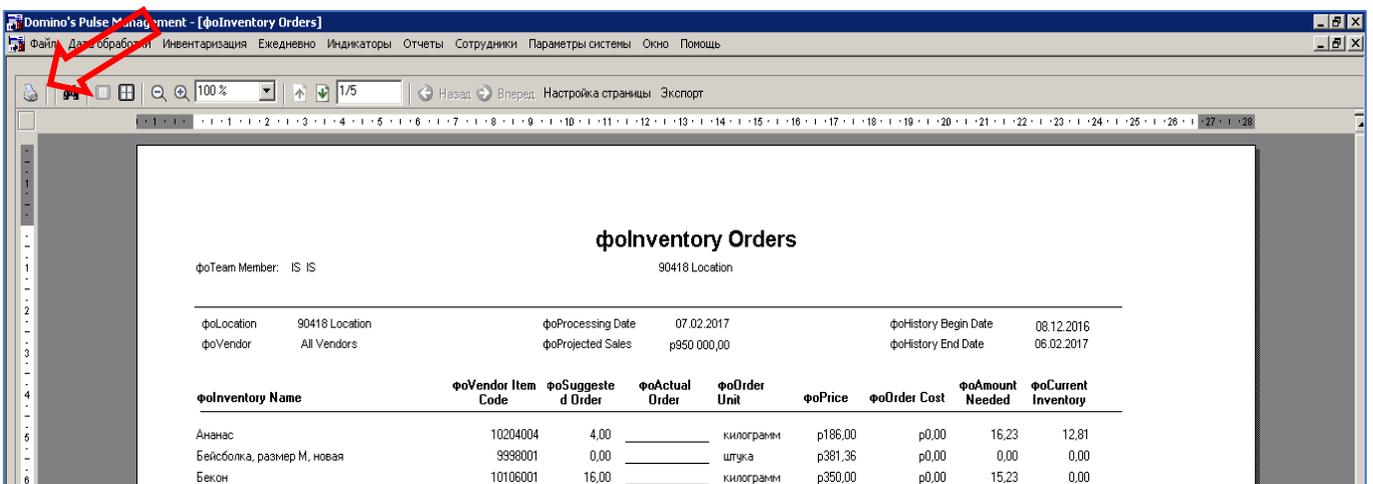
7. Итак, удостоверившись, что значения в трех колонках актуальные, нажимаем кнопку «Напечатать».



8. В появившемся окне нажимаем кнопку «Просмотр».



9. Откроется документ «Inventory Orders», нажимаем на значок «Принтер» - печать.



10. Из распечатанного документа нам понадобится колонка **Suggested Order** (Прогнозируемый заказ), а именно те позиции, который отличаются от значения «0».

foInventory Orders										
foTeam Member: IS IS					90418 Location					
foLocation		90418 Location		foProcessing Date		07.02.2017		foHistory Begin Date		08.12.2016
foVendor		All Vendors		foProjected Sales		p950 000,00		foHistory End Date		06.02.2017
foInventory Name	foVendor Code	foSuggested Order	foActual Order	foOrder Unit	foPrice	foOrder Cost	foAmount Needed	foCurrent Inventory		
Ананас	10204004	4,00		килограмм	p186,00	p0,00	16,23	12,81		
Бейсболка, размер M, новая	9998001	0,00		штука	p381,36	p0,00	0,00	0,00		
Бекон	10106001	16,00		килограмм	p350,00	p0,00	15,23	0,00		
Бокс топпер	9997001	0,00		штука	p1,00	p0,00	0,00	0,00		

11. Эти данные вносим в 1С ERP для отправки заказа на ПЛЦ.

N	Номенклатура	Характеристика	Остаток	Количество	Ед.	Количество упаковок	Упаковка
1	Ананас	<характеристика>	12,814	5,880	кг	1,000	упак (12 банок)
2	Бекон	<характеристика>	-0,981	16,000	кг	32,000	упак (0.5 кг)
3	Ветчина	<характеристика>	8,650		кг		упак (2 кг)
4	Вставка в большие коробки	<характеристика>			шт		упак (100 шт)

**При внесении данных в 1С не забудьте про информацию из «Бланка трансферов» - скорректируйте Ваш заказ в зависимости от того должны ли Вы (или Вам) продукты!**

Дата перемещения	Ресторан передачи	Фамилия кто отдает	Подпись	Ресторан приема	Фамилия кто забирает	Подпись	Наименование Продуктов	Вес	Дата возврата
10.02.2017	Тишинская	Петров Петр		Лесная	Иванов Иван		Сыр Моцарелла	10 кг	15.02.2017

Таким образом делается заказ абсолютно всех продуктов в ресторане (тесто, топпинги, соусы, сыр, напитки). Единственное, что программа не учитывает – это сроки годности продуктов. Именно поэтому важно проводить ежедневную инвентаризацию в ресторане и грамотно рассчитывать прогноз продаж, чтобы избежать заказа лишнего количества продуктов.