


1. Поля OLAP-отчета по продажам

Поле	Описание
% по столбцу	Какой процент составляет значение в столбце слева от ближайшего промежуточного итога по этому столбцу. Параметр самостоятельно не используется, слева от него должно быть какое-либо поле.
% по строке	Какой процент составляет значение в строке слева от ближайшего промежуточного итога по этой строке. Поле самостоятельно не используется, слева от него должно быть какое-либо поле.
15-минутный интервал закрытия	Используйте для большей детализации поля Время закрытия .
15-минутный интервал открытия	Используйте для большей детализации поля Время открытия .
e-mail доставки	Адрес электронной почты клиента доставки
Авторизовал	Сотрудник, который авторизовал оплату заказа.
Адрес	Полный адрес доставки заказа: Улица+Корпус+Квартира
Банкет	По значению поля можно определить, заказ является обычным или банкетным.
Безналичный тип оплаты	Название безналичного типа оплаты. Используйте его, например, для детализации поля Тип оплаты, если его значение «(без оплаты)»
Блюдо	Название проданного блюда.
Блюдо удалено	Тип удаления блюда. Возможные значения поля: <ul style="list-style-type: none">• Блюдо удалено без списания• Блюдо удалено со списанием• Блюдо не удалено
Бухгалтерская категория блюда	Бухгалтерская категория, указанная в карточке элемента номенклатуры.
В кредит на...	Имя контрагента или сотрудника, на которого заказ закрыт в кредит, т.е. выбрана оплата с типом «в кредит».
Валюта оплаты	Наименование валюты по ISO, в которой оплачен заказ.
Владелец карты гостя	Имя владельца дисконтной карты из справочника Клубные карты.

Поле	Описание
Внешний номер заказа	Номер заказа на доставку, присвоенный внешней системой (например, агрегатором)
Возврат чека	По значению поля можно определить был ли оформлен возврат чека. Используйте поле для фильтрации сторнированных заказов.
Время в прचेке (мин)	<p>Время в прчеке = Время закрытия заказа – Время печати прчека</p> <p>Время прчека не совпадает со временем открытия заказа</p> <div>  <p>Для ресторанов, работающих в режиме Фаст-фуд, время открытия заказа соответствует времени добавления в заказ первой позиции.</p> </div>
Время в пути(мин)	Промежуток времени от момента отправки курьера, когда нажали кнопку Отправить, до момента доставки клиенту (отмечено в iikoDeliveryMan или на iikoFront)
Время закрытия	Время закрытия заказа с точностью до долей секунды
Время закрытия доставки	Дата и время, когда нажали кнопку Закрыть
Время обл.сумм.(мин)	<p>Время от открытия заказа до его закрытия.</p> <p>Значение имеет смысл для группы. Например, можно узнать время обслуживания за день, смену, в рамках определенного торгового предприятия и т.д.</p>
Время обслуживания (мин)	<p>Время от открытия заказа до его закрытия.</p> <p>Рассчитывается по формуле:</p> <p>Время обслуживания = Время закрытия заказа - время открытия заказа</p> <p>Параметр является полем группировки. По нему вы можете сгруппировать и отфильтровать данные в отчете.</p>
Время окончания приготовления	Момент, когда закончили готовить заказ. Время фиксируется, когда повар нажал кнопку Приготовлено, или завершилось время приготовления блюда, указанное в номенклатурной карточке.
Время окончания сборки доставки	Момент времени, когда заказ на доставку был собран для отправки клиенту.
Время открытия	Время открытия заказа (с точностью до долей секунды)
Время отправки доставки	Момент времени, когда заказ был отправлен в путь
Время печати доставки	Время отправки заказа в приготовление
Время печати накладной	Момент времени, когда была напечатана накладная. Настраивается в пункте меню

Поле	Описание
	Доставка → Общие.
Время подтверждения доставки	Момент времени, когда заказ на доставку был подтвержден сотрудником ресторана или оператором колл-центра.
Время пречека	Время печати пречека
Год	Используйте поле для группировки данных по годам.
Город	Город адреса доставки
Гостевая карта	Номер скидочной карты гостя, которая применена к заказу
Группа	Группа, в которую входит отделение, где было продано блюдо
Группа блюда	Номенклатурная группа, в которую входит блюдо
Группа блюда 1-го уровня	Иерархия групп, в которые входит блюдо. В отличие от поля «Иерархия блюда», в этом случае каждая группа располагается в отдельном поле.
Группа блюда 2-го уровня	
Группа блюда 3-го уровня	
Группа оплаты	Группа, к которой относится тип оплаты, используемый при закрытии заказа. Возможные значения поля: <ul style="list-style-type: none"> • Оплата наличными • Банковские карты • Без выручки • Безналичный расчет
Дата создания клиента	Дата, когда была создана карточка клиента в базе данных.
День недели	Название дня недели (понедельник, вторник и т.д.)
Детали адреса	Адрес доставки: квартира, этаж, подъезд, домофон . Новый формат адреса доставки активируется в настройках торгового предприятия в блоке Формат адреса доставки на вкладке Общие настройки.
Длит: откр.-посл.серв.печать	Время от открытия заказа до последней сервисной печати.
Длит: посл.серв.печать-отправка	Время, которое заказ ожидает с момента начала приготовления (печати заказа) до отправки клиенту. Продолжительность времени определяется между нажатиями кнопок Готовить и Отправить.

Поле	Описание
Доставка	Значение поля показывает является ли заказ доставкой.
Единица измерения	Базовая единица измерения, в которой позиция реализована.
Задержка начала приготовления (средняя)	<p>Параметр показывает насколько быстро кухня реагирует на новые заказы. Отсчитывается от момента печати блюда до момента начала его приготовления.</p> <p>Среднее значение рассчитывается по группе, т. е. по формуле:</p> $\text{Сумма всех задержек в группе} / \text{Количество всех задержек}$ <p>Значение поля отображается в формате мм:сс. Т. е. задержка в 65 минут 30 секунд отображается как 65:30, а не 1:05:30.</p>
Заказ удален	Используйте для фильтрации удаленных заказов. По умолчанию в фильтре включен пункт «Заказ не удален».
Заказов	Количество заказов за период, исключая отмененные.
Зона доставки	Географическая зона, в которую был доставлен заказ.
Идентификатор адреса	Код, который проставляет внешняя картография при проверке.
Иерархия блюда	Полный путь от корневой группы номенклатуры до текущего элемента. Группы перечислены через "/"
Индекс адреса	Почтовый индекс
Источник доставки	API-логин, от имени которого была создана доставка.
Источник заказа	Поле могут заполнять плагины. Используется доставкой, Orderman и т. п..
Как можно скорее	Признак заказа на доставку, у которого явно не указано время доставки.
Карта авторизации	Номер карты сотрудника, который авторизовал операцию.
Касса	Наименование главной кассы группы
Кассир	Кассир заказа
Категория 1	Дополнительные свойства торгового предприятия, которые настраиваются в iikoChain. Как это сделать см. в статье Торговое предприятие . По этим полям вы можете сгруппировать или отфильтровать данные отчета. Если категории настроены, то они уже будут иметь названия, которые вы указали.
Категория 2	
Категория 3	
Категория 4	
Категория 5	
Категория блюда	Категория, указанная в номенклатурной карточке позиции.

Поле	Описание
Квартал	Номер квартала года
Код блюда	Номенклатурный код блюда – артикул
Код быстрого набора блюда	Код быстрого набора в iikoFront, указанный в номенклатурной карточке позиции.
Код группы блюда	Номенклатурный код (Артикул) группы
Код концепции	Код, присвоенный концепции в справочнике
Код подразделения	Код, присвоенный подразделению в настройках торгового предприятия
Код размера блюда	Название размера блюда для кухни, например, S, M, L.
Количество блюд	Количество позиций в заказе, банкете или доставке.
Количество ваучеров	Количество ваучеров, которое использовано при оплате заказа
Колич. блюд со скидкой	<p>Сколько блюд продано со скидкой.</p> <p>Для комбо блюд используйте поле «Количество комбо-скидок», чтобы узнать, сколько именно наборов продано.</p>
Количество гостей	Кол-во гостей, указанных официантом в заказе. Для режима «Фастфуд» значение всегда равно 1.
Количество Комбо	Количество комбо-блюд, проданных в ресторане.
Комментарий к блюду	Комментарий, который можно написать при добавлении блюда в заказ. Например, для напитка можно написать «Лед отдельно».
Комментарий к доставке	Текст, введенный при создании доставки в поле Комментарий к заказу.
Комментарий к клиенту	Комментарий, введенный в карточке гостя.
Комментарий к отмене доставки	Детальное описание отмены доставки.
Количество комбо-скидок	Сколько комбо-наборов продано.
Комментарий к удалению блюда	Дополнительная информация о причинах удаления заказанного блюда. Например, «блюдо уронил официант», «гость отказался» и т. д.
Компания-контрагент	Компания-владелец карты оплаты или компания, которая оплачивает питание гостя.
Контрагент	Наименование поставщика или фамилия сотрудника, участвующего в проводке. Если в заказе были аванс или предоплата, то перед наименованием контрагента будет стоять запятая.
Концепция	Наименование концепции, к которой отнесена операция.

Поле	Описание
Кредитная карта	Тип банковской карты, которой оплачен заказ, например, Visa, MasterCard, Maestro и т.д.
Куда везти	Адрес доставки: улица, дом/корпус . Новый формат адреса доставки активируется в настройках торгового предприятия в блоке Формат адреса доставки на вкладке Общие настройки.
Курс валюты оплаты	Курс валюты, которой оплачен заказ, к основной валюте. Величина настраивается в справочнике Финансы → Курсы валют .
Курьер	Сотрудник, который доставил заказ. Если клиент самостоятельно забрал заказ, то поле имеет значение «Самовывоз».
Место приготовления	Наименование типа места приготовления блюда.
Месяц	Номер и названия месяца, в котором была продажа.
Мотивационный бонус	Величина премии сотрудника по результатам выполнения условий мотивационной программы.
На склад	Склад, на который перемещается/готовится блюдо. Например, во внутренних перемещениях, актах переработки.
Название Комбо	Название комбо-блюда, проданного в ресторане.
Наименование скидки, надбавки	Отображается название скидки или надбавки, которая применялась к блюду. Если скидок или надбавок несколько, они отображаются каждая в своей строке. Пример использования см. в статье Примеры OLAP-отчетов .
Наименование блюда на иностранном языке	Наименование на иностранном языке, указанное в карточке элемента номенклатуры.
Налоговая категория	Налоговая категория элемента номенклатуры, указанная в его карточке или в карточке группы.
Наценка	Величина наценки для блюда. Рассчитывается по формуле: Сумма со скидкой – Себестоимость
Наценка(%)	Величина наценки в процентах.
НДС по чекам(Сумма)	Общая сумма НДС всех блюд в чеке
НДС(%)	Величина НДС в процентах. Значение рассчитывается по данным из чеков по формуле:

Поле	Описание
	НДС по чекам (Сумма) / Сумма со скидкой без НДС *100%
Неделя года	Номер недели в году, которой принадлежат даты реализации позиции (от 1 до 53)
Неделя месяца	Номер недели месяца, которой принадлежат даты реализации позиции (от 1 до 5).
Номер бонусной карты	Номер карты клиента, на которую начислены бонусы. Это может быть карта любой бонусной системы, например, Plazius или Малина, за исключением системы iikoCard.
Номер доставки	Порядковый номер доставки
Номер карты клиента	Номер карты, по которой предоставлена скидка на заказ. Если клиенту карта не выдана, то поле пустое. Отображаются номера карт только клиентов доставки.
Номер карты оплаты	Номер карты контрагента (гостя, поставщика или сотрудника), которой оплачен заказ при безналичном расчете. Для банковских карт поле имеет значение «(нет карты)».
Номер кассы	Номер кассы, на которой была зафиксирована продажа. Номер задается в настройках устройства.
Номер купона	Номер купона, активированного при оплате заказа.
Номер подачи	Номер подачи в заказе. Информация полезна при использовании режима обслуживания «Ресторан». Подача – это часть заказа, отпечатанная одновременно и готовящаяся к одному времени.
Номер смены	Номер кассовой смены, во время которой зафиксирована продажа.
Номер стола	Номер стола, на котором закрыт заказ.
Номер чека	Номер чека внутри кассовой смены
Оператор доставки	Сотрудника колл-центра, который создал доставку. Если доставка создана через API, то это оператор, который первым сохранил доставку на точку.
Операция	<p>Тип проводки (оплаты). Возможные значения поля:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Сторнирование • Предоплата • Возврат предоплаты • (без оплаты) • Оплата
Опоздание доставки(мин)	<p>Опоздание доставки заказа рассчитывается по формуле:</p> <p>Фактическое время доставки – Планируемое время доставки</p>

Поле	Описание
Опоздание подачи (средняя)	<p>Параметр показывает, насколько официант опаздывает с подачей блюда относительно норматива.</p> <p>Отсчитывается от момента подачи согласно нормативу до фактического момента подачи. Норматив подачи складывается из норматива приготовления (из номенклатурной карточки или общей карты приготовления) и времени на подачу (по умолчанию 1,5 минуты).</p> <p>Время на подачу — через сколько подсвечивать блюда после истечения времени приготовления, указывается в настройках торгового предприятия на закладке Кухонный экран в группе Отображение блюд и модификаторов.</p> <p>Ожидаемое время настраивается для места приготовления либо для блюда.</p>
Опоздание приготовления (средняя)	<p>Параметр показывает, насколько кухня опаздывает относительно установленного норматива приготовления. Такой норматив задается в карте приготовления блюд. Отсчитывается от момента времени, когда блюдо должно было быть приготовлено, до момента окончания приготовления блюда.</p> <p>Значение рассчитывается по формуле:</p> <p>Время окончания приготовления фактическое - Время окончания приготовления расчетное</p>
Отделение	Название отделения, в котором продано блюдо.
Отклонение от сроков доставки, фактическое от прогнозируемого (мин)	<p>Разница между расчетным временем доставки заказа и фактическим.</p> <p>Рассчитывается по формуле:</p> <p>Фактическое время доставки – Прогнозируемое время доставки</p>
Официант блюда	<p>В режиме «Ресторан» и «Фаст-фуд» указывается сотрудник, который добавил блюдо в заказ.</p> <p>Для заказов доставки:</p> <ul style="list-style-type: none"> Если заказ создана на сайте, то подставляется значение по умолчанию – Пользователь для централизованной доставки. Если заказ создан в колл-центре или на терминале, то указан сотрудник, который последним добавил блюдо или изменил заказ.
Официант заказа	Сотрудник, который создал заказ.

Поле	Описание
Оценка доставки, %	<p>Общая оценка доставки. Рассчитывается по формуле:</p> $\text{Количество положительных ответов} / \text{Общее количество вопросов} * 100\%$ <p>В расчете учитываются ответы на вопросы всех категорий.</p>
Оценка курьера, %	Оценка курьера доставки, привезшего заказ (по вопросам из категории «Курьер»)
Оценка кухни, %	Оценка блюд, доставленных клиенту (по вопросам из категории «Кухня в доставке»)
Оценка оператора, %	Оценка оператора колл-центра, принявшего доставку (по вопросам из категории «Оператор доставки»)
Планируемое время доставки	Обещанное клиенту время доставки - это время, на которое сделан заказ. Например, клиент сделал заказ и попросил доставить к 17.00
Позиций чека	Количество позиций в чеке
Полное наименование блюда	Полное название позиции из номенклатурной карточки.
Порядковый номер размера блюда	Порядковый номер размера в справочнике
Причина отмены доставки	Название причины отмены доставки. Настраивается в разделе меню Доставка → Общие .
Причина списания	Комментарий, который вводится при закрытии заказа за счет заведения. Если в iikoFront на экране кассы выбрать тип оплаты «Без выручки», то отобразится окно для ввода данного комментария
Причина удаления блюда	Причина из справочника «Причины удалений», выбранная при удалении из заказа отпечатанного блюда.
Прогнозируемое время доставки	Минимальное время, за которое может быть выполнен заказ. Вычисляется как сумма времени приготовления и времени доставки по указанному адресу.
Прогнозируемое время окончания готовки заказа	Расчетное время, когда предполагается закончить приготовление блюд для заказа. Параметр используется для оценки загрузки кухни.
Продано с блюдом	Блюдо, вместе с которым продан модификатор
Продолжительность ожидания гостя (средняя)	Параметр показывает, сколько всего времени гость ждет свой заказ. Отсчитывается от момента печати до момента подачи гостю.
Продолжительность подачи гостю (средняя)	Параметр позволяет оценить скорость обслуживания. Официант может поздно забирать блюда и долго их нести. Отсчитывается от момента окончания приготовления до момента подачи блюда гостю.
Продолжительность приготовления (средняя)	Параметр показывает, насколько быстро повара готовят блюда. Отсчитывается от момента начала приготовления до момента окончания приготовления блюда.
Продолжительность	Это время отдельных стадий приготовления, если такие настроены. Например, для

Поле	Описание
приготовления 1 (средняя)	пиццерий: 1 – сбор пиццы, 2 – печь, 3 – нарезка и упаковка
Продолжительность приготовления 2 (средняя)	Это время отдельных стадий приготовления, если такие настроены. Например, для пиццерий: 1 – сбор пиццы, 2 – печь, 3 – нарезка и упаковка
Продолжительность приготовления 3 (средняя)	Это время отдельных стадий приготовления, если такие настроены. Например, для пиццерий: 1 – сбор пиццы, 2 – печь, 3 – нарезка и упаковка
Продолжительность приготовления 4 (средняя)	Это время отдельных стадий приготовления, если такие настроены. Например, для пиццерий: 1 – сбор пиццы, 2 – печь, 3 – нарезка и упаковка
Продолжительность работы кухни (средняя)	Параметр позволяет оценить, сколько всего времени кухня готовит блюда, и если есть проблемы обслуживания, то виновата ли кухня. Отсчитывается от момента печати блюда до момента окончания его приготовления
Процент надбавки	Величина надбавки в %, которая применена к заказу/блюда
Процент скидки	Величина скидки в %, которая применена к заказу/блюда
Размер блюда	Название размера блюда
Размер Комбо	Размер комбо-блюда, проданного в ресторане.
Район	Значение из справочника Районы доставки (Доставка → Общие), указанное вручную в карточке доставки.
Режим обслуживания	Режим обслуживания заказа: Доставка курьером, Доставка самовывоз или Обычный заказ. Значение поля может быть пустым, если для режима обслуживания не указан тип заказа по умолчанию, и в заказе не указан тип заказа.
Реклама	Маркетинговый источник, указанный в карточке доставки.
Реклама клиента	Маркетинговый источник, указанный в карточке клиента.
Себестоимость	Параметр показывает суммарную себестоимость блюд в группе отчета. Рассчитывается по формуле: Сумма списания * Количество в группе / Количество списания
Себестоимость без НДС (%)	Рассчитывается по формуле: Себестоимость блюд/Сумма со скидкой без НДС * 100%
Себестоимость единицы	Себестоимость одного блюда. Рассчитывается по формуле: Сумма списания / Количество списания

Поле	Описание
Себестоимость(%)	<p>Параметр показывает, какую часть себестоимость блюда занимает от цены, по которой оно продается.</p> <p>Рассчитывается по формуле:</p> $100\% * \text{Себестоимость} / \text{Сумма с учётом скидок и надбавок}$
Сервисная печать блюда	Время сервисной печати блюда (на кухне)
Сервисная печать последнего блюда	Время последней сервисной печати
Серийный номер ФР	Серийный номер фискального регистратора, на котором пробит чек.
Серия купона	Серия купона, активированного при оплате заказа.
Со склада	Склад, заданный в позиции заказа, или склад по умолчанию, указанный в настройках места приготовления.
Списано на сотрудника	Сотрудник, на которого было произведено списание, например, это может быть обед за счет заведения
Ср. количество блюд на чек	<p>Среднее количество блюд в чеке. Значение определяется в рамках группы. Например, за месяц, за смену, в рамках одного торгового предприятия и т.д.</p> <p>Рассчитывается по формуле:</p> $\text{Количество блюд} / \text{Заказов (чеков)}$
Ср. время в прачеке (мин)	Показатель является средним значением параметра «Время в прачеке» в пределах группы.
Ср. время в пути(мин)	<p>Среднее время доставки в пути в пределах группы.</p> <p>Время в пути рассчитывается по формуле:</p> $\text{Фактическое время доставки} - \text{Время отправки доставки}$
Ср. время обл. (мин)	Показатель является средним значением параметра «Время обслуживания» в пределах группы.
Ср. кол-во гостей на чек	<p>Среднее количество гостей на один чек в пределах группы.</p> <p>Параметр рассчитывается по формуле: $\text{Количество гостей} / \text{Заказов}$ (отмененные заказы не учитываются)</p>

Поле	Описание
Ср.опоздание доставки(мин)	<p>Среднее значение опоздания доставки по группе.</p> <p>Опоздание рассчитывается по формуле:</p> <p>Фактическое время доставки - Планируемое время доставки</p>
Средняя выручка с гостя	Сумма заказов с учетом скидок и надбавок, разделённая на количество гостей. Значение поля имеет смысл для группы. Например, можно узнать среднюю выручку с гостя по кассам или за определённый день и т.д.
Средняя оценка доставки, %	Общая средняя оценка в группе доставок
Средняя оценка курьера, %	Средняя оценка курьера в группе доставок (по вопросам из категории «Курьер»)
Средняя оценка кухни, %	Средняя оценка блюд в группе доставок (по вопросам из категории «Кухня в доставке»)
Средняя оценка оператора, %	Средняя оценка операторов колл-центра в группе доставок (по вопросам из категории «Оператор доставки»)
Средняя сумма заказа	<p>Средний чек. В расчетах учитываются все закрытые заказы за исключением отмененных.</p> <p>Рассчитывается по формуле:</p> <p>Сумма со скидкой / Заказов</p>
Средняя цена без скидки	Значение рассчитывается по формуле: Сумма без скидки / Количество блюд
Средняя цена без НДС	<p>Средняя цена со скидкой без НДС.</p> <p>Значение рассчитывается по формуле:</p> <p>Сумма со скидкой без НДС / Количество заказов (чеков)</p>
Средняя цена	Значение рассчитывается по формуле: Сумма со скидкой / Количество блюд
Сумм.время в пути(мин)	Суммарное значение для группы параметра «Время в пути». Например, при группировке по курьерам или по дням.
Сумма без НДС не включенного в стоимость	Используйте поле при построении отчетов, когда НДС не включено в стоимость блюд, а добавляется при продаже.
Сумма без скидки	Стоимость блюда без учета скидки или надбавки.
Сумма бонуса	Количество бонусов, начисленных на карту гостя. Это могут быть бонусы любой

Поле	Описание
	бонусной системы, например, Plazius или Малина, за исключением системы iikoCard.
Сумма в валюте оплаты / заказ	Сколько заплатили за заказ в определенной валюте. Используйте это поле для анализа, если вы принимаете оплату в нескольких валютах и у вас настроены справочник и курсы валют.
Сумма возврата	Сумма с учетом скидок и надбавок, которую получил гость при возврате чека.
Сумма надбавки	<p>Значение рассчитывается по формуле:</p> $(\text{Процент надбавки} * \text{Сумма без скидок и надбавок}) / 100$
Сумма скидки	<p>Если блюдо не удалено, то значение параметра рассчитывается по формуле:</p> $(\text{Процент скидки} * \text{Сумма без скидок и надбавок}) / 100$ <p>Если блюдо удалено, то сумма скидки равна нулю.</p>
Сумма скидки без НДС не включенного в стоимость	Параметр аналогичен полю «Сумма скидки». Используйте его при построении отчетов, когда НДС не включено в стоимость блюд, а добавляется при продаже.
Сумма со скидкой	<p>Стоимость блюда с учетом примененной скидки.</p> <p>Рассчитывается по формуле:</p> $\text{Сумма без скидки} - \text{Сумма скидки}$
Сумма со скидкой без НДС	<p>Значение рассчитывается по формуле:</p> $\text{Сумма без скидки} - \text{Сумма скидки} - \text{НДС по чекам (Сумма)}$
Сумма со скидкой без НДС не включенного в стоимость	Поле используется при построении отчетов в случаях, когда НДС не включено в стоимость блюд, а добавляется при продаже.
Табельный номер кассира	Табельный номер сотрудника, который указан в его карточке.
Телефон доставки	Номер телефона клиента в карточке доставки, по которому был сделан заказ.
Тип бонуса	Наименование бонусной системы, по которой клиенту начислены бонусы. Например, Plazius или Малина, за исключением iikoCard.
Тип доставки	<p>Режим обслуживания клиентов. Возможные значения поля:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Самовывоз

Поле	Описание
	<ul style="list-style-type: none"> Курьером
Тип заказа	<p>Название элемента из справочника «Типы заказов». По умолчанию в систему заведено три позиции для каждого из режимов обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> Обычный заказ Доставка курьером Доставка самовывоз <p>Вы можете настроить свои типы заказов, тогда они будут отображаться в этом поле.</p>
Тип карты клиента	Название скидки или надбавки из карточки клиента (поле Рекомендуемая скидка), которая применена к заказу.
Тип места приготовления	Тип места приготовления позиции, указанный в ее номенклатурной карточке.
Тип надбавки	<p>Название надбавки, примененной к заказу. Когда надбавок несколько, они перечисляются списком в одной строке.</p> <p>Если нужно знать, к какому именно блюду применилась надбавка, используйте поле Наименование скидки, надбавки.</p> <p>Пример использования см. в статье Примеры OLAP-отчетов.</p>
Тип оплаты	Способ, которым оплачен заказ.
Тип оплаты(комб.)	Добавьте это поле в отчет вместо «Тип оплаты», если в одном заказе применяется несколько способов оплат, например, одна часть заказа оплачивается наличными, другая – банковской картой или бонусами.
Тип скидки	<p>Название скидки, примененной к заказу. Когда скидок несколько, они перечисляются списком в одной строке.</p> <p>Если нужно знать, к какому именно блюду применилась скидка, используйте поле Наименование скидки, надбавки.</p> <p>Пример использования см. в статье Примеры OLAP-отчетов.</p>
Тип товара	Тип номенклатуры позиции, указанный в ее номенклатурной карточке (товар, блюдо, модификатор, заготовка)
Торговое предприятие	Наименование торгового предприятия.
Улица	Улица из адреса доставки
Учетный день	Дата, на которую зафиксирован факт продажи. В зависимости от настроек Учетного дня может не совпадать с фактической датой продажи.
Фактическое время доставки	Момент времени, когда заказ передали клиенту. Используется для расчета поля

Поле	Описание
	Опоздание доставки(мин). Это время фиксирует курьер в мобильном приложении, когда переводит доставку в статус «Доставлено». Или оператор проставляет в iikoFront.
ФИО клиента	Имя Отчество и Фамилия клиента доставки.
Фиск. тип оплаты	Признак, является ли оплата фискальной. Возможные значения: <ul style="list-style-type: none">• Фискальный• Не фискальный• (без оплаты)
Ценовая категория клиента	Название ценовой категории, примененной к заказу
ЦК владелец карты	Имя владельца карты, прокатанной для применения в заказе ценовой категории.
ЦК контрагент	Гость, сотрудник или поставщик, чья карта была прокатана для применения скидки по ценовой категории.
ЦК номер карты	Номер карты, прокатанной для применения ценовой категории.
Час закрытия	Час закрытия заказа
Час открытия	Час открытия заказа (от «00» до «23»)
Чеков	Общее количество чеков, пробитых за период, включая сторнированные.
Шкала размеров блюда	Название шкалы размеров блюд
Юридическое лицо	Название юридического лица.