



**Gestor de Cocina**

de

**Paco Roncero**

**Versión 5.0**

**Pack de módulos de Gestión**

**Guía de contenidos**

**INDICE**

---

1 Introducción.....3

2 Descripción de módulos .....3

2.1 Gastos .....3

2.2 Análisis de Rentabilidad .....4

2.3 Registro de elaboraciones .....6

2.4 Trazabilidad .....7

2.5 Módulos de consultas .....8

3 Configuración .....9

## 1 Introducción

Pack de módulos que se agregan al Gestor de Cocina 5.0 y permiten llevar un control total sobre los **lotes de productos** que utiliza en el día a día, lo que le permitirá realizar una completa **trazabilidad**, tanto desde el origen hacia el destino (albaranes -> ventas) como viceversa (ventas -> origen), pudiendo saber en todo momento qué materia prima exactamente se ha usado en cada plato, la procedencia, fecha de caducidad, proveedor, ... .

Gracias al mejor control de los costes incurridos que le permite la nueva versión, tanto a nivel de costes de elaboración como **gastos generales**, podrá conocer en todo momento la **rentabilidad del negocio** de una forma muy sencilla, pudiendo conocer además las partidas en las que gasta más o cual es la principal fuente de ingresos.

Con los módulos de gestión, dotados de distintos tipos de **informes**, podrá conocer los gastos detallados entre fechas, el beneficio obtenido mes a mes, los lotes de productos utilizados y stock de productos terminados disponible, en qué se ha empleado cada lote y quién lo ha consumido, quien a provisto los productos de una determinada comida, ....

## 2 Descripción de módulos

El pack de módulos de Gestión del Gestor de Cocina V5 incluye los siguientes **módulos**:

- \* Gastos
- \* Registro de Elaboraciones
- \* Análisis de Rentabilidad
- \* Trazabilidad

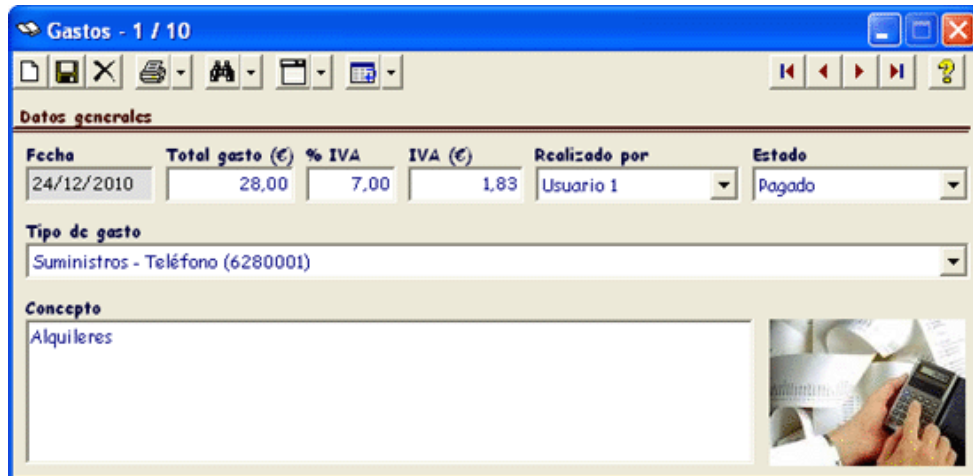
Así mismo, se incorporan una serie de **herramientas** que le permitirán realizar las siguientes operaciones:

- \* Poner stock de productos terminados a cero

### 2.1 Gastos

Módulo empleado para registrar los **gastos generales**, tales como alquileres, suministros varios (agua, luz, gas, teléfono, ...), seguros sociales, ... . Permite fijar gastos periódicos.

La información aquí contenida posteriormente se tendrá en cuenta en el cálculo de la **rentabilidad** más a más.



Destacar los siguientes informes:

- \* Gastos entre fechas
- \* Gastos entre fechas agrupados por meses

## 2.2 Análisis de Rentabilidad

Módulo empleado para obtener de forma automática la **rentabilidad** del negocio **mes a mes**.

Por una parte se consideran los **gastos** ocasionados por la compra de materia prima, los gastos generales y los gastos en mano de obra, y por otra se consideran los **ingresos** obtenidos a partir de las facturas y/o los tickets.

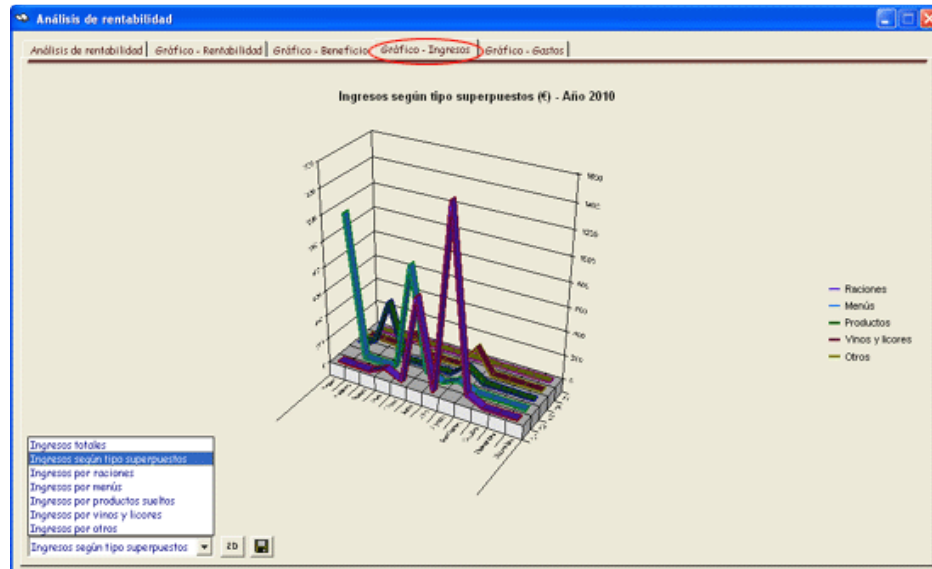
Analisis de rentabilidad

Analisis de rentabilidad | Gráfico - Rentabilidad | Gráfico - Beneficio | Gráfico - Ingresos | Gráfico - Gastos

Concepto	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septie	Octub	Noviem	Diciem	TOTAL
Ingresos (sin IVA)	1.210	87	459	216	891	792	0	1.875	87	0	0	0	5.605
Facturación (sin IVA)	1.210	87	459	216	891	792	0	1.875	87	0	0	0	5.605
Gastos materia prima (sin IVA)	0	0	0	0	0	0	0	0	1	124	0	0	125
ALAMBRIQUE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	124	0	0	124
ALMACEN	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
ANTONIO DE MISOUEL	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CROP IBERICA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FRUTAS JULIAN	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Gastos de personal	165.387	165.367	165.987	166.882	167.847	167.887	167.587	167.587	167.588	166.033	165.387	165.387	1.997.986
Gastos generales (sin IVA)	119	79	52	26	157	131	188	131	52	26	0	131	1.086
Arrendamientos	93	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	93
Colaboraciones	0	0	0	0	157	131	131	131	52	0	0	26	626
Otros Gastos	0	79	52	0	0	0	26	0	0	0	0	26	182
Suministros	26	0	0	26	0	0	26	0	0	26	0	79	183
Ingresos Totales	1.210	87	459	216	891	792	0	1.875	87	0	0	0	5.605
Gastos Totales	165.426	165.445	165.959	166.908	167.884	167.688	167.740	167.688	167.611	166.183	165.387	165.438	1.999.197
Beneficio	164.246	165.258	165.910	165.992	166.911	166.898	167.740	166.911	167.344	166.183	165.387	165.438	1.999.518
Rentabilidad	13.612 %	190.067 %	36.143 %	77.272 %	18.733 %	21.073 %	-	8.941 %	210.668 %	-	-	-	35.548 %
IVA Diferido	8,37	5,43	3,60	1,83	10,50	9,15	12,81	9,15	3,74	26,43	0,00	9,15	94,64
IVA Recuperado	13,65	2,49	13,68	8,04	8,91	41,48	0,00	151,22	5,39	0,00	0,00	0,00	293,32

Año: 2010 | Mastron: Nivel 1 | Precisión: 1 | Facturación (sin IVA)

La información aparece desglosada mes a mes según distintos criterios, ya sea por proveedor en el caso de la compra de materia prima, por departamento en el caso del coste de mano de obra, o por fuente de ingresos (menús, raciones, ...), siendo posible obtener distintas gráficas.



## 2.3 Registro de elaboraciones

Módulo empleado para registrar lo que se va **elaborando en el día a día** junto con los **lotes** específicos **de productos** utilizados en cada caso. Con dicho registro por una parte se podrá llevar un control de los **productos terminados** listos para la venta (ej: raciones, platos precocinados, ...), y por otra permitir más adelante realizar la **trazabilidad**.

A medida que se van realizando las elaboraciones se va reduciendo el stock de materia prima y a la vez se va incrementando el stock de productos terminados.

Posteriormente dichos productos terminados se venderán y se sacarán del stock correspondiente, ya sea al emitir un ticket o una factura.

Elaboraciones - Fichas de Producción - 1 / 26

**Datos generales**

Fecha elaboración: 03/10/2010    Fecha de caducidad: 03/10/2010    Fecha de producción: Merluza al pesto con crujiante de pan    Cod. elaboración:    Nº Raciones: 4    Terminada    Calcular Lotes

**Composición**

Para ver una ficha en detalle, haga doble click sobre el nombre / Para modificar una cantidad, haga doble click sobre la cantidad

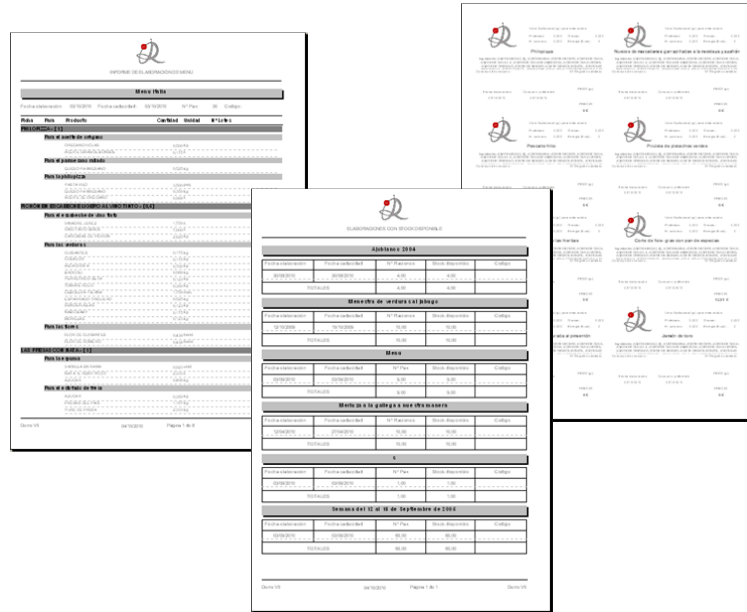
MERLUZA AL PESTO CON CRUJIENTE DE PAN			
Para el principal			
<input type="checkbox"/>	MERLUZA NORMAL	1.6 kg	0.038 kg x 34567324 [Cod. 13/07/2009]
Para la guarnición			
<input type="checkbox"/>	TOMATE ROJO	1 kg	
<input type="checkbox"/>	CEBOLLETA	0.5 man	
<input type="checkbox"/>	ACEITE DE OLIVA 0.4	0.2 lt	
Para el aceite de ajos			
<input type="checkbox"/>	AJO PELADO	0.05 kg	
<input type="checkbox"/>	ACEITE DE OLIVA 0.4	0.05 lt	
<input type="checkbox"/>	PIÑONES	0.05 kg	

Observaciones:

Descentar genero de: - Productos    Cocina    - Vinos    Bodega

Destacar los siguientes informes:

- \* Elaboración actual
- \* Elaboraciones entre fechas
- \* Elaboraciones y ventas entre fechas
- \* Elaboraciones con stock disponible
- \* Etiquetas de la(s) ficha(s) de producción

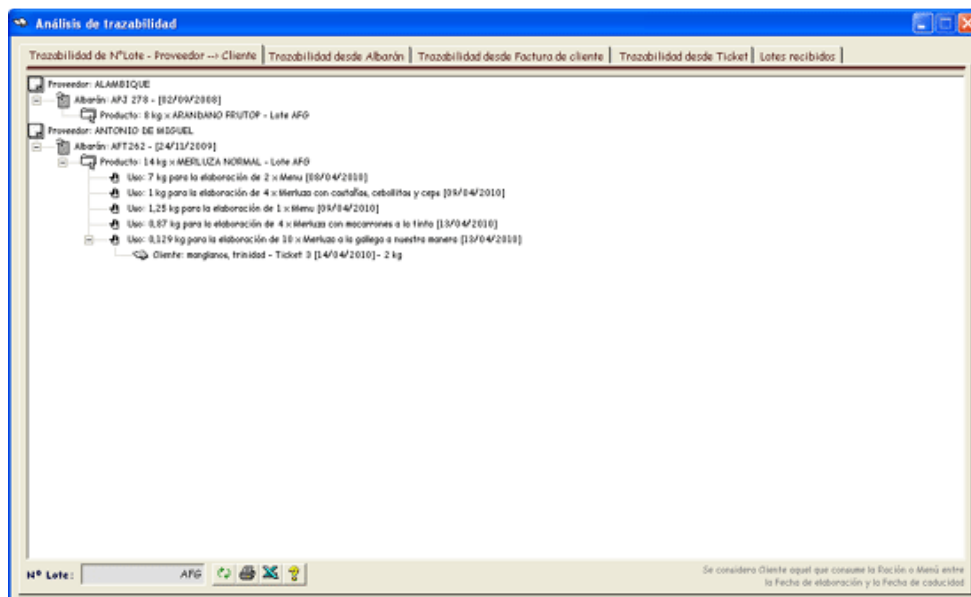


## 2.4 Trazabilidad

Módulo empleado para realizar la **trazabilidad** a partir de los **números de lote** de los productos.

Los productos se suministran por distintos proveedores con distintos números de lotes, y con ellos se confeccionan platos que posteriormente se venden a los clientes.

Con la trazabilidad lo que se pretende es poder conocer a qué se ha destinado el producto de un determinado lote o lo que se ha suministrado en un determinado albarán, y **quién lo ha consumido y cuando**, o viceversa, partiendo de una factura o ticket poder conocer qué materia prima se utilizó exactamente y **poder saber quién la suministró**, cuando y en qué condiciones.



## 2.5 Módulos de consultas

Se añaden los siguientes módulos de **consultas**

### Consultas sobre Gastos

- \* Gastos entre dos fechas
- \* Gastos de un Tipo entre dos fechas
- \* Gastos con un Estado entre dos fechas
- \* Gastos realizado por un Realizador entre dos fechas
- \* Gastos entre dos fechas con un determinado importe (un rango)

### Consultas sobre Elaboraciones

- \* Elaboraciones con fecha de elaboración entre dos fechas
- \* Elaboraciones con fecha de caducidad entre dos fechas
- \* Elaboraciones de un menú con fecha de elaboración entre dos fechas
- \* Elaboraciones de un menú con fecha de caducidad entre dos fechas
- \* Elaboraciones de una ficha de producción con fecha de elaboración entre dos fechas
- \* Elaboraciones de una ficha de producción con fecha de caducidad entre dos fechas
- \* Elaboraciones con fecha de elaboración entre dos fechas que contienen un determinado producto
- \* Elaboraciones con fecha de caducidad entre dos fechas que contienen un determinado producto
- \* Elaboraciones con fecha de elaboración entre dos fechas que contienen un determinado N° de lote
- \* Elaboraciones con fecha de caducidad entre dos fechas que contienen un determinado N° de lote

### 3 Configuración

Es posible configurar algunos aspectos de los distintos módulos, tales como de dónde se leen los ingresos, si se consideran o no las horas extras para el cálculo de gasto de personal, si se descuenta o no la materia prima al terminar las elaboraciones o si por el contrario se descuenta al realizar la venta, ....

The screenshot shows the 'Configuración' window with the 'Elaboraciones' tab selected. The window has a blue title bar and a menu bar with options: General, Etiquetas, Reservas, Cartas y Menús, Albaranes, Facturas, Pedidos, Presupuestos, TPV / Tickets, Rentabilidad, Elaboraciones, and Login. The 'Elaboraciones' tab is active, displaying the following settings:

- Opciones a tener en cuenta**
- Método a utilizar por defecto para el cálculo de lotes:
- Descontar materia prima de fichas y menús al terminar la elaboración:
- Productos - Descontar por defecto de:
- Vinos - Descontar por defecto de:
- Descontar de stock de fichas y menús elaborados al descontar género de una factura o cerrar un ticket:

The screenshot shows the 'Configuración' window with the 'Rentabilidad' tab selected. The window has a blue title bar and a menu bar with options: General, Etiquetas, Reservas, Cartas y Menús, Albaranes, Facturas, Pedidos, Presupuestos, TPV / Tickets, Rentabilidad, Elaboraciones, and Login. The 'Rentabilidad' tab is active, displaying the following settings:

- Opciones a tener en cuenta**
- Fuente para el cálculo de ingresos:
- Fuente para el cálculo de gasto en materia prima:
- Gasto de personal (sólo disponible con módulo de empleados):