



Gestor de Cocina

de

Paco Roncero

Versión 5.0

Guía de contenidos

INDICE

1	Introducción	3
2	Descripción de módulos.....	6
2.1	Productos.....	8
2.2	Test de rendimiento de productos.....	10
2.3	Almacén de Vinos.....	11
2.4	Bodegas	12
2.5	Tes e infusiones.....	13
2.6	Proveedores.....	13
2.7	Recetas base.....	14
2.8	Fichas de producción (platos / raciones).....	16
2.9	Menús / Banquetes	20
2.10	Cartas.....	22
2.11	Clientes.....	24
2.12	Control de cubiertos	24
2.13	Control de raciones de las cartas.....	26
2.14	Glosario de términos	27
2.15	Técnicas de cocina	28
2.16	Biblioteca.....	29
2.17	Salones y mesas	30
2.18	Control de reservas	32
2.19	Pedidos a Proveedores.....	34
2.20	Albaranes	35
2.21	Facturas de Proveedores	37
2.22	Pedidos de Clientes.....	38
2.23	Facturas de Clientes	39
2.24	Almacenes.....	40
2.25	Gastos.....	43
2.26	Análisis de Rentabilidad.....	43
2.27	Registro de elaboraciones	45
2.28	Trazabilidad	46
2.29	Empleados.....	47
2.30	Tickets / TPV.....	50
2.31	Módulos de consultas.....	54
2.32	Gestión de usuarios.....	60
3	Herramientas	61
4	Intercambio de información	63

1 Introducción

Fruto de la experiencia del **chef Paco Roncero** en la gestión al más alto nivel de un establecimiento de hostelería, tanto a nivel de **cocina** como de **dirección de restauración**, y conscientes de la importancia que representan las **nuevas tecnologías**, se ha diseñado esta aplicación que cubre **todos los procesos que tienen lugar en restaurantes, cafeterías, confiterías, empresas de catering, y similares**, desde la confección de los platos hasta su venta, pasando por la gestión de la mano de obra, reservas, pedidos, albaranes, stocks, trazabilidad, análisis de rentabilidad,

El Gestor de Cocina es un software diseñado para **agilizar** la gestión tanto del negocio en sí como de la cocina y **optimizar los costos**. Por medio de él, se puede llevar un control total sobre los **productos** empleados en cada una de las **fichas de producción** que componen los **menús / banquetes** o la **carta** de cualquier establecimiento, pudiendo realizar con todo lujo de detalles los **pedidos más económicos** a los **proveedores**, realizar test de **rendimiento** de los productos para calcular las **mermas**, realizar **escandallos**, tener controlado el **almacén**, planificar **turnos de trabajo**, analizar la **rentabilidad del negocio** y utilizar el **TPV** para registrar las ventas, o poder llevar a cabo una completa **trazabilidad**, entre otros. El Gestor de Cocina permite **ahorrar tiempo, ahorrar costes y simplificar cálculos**, y sirve como ayuda en la toma de determinadas decisiones.

Dotado de más de 180 tipos de informes, permite tener un control total sobre los **costos** incurridos y las **ventas** realizadas, facilitando así la mejora continua en busca de una mejor eficacia de su negocio. Podrá realizar copias de seguridad, trabajar en red, intercambiar información y muchas cosas más.

El Gestor de Cocina integra también la gestión de **salones y mesas** así como el control de **reservas**.

Por medio de la gestión de salones y mesas podrá indicar de forma cómoda y rápida la distribución de las mesas de los distintos salones que posea su establecimiento, junto con los muros, tabiques, elementos ornamentales e informáticos y columnas existentes para un mejor posicionamiento. Cada mesa tendrá unas características que la identificarán de forma inequívoca de entre todas las demás y permitirá conocer en todo momento la **disponibilidad** o **grado de ocupación**.

El control de reservas permitirá llevar una gestión de las reservas realizadas en su establecimiento, pudiendo conocer en todo momento el estado actual de cada salón, disponibilidad de mesas, grado de ocupación, estado de cada reserva, **histórico de cambios** realizados en cada reserva (fecha de todas las modificaciones, usuario que ha modificado y cambios realizados, ...), relación de clientes e información de éstos (si han venido con anterioridad, si en otra ocasión ha reservado y luego no ha ido, ...).

Dotado de distintos tipos de informes, podrá sacar informes de ocupación por mesas o clientes, planos de situación de las distintas mesas y estado de éstas (confirmadas, no confirmadas, libres, ...), entre otros.

También puede llevar a cabo la gestión de **almacenes**, permitiendo gestionar con sencillez todo lo referente a **stocks, almacenes, albaranes, pedidos a proveedores y de clientes, facturas, ...**, y sacar y meter mercancía en los distintos almacenes de forma rápida y sencilla.

Podrá dar de alta los distintos almacenes que manejan mercancía dentro de su establecimiento, tales como el almacén general, la bodega, cocina, economato, ..., y realizar **movimientos internos** de mercancía entre ellos. Realizar Pedidos a los distintos proveedores desde el módulo de **Almacenes** resultará muy sencillo y **optimizará las compras** realizadas, gracias al **calculador de pedidos**, que analizará la materia prima necesaria de las raciones y menús que se desean servir, y le recomendará el proveedor más económico, o bien el favorito suyo para cada producto / vino.

Una vez realizados los pedidos a los proveedores, que podrá enviar por mail desde el Gestor de Cocina 5.0, podrá registrar las entradas de mercancía (**albaranes**) en los distintos almacenes, conociendo en todo momento las existencias actuales y su valoración económica, y una vez recibidas las **facturas** de éstos podrá registrarlas e ir **matando** los **albaranes** que correspondan de forma sencilla. Los precios unitarios de los distintos productos / vinos se podrán ir recalculando automáticamente a medida que va entrando mercancía en los almacenes.

Al realizar las **facturas de los clientes** desde el Gestor de Cocina podrá ir **descontando la materia prima** teóricamente consumida de los distintos almacenes, registrando así la salida de materia prima, pudiendo conocer en todo momento las existencias reales. Podrá enviar los listados de productos / vinos a cada proveedor para que éstos actualicen los precios y podrá importarlos posteriormente al Gestor de Cocina 5.0, así como llevar un **inventario** de forma rápida y sencilla, pudiendo actualizarlo si lo desea directamente desde MS Excel.

Con los módulos de almacenes, dotados de distintos tipos de informes, podrá listar los albaranes por estado y proveedor, gasto por proveedor y/o producto, demanda de productos, pedidos por centros de coste, materia prima consumida, movimientos, ubicación de existencias, existencias por departamento y valoración, historico de precios medios de compra, **historico de precios** de compra a proveedores, ..., entre otros.

En la versión 5.0 además se incluye todo lo necesario para poder llevar un control total sobre el **personal**, pudiendo planificar de forma cómoda **turnos de trabajo**, registrar **horas extras**, calcular nocturnidades, ..., así como asociar mano de obra y otros **costes** a las fichas de producción y menús para conocer de una forma más exacta el coste real.

Además con la nueva versión podrá 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,

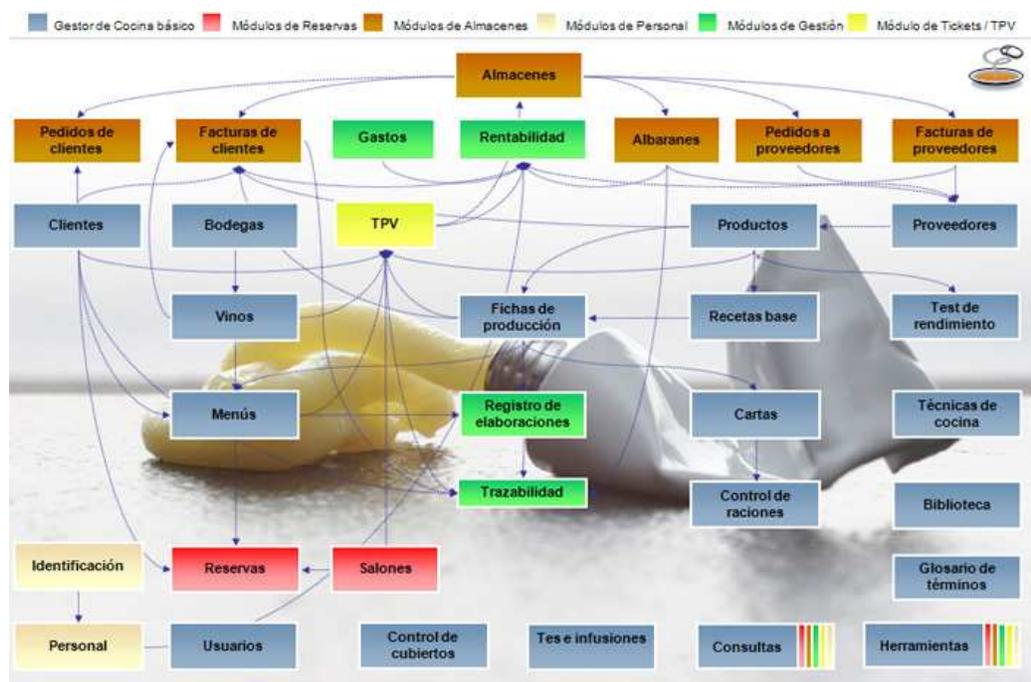
Gracias al mejor control de los costes incurridos que le permite la nueva versión, podrá conocer en todo momento la **rentabilidad del negocio** de una forma muy sencilla, pudiendo conocer además las partidas en las que gasta más o cual es la principal fuente de ingresos.

Por último destacar el nuevo módulo de **TPV** que ponemos a su disposición, el cual puede montarse sobre cualquier terminal de **pantalla táctil** y permite registrar de forma cómoda los **tickets**, ya sea de un **salón con mesas**, una **barra de una cafetería**, o una **tienda** que venda productos con códigos de barras, Este módulo se alimenta de los productos, vinos, menús y raciones que hay confeccionados en los módulos correspondientes, así como de las mesas (en su caso) que tengan los salones que se hayan creado, y a medida que se van realizando las ventas se va descontando del stock de materia prima o de producto terminado de forma automática.

Desde el TPV se puede imprimir directamente en la cocina para una mejor comunicación entre lo que se pide en la sala y lo que se hace en la cocina sin ningún tipo de error.

2 Descripción de módulos

El Gestor de Cocina V5 incluye los siguientes **módulos**:



[Gestor de Cocina básico]

- * Productos (permite indicar un precio para cada proveedor e indicar el proveedor favorito; incluye movimientos en los almacenes)
- * Test de rendimiento de productos (mermas, pesos netos, ...)
- * Vinos (permite indicar un precio para cada proveedor e indicar el proveedor favorito; incluye movimientos en los almacenes)
- * Bodegas (bodegas productoras de vinos)
- * Tes e infusiones
- * Proveedores (permite exportar a excel las listas de precios para que las actualicen los proveedores y posteriormente importarlas)
- * Recetas base (para después crear platos más rápidamente)
- * Fichas de Producción (Platos) (muestra información nutricional)
- * Menús de degustación y banquetes (permite generar los pedidos más económicos para cada proveedor y hacer variantes)
- * Cartas (permite generar los pedidos más económicos para cada proveedor)
- * Clientes
- * Control de cubiertos
- * Control de raciones de las cartas
- * Glosario de términos
- * Técnicas de cocina
- * Biblioteca y gestión de libros (incluye movimientos de libros)
- * Usuarios

[Módulos de reservas - opcionales]

- * Gestión de salones y distribución de mesas (permite hacer distintas composiciones para un mismo salón)
- * Control de reservas de mesas

[Módulos de almacenes - opcionales]

- * Pedidos a proveedores
- * Albaranes (permite agregar mercancía a los almacenes)
- * Facturas de proveedores (permite matar albaranes)
- * Pedidos de clientes
- * Facturas de clientes (permite descontar mercancía de los almacenes)
- * Almacenes (permite visualizar existencias por almacén o totales, exportar a Excel para hacer inventarios e importar para regularizar existencias, realizar cálculo de pedidos a proveedores y recomendar proveedores a quien realizar los pedidos, visualizar planning de pedidos de clientes, ...)

[Módulos de personal - opcionales]

- * Personal
- * Identificación (permite conectarse con un lector de tarjetas o escaner para registrar las entradas y salidas)

[Módulos de gestión - opcionales]

- * Gastos generales (para introducir gastos de alquileres, teléfono, ...)
- * Registro de elaboraciones (permite ir sacando determinados lotes de mercancía de los almacenes a medida que se va utilizando, e ir agregando stock a los productos terminados)
- * Análisis de rentabilidad (a partir de los ingresos de facturas y tickets, y gastos de materia prima, personal y gastos generales)
- * Trazabilidad (para un determinado lote, albarán, factura o tickets)

[Tickets / TPV - opcional]

- * Tickets / TPV (diseñado para pantalla táctil; permite descontar mercancía de los almacenes)

El Gestor de Cocina V5 incorpora una serie de **herramientas** que le permitirán realizar las siguientes operaciones:

- * Compactar y reparar base de datos
- * Crear nueva base de datos
- * Importar datos de versiones anteriores
- * Exportar / importar información fichas de producción, recetas base, vinos, técnicas de cocina y términos, así como toda la información asociada a éstos de forma automática (productos, unidades de medida, familias, clasificaciones, variedades de uva, ...). Esto permitirá intercambiar información de una forma cómoda y sencilla.
- * Actualizar información nutricional de los productos
- * Realizar copias de seguridad
- * Recuperar copias de seguridad

- * Cambiar de usuario
- * Conectar varios ordenadores en red con la misma base de datos de forma que se comparta la información entre ellos
- * Actualizar precios de productos (de forma que el precio medio de compra se actualice de forma automática en función de los distintos precios a los que ofertan el producto los distintos proveedores)
- * Enviar listados de precios a los distintos proveedores para que éstos los actualicen y nos los envíen posteriormente, pudiendo importarse en el Gestor de Cocina V5
- * Borrar movimientos entre fechas, históricos, ...

El Gestor de Cocina V5 se **configura** por cada cliente, pudiendo indicar las unidades de medida, familias de productos, variedades de uva, almacenes, formas de pago, formas de arqueo, ..., de una forma cómoda y sencilla acorde a lo que usted necesite.

2.1 Productos

Módulo empleado para gestionar los distintos **productos** que se utilizarán a la hora de preparar un **plato** (ficha de producción / receta base).

Permite indicar numerosos detalles de cada uno de los productos, como por ejemplo las temporadas más idóneas para el consumo de cada uno de los productos, nombre en latín, ..., así como registrar la relación de **movimientos** de productos de los distintos **almacenes**.

Permite indicar los **proveedores** que surten cada uno de los productos y el **precio** al que lo venden (guarda histórico), pudiendo indicar el proveedor **favorito** para cada producto, y siendo posible calcular de forma automática el **precio medio** del producto en base a varios criterios (precio mínimo, precio máximo, precio medio exacto), así como **recalcular** dicho precio a medida que va **entrando nueva mercancía en los almacenes**.

The screenshot shows the 'Productos' software interface. The main window title is 'Productos - 173 / 2121'. The 'Datos generales' section includes fields for 'Nombre' (MERLUZA NORMAL), 'Precio unit' (19,798), 'Unidad' (kg), 'Familia' (PESCADOS BLANCOS), 'Venta directa' (Si), 'Código TPV' (2713672), and 'PVP' (7,600). Below this, there are tabs for 'Información complementaria', 'Generalidades', 'Información nutricional', 'almacén', and 'Lotes recibidos'. The 'Generalidades' tab is active, showing a 'Temporada' section with a calendar grid for the year 2000, and an 'Observaciones / Foto' section with fields for 'Origen', 'Características técnicas', and 'Observaciones de conservación'. At the bottom, there is a 'Proveedores' table with columns for 'Proveedor', 'Persona de contacto', 'Teléfono', 'Precio (€)', 'Fav.', and 'Forma de comercialización'.

Proveedor	Persona de contacto	Teléfono	Precio (€)	Fav.	Forma de comercialización
<input type="checkbox"/> ALAMBIQUE	GREGORIO BUITRAGO	16738964/7551	19,798		MERLUZA NORMAL
<input type="checkbox"/> ALMACEN	MANOLO ORTEGA	699 44 28 59	17,000		
<input type="checkbox"/> ANTONIO DE MIGUEL	RAMON	916918911	15,150		
<input type="checkbox"/> ARTADI	ROBERTO AGUADO	945400119	18,000		

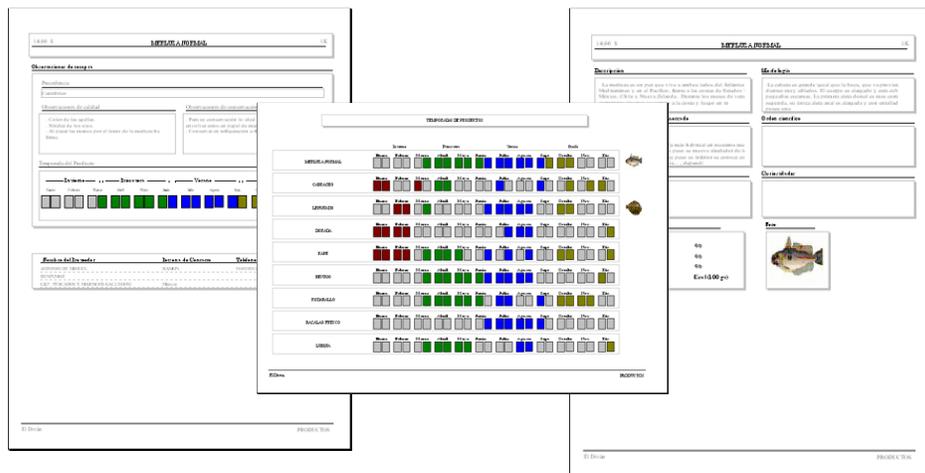
En caso de que un producto pueda ser servido por varios proveedores, a la hora de realizarse el **pedido** para poder servir un menú o carta, automáticamente se tendrá en cuenta el que de el **precio más bajo** de cara a que el coste sea el menor posible, o bien el proveedor **favorito** para cada producto.

También permite indicar **información nutricional** que servirá para conocer las proteínas o grasas ingeridas al consumir un determinado plato o menú, así como conocer el valor energético proporcionado.



Destacar entre otros, los siguientes informes:

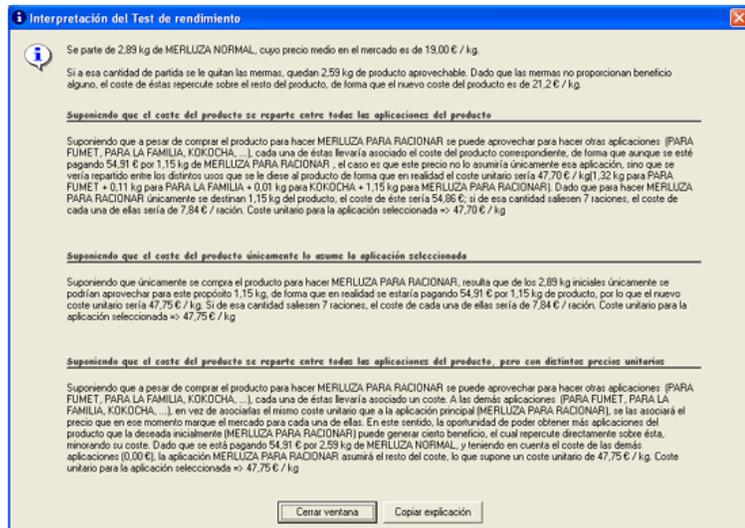
- * Fichas de Productos por Familia
- * Listado de Productos
- * Listado de Productos con sus Proveedores
- * Listado de Productos por Familia
- * Temporada de Productos por Familia
- * Productos con Stock por debajo del Stock mínimo
- * Movimientos de los almacenes
- * Ubicación de existencias / existencias por departamento
- * Historico de precios medios de compra
- * Productos con determinada fecha de caducidad



Módulo empleado para indicar las **aplicaciones** que se le dan a los productos según el tamaño de éstos, calculándose de forma automática el número de **raciones** y precio de cada una de ellas a partir del **peso** de cada una de ellas.

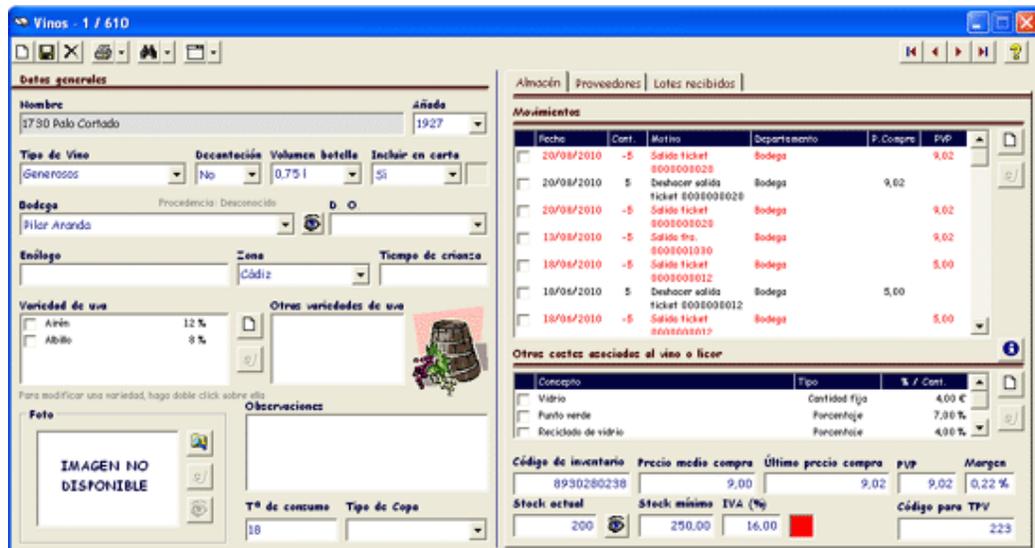
Es posible especificar la **merma** que sufre el producto inicial y la repercusión de su coste sobre el resto del producto, así como el porcentaje o peso del producto que se quiere dedicar a cada una de las aplicaciones o usos.

En caso de que no quede claro de dónde sale cada importe o cantidad, será posible ver en detalle el procedimiento empleado para la obtención de cada resultado.



2.3 Almacén de Vinos

Módulo empleado para llevar el control de los distintos **vinos empleados en los menús**, relación de los proveedores de los mismos y **precio** al que vende cada uno de ellos (guarda histórico), variedades de uva empleadas, así como la relación de **movimientos** de vinos de los distintos **almacenes**.



Permite tener controlado en todo momento los vinos más vendidos, total facturado y ganancias netas, entre otros. Es posible indicar para cada vino el color con el que aparecerá señalado en el **TPV** (en caso de que esté incluido en la carta de vinos) y el **código de barras** que tenga asignado.

Destacar entre otros los siguientes informes:

- * Carta de Vinos
- * Vinos más vendidos
- * Total facturado
- * Ganancias netas
- * Movimientos del almacén
- * Informe de existencias
- * Hco. de precios

2.4 Bodegas

Módulo empleado para gestionar las distintas **bodegas** a las que corresponden los distintos **vinos o licores**.

Permite escribir mails directamente a la bodega en caso de que ésta tenga dirección de correo electrónico como forma de contacto.

2.5 Tes e infusiones

Módulo empleado para gestionar los distintos **tes o infusiones**.



2.6 Proveedores

Módulo empleado para gestionar los distintos **proveedores** que surten productos o vinos y licores.

Permite indicar los productos o vinos que surte cada uno de los proveedores y el **precio** al que lo venden (guarda histórico) y la forma de comercialización, siendo posible actualizar el precio de estos de forma cómoda y rápida, de forma que se **recalculen los costes** asociados a cada uno de los platos de forma **automática**.

Permite recoger determinada información como el número de **registro sanitario**, la relación de días que recibe peticiones de pedidos o los días de entrega, entre otros. Permite visualizar sus albaranes, pedidos y facturas.

Proveedores - 1 / 109

Datos generales

Nombre: ALAMBIQUE Familia: VINOS Y LICORES N° registro sanitario: R4594/2923-27

Dirección: CAMINO DE LAS REJAS, 1 NAVE 17 Población: POLIND. COSLADA, 21 Teléfono: 916738964/7551 N° Fax: 916737787

Personas de Contacto

Nombre	Teléfono	Tel. Móvil	Correo electrónico
1 GREGORIO BUITRAGO		637540122	
2 JAVIER AGUIRRE		637540122	nacho@proveedor.net
3 ANDRES GUTIERREZ		645783292	
4 NACHO GUTIERREZ		695486317	

Productos que provee | Vinos y licores que provee | Pedidos | Albaranes | Facturas | Otra información

Producto	Unidad	Precio (€)	Forma de comercialización
<input type="checkbox"/> ABADIA PRIMICIAN	lt.	3,000	ABADIA PRIMICIAN
<input type="checkbox"/> ACEITE MENTA	lt.	12,000	Aceite sabor menta
<input type="checkbox"/> ACEITE DE AZAFRAN	lt.	3,000	ACEITE DE AZAFRAN
<input type="checkbox"/> BRANDY CHERRY BOLS	bote	7,000	BRANDY CHERRY BOLS
<input type="checkbox"/> MERLUZA NORMAL	kg	19,798	MERLUZA NORMAL
<input type="checkbox"/> UVAS	kg	19,000	UVAS
<input type="checkbox"/> YEMAS	unid.	12,000	YEMAS

Número de productos: 7

Destacar entre otros, los siguientes informes:

- * Proveedor actual con sus productos
- * Todos los proveedores con sus productos
- * Proveedores de una familia de productos
- * Todos los proveedores según la familia

LISTADO DE PROVEEDORES	
ALAMBIQUE	
Nombre	ALAMBIQUE
Dirección	CAMINO DE LAS REJAS, 1 NAVE 17
Teléfono	916738964/7551
Tel. Móvil	637540122
Nº Fax	916737787
Familia	VINOS Y LICORES
Nº registro sanitario	R4594/2923-27
Personas de Contacto	
1 GREGORIO BUITRAGO	637540122
2 JAVIER AGUIRRE	637540122
3 ANDRES GUTIERREZ	645783292
4 NACHO GUTIERREZ	695486317

LISTADO DE PROVEEDORES	
VINOS Y LICORES	
Nombre	ALAMBIQUE
Dirección	CAMINO DE LAS REJAS, 1 NAVE 17
Teléfono	916738964/7551
Tel. Móvil	637540122
Nº Fax	916737787
Familia	VINOS Y LICORES
Nº registro sanitario	R4594/2923-27
Personas de Contacto	
1 GREGORIO BUITRAGO	637540122
2 JAVIER AGUIRRE	637540122
3 ANDRES GUTIERREZ	645783292
4 NACHO GUTIERREZ	695486317

2.7 Recetas base

Módulo empleado para gestionar las distintas **recetas base**, las cuales permitirán crear de una forma más **rápida** nuevas **fichas de producción**, con la simple inclusión de la receta base dentro de la ficha de producción. Al **actualizar** las recetas base se actualizarán las fichas de producción **automáticamente**.

Datos generales

Nombre: PURE DE LIMÓN | Clasificación: PURES | N° Rec: 5 | Partida: Pescados | Año edición: 2003

Composición de la Ficha de Producción | **Elaboraciones** | **Materiales a emplear**

Ingredientes	Cent	Unid	Precio	Coste (€)	Observaciones
EL LIMÓN					
LIMONES	1 kg		1,32 €	1,32 €	
AZÚCAR IK	0,033 kg		0,99 €	0,03 €	
AGUA	1 lt		0,11 €	0,11 €	
ABADIA RAHMAT TINTO	1 kg		3,28 €	3,28 €	
ACEITE DE CANELA	3 lt		1,91 €	5,73 €	
EL PURE DE LIMÓN					
JARABE T.P.T.	0,023 kg		0,69 €	0,02 €	
MANTEQUILLA IK	0,09 kg		3,64 €	0,33 €	1/4 parte del total
NATA IL RENY PICOT	0,088 lt		2,19 €	0,19 €	
ZUMO DE LIMÓN NATURAL	0,038 kg		0,96 €	0,04 €	
BLANCO DE LIMÓN	0,25 kg		0,00 €	0,00 €	

Coste Total: 11,05 | Coste Unitario: 2,21 | % de Coste MP: - | FVP recomendada para un: - %

Ingredientes de la Receta

Para visualizar un ingrediente en detalle, haga doble click sobre él.

Para seleccionar un ingrediente, pulse sobre la casilla de selección situada a su izquierda.

Mover dentro del mismo Para: Quitar Prods: Ordenar Para: Para: Añadir Producto a la Receta Base

Columnas a visualizar

- Ingredientes
- Cantidades
- Unidades
- Precios unitarios
- Coste de Ingredientes
- Observaciones de Compra
- Escandallo

Permite indicar la composición exacta de productos a utilizar, la forma en la que se ha de elaborar y la relación de materiales a emplear.

Materiales de Pese

Cuchillos

- Cazo eléctrico
- Espátula normal
- Espátula
- Palo termico

Calderera

- Bandeja de acero inoxidable
- Chino
- Chino de tela metálica
- Colador

Varios

- liberon
- Cortafiebres
- Jeringuillas
- molde redondo

Cuchillos

- Cazo
- Espátula pintor
- horno de convección

Materiales de Preparación

Cuchillos

- Cebollero
- Cortapastas
- Espátula ballena
- Espátulas de pintar

Calderera

- Araña
- Banlla mediana
- Banlla pequeña
- Caciolo

Varios

- Cortafiebres
- Horno de convección
- Mandolina
- Máquina de vacio

Permite conocer en todo momento el **precio total y unitario** de la receta, así como realizar **escandallos**.

Destacar, entre otros, los siguientes informes:

- * Receta base
- * Recetas base de una clasificación
- * Clasificación de recetas con su precio-coste
- * Ficha Técnica de la receta base
- * Escandallo
- * Etiquetas de Productos

2.8 Fichas de producción (platos / raciones)

Módulo empleado para gestionar las distintas fichas de **producción / raciones / platos**. Permite indicar la **composición** exacta de productos a utilizar, la forma en la que se ha de elaborar el plato, **acabado y presentación**, relación de **materiales** a emplear y características del **envasado** al vacío (en su caso), así como el color con el que aparecerá señalado en el **TPV** (para aquellos platos que estén en la carta) y el **código de barras** que tenga (caso de envasado al vacío).

Fichas de Producción - 1 / 610

Datos generales
 Nombre: [Bellini] Clasificación: COCKTAILS Nº Raciones: 10 Cod ident / TPV: 0123456789
 Temperatura: Snacks Partida: Snacks Tipo de Plato / vajilla: Anual Calific: *** Peso (gr): 350 Año: 2003 PVP: 3,500 Envasado vacío: SI

Composición de la Ficha | Elaboraciones | Materiales a emplear | Acabado y presentación | Envasado al vacío | Info. nutricional | Reg. elaborac.

Ingresos	Cent	Unid	Precio	Coste (€)	Observaciones
Para el bellini					
<input type="checkbox"/>					
PURE DE MELOCOTON SANGUINA (GARNIER)	0,3	lt.	0,000 €	0,000 €	Zumo de melocotón de zasa
FRANZISCANER 0.5	1	lt.	1,040 €	1,040 €	Cerveza de trigo
Para el aceite de aceituna negra					
<input type="checkbox"/>					
PURE DE ACEITUNAS NEGRAS	0,025	kg	9,000 €	0,225 €	
ACEITE GIRASOL	0,013	lt.	0,000 €	0,000 €	
Swept	1	bote	0,450 €	0,450 €	
Para las anchoas					
<input type="checkbox"/>					
ANCHOAS SALAZON	0,5	kg	18,300 €	9,150 €	
ACEITE DE OLIVA	1	lt.	2,850 €	2,850 €	
Para el aceite de vainilla					
<input type="checkbox"/>					
VAINILLA EN RAMA	1,25	unid.	0,000 €	0,000 €	
ACEITE GIRASOL	0,031	lt.	0,000 €	0,000 €	
Mano de obra					
<input type="checkbox"/>					
Aux. Administrativo	1	hora	10,000 €	10,000 €	
Aux. Recepción	0,5	hora	5,000 €	2,500 €	

Coste Total: 26,215 Coste Unitario: 2,622 % de Coste Materia Prima: 74,914 PVP recomendado para un: %

Ingresos de la Ficha
 Añadir dentro del mismo Para: Quitar dentro del mismo Para: Ordenar Para: Para: Añadir Producto a la Ficha

Recetas base asociadas

Columnas a visualizar
 Ingredientes
 Cantidades
 Unidades
 Precios unitarios
 Coste de Ingredientes
 Observaciones de Compra
 Escandello

Fichas de Producción - 2 / 608

Datos generales
 Nombre: [Americano] Clasificación: COCKTAILS Nº Raciones: 10
 Temperatura: Frio Partida: Snacks Tipo de Plato / vajilla: Copa de cocktail Anual Calific: PVP: 3,00 Envasado vacío: No

Composición de la Ficha de Producción | Elaboraciones | Materiales a emplear | Acabado y presentación | Info. nutricional

Acabado y Presentación
 1. Llenar los vasos hasta la mitad con el zumo de naranja bien frio.
 2. Acabar de llenar con la espuma.

Foto del plato


Explicación del plato
 se prepara una formula con 3/4 de martini rojo, 1/4 de campari, 2/4 de zumo de naranja sanguina, se termina con una espuma fria de la misma formula + gelatina.

Observaciones

Cambios

Ingresos de la Ficha
 Añadir dentro del mismo Para: Quitar dentro del mismo Para: Ordenar Para: Para: Añadir Producto a la Ficha

Recetas base
 Puré de mango
 Puré de remolacha
 Caramelos de mostaza

Columnas a visualizar
 Ingredientes
 Cantidades
 Unidades
 Precios unitarios
 Coste de Ingredientes
 Observaciones de Compra
 Escandello

Permite una más fácil la creación mediante el uso de recetas base.

Materiales de Pase

Cuchillas
 Cazo electrico
 Espátula normal
 Espátula
 Palo termico

Calderera
 Bandeja de acero inoxidable
 Chino
 Chino de tela metálica
 Colador

Vanos
 biberon
 Cortafambres
 Jeringuillas
 molde redondo

Cuchillos
 Cuchillos
 Cazo
 Espátula pintor
 homo de convención

Materiales de Preparación

Cuchillas
 Cebollero
 Cortapastas
 Espátula ballena
 Espátulas de pintor

Calderera
 Araña
 Bañia mediana
 Bañia pequeña
 Cacillo

Vanos
 Cortafambres
 Homo de convención
 Mandolina
 Máquina de vacío

Permite conocer en todo momento el **precio total y unitario** de la ficha de producción, así como realizar **escandallos**.

En caso de que haya indicado la **información nutricional** de cada producto podrá visualizar el valor energético que aporta cada ración, así como las proteínas, hidratos de carbono o grasas proporcionadas.

Fichas de Producción - 715 / 717

Datos generales

Nombre: Bacalao con sopa de naranja y aceite de oliva | Clasificación: PRENSA | Nº Raciones: 4

Temperatura: Frio-caliente | Partida: Pescados | Tipo de Plato / vajilla: Sopero "Ola" grande | Estación: Anual | Colific: ** | Precio (gr): 619 | Año de inicio: 2005 | PVP: 16,00 | Envasado vacío: No

Composición de la Ficha de Producción

Ingredientes	Hidratos c.	Proteínas	Grasas	Valor energético
Para el bacalao				
LOWO EXTRA DE BACALAO "GIRALDO" 200GR5	705,95	933,42	579,52	2.095,62 Kcal.
Para la sopa de aceite				
ACEITE DE OLIVA DE ARBEQUINA	301,95	774,74	14,02	7.607,24 Kcal.
AGUA	814,49	709,04	45,55	4.140,33 Kcal.
TAPIOCA EN POLVO	862,62	790,48	373,54	9.619,53 Kcal.
Para la sopa del interior del bacalao				
ZUMO DE NARANJA NATURAL	871,45	56,24	949,56	3.640,19 Kcal.
ACEITE BAENA	524,87	767,11	53,50	5.924,58 Kcal.
COLA DE PESCADO	468,70	298,17	622,70	6.478,21 Kcal.
RALLADURA DE NARANJA	263,79	279,34	829,80	8.246,02 Kcal.
TAPIOCA	589,16	986,09	910,96	2.268,66 Kcal.
Para el coulis de naranja y aceite- nitro				
ZUMO DE NARANJA NATURAL	695,12	980,00	243,93	5.338,73 Kcal.
ACEITE BAENA	106,37	999,41	676,18	157,04 Kcal.
NITROGENO LIQUIDO	575,18	100,05	103,02	7.988,84 Kcal.
CARGAS DE GAS N2O	284,48	45,65	295,77	3.820,11 Kcal.
SIFON ISI 1/2 L.	300,97	940,57	979,83	4.013,74 Kcal.
Para la gelatina de compari				

La información nutricional mostrada en la tabla está calculada sobre el total de la ficha de producción, no sobre 100 gramos o por cada ración.

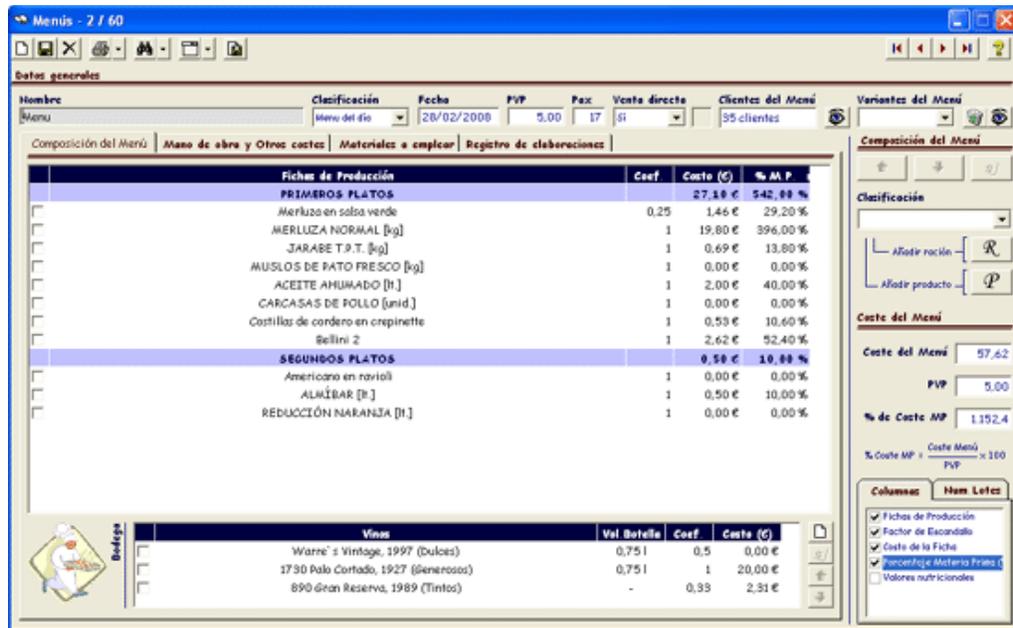
A medida que se van registrando las **elaboraciones** de los distintos platos se van actualizando los stocks de **productos terminados**, pudiendo conocer en todo momento los platos disponibles en **tiempo real**.

Destacar, entre otros, los siguientes informes:

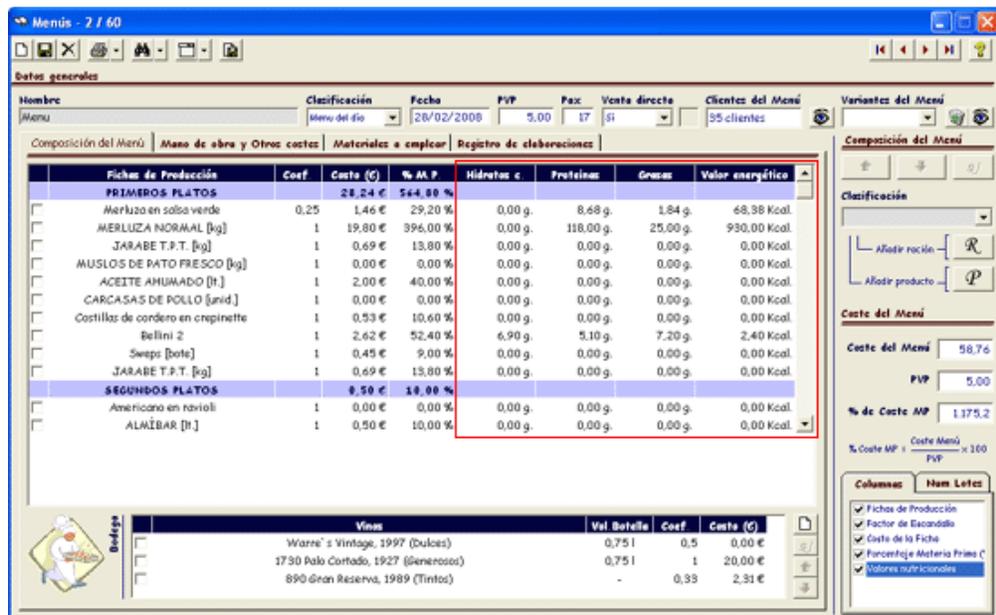
- * Ficha de Producción
- * Fichas de Producción de una clasificación
- * Clasificación de Fichas con su precio-coste
- * Ficha Técnica
- * Ficha en blanco
- * Escandallo
- * Etiquetas de Productos
- * Fotos de Fichas de Producción
- * Informe nutricional
- * Elaboraciones entre fechas

2.9 Menús / Banquetes

Módulo empleado para gestionar los distintos **menús** y **banquetes** del restaurante. Permite crear nuevos menús de una forma cómoda y rápida y **calcular** de forma automática el **precio** de éstos en base al número de comensales, siendo posible introducir en los menús fichas de producción y vinos. Permite además agregar **mano de obra** y **otros costes** del menú para tener **controlado el margen**, así como el color en el que aparecerá reflejado cada menú en el **TPV**.



Mediante este módulo podrá realizar el **pedido** de los productos necesarios de una forma cómoda y sencilla, agrupando por los productos empleados en las distintas fichas de producción e indicando los proveedores de éstos.

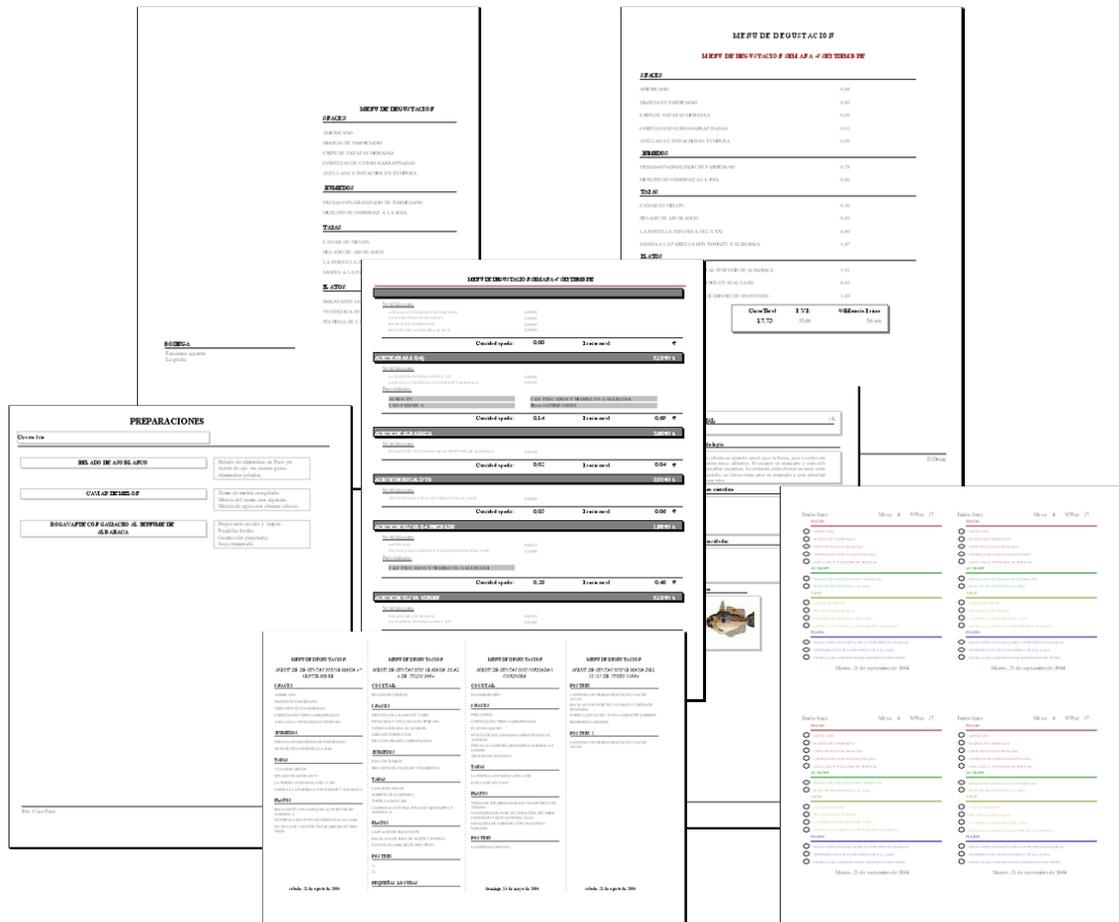


También podrá generar de forma automática el **pedido más económico**, identificándose lo que se debe pedir a cada proveedor para que el **gasto** sea el **menor** posible.

También aparecerá indicado el **valor energético** que aporta cada ración, así como las proteínas, hidratos de carbono o grasas proporcionadas, y la **lista de materiales** a emplear partiendo de los materiales de las fichas de producción incluidas en el menú.

Destacar, entre otros, los siguientes informes:

- * Menú de Degustación
- * Menú de Degustación con costos
- * Menú de Degustación carta
- * Fichas del Menú
- * Fichas del Menú sin costo
- * Comanda del Menú
- * Missemplace del menú según Partida
- * Missemplace del menú según Clasificación
- * Pedido del menú según Producto
- * Pedido del menú total según Producto
- * Pedido del menú con Proveedor
- * Pedido del menú agrupado por Proveedor (pedido más económico)
- * Informe nutricional



2.10 Cartas

Módulo empleado para gestionar las **cartas** del restaurante, permitiendo crear nuevas cartas de forma rápida, pudiendo tener controlado en todo momento el **costo** de cada una de las fichas de producción, **margen** que se le quiera dar a cada una de ellas y el **precio de venta** correspondiente. Aparecerá indicado el **valor energético** que aporta cada ración, así como las proteínas, hidratos de carbono o grasas proporcionadas.

Cartas - 1 / 21

Datos generales

Nombre: Carta de primavera 2005 Fecha: 21/04/2005

Composición de la Carta

Fichas de Producción	Costo (€)	% M.P.	PVP (€)	Proteínas	Grasas	Valor energético
TAPIERTRADAS	25,13					
Caviar de melón con pasión y menta	0,37 €	7,474	5,00 €	0,00 g.	0,00 g.	0,00 Kcal.
Tortilla de piel de leche, y sémola de aceite de oliva	2,62 €	43,667	6,00 €	0,00 g.	0,00 g.	0,00 Kcal.
Bizcocho con consumo gelado caliente de atún	0,32 €	4,571	7,00 €	0,00 g.	0,00 g.	0,00 Kcal.
Aguaote con couis couis de maíz baby	2,22 €	27,750	8,00 €	0,00 g.	0,00 g.	0,00 Kcal.
Espárragos blancos con melanzana caliente	2,55 €	28,333	9,00 €	0,65 g.	0,60 g.	0,00 Kcal.
Crema ligera de guisantes con raviolis de tocino ibérico a la menta	2,07 €	13,772	15,03 €	3,15 g.	0,20 g.	0,00 Kcal.
Tuétano con caviar Beluga y puré de coliflor	10,94 €	27,584	39,66 €	0,00 g.	0,00 g.	0,00 Kcal.
Canacoles al natural	3,02 €	19,561	15,44 €	0,00 g.	0,00 g.	0,00 Kcal.
Pa de escabibada con anchova fresca, calabaza y aceite de oliva ne	3,24 €	21,557	15,03 €	0,00 g.	0,00 g.	0,00 Kcal.
Bellini de carvas	3,03 €	0,00 €	0,00 €	479,25 g.	142,50 g.	15.760,00 Kcal.
Espárragos guisados con espárragos y gelatina de hierbas	11,91 €	49,500	24,06 €	0,00 g.	0,00 g.	0,00 Kcal.
Yema de huevo de paillo, hongos, habas y crema ligera de patata	9,90 €	55,000	18,00 €	3,55 g.	1,38 g.	0,00 Kcal.
Ventrescos de atún confitado en aceite de atún	3,14 €	20,892	15,03 €	0,32 g.	0,30 g.	0,00 Kcal.
Vieiras con raviolis de remolacha, pistacho y frambuesas	4,70 €	26,131	18,00 €	0,00 g.	0,00 g.	0,00 Kcal.
Escalada de almendra y alcachofas en salsa verde	10,52 €	45,952	22,89 €	0,00 g.	0,00 g.	0,00 Kcal.
prueba peló	0,00 €	0,000	10,00 €	0,00 g.	0,00 g.	0,00 Kcal.
Cigala con aire de té verde y sisamo negro	7,44 €	35,429	21,00 €	0,00 g.	0,00 g.	0,00 Kcal.
Copa de espuma de pannaone con gelatina de agar y nueces	0,01 €	0,080	12,50 €	0,00 g.	0,00 g.	0,00 Kcal.
PESCADOS	22,74					
Lengado a las aromáticas con alcachofas	9,65 €	27,567	35,01 €	7,6,04 g.	10,04 g.	400,00 Kcal.
Bacalao al pil-pil ligero con verduras de primavera	1,83 €	5,250	34,86 €	0,00 g.	0,00 g.	0,00 Kcal.
Doblebo a la menisera	9,93 €	30,036	33,06 €	0,00 g.	0,00 g.	0,00 Kcal.

Las PVP que aparecen en la tabla se calculan a partir del costo de la ficha y el porcentaje de rotación prima (% M.P)

Fichas de la Carta

* Para visualizar una Ficha de Producción en detalle, haga doble click sobre ella

* Para seleccionar una Ficha de Producción, pulse sobre la casilla de selección situada a su izquierda

Añadir Ficha a la Carta

Mostrar dentro de la Clasificación

Quitar Ficha de la Carta

Clasificación

Columnas a visualizar

- Fichas de Producción
- Costo de la Ficha
- Porcentaje Materia Prima
- PVP de la Ficha
- Valores nutricionales

Al igual que en los menús, también podrá generar de forma automática el **pedido más económico** con lo que se debe pedir exactamente a cada proveedor para que el **gasto** sea el **menor** posible.

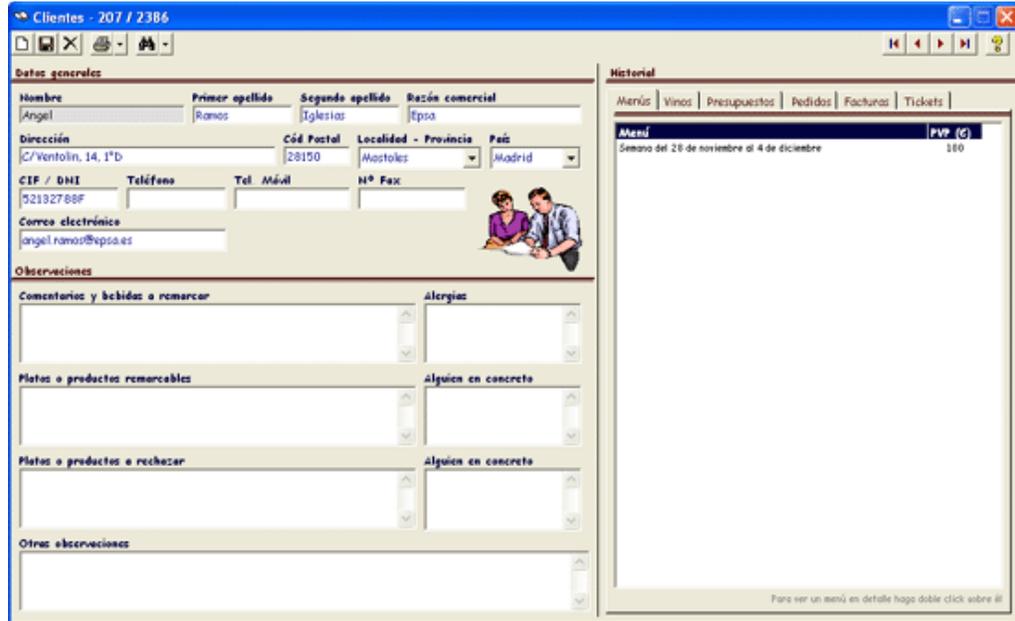
Podrá indicar en cada **TPV** la carta a utilizar, de forma que en barra utilice una y en la terraza otra con otros precios, por poner un ejemplo.

Destacar los siguientes informes:

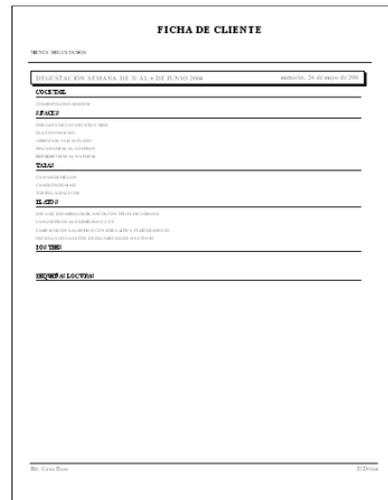
- * Carta
- * Carta con costos de Materia Prima
- * Carta de Postres
- * Clasificación con costos de la carta
- * Fichas de la carta
- * Missemplace de la carta según Partida
- * Missemplace de la carta según Clasificación
- * Informe para Cocina
- * Informe para Sala
- * Pedido de la carta
- * Pedido de la carta agrupado por proveedor (pedido más económico)
- * Control de Raciones
- * Informe nutricional

2.11 Clientes

Módulo empleado para gestionar la relación de los principales **clientes** del restaurante, siendo posible consultar los distintos **gustos culinarios** o **alergias** de éstos, así como los **menús** y **vinos** degustados, **facturas**, **tickets** y **presupuestos** que tuviese.



Podrá imprimir la ficha de cada cliente con la relación y detalle de los menús degustados.



2.12 Control de cubiertos

Módulo empleado para llevar el **control de los cubiertos** de cada servicio según distintas tipologías, siendo posible generar distintos informes con **gráficos**.

Control de Cubiertos - 2 / 420

Datos generales

Fecha: 25/06/2004

	1er. servicio	2º. servicio	TOTAL
MENU	18	0	18
CARTAS	4	0	4
INVITACIONES	0	0	0
MENU SOCIOS	0	0	0
BANQUETES	28	183	211
COCKTAIL	0	0	0
TOTAL CUBIERTOS	50	183	233

Tipologías

Para modificar una Tipología, haga doble click sobre ella

Destacar los siguientes informes:

- * Informe de control de cubiertos entre fechas
- * Informe de control de cubiertos entre fechas - Primer servicio
- * Informe de control de cubiertos entre fechas - Segundo servicio
- * Informe entre fechas con totales

2.13 Control de raciones de las cartas

Módulo empleado para llevar el **control de las raciones** servidas en los distintos servicios en las fichas de producción de las **cartas** a lo largo de los distintos días en que las cartas estén vigentes, siendo posible indicar además de los platos de la carta nuevos **platos del día**. Podrá leer las raciones consumidas en las **facturas de clientes**.

Control de raciones de la Carta - 2 / 4

Datos generales

Fecha Carta: 01/06/2004 CARTA DE PRIMAVERA 2004 N° Comenzales: 15

Composición de la Carta & Platos del día

Para modificar el N° de raciones de una ficha, hacer doble click sobre la celda correspondiente

Fichas de Producción	Primer servicio		Segundo servicio		Totales Carta	
	N° rec	Porcentaje	N° rec	Porcentaje	N° rec	Porcentaje
LAS TAPAS						
CORTE DE FOIE-GRAS CON PAN DE ESPECIAS	12	34,29 %	19	33,33 %	46	29,87 %
VENTRESCA DE ATUN CONFITADA EN ACEITE DE ATUN	4	11,43 %	9	15,79 %	27	17,53 %
FALSA MOZZARELLA	0	0,00 %	0	0,00 %	3	1,95 %
CAVIAR DE MELON	8	22,86 %	10	17,54 %	23	14,94 %
OSTRAS CON OSTRAS Y TRUFA DE YOGURT Y MACADAMIA	1	2,86 %	0	0,00 %	3	1,95 %
PULPO A LA GALLEGA CON PURE DE PATATA	3	8,57 %	11	19,30 %	24	15,58 %
YEMA DE HUEVO DE POLLITA CON HABITAS, SETAS Y CREMA LIGERA	7	20,00 %	6	10,53 %	22	14,29 %
MINISTRONE DE GELATINA CALIENTE DE VERDURAS CON TRUFAS	0	0,00 %	2	3,51 %	6	3,90 %
ENTRADAS						
ESPARRAGOS BLANCOS CON ALMEJAS	2	50,00 %	6	42,86 %	10	26,32 %
SOPA DE AJO BLANCO CON ESPARRAGOS, LANGOSTINOS Y CEPES	2	50,00 %	2	14,29 %	9	23,68 %
ÁSPIC CALIENTE DE NÉCORAS CON COUS-COUS DE MINI MAZORCAS	0	0,00 %	0	0,00 %	4	10,53 %
TARTA DE ESCALIBADA CON SARDINAS, ALBAHACA Y ACEITUNAS	0	0,00 %	1	7,14 %	3	7,89 %
CREMA DE GUI SANTES CON JAMÓN Y MENTA	0	0,00 %	1	7,14 %	1	2,63 %
CIGALAS TAILANDESAS	0	0,00 %	4	28,57 %	11	28,95 %
PESCADOS Y CARNES						

Observaciones

Composición de la Carta & Platos del día

Para modificar el N° de raciones de una ficha, hacer doble click sobre la celda correspondiente

Fichas de Producción	Primer servicio		Segundo servicio		Totales Carta	
	N° rec	Porcentaje	N° rec	Porcentaje	N° rec	Porcentaje
SOPA DE AJO BLANCO CON ESPARRAGOS, LANGOSTINOS Y CEPES	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
ÁSPIC CALIENTE DE NÉCORAS CON COUS-COUS DE MINI MAZORCAS	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
TARTA DE ESCALIBADA CON SARDINAS, ALBAHACA Y ACEITUNAS	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
CREMA DE GUI SANTES CON JAMÓN Y MENTA	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
CIGALAS TAILANDESAS	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
PESCADOS Y CARNES						
RODABALLO A LA MEUNIER	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
SAN PEDRO CON ESCAROLA, PURE DE LIMÓN Y HUEVAS DE MUTOL	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
LENGUADO A LOS AROMÁTICOS CON ESPARRAGOS TRIGUEROS	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
BOGAVANTE AL ORÉGANO CON LENTEJAS	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
NUUESTRO CIVET DE CONEJO	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
SOLOMILLO DE BUEY CON GRATEN DE PIEL DE LECHE	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
PICHÓN CON PURE DE REMOLACHA	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
ESPALETA DE CABRITO CON CHARLOTAS AL NARANJA	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %
PLATOS DEL DÍA						
ALMENDRAS FRITAS AL CURRY	0	0,00 %	0	0,00 %	0	0,00 %

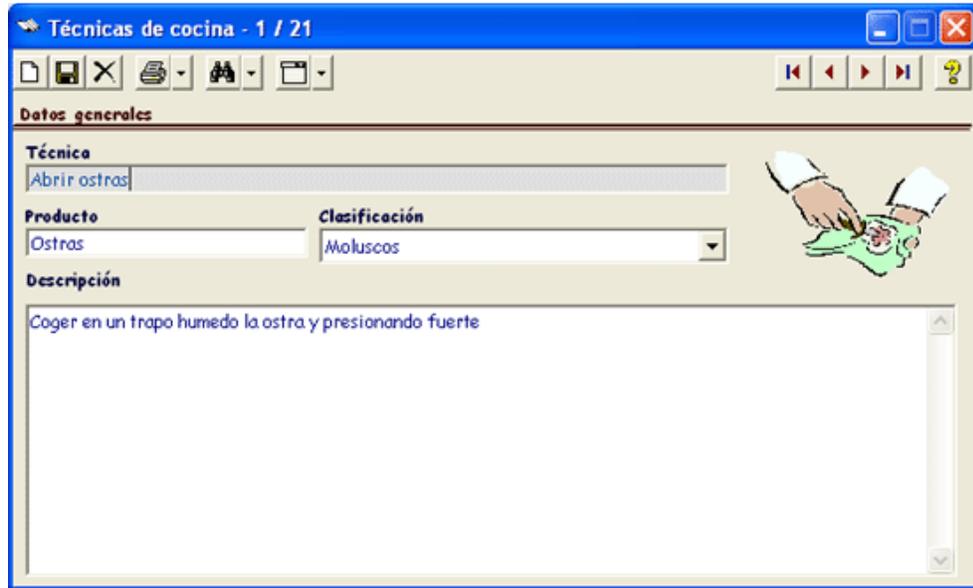
Es muy fácil **leer** las distintas **comandas** de una determinada fecha e ir acumulando las raciones en la aplicación, siendo posible imprimir distintos informes que permitan ver los **platos con más éxito** y los menos solicitados.

Destacar los siguientes informes:

- * Control de raciones
- * Control de raciones entre fechas
- * Control de raciones de una carta entre fechas

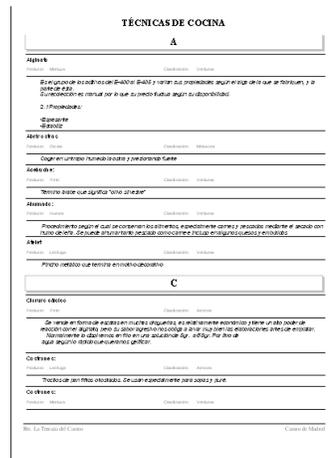
2.15 Técnicas de cocina

Módulo empleado para indicar las **técnicas** habitualmente empleados en la **cocina**, tal como abrir una ostra, de forma que sea más fácil comunicar a los demás cómo se deben **realizar** determinadas **operaciones** de forma correcta.



La información aquí recogida servirá como ampliación a las elaboraciones de los distintos platos, de forma que en la elaboración no tenga que detallar cómo realizar la operación en sí. (Ej: si en la elaboración pone “abrir la ostra y ...”, no hará falta indicar cómo se debe abrir la ostra, y eso lo reflejará en la técnica de cocina correspondiente).

También podrá imprimir, al igual que ocurre con el glosario de términos, todas las técnicas de cocina a modo de corolario.



2.16 Biblioteca

Módulo empleado para recoger la información de los **libros** que tenga en su cocina, pudiendo indicar las **palabras clave** por las que posteriormente podrá realizar búsquedas. Podrá gestionar las clasificaciones que desee de forma que pueda organizar la información como usted quiera.

También podrá llevar un registro con los **movimientos** de los distintos libros, de forma que cuando quiera consultarlo pueda saber a quién se lo ha prestado y poder tener así una **trazabilidad** de los distintos libros.

The screenshot shows a window titled 'Libros - 1 / 1'. The 'Datos generales' tab is active, displaying the following information:

- Título:** Cien maneras de cocinar el arroz
- Autor:** Fernando Sarria
- Clasificación:** Arroces
- Código:** ARR-1807
- Idioma:** Español
- ISBN:** E-6824-BGF-182686
- Editorial:** Anaya
- Nº Edic.:** 2
- Año:** 2000
- País:** España

Below the general data, there are tabs for 'Información clave', 'Otros datos', and 'Movimientos del libro'. The 'Información clave' tab is selected, showing:

- Palabras clave:** arroces, cocinar, mediterranea, españa, anaya, fernando, sarria
- Foto de portada:** SIN IMAGEN

A note at the bottom of the 'Palabras clave' field states: '* Separe las palabras con una coma'.

Destacar los siguientes informes:

- * Lista de libros agrupados por clasificación
- * Lista de libros con unas determinadas palabras clave
- * Etiquetas con los datos mínimos identificativos de cada libro para colocar en el lomo o con toda la ficha del libro para colocar en la contraportada

Código: AR-FS-239478	Código: ODD-MED
Título: Cien maneras de cocinar arroz	Título: Cocina mediterranea
Autor: Fernando Santos	Autor: Diccionario
Clasific.: España	Clasific.: Cocina nacional
ISBN: ASD-23498-98	ISBN: ER-2340802348
Editorial: Anaya	Editorial: Diaz de Santos
Edición: 2	Edición: 1
Año edic.: 1998	Año edic.: 2000
Lugar edic.: Madrid	Lugar edic.: México D.F.
País: España	País: México
Idioma: Español	Idioma: Español
Num. pags.: 120	Num. pags.: 247
Pal. clave: arroz, españa, tradicionl	Pal. clave: cocina, nacional, mediterranea

2.17 Salones y mesas

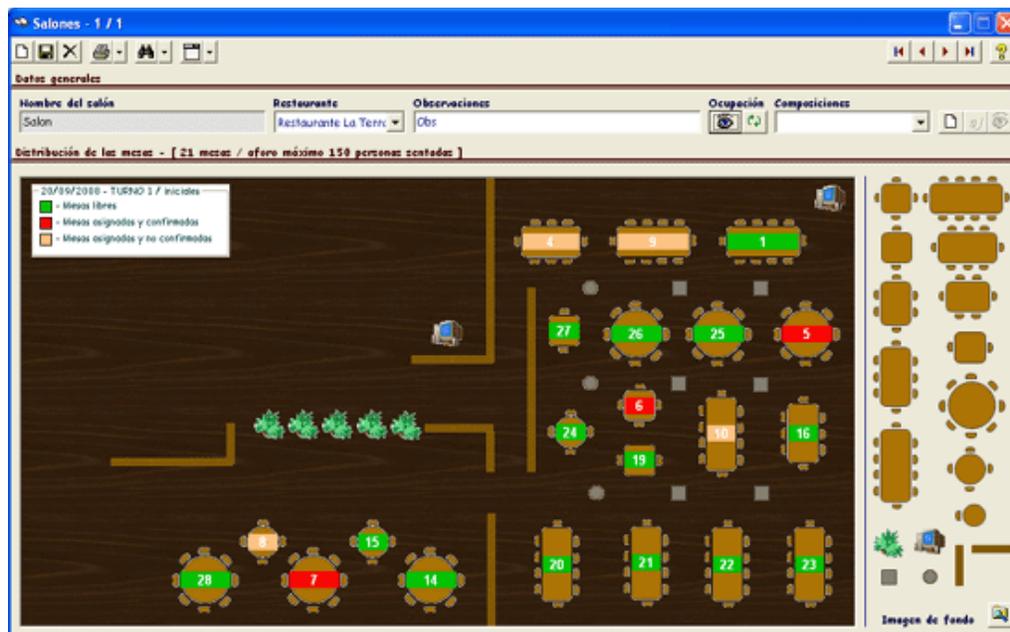
Módulo empleado para representar la **distribución** de las distintas salas o **salones** de su establecimiento. Fácil de usar, podrá **ubicar** las **mesas** de la forma que a usted le resulte más cómoda de forma que luego pueda identificarlas fácilmente; también se podrán establecer los **tabiques**, muros, plantas, elementos informáticos y columnas para una mejor identificación de las distintas mesas. Podrá establecer su propia imagen de fondo.



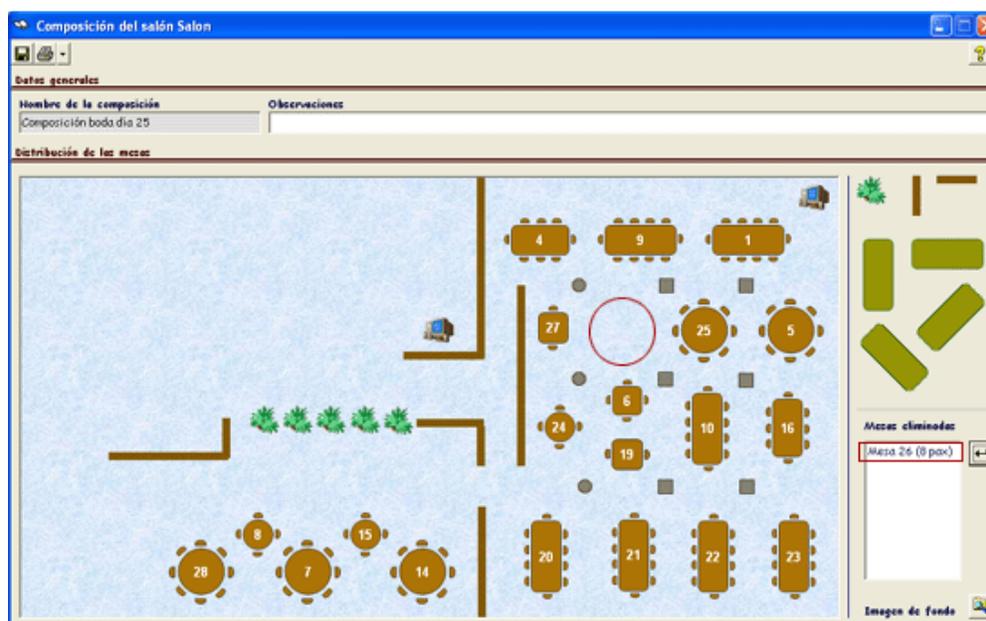
Cada mesa, ya sea rectangular o circular, tendrá una **capacidad** determinada (Pax) y ello permitirá posteriormente determinar la cantidad de mesas que hacen falta para una reserva o determinar el **grado de ocupación de un salón** o de todo el establecimiento.



Este módulo, íntimamente relacionado con el modulo de control de reservas, permitirá sacar una **foto** en cualquier momento con la relación de mesas **disponibles**, mesas **confirmadas** y mesas **asignadas** a reservas pero no confirmadas (cada tipo llevará un color para una mejor identificación).



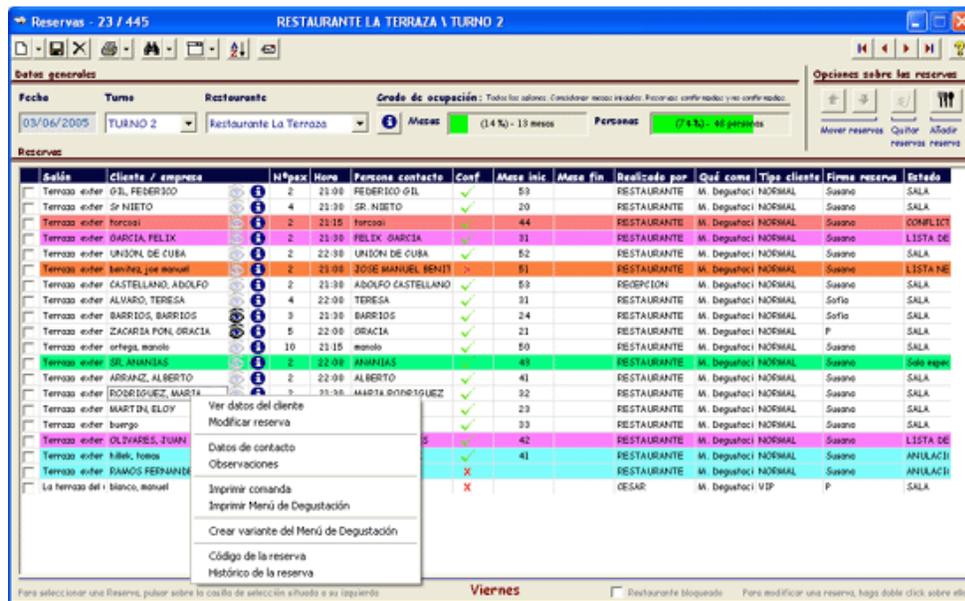
También se podrán generar **composiciones específicas** de los salones, moviendo las mesas de sitio, colocando **tableros** entre mesas,, sin alterar para ello la composición inicial de cada salón. Esto permitirá recoger la disposición de las mesas para un determinado evento sin necesidad de tener que alterar la composición inicial.



Desde el **TPV** podrá mostrar la disposición del salón y pulsar directamente sobre las mesas para abrir tickets, ir a tickets abiertos,

2.18 Control de reservas

Módulo empleado para llevar el **control de reserva** de mesas de su establecimiento. Es posible indicar para cada reserva el nombre del cliente (empresa, teléfono, ...), número de comensales, turno y hora, salón, indicar si la reserva está confirmada o no, mesas asignadas, quién realiza la reserva, qué va a comer en concreto (menú, carta, ...), tipo de cliente (normal, cuenta casa, cliente vip, ...), quién firma la reserva, observaciones y estado de ésta.



Toda la información de las reservas (turnos, quién realiza la reserva, tipos de cliente, estados, ...) es **configurable** y para cada estado es posible indicar un **color**, de forma que al visualizar las reservas de un determinado turno sea fácil identificar las reservas anuladas, en espera, confirmadas, conflictivas,



Al dar de alta una reserva se analizará si el cliente ha realizado previamente una reserva y después no ha ido, si se trata de un cliente **conflictivo**, e informará de ello para tenerlo en cuenta.

Al visualizar la hoja de reservas de un determinado día y turno aparecerá un mensaje indicando si tiene **clientes especiales** a modo de recordatorio.

En caso de actos especiales (bodas, comuniones, banquetes, convenciones, eventos, ...), podrá **bloquear** todo el **salón** de forma que no admita reservas.

En caso de que esté dado de alta como administrador dentro del módulo de reservas, podrá hacer un **seguimiento** detallado de los **cambios** realizados en una determinada **reserva**, pudiendo conocer quién la ha dado de alta y cuándo, qué se ha modificado, cuándo y por quién, ..., e incluso podrá saber quién ha eliminado una determinada reserva. Todo ello para evitar problemas y poder depurar responsabilidades, si así se desea.



Podrá generar informes de reservas con la información que desee, sacar informes con la relación de **clientes más frecuentes**, informes de **grado de ocupación** en un periodo de fechas, e incluso escribir un mail a los clientes que hayan asistido en un determinado periodo de tiempo.

DETALLE DE LA RESERVA

DESCRIPCION		Reservación La Terraza						TURNO 2					
Salón	Cliente	Nº Pax	Hora	Peri. Contacto	Cont.	Mesa Ini.	Mesa Fin.	Validador res.	Tipo comida	Tipo cliente	Items	Estado	Cod. res.
Terraza exterior	DAL FERRECO	2	21:00	FERRECO DA	01	53		FECHAS PARTES	M. Expansión	NO FIBAL	Quemé	DALA	10-305
Terraza exterior	DA NIETO	4	21:30	DA NIETO	01	20		FECHAS PARTES	M. Expansión	NO FIBAL	Quemé	DALA	10-223
Terraza exterior	BERNABE VERA	2	22:30	BERNABE VERA	01	52		FECHAS PARTES	M. Expansión	NO FIBAL	Quemé	DALA	10-229
Terraza exterior	CASTELLANO, RAFAEL	2	21:30	RAFAEL CASTELLANO	01	53		FECHAS PARTES	M. Expansión	NO FIBAL	Quemé	DALA	10-203
Terraza exterior	ALLARÓ, TERESA	4	22:00	TERESA	01	31		FECHAS PARTES	M. Expansión	NO FIBAL	Quemé	DALA	10-350
Terraza exterior	BARRIO, BARRIO	3	21:30	BARRIO	01	24		FECHAS PARTES	M. Expansión	NO FIBAL	Quemé	DALA	10-245
Terraza exterior	MARIA ROS, OFICIO	5	22:00	OFICIO	01	21		FECHAS PARTES	M. Expansión	NO FIBAL	F	DALA	10-263
Terraza exterior	MIGUEL, MIGUEL	10	21:15	MIGUEL	01	50		FECHAS PARTES	M. Expansión	NO FIBAL	Quemé	DALA	10-312
Terraza exterior	DE, ARAKIO	2	22:00	ARAKIO	01	43		FECHAS PARTES	M. Expansión	NO FIBAL	Quemé	DALA	10-222
Terraza exterior	ALBERTO, ALBERTO	2	22:00	ALBERTO	01	41		FECHAS PARTES	M. Expansión	NO FIBAL	Quemé	DALA	10-246
Terraza exterior	RODRIGUEZ, BENJAMIN	2	21:30	BENJAMIN RODRIGUEZ	01	32		FECHAS PARTES	M. Expansión	NO FIBAL	Quemé	DALA	10-306
Terraza exterior	ELVIR, ELVIR	2	21:00	ELVIR	01	23		FECHAS PARTES	M. Expansión	NO FIBAL	Quemé	DALA	10-275
Terraza exterior	EVERGO, EVERGO	4	21:30	EVERGO	01	33		FECHAS PARTES	M. Expansión	NO FIBAL	Quemé	DALA	10-220
La terraza del Casino	MARCELO, MARCELO	4	23:30	MARCELO	NO			CEDEA	M. Expansión	VIP	F	DALA	10-245

Totales PAX (Mesa): 48

En: La Terraza del Casino Página 1 de 1 Cocina de Marcial

FRECUENCIA DE ASISTENCIA DE CLIENTES EN EL PERIODO [01/01/2005] - [31/12/2005]							
Nº grupo	Fecha	Restaurante	Tarifa	Tarifa	Hora	Nº Pac.	
1 grupo	20/07/2005	Restaurante La Terraza	Tarifa estándar	TURISMO 2	22:00	6	
	21/07/2005	Restaurante La Terraza	Tarifa estándar	TURISMO 2		6	
	13/07/2005	Restaurante La Terraza	Tarifa estándar	TURISMO 2	22:00	6	
	01/07/2005	Restaurante La Terraza	Tarifa estándar	TURISMO 2	22:00	6	
4 grupo	07/07/2005	Restaurante La Terraza	Tarifa estándar				
	30/06/2005	Restaurante La Terraza	Tarifa estándar				
	29/06/2005	Restaurante La Terraza	Tarifa estándar				
	27/06/2005	Restaurante La Terraza	Tarifa estándar				
3 grupo	01/07/2005	Restaurante La Terraza	Tarifa estándar				
	09/06/2005	Restaurante La Terraza	Tarifa estándar				
	09/06/2005	Restaurante La Terraza	Tarifa estándar				
	09/06/2005	Restaurante La Terraza	Tarifa estándar				
2 grupo	24/09/2005	Restaurante La Terraza	Tarifa estándar				
	30/07/2005	Restaurante La Terraza	Tarifa estándar				
	29/06/2005	Restaurante La Terraza	Tarifa estándar				
	01/06/2005	Restaurante La Terraza	Tarifa estándar				
	11/06/2005	Restaurante La Terraza	Tarifa estándar				
	01/06/2005	Restaurante La Terraza	Tarifa estándar				
	30/06/2005	Restaurante La Terraza	Tarifa estándar				
	07/06/2005	Restaurante La Terraza	Tarifa estándar				
	11/06/2005	Restaurante La Terraza	Tarifa estándar				
	11/06/2005	Restaurante La Terraza	Tarifa estándar				

GRUPO DE CUANTILLO # 10 PERIODO # 05 DEL PERIODO [01/06/2005] - [30/06/2005]				
Resumen: Excursiones La Terraza / Tours - TURISMO 2 / Excursiones confirmadas y no confirmadas:				
Fecha	Ocupación	Reservadas	Nº Reservas	Reservadas más 65
01/06/2005	100,00 %			
02/06/2005	100,00 %			
03/06/2005	80,00 %			
04/06/2005	75,00 %			
05/06/2005	9,00 %			
06/06/2005	25,00 %			
07/06/2005	20,00 %			
08/06/2005	17,00 %			
09/06/2005	100,00 %			
10/06/2005	65,00 %			
11/06/2005	100,00 %			
12/06/2005	0,00 %			
13/06/2005	20,00 %			
14/06/2005	100,00 %			
15/06/2005	0,00 %			
16/06/2005	0,00 %			
17/06/2005	0,00 %			
18/06/2005	0,00 %			
19/06/2005	0,00 %			
20/06/2005	0,00 %			
21/06/2005	0,00 %			
22/06/2005	0,00 %			
23/06/2005	0,00 %			
24/06/2005	40,00 %			
25/06/2005	75,00 %			
26/06/2005	0,00 %			
27/06/2005	0,00 %			
28/06/2005	0,00 %			
29/06/2005	0,00 %			
30/06/2005	0,00 %			
01/07/2005	0,00 %			
02/07/2005	0,00 %			
03/07/2005	0,00 %			
04/07/2005	0,00 %			
05/07/2005	0,00 %			
06/07/2005	0,00 %			
07/07/2005	0,00 %			
08/07/2005	0,00 %			
09/07/2005	0,00 %			
10/07/2005	0,00 %			
11/07/2005	0,00 %			
12/07/2005	0,00 %			
13/07/2005	0,00 %			
14/07/2005	0,00 %			
15/07/2005	0,00 %			
16/07/2005	0,00 %			
17/07/2005	0,00 %			
18/07/2005	0,00 %			
19/07/2005	0,00 %			
20/07/2005	0,00 %			
21/07/2005	0,00 %			
22/07/2005	0,00 %			
23/07/2005	0,00 %			
24/07/2005	0,00 %			
25/07/2005	0,00 %			
26/07/2005	0,00 %			
27/07/2005	0,00 %			
28/07/2005	0,00 %			
29/07/2005	0,00 %			
30/07/2005	0,00 %			
31/07/2005	0,00 %			

Ocupación media: 42,04 personas

Por: La Terraza del Casco Page 1 of 1 Casco de Madrid

2.19 Pedidos a Proveedores

Módulo empleado para realizar los **pedidos a los proveedores**. Podrá ir agregando productos y vinos y el sistema le irá **avisando** si existen otros proveedores que los ofrezcan más barato.

Pedidos - 1 / 5

Datos generales

Nº Pedido: 2009000013 | Fecha: 08/01/2010 | Proveedor: ALMACEN | Depto. que realiza el pedido: Almacén | Persona de contacto:

Estado del Pedido: Pagado | Nombre para lista de la compra: lista A | Botones: Enviar pedido al mail del proveedor, Crear abarón

Conceptos del pedido

Concepto	Centro costas	Cantidad	Unidad	Precio unit (€)	IVA (%)	IVA (€)	Impacts (€)
<input type="checkbox"/> CORTEZAS DE CERDO	Almacén	0,3501	kg	1,2301	7,00	0,028	0,4345
<input type="checkbox"/> PIMIENTA NEGRA GRANO	Almacén	0,0200	kg	0,0000	7,00	0,000	0,0000
<input type="checkbox"/> ROMERO	Almacén	0,5200	kg	0,0000	7,00	0,000	0,0000
<input type="checkbox"/> TOMILLO	Almacén	0,5200	kg	0,0000	7,00	0,000	0,0000
<input type="checkbox"/> NESCAFE DESCAFEINADO	Almacén	12,5000	bote	0,0000	7,00	0,000	0,0000
<input type="checkbox"/> CALDO CARNE STARLUX	Almacén	0,4000	kg	0,0000	7,00	0,000	0,0000
<input type="checkbox"/> SAL FINA	Almacén	2,6250	kg	0,0000	7,00	0,000	0,0000
<input type="checkbox"/> SAL GORDA IKG	Almacén	50,0000	kg	0,0000	7,00	0,000	0,0000
<input type="checkbox"/> 2,17MOSTAZA LOUET	Almacén	3,2323	unid.	0,2235	7,00	0,051	0,7730

Resumen: Base imp (€): 1,1205 | IVA (€): 0,079 | Total (€): 1,2075

Observaciones: Total: 1,2075

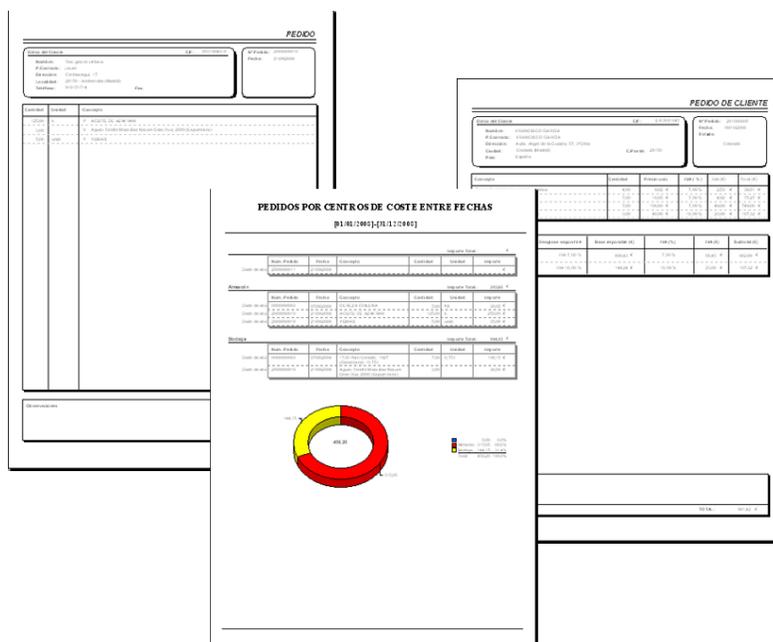
Usar fondo de comercialización del proveedor.

Podrá **enviar** el pedido directamente **por mail**, así como generar el **albarán** desde el propio pedido. **Desglose** automático según tipos de **IVA** (indicados en las fichas de los productos / vinos). Posibilidad de mostrar en el pedido la **forma de comercialización** que utiliza el proveedor.

Desde el módulo de **Almacenes** se podrán generar automáticamente los pedidos a los distintos proveedores mediante el **Calculador de pedidos**, que analiza la materia prima necesaria, y los proveedores más económicos y los favoritos.

Destacar los siguientes informes:

- * Pedido
- * Demanda de Productos / Proveedor
- * Pedidos por centros de coste entre fechas



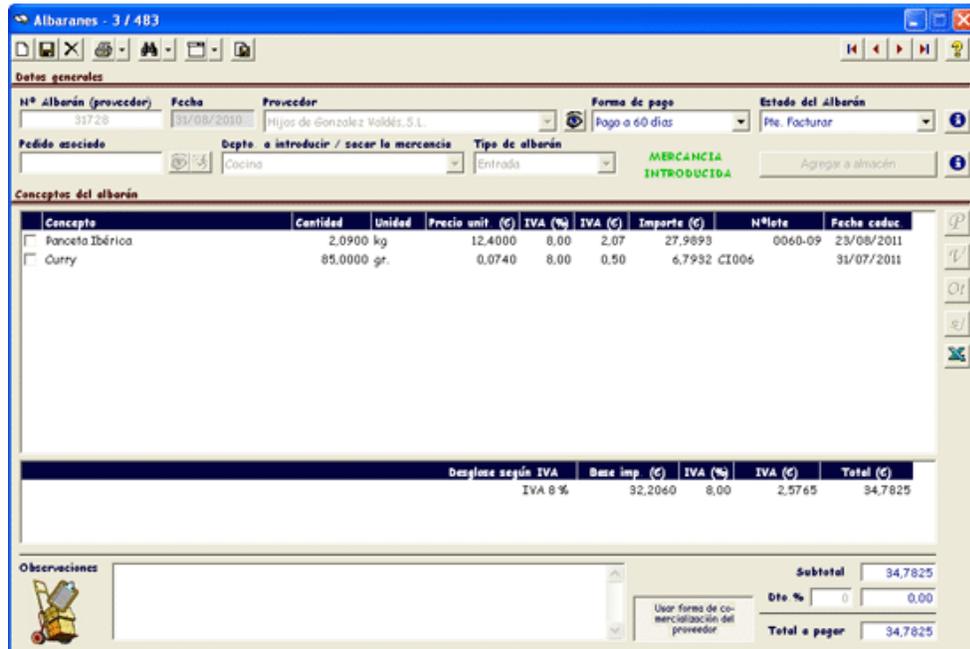
2.20 Albaranes

Módulo empleado para registrar los **albaranes** de los distintos proveedores a medida que éstos van **entregando la mercancía**.

Según se va agregando la mercancía, ésta va **incrementando** los **stocks** actuales en los distintos almacenes y se van **actualizando** los **precios unitarios** de los distintos productos según **distintos criterios**, pudiendo o no considerar las existencias actuales y su valoración para dicho cálculo.

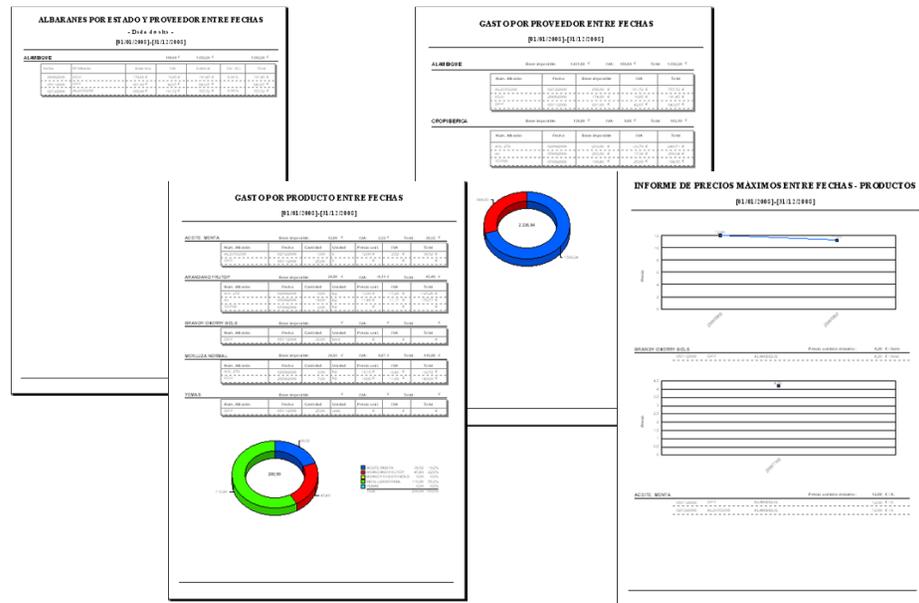
Para cada concepto del albarán es posible indicar el **número de lote** y **fecha de caducidad**, de forma que posteriormente se pueda indicar en

el **registros de elaboraciones** diario los lotes específicos usados y permitir así tener una completa **trazabilidad**.



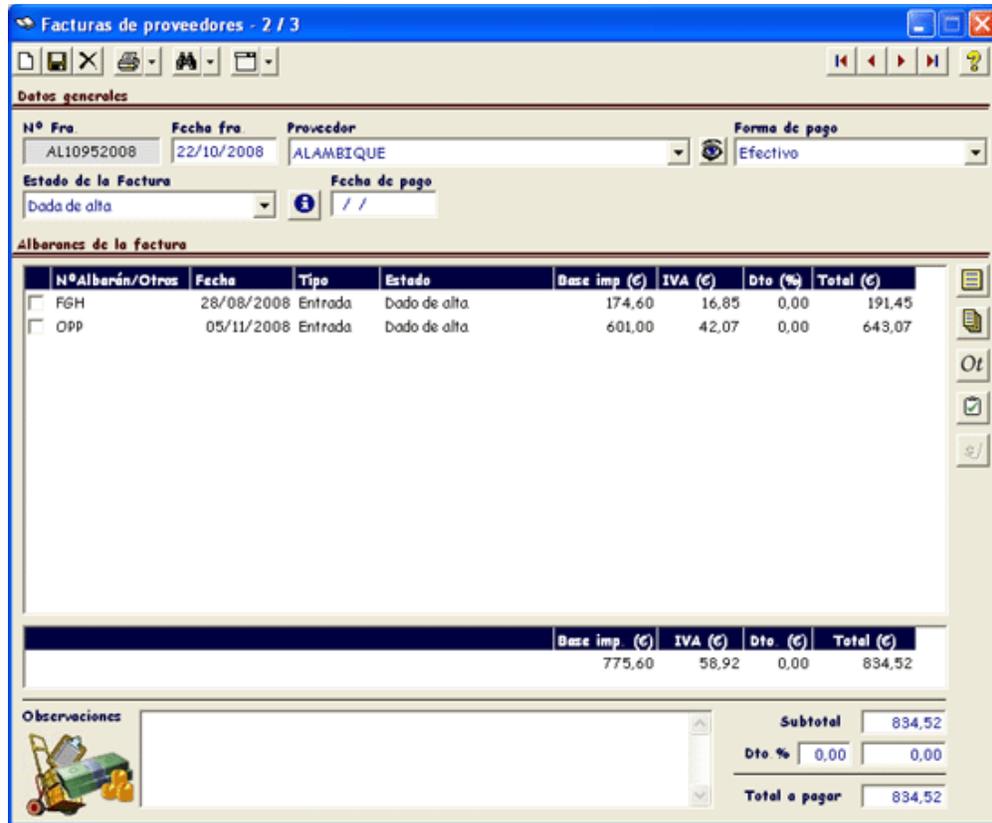
Destacar los siguientes informes:

- * Albaranes por estado y proveedor
- * Gasto por proveedor
- * Gasto por producto
- * Informe de precios máximos



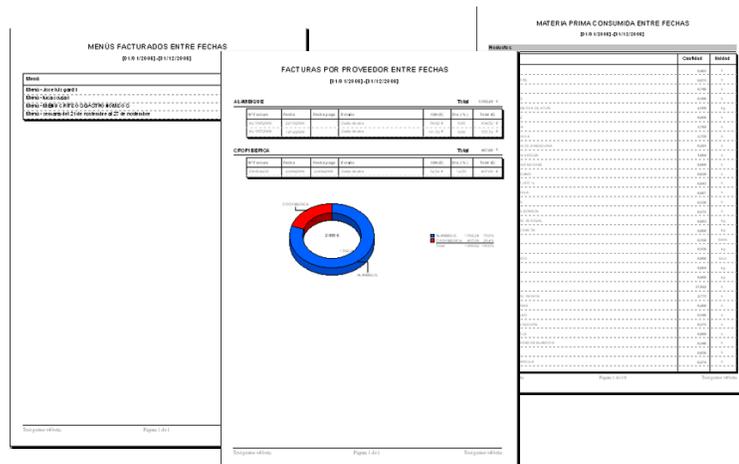
2.21 Facturas de Proveedores

Módulo empleado para registrar las **facturas** de los **proveedores** a medida que éstas van llegando. Permiten agregar los **albaranes** que van **asociados a la factura** y ver de forma rápida el estado de éstos a fin de ver si la factura es correcta o no, e **ir matando** los **albaranes** correctos, o cambiando el estado a otros para revisarlos posteriormente,



Destacar los siguientes informes:

- * Facturas
- * Lista de facturas por proveedor



2.22 Pedidos de Clientes

Módulo empleado para llevar el **control** de los **pedidos** realizados por los **clientes** (raciones, menús y vinos) con antelación. Tiene conexión con el módulo de **Almacenes**, pudiendo realizar automáticamente los **pedidos a los proveedores** recomendados para disponer de la materia prima necesaria a un **coste óptimo**.

Concepto	Cantidad	Precio unit. (€)	IVA (%)	IVA (€)	Importe (€)
<input type="checkbox"/> Caviar de melón con pasión y menta	4,00	9,02	7,00	2,53	38,61
<input type="checkbox"/> La tortilla del s. XXI	7,00	10,05	7,00	4,92	75,27
<input type="checkbox"/> Menú - luca souzal	7,00	100,00	7,00	49,00	749,00
<input type="checkbox"/> Alfred Gratien Brut (Espumosos)	3,00	48,08	16,00	23,08	167,32

Desglose según IVA	Base imp. (€)	IVA (%)	IVA (€)	Total (€)
IVA 7 %	806,43	7,00	56,45	862,88
IVA 16 %	144,24	16,00	23,08	167,32

Destacar los siguientes informes:

- * Pedidos

2.23 Facturas de Clientes

Módulo empleado para registrar las **facturas** de los **clientes**, indicando los productos, platos, menús y vinos consumidos. Permite descontar de los almacenes la materia prima consumida y los productos terminados, **reduciendo** los **stocks** actuales.

The screenshot shows the 'Facturas' window with the following data:

Datos generales

Nº Fra: 0000001029 | Fecha: 02/08/2010 | Cliente: Acebal | Forma de pago: Efectivo

Nº mesa(s): 3 | Pax: 2 | Servicio: 1er.servi | Nombre camarero: Emilio | Estado de la Factura: Dada de alta

Conceptos a facturar

Concepto	Cantidad	Precio unit (€)	IVA (%)	IVA (€)	Importe (€)
<input type="checkbox"/> Cochinitillo con pure de mango , mascarpone y ensal	1,000	27,778	8,000	2,222	30,000
<input type="checkbox"/> Caviar de melón con pasión y menta	3,000	3,056	8,000	0,733	9,901

Descontar genero de

Productos: Almacén | Vinos: Bodega

Desglose según IVA

Desglose según IVA	Base imp. (€)	IVA (%)	IVA (€)	Total (€)
IVA 8 %	36,946	8,000	2,955	39,901

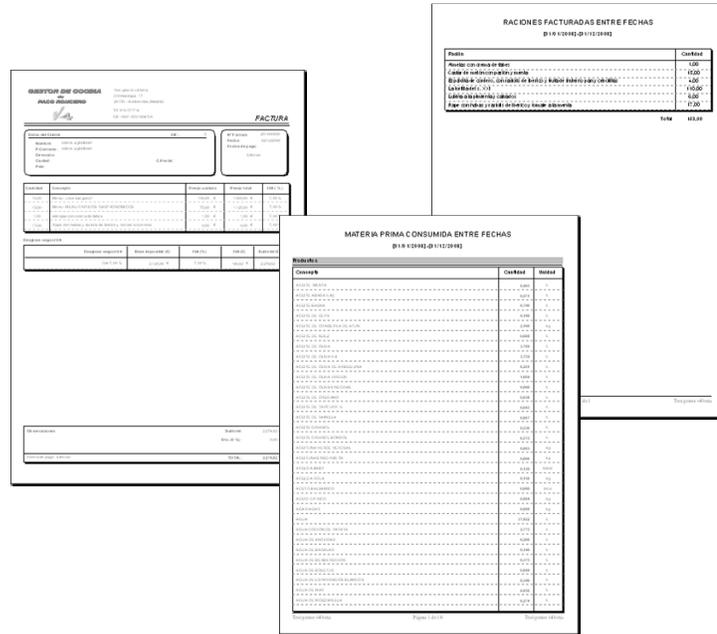
Observaciones:

Subtotal: 39,901
 Dto. %: 0,000 | 0,000
 Total a pagar: 39,901

Podrá generar de forma automática una factura a partir de un ticket registrado en el **TPV**.

Destacar los siguientes informes:

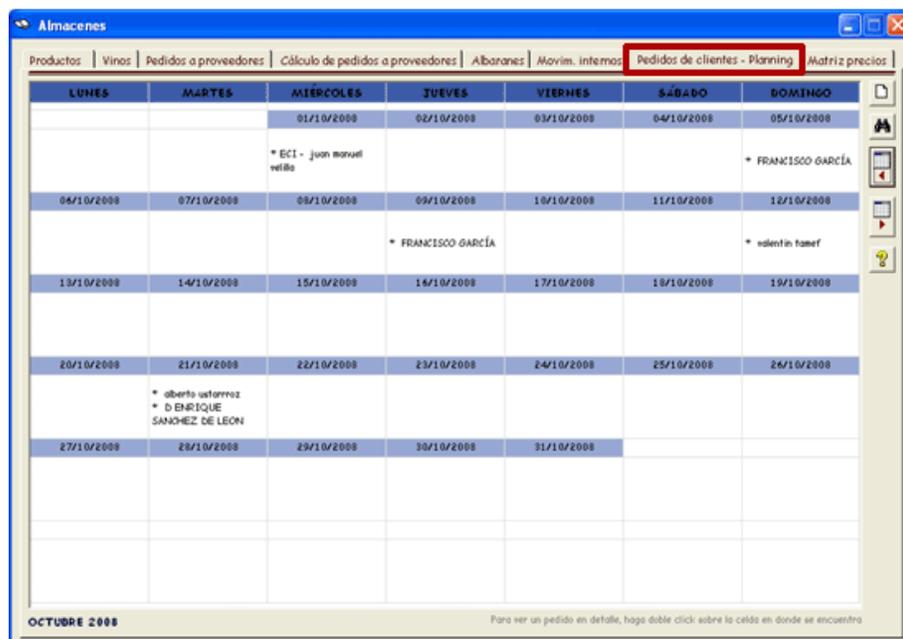
- * Pedidos
- * Facturas
- * Demanda de Raciones
- * Demanda de Menús
- * Demanda de Vinos
- * Materia prima consumida



2.24 Almacenes

Módulo **multifuncional** empleado para diversas acciones:

- **Resumen de albaranes, pedidos** a proveedores y pedidos de clientes en modo **planificación mensual**
- Visualización de la **matriz de precios**, mostrando en las columnas los proveedores, en las filas los productos y vinos, y en las distintas celdas de cruce (Proveedor / Producto y Proveedor / Vino) el precio al que lo venden (en su caso), identificando en color verde el proveedor más barato.



- **Stocks totales** de productos / vinos y **por almacén** / departamento. Permite **exportar a Excel** los inventarios actuales y una vez actualizados en Excel **importarlos**, regularizándose las existencias y otros datos de los productos / vinos.

- **Movimientos internos** de mercancía (productos y vinos) **entre almacenes** / departamentos. Cuando se receptiona la mercancía se agrega a un almacén en concreto (indicado en el albarán correspondiente), y cuando se descuenta desde las facturas se

descuenta de otro (indicado en la factura respectiva); entre medias la materia prima pasa por diversos almacenes.

Departamento origen	Sentido	Departamento destino	Fecha	Cantidad	Unidad	Concepto	Realizado por
Bodega	----->	Almacén	18/09/2008	1 bot.		1730 Palo Cortado, 1927 (Generoso) - 0,75 l	
Almacén	----->	Bodega	18/09/2008	7 bot.		1730 Palo Cortado, 1927 (Generoso) - 0,75 l	
Bodega	----->	Bodega	05/09/2008	27 bot.		1730 Palo Cortado, 1927 (Generoso) - 0,75 l	
Bodega	----->	Almacén	05/09/2008	10 bot.		1730 Palo Cortado, 1927 (Generoso) - 0,75 l	
Almacén	----->	Bodega	05/09/2008	23 kg		MERLUZA NORMAL	
Bodega	----->	Almacén	29/08/2008	3 bot.		Almas, 1995 (Tinfo)	
Almacén	----->	Bodega	29/08/2008	3 bot.		Almas, 1995 (Tinfo)	
Bodega	----->	Almacén	29/08/2008	2 bot.		Almas, 1995 (Tinfo)	
Almacén	----->	Bodega	29/08/2008	2 bot.		Almas, 1995 (Tinfo)	
Almacén	----->	Almacén	27/08/2008	7 kg		MERLUZA NORMAL	Angel
Bodega	----->	Almacén	27/08/2008	6 bot.		Almas, 1995 (Tinfo)	

- **Cálculo de pedidos a proveedores.** Agregando raciones, menús, productos sueltos y vinos, el sistema calcula la materia prima necesaria (productos y vinos) y **recomienda el proveedor** para cada producto / vino, en base al **precio mínimo** (proveedor más barato) o el **proveedor favorito** (que se haya indicado para cada producto / vino). Una vez indicado el proveedor que se quiere tener en cuenta para cada producto / vino (el recomendado por el sistema u otro disponible), se pueden **crear directamente los pedidos** a los distintos **proveedores**, pudiendo tener en cuenta las existencias actuales y los stocks mínimos.

Productos	Cant.	Unid.	Precio unit.	Coste (€)	Stock	Stock mín.	Proveedor recomendado (precio mínimo)
VARZOS							
ACEITE BAENA	0,07	lt.	0,00	0,00	-68	10	Sin proveedor asociado
AGUA	10,561	lt.	0,00	0,00	-452		Sin proveedor asociado
AGUA DE MOZZARELLA	0,009	lt.	0,00	0,00	-68		Sin proveedor asociado
ALONATO	0,01	kg	0,00	0,00	-40		Sin proveedor asociado
CALDO DE MANITAS	5	lt.	0,00	0,00	-34		Sin proveedor asociado
CARGAS DE GAS N2O	3,667	unid.	0,00	0,00	-46		Sin proveedor asociado
CLORURO CALCICO	0,05	kg	0,00	0,00	-40		Sin proveedor asociado
COSTILLAR DE CONEJO	5	kg	0,00	0,00	-34		Sin proveedor asociado
FONDO DE CARNE	5,25	lt.	0,00	0,00	-80		Sin proveedor asociado
HARINA FLOJA	0,12	kg	0,00	0,00	-12,08		Sin proveedor asociado
JARABE	0,26	kg	0,00	0,00	-34		Sin proveedor asociado
JUO DE TRUFA NEGRA	0,3	lt.	0,00	0,00	-34		Sin proveedor asociado
MAIDENA EXPRES	0,07	kg	0,00	0,00	-34		Sin proveedor asociado
MELÓN CANTELOUP	2,5	kg	0,87	2,175	-34		FRUTAS JULIAN
MOZZARELLA DE BÚFALA	4	unid.	0,00	0,00	-34		Sin proveedor asociado
NITROGENO LIQUIDO	4	lt.	0,00	0,00	-34		Sin proveedor asociado
POLENTA EN POLVO	0,03	kg	0,00	0,00	-34		ANTONIO DE MIOUËL
RECORTES DE BACON	0,24	kg	0,00	0,00	-34		Sin proveedor asociado
SAL	0,139	kg	0,00	0,00	-80		Sin proveedor asociado
SIFÓN ISI 1 LT.	2,339	unid.	0,00	0,00	-40		Sin proveedor asociado
ZUMO DE LIMÓN NATURAL	0,346	kg	0,00	0,00	-108		Sin proveedor asociado
ACEITES							
ACEITE DE OLIVA 0.4	4,4	lt.	0,00	0,00	-110		CAF PESCADOS Y MARISOS GALLEGOS1
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	0,05	lt.	0,00	0,00	-52		Sin proveedor asociado
ACEITE DE SESAMO	0,1	lt.	10,80	1,080	-34		ANTONIO DE MIOUËL
ACEITE GIRASOL	0,6	lt.	0,00	0,00	-102		ALMACEN

2.25 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.

The screenshot shows a software window titled 'Gastos - 1 / 10'. It contains a form with the following fields:

- Datos generales:**
 - Fecha: 24/12/2010
 - Total gasto (€): 28,00
 - % IVA: 7,00
 - IVA (€): 1,83
 - Realizado por: Usuario 1
 - Estado: Pagado
- Tipo de gasto:** Suministros - Teléfono (6280001)
- Concepto:** Alquileres

There is a small image of hands using a calculator on the right side of the form.

Destacar los siguientes informes:

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

The screenshot shows a detailed financial report with the following columns: Fecha, Importe, IVA, Total, and Concepto. The report lists various expenses such as 'Alquileres', 'Suministros', and 'Seguros'.

Fecha	Importe	IVA	Total	Concepto
24/12/2010	28,00	1,83	29,83	Alquileres
...
TOTAL	475,00	30,00	505,00	

2.26 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.

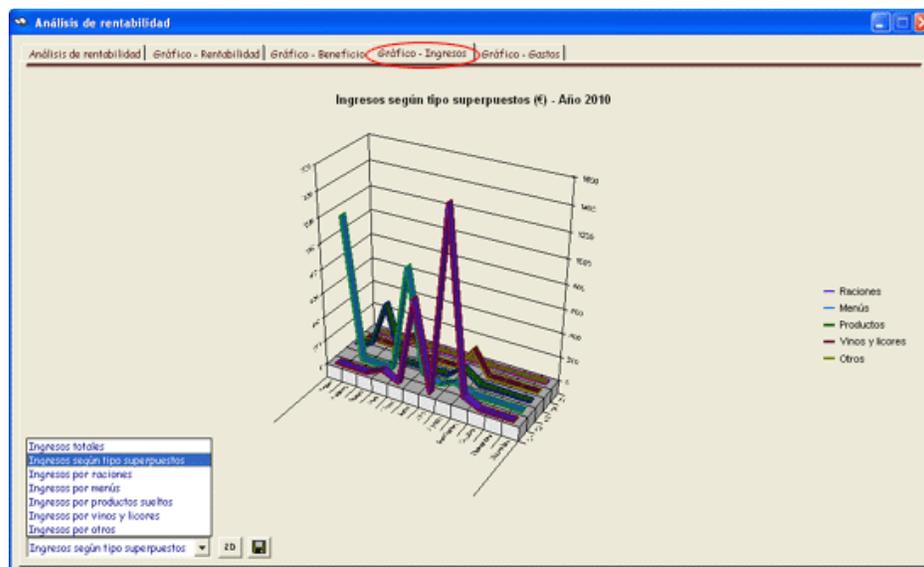
Analisis de rentabilidad

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

Concepto	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	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 MÓQUEL	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	13.572 %	190.007 %	36.146 %	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.



2.27 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 crujiente 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

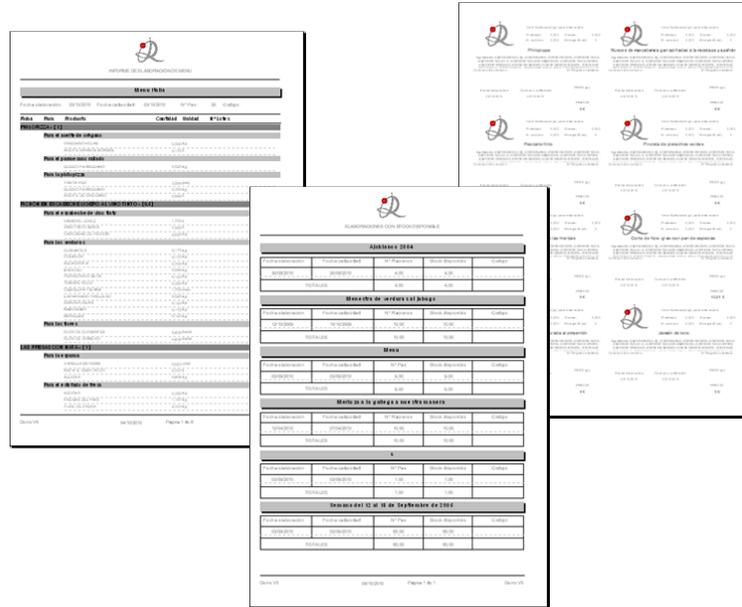
MERLUZA AL PESTO CON CRUJIENTE DE PAN			
Para el principal			
<input type="checkbox"/>	MERLUZA NORMAL	1.6 kg	0,038 kg x 34567324 [Cod. 13/07/2009]
Para la guarnición			
<input type="checkbox"/>	TOMATE ROJO	1 kg	
<input type="checkbox"/>	CEBOLLETA	0.5 man	
<input type="checkbox"/>	ACEITE DE OLIVA 0.4	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:

Descontar 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

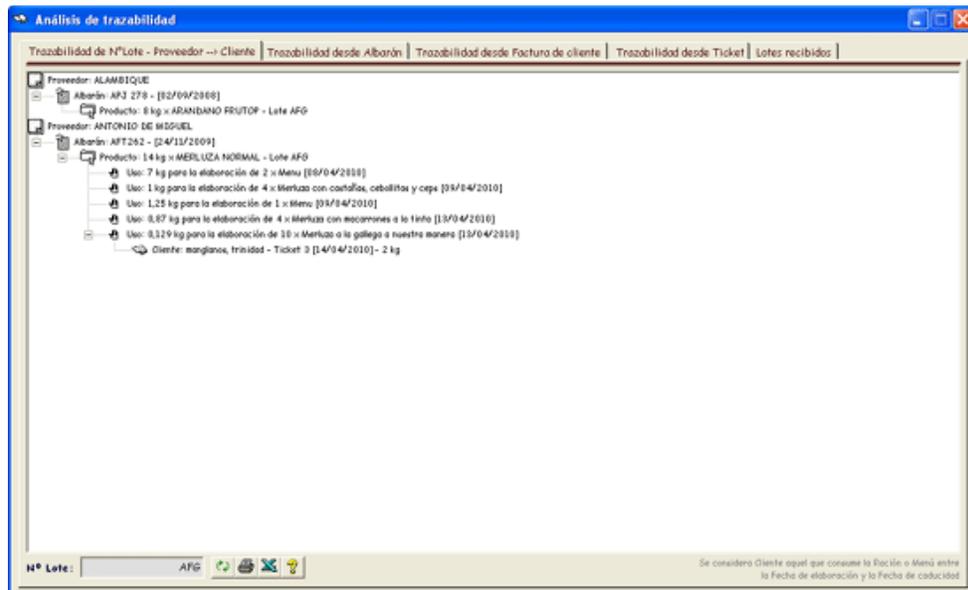


2.28 Trazabilidad

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.



2.29 Empleados

Módulo empleado para llevar el control del **personal** de la empresa, no sólo para saber quién trabaja en mi negocio y cómo puedo contactar con él, sino poder fijar **turnos de trabajo**, detallar las **horas extras** de cada empleado, tener un control de la **hora a la que entra y sale** cada uno o registrar los días de permiso entre otros, así como poder **asociar mano de obra** a las **fichas de producción y menús** en función de las categorías profesionales y el tiempo que utilice de cada una de ellas en cada caso (ej: 3 camareros x 8 horas / camarero para servir el banquete y además 2 cocineros para realizar los platos y además 1 somelier ...).

Empleado: FRANCISCO JAVIER RÓNCERO FERNANDEZ

Inf personal | Inf profesional | Turnos | Registro E/S | Avisos | Horas Extras | Vacaciones, Permisos y Bajas

Datos particulares

Dirección: C/Velasquez, 124, 2ªH

Población: Alcorcón | Ced. postal: 28150 | Provincia: Madrid

Nº de identificación: 1234567890 | Teléfono de contacto 1: 694232323 | Teléfono de contacto 2: 694232324

DNI / NIE: 035646899 | Nacionalidad: España | Fecha de nacimiento: 12/08/1969

Estado civil: Casado(a)

Nº Taquilla 1: | Nº Taquilla 2: | Nº Taquilla 3: |

Observaciones:

Cada empleado pertenece a un departamento, el cual tiene fijado un determinado jefe, que es quien se encarga de planificar **los turnos de su gente**; dichos turnos se parametrizan en cada caso según se desee, pudiendo fijar un color para cada uno.

Horarios semanales del personal a su cargo

Departamento: COCINA TERRAZA

Empleados	L - 15	M - 16	X - 17	J - 18	V - 19	S - 20	D - 21
<input type="checkbox"/> Gil Ramón, Angel							
<input type="checkbox"/> MARIN CLAYERO, ARTURO JOSE							
<input type="checkbox"/> MIGUEZ WANG, IVAN							
<input type="checkbox"/> MORENO ALLGAYER, MARIA							
<input type="checkbox"/> SANTURDE MIGUEL, MARIA							
<input type="checkbox"/> FERNANDEZ RODRIGO, ROBERTO		LA					
<input type="checkbox"/> LUCHETTI Luchetti, HERNAN DANIEL							
<input type="checkbox"/> UNGARO Ungaro, DOMENICO							
<input type="checkbox"/> NUÑEZ MARTIN, JAIME MARIA							
<input type="checkbox"/> COTELO CANTARELO, ANA							
<input type="checkbox"/> MARQUEZ VAQUERO, PATRICIA							
<input type="checkbox"/> ALONSO GÓMEZ, JAVIER							
<input type="checkbox"/> HERRERO GARCIA, FELIX							
<input type="checkbox"/> TEVAR RODRIGUEZ, BELEN							
<input type="checkbox"/> DE LA HOZ BOMBIN, MARINA							
<input type="checkbox"/> RAMOS PALANCAREJO, ALVARO							
<input checked="" type="checkbox"/> [B] PACHON MILLADA, SERGIO							
<input checked="" type="checkbox"/> [B] MARTIN MEDIC, MAXIMILIANO							
<input checked="" type="checkbox"/> [B] TRAM TRAM, NICOLAI							

Para modificar un horario, haga doble click sobre él

A medida que los distintos empleados van llegando al establecimiento pueden introducir su número o código identificativo en un terminal dispuesto al efecto, o bien pasar una banda magnética por un lector; dicha información permitirá **identificar al empleado** y éste indicará si entra o sale.



Los registros de entrada y salida le permitirán al responsable conocer de forma automática si los turnos planificados se están cumpliendo o no y en su caso llamar la atención o registrar horas extras.

Fecha	Hora	Tipo	Observaciones	Origen
21/05/2008	02:11	Salida		MA
20/05/2008	18:04	Entrada		MA
20/05/2008	01:08	Salida		MA
19/05/2008	17:07	Entrada		MA
17/05/2008	05:04	Salida		MA
16/05/2008	20:48	Entrada		MA
14/05/2008	01:16	Salida		MA
13/05/2008	17:02	Entrada		MA
13/05/2008	01:06	Salida		MA
12/05/2008	17:00	Entrada		MA
11/05/2008	05:54	Salida		MA
10/05/2008	14:05	Entrada		MA
10/05/2008	02:16	Salida		MA
09/05/2008	17:58	Entrada		MA
09/05/2008	01:53	Salida		MA
08/05/2008	17:02	Entrada		MA
08/05/2008	01:34	Salida		MA
07/05/2008	17:03	Entrada		MA
07/05/2008	01:38	Salida		MA
06/05/2008	17:54	Entrada		MA
04/05/2008	05:14	Salida		MA

Horas extras del personal a su cargo

Departamento: COCINA TERRAZA

Empleados	L - 15	M - 16	X - 17	J - 18	V - 19	S - 20	D - 21
Gil Romós, Angel							
MARIN CLAVERO, ARTURO JOSÉ							
MIGUEZ WANG, IVAN							
MORENO ALLGAYER, MARIA							
SANTURDE MIGUEL, MARIA							
FERNANDEZ RODRIGO, ROBERTO		3 H					
LUCHETTI Luchetti, HERNAN DANIEL							
UNGARO ungaro, DOMENICO							
NUÑEZ MARTIN, JAIME MARIA							
COTELO CANTARELO, ANA							
MARQUEZ VAQUERO, PATRICIA							
ALONSO GÓMEZ, JAVIER							
HERRERO GARCIA, FELIX							
TEVAR RODRIGUEZ, BELEN							
DE LA HOZ BOMBIN, MARINA							
RAMOS PALANCAREJO, ALVARO							
[B] PACHON VILLADA, SERGIO							
[B] MARTIN MEDIC, MAXIMILIANO							
[B] TRAM TRAM, NICOLAÏ							

Para modificar un extra, haga doble click sobre él

Para cada empleado se indica su coste anual y el importe al que se le pagan las horas y servicios extras, así como las nocturnidades, y dicha información servirá posteriormente para calcular el **gasto de personal mensual** y tenerlo en cuenta para el **cálculo de la rentabilidad**.

Destacar los siguientes informes:

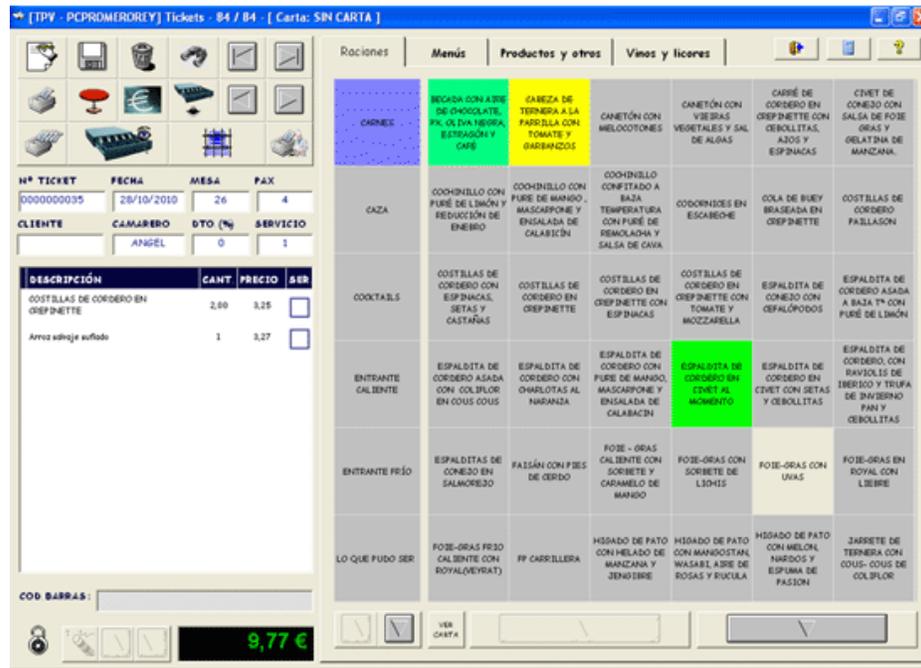
- * Ficha del empleado
- * Informe de vacaciones y permisos
- * Hoja de turnos
- * Registro de E/S
- * Análisis de asistencia
- * Informe de horas extras
- * Informe de nocturnidad
- * Informe de bajas entre fechas
- * Informe de personal activo
- * Informe de personas que están dentro
- * Informe de vestuario por departamento
- * Informe de permisos por departamento

The image displays five overlapping screenshots of reports from the 'Gestor de Cocina' software:

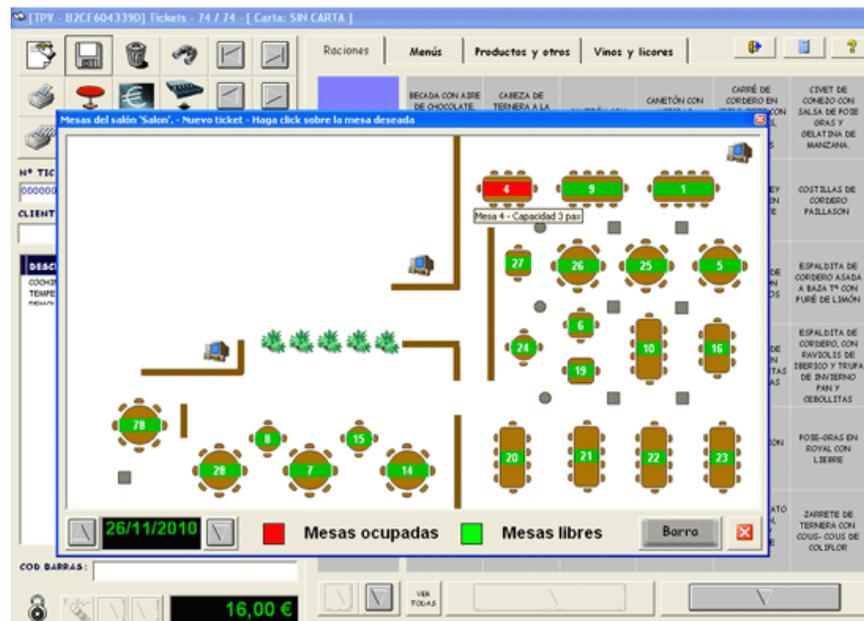
- Nocturnidad:** A table showing overtime hours for various employees across different dates.
- Ficha del Empleado:** A detailed profile for 'FERNANDEZ RODRIGO ROBERTO', including personal data, contact information, and employment details.
- Registro de E/S del Empleado:** A grid recording 'Entradas' (arrivals) and 'Salidas' (departures) for the employee 'FERNANDEZ RODRIGO ROBERTO' over a period of time.
- Hoja de Turnos:** A grid showing the work schedule for employee 'FERNANDEZ RODRIGO ROBERTO' across several days, with columns for different shifts (e.g., 08:00-12:00, 12:00-16:00, etc.).
- Análisis de Asistencia:** A grid used for tracking attendance, with columns for dates and rows for individual employees.

2.30 Tickets / TPV

Módulo empleado para registrar los **tickets** de los **clientes**, indicando los productos, platos, menús y vinos consumidos. Permite descontar de los almacenes la materia prima consumida y los productos terminados, **reduciendo** los **stocks** actuales. Diseñado especialmente para su uso con terminales táctiles.

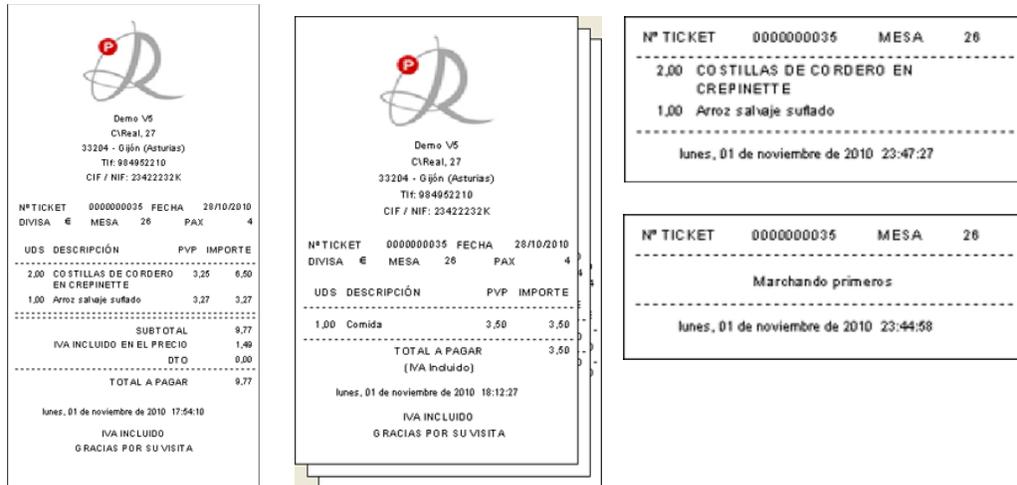


La relación de productos, vinos, menús y raciones (en carta o fuera de carta) beben automáticamente la información registrada en los demás módulos, así como el PVP, color, foto que se muestra en el TPV y código de barras a utilizar (si así se desea).

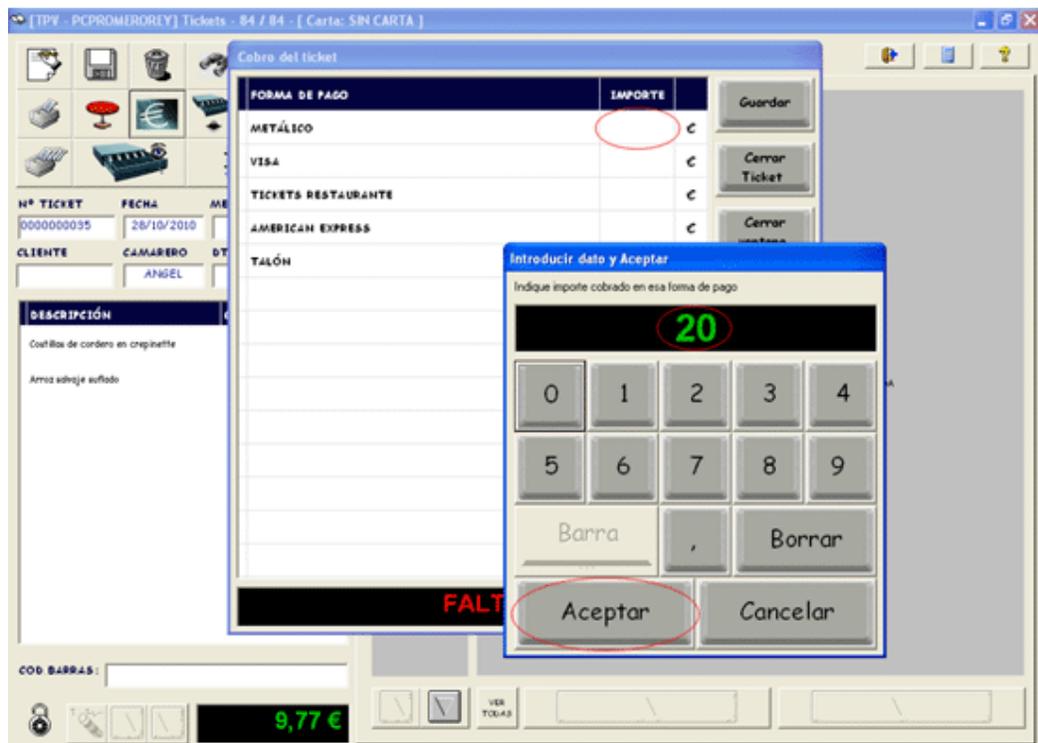


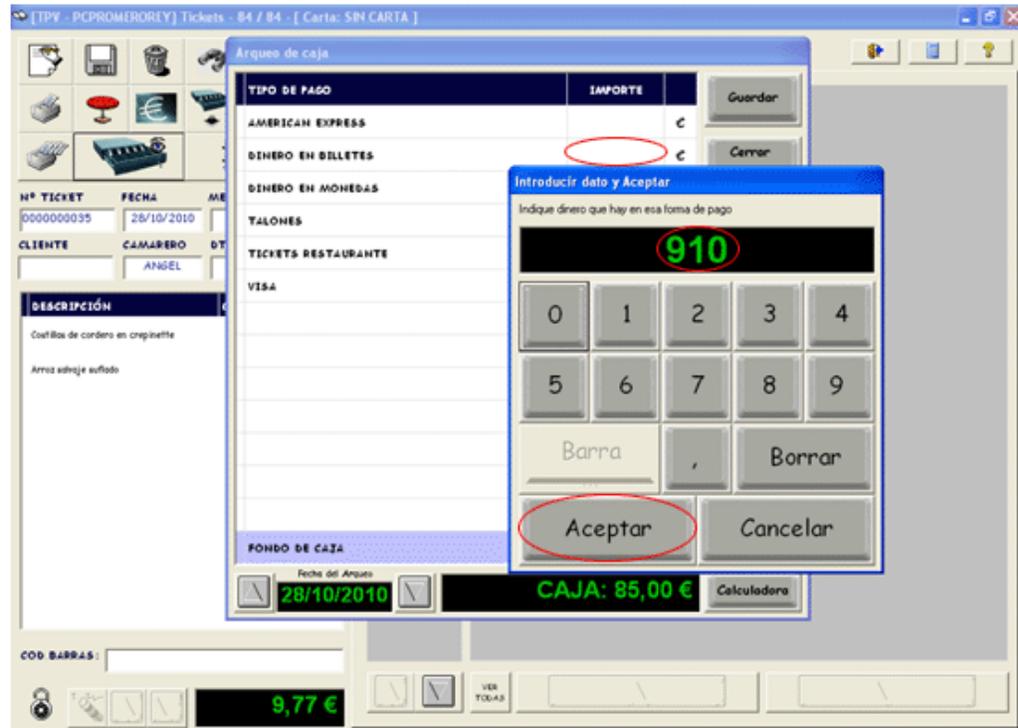
Permite seleccionar directamente las **mesas** tomando la información de los **salones** que haya creados al efecto, tanto para **asignar una mesa** a un ticket como para **ir a un ticket** abierto; permite también registrar tickets emitidos en **barra**.

A medida que se van registrando las comandas en el TPV es posible ir mandando información a la **impresora de cocina**, de forma que allí estén al tanto de lo que hay que preparar al instante, o bien imprimir en la **impresora de sala** el ticket a entregar al cliente, ya sea uno sólo o varios parciales.

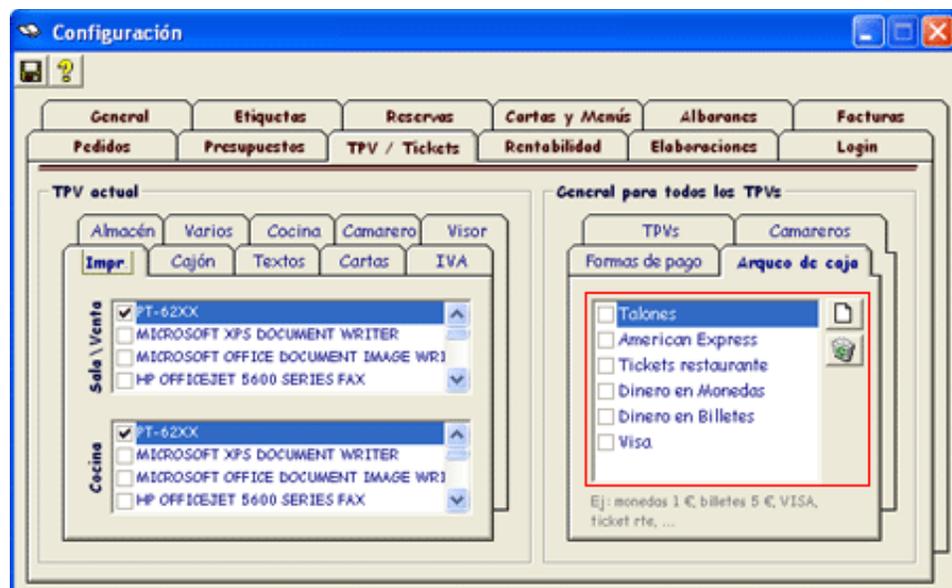


El TPV permite tanto el **cobro** de cada ticket indicando las distintas forma de pago usadas, como el **arqueo de caja** al final del día.





La relación de formas de pago, formas de arqueo, camareros, cierre y apertura de tickets y arqueos de caja, si el IVA está o no incluido en el PVP, textos a mostrar por la impresora, código de escape del cajón de monedas, departamentos de los cuales descontar materia prima (si procede), ubicación de la impresora de sala y de cocina, ..., es **totalmente configurable** de una forma muy sencilla.



Destacar los siguientes informes:

- * Tickets entre fechas
- * Demanda de Raciones entre fechas
- * Demanda de Menús entre fechas
- * Demanda de Vinos entre fechas
- * Demanda de Productos sueltos entre fechas
- * Demanda de Otros conceptos entre fechas
- * Materia prima consumida entre fechas
- * Ventas por camarero entre fechas
- * Arqueos de caja entre fechas
- * Cobros entre fechas
- * Contraste consumo - cobro - arqueo
- * Tickets por cliente entre fechas

The collage displays several reports from the 'Gestor de Cocina de Paco Roncero V5' system. The reports include:

- CONTRASTE DE CONSUMO - COBRO - ARQUEO ENTRE FECHAS**: A report comparing consumption, payment, and cash adjustments over a period.
- ARQUEOS DE CAJA ENTRE FECHAS**: A report detailing cash shortages or discrepancies.
- TICKETS ENTRE FECHAS**: A report showing the volume and value of tickets issued.
- TICKETS POR CAMARERO ENTRE FECHAS**: A report detailing ticket sales by server.
- VINOS TICIPADOS ENTRE FECHAS**: A report showing wine sales and consumption.
- TICKETS POR CLIENTES ENTRE FECHAS**: A report showing ticket sales by customer.

2.31 Módulos de consultas

Mediante 20 módulos destinados a la **consulta** de productos, vinos, proveedores, recetas base, fichas de producción, menús, cartas, clientes, libros, reservas, almacenes, pedidos a proveedores, albaranes, facturas de proveedores, pedidos de clientes y facturas de clientes, ..., **según distintos criterios**, es posible consultar los productos no usados en ninguna ficha de producción, los proveedores de una determinada familia de productos, las recetas base o fichas de producción con un determinado producto, las fichas de producción no consideradas en ningún menú o carta, los menús degustados por un determinado cliente, los vinos no tenidos en cuenta en ningún menú, los vinos que haya tomado un cliente, las reservas anuladas, las reservas firmadas por un determinado usuario o el número de veces que ha venido un cliente, entre otros.

Desde cada resultado devuelto por la consulta podrá ir directamente al módulo correspondiente para verlo en detalle.

Los resultados podrá ordenarlos por las distintas columnas en **orden** ascendente o descendente y podrá exportarlos a **excel** si así lo desea.

Consulta de Fichas de Producción

Para modificar una condición, haga doble click sobre ella

CAMPO A COMPARAR	TIPO DE COMPARACIÓN	VALOR CON EL QUE COMPARAR
<input type="checkbox"/> Nombre de la Ficha	Es distinto de	Valor nulo
<input type="checkbox"/> Nombre de la Ficha	Coincida por	si

Compos visibles

- Nombre de la Ficha
- Clasificación
- Estación
- Tipo de Plato
- Calificación

Los resultados deben cumplir la condición 1 y la condición 2 y ... Los resultados deben cumplir la condición 1 o la condición 2 o ...

Resultados

NOMBRE DEL PLATO	CLASIFICACIÓN	ESTACIÓN	TIPO DE PLATO	CALIFICACIÓN	Ti
ALBARICOQUE EN TEXTURAS CON AMARETTO Y ESPUMA DE YOGHURT	POSTRES				
ALCACHOFA CON HUEVO DE CODORNIZ	SNACK	Otoño-Invierno			
ALCACHOFAS AHUMADAS RELLENAS CON MOUSSE DE FOIE-GRAS AL P.X.	ENTRANTE FRÍO	Otoño-Invierno			
ALCACHOFAS CON TUÉTANO Y HUEVAS DE TRUCHA	SNACK	Otoño-Invierno	Cristal redondo	**	
ALCACHOFAS MUY COCIDAS CON ACEITE DE PIPAS DE CALABAZA Y CONCENTRADO DE MANDARINA	TAPA				
ALETA DE TIBURON	TAPA				
ALMEJAS CON AIRE DE TE VERDE Y SESAMO NEGRO	TAPA	Anual	Plato bandeja pequeño "ola"	***	Cal
ALMEJAS CON CREMA DE FABES	ENTRANTE CALIENTE	Otoño-Invierno	plato hondo	**	

Para ver un resultado en detalle, haga doble click sobre él

Nº de Resultados: 11

Consultas sobre Proveedores:

- * Todos los Proveedores
- * Proveedores de una Familia de Productos
- * Proveedores que tienen Productos
- * Proveedores que no tienen Productos
- * Proveedores que sirven un determinado Producto
- * Proveedores que sirven un determinado Vino

Consultas sobre Recetas Base; jugar con distintas condiciones de búsqueda (el nombre empieza por ..., la missemplace contiene la palabra ..., la partida es igual a ..., la receta contiene el producto ..., ...). Es posible crear infinitas condiciones jugando con la siguiente información:

- * Nombre de la Receta
- * Missemplace
- * Clasificación
- * Año de diseño
- * Partida
- * Productos de la Receta

Consultas sobre Fichas de Producción; jugar con distintas condiciones de búsqueda (el nombre empieza por ..., la estación es distinta de ..., la missemplace contiene la palabra ..., la partida es igual a ..., la ficha contiene el producto ..., el PVP está entre ... y ..., ...). Es posible crear infinitas condiciones jugando con la siguiente información:

- * Nombre de la Ficha
- * Estación
- * Missemplace
- * PVP
- * Tipo de Plato
- * Clasificación
- * Temperatura
- * Año de diseño
- * Partida
- * Productos de la Ficha

Consultas sobre Menús de Degustación:

- * Todos los Menús de Degustación
- * Menús de Degustación entre dos fechas
- * Ver Composición de Menús de Degustación
- * Menús en que aparece un determinado Plato
- * Platos no usados en la elaboración de menús

Consultas sobre Cartas:

- * Todas las Cartas
- * Cartas entre dos fechas
- * Ver Composición de Cartas
- * Cartas en que aparece un Plato
- * Platos no usados en la elaboración de cartas

Consultas sobre Clientes:

- * Todos los Clientes
- * Menús de degustación que ha tomado un Cliente

Consultas sobre Vinos:

- * Todos los Vinos
- * Vinos usados en los Menús
- * Vinos no usados en los Menús
- * Vinos de un determinado tipo
- * Vinos de una bodega
- * Vinos que destruye un Proveedor
- * Vinos que ha tomado un Cliente
- * Vinos con su Proveedor más barato

Consultas sobre Libros de la biblioteca:

- * Todos los Libros
- * Libros de un Autor
- * Libros de una Clasificación
- * Libros de una Editorial
- * Libros con una o varias Palabras clave

Consultas sobre Reservas; jugar con distintas condiciones de búsqueda (el nombre del cliente empieza por ..., la reserva está confirmada, el estado es ..., la fecha está entre ... y ..., ...). Es posible crear infinitas condiciones jugando con la siguiente información:

- * Nombre del Cliente / empresa
- * Confirmación
- * Estado
- * Fecha
- * Usuario que firma la reserva
- * Hora
- * Nº Pax
- * Tipo de comida
- * Persona que realiza la reserva
- * Nombre del Restaurante
- * Nombre del Salón
- * Tipo de cliente
- * Turno

Consultas sobre Almacenes:

- * Productos con Stock por debajo del Stock mínimo
- * Vinos con Stock por debajo del Stock mínimo
- * Existencias en un departamento / centro (almacén)

Consultas sobre Albaranes:

- * Todos los Albaranes entre dos fechas
- * Todos los Albaranes de un proveedor entre dos fechas
- * Albaranes con un determinado estado entre dos fechas
- * Albaranes con un determinado estado de un proveedor entre dos fechas

- * Albaranes en que se ha recibido un determinado producto entre dos fechas
- * Albaranes en que se ha recibido un determinado vino entre dos fechas
- * Albaranes por un importe entre dos fechas

Consultas sobre Pedidos a proveedores

- * Todos los Pedidos entre dos fechas
- * Todos los Pedidos de un proveedor entre dos fechas
- * Pedidos con un determinado estado entre dos fechas
- * Pedidos con un determinado estado de un proveedor entre dos fechas
- * Pedidos en que se ha recibido un determinado producto entre dos fechas
- * Pedidos en que se ha recibido un determinado vino entre dos fechas
- * Pedidos por un importe entre dos fechas

Consultas sobre Pedidos de clientes

- * Todos los Pedidos de clientes entre dos fechas
- * Todos los Pedidos de un cliente entre dos fechas
- * Pedidos con un determinado estado entre dos fechas
- * Pedidos con un determinado estado de un cliente entre dos fechas
- * Pedidos en que se ha pedido una determinada ración entre dos fechas
- * Pedidos en que se ha pedido un determinado vino entre dos fechas
- * Pedidos en que se ha pedido un determinado menú entre dos fechas
- * Pedidos por un importe entre dos fechas

Consultas sobre Facturas de proveedores

- * Todas las Facturas entre dos fechas
- * Todas las Facturas de un proveedor entre dos fechas
- * Facturas con un determinado estado entre dos fechas
- * Facturas con un determinado estado de un proveedor entre dos fechas
- * Facturas en que se ha facturado un determinado albarán entre dos fechas
- * Facturas por un importe entre dos fechas

Consultas sobre Facturas de clientes

- * Todas las Facturas entre dos fechas
- * Todas las Facturas de un cliente entre dos fechas
- * Facturas con un determinado estado entre dos fechas
- * Facturas con un determinado estado de un cliente entre dos fechas
- * Facturas en que se ha facturado una determinada ración entre dos fechas

- * Facturas en que se ha facturado un determinado vino entre dos fechas
- * Facturas en que se ha facturado un determinado menú entre dos fechas
- * Facturas por un importe entre dos fechas

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

Consultas sobre Empleados

- * Todos los empleados
- * Empleados de un determinado centro de trabajo
- * Empleados de un determinado departamento
- * Empleados de una determinada categoría profesional
- * Empleados con un determinado tipo de contrato
- * Empleados de una determinada situación
- * Empleados en activo
- * Empleados dados de alta entre dos fechas
- * Empleados dados de baja entre dos fechas

Consultas sobre Tickets (TPV)

- * Todos los Tickets entre dos fechas
- * Todos los Tickets de un camarero entre dos fechas
- * Todos los Tickets de un TPV entre dos fechas
- * Tickets abiertos entre dos fechas

- * Tickets en que se ha ticado una determinada ración entre dos fechas
- * Tickets en que se ha ticado un determinado vino entre dos fechas
- * Tickets en que se ha ticado un determinado menú entre dos fechas
- * Tickets en que se ha ticado un determinado producto entre dos fechas
- * Tickets en que se ha ticado un determinado concepto (otros) entre dos fechas
- * Tickets por un importe (rango) entre dos fechas
- * Tickets entre dos fechas en donde se han regalado conceptos (PVP=0)

2.32 Gestión de usuarios

Módulo empleado para gestionar los distintos **usuarios** de la aplicación así como sus correspondientes **perfiles**.

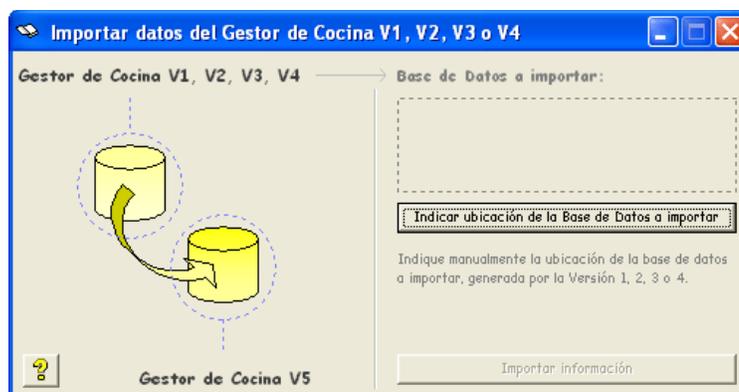
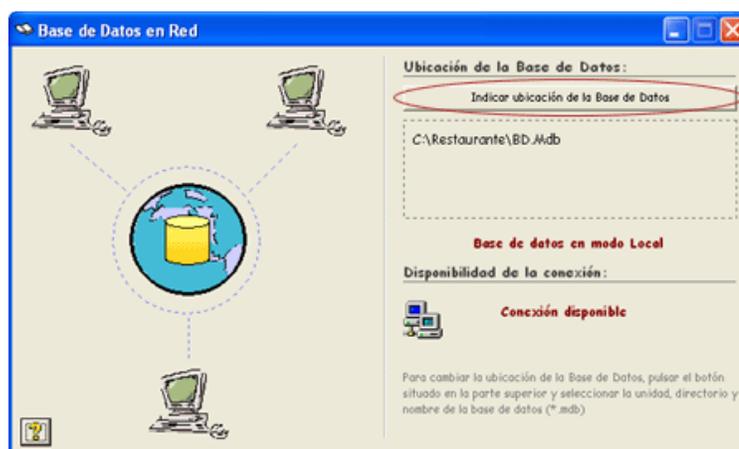
The screenshot shows the 'Usuarios' application window. It includes a 'Datos generales' section with fields for 'Nombre' (filled with 'cesar'), 'Contraseña', and 'Confirmar Contraseña'. Below this is the 'Acceso a módulos y permisos' section, which contains a table with columns for 'Acceso', 'Añadir', 'Modificar', 'Eliminar', 'Imprimir', and 'Consultas'. The table lists various modules and their corresponding permissions for the user 'cesar'. To the right of the table, there are instructions on how to activate or deactivate permissions and a 'Configuración de Empleados' section with a list of departments to be shown.

	Acceso	Añadir	Modificar	Eliminar	Imprimir	Consultas
Vinos	X	X	X	X	X	X
Bodegas	✓	✓	X	X	✓	N/A
Productos	✓	✓	X	X	✓	✓
Test de rendimiento	✓	✓	X	X	✓	N/A
Tes e Infusiones	✓	✓	X	X	✓	N/A
Proveedores	✓	✓	X	X	✓	✓
Fichas de Producción / Rec. base	✓	✓	✓	X	✓	✓
Menús	✓	✓	✓	X	✓	✓
Cartas	✓	✓	✓	X	✓	✓
Clientes	✓	✓	✓	X	✓	✓
Control de cubiertos	✓	✓	X	X	✓	N/A
Control de raciones	✓	✓	X	X	✓	N/A
Salones	✓	✓	✓	X	✓	N/A
Reservas	✓	✓	✓	X	✓	X
Libros de la biblioteca	X	X	X	X	X	X
Almacén	X	X	N/A	X	X	X
Pedidos de clientes	X	X	X	X	X	X
Facturas de clientes	X	X	X	X	X	X
Pedidos a proveedores	X	X	X	X	X	X
Albaranes	X	X	X	X	X	X
Facturas de proveedores	X	X	X	X	X	X
Empleados	X	X	X	X	X	X
Tickets	X	X	X	X	X	X

Es posible indicar para cada uno de los módulos de la aplicación y para cada usuario, si pueden o no acceder a dichos módulos, añadir nuevos registros, modificar datos, eliminar registros, imprimir informes o realizar consultas.

3 Herramientas

La aplicación está dotada de distintas **herramientas** que permiten **compactar** la base de datos, crear **nuevas base de datos**, **importar** los **datos** de las versiones anteriores del Gestor de Cocina, **intercambiar información** entre distintos establecimientos mediante la exportación e importación de información de fichas de producción, recetas base, términos, técnicas de cocina o vinos, crear y recuperar **copias de seguridad**, cambiar la impresora que haya por defecto, cambiar la **ubicación** de la **base de datos** para permitir **trabajar en red**, **actualizar** de forma rápida la **información nutricional** de los distintos productos, **actualizar** los **precios medios de compra** de cada producto, **exportar** a excel la **lista de precios** de cada proveedor para que éstos la **actualicen** y posteriormente **importarla** al Gestor de Cocina, **borrar históricos** de precios, configurar las **formas de pago**,....



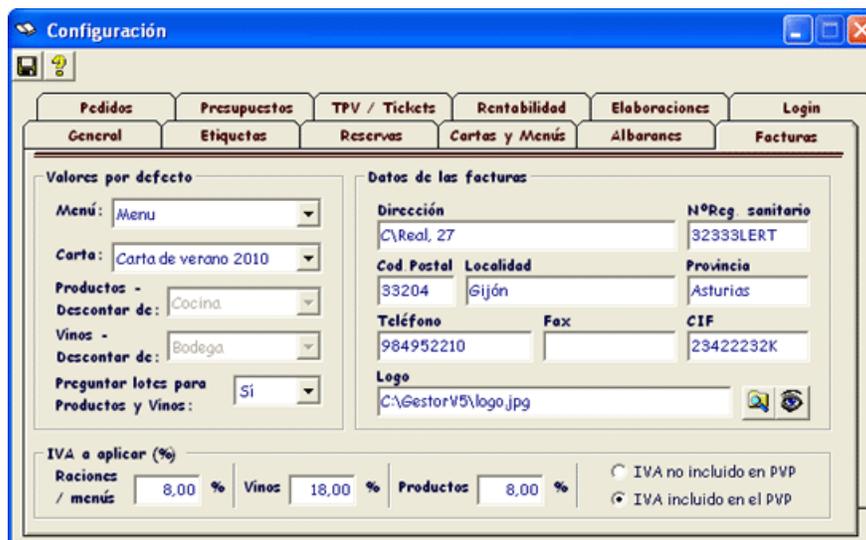
Desde un completo módulo de **Configuración** es posible personalizar el **nombre** del restaurante y del centro para cada cliente, datos que aparecen reflejados en casi todos los informes en la parte inferior. De igual forma es posible configurar la **unidad monetaria** a emplear (por defecto es el €), los valores que aparecen por defecto a la hora de realizar reservas, los estados a tener en cuenta en los cálculos de grados de ocupación o disponibilidad de mesas (de forma que

determinados estados como las anulaciones, listas de espera, ..., distorsionen los datos).

También es posible configurar el nombre del **chef** o el **slogan** o frase que identifica a un determinado cocinero en caso de que así lo desee, indicar los **valores por defecto**, o **configurar el mail** que se remitirá a los clientes con los presupuestos o a los proveedores con los pedidos.

De cara a los **almacenes**, es posible indicar si se quiere o no descontar la materia prima al realizar las facturas o los tickets y los departamentos de los cuales se descontará (en su caso), o si se desea recalcular el precio medio de los productos al registrar un albarán, si se desea ir descontando de la materia primera según métodos como FIFO o LIFO,

Desde cada módulo se **configurarán** las familias, clasificaciones, estados, formas de pago, ..., y cualquier otra información susceptible de poder ser configurada.

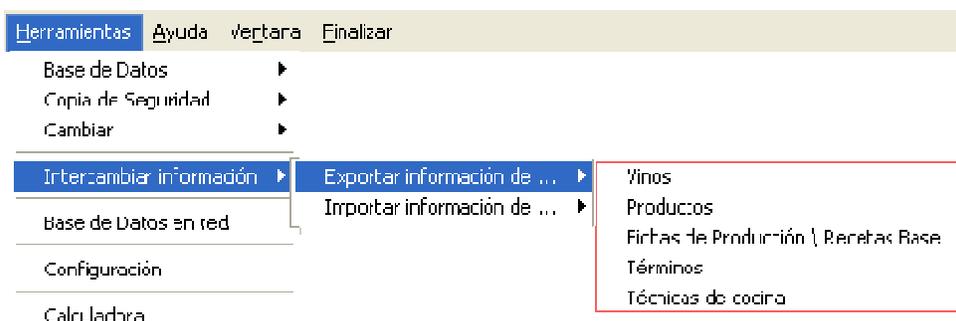


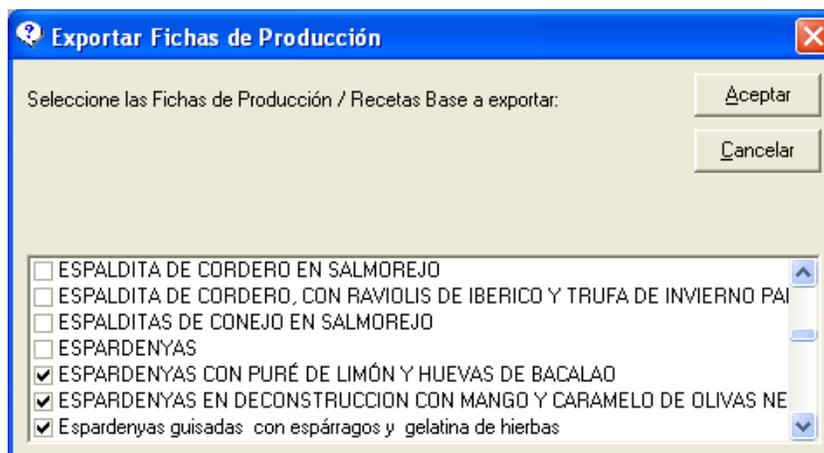


4 Intercambio de información

Con las nuevas funcionalidades de exportación e importación, usted podrá **intercambiar información** con otras personas, establecimientos o entre distintas bases de datos.

Para exportar información únicamente deberá indicar qué información quiere intercambiar y automáticamente se generará un fichero de intercambio con la **información seleccionada y toda la información asociada** que sea necesaria para que después a la hora de importarla en otra base de datos pueda visualizarla por completo (Ej: si exporta información de una ficha de producción, también se exportará la información de la clasificación correspondiente, los productos que figuran en la ficha junto con sus familias y unidades de medida. Si exporta información de un vino, también se exportará información de su clasificación y de la bodega a la que pertenece).





Estas funcionalidades nos permitirán publicar en nuestra página web información de fichas de producción, técnicas de cocina, ..., que usted podrá **incorporar** a su base de datos.

A medida que se vaya importando información de fichas, técnicas de cocina, vinos, ..., se irá generando un fichero *log* con los pasos que se han ido verificando y realizando. Se verificará si ya existe un producto o si por el contrario es nuevo, si se desea mantener la información que ya haya o si se desea machacar, Podrá tener un control total sobre la información que se importa.

