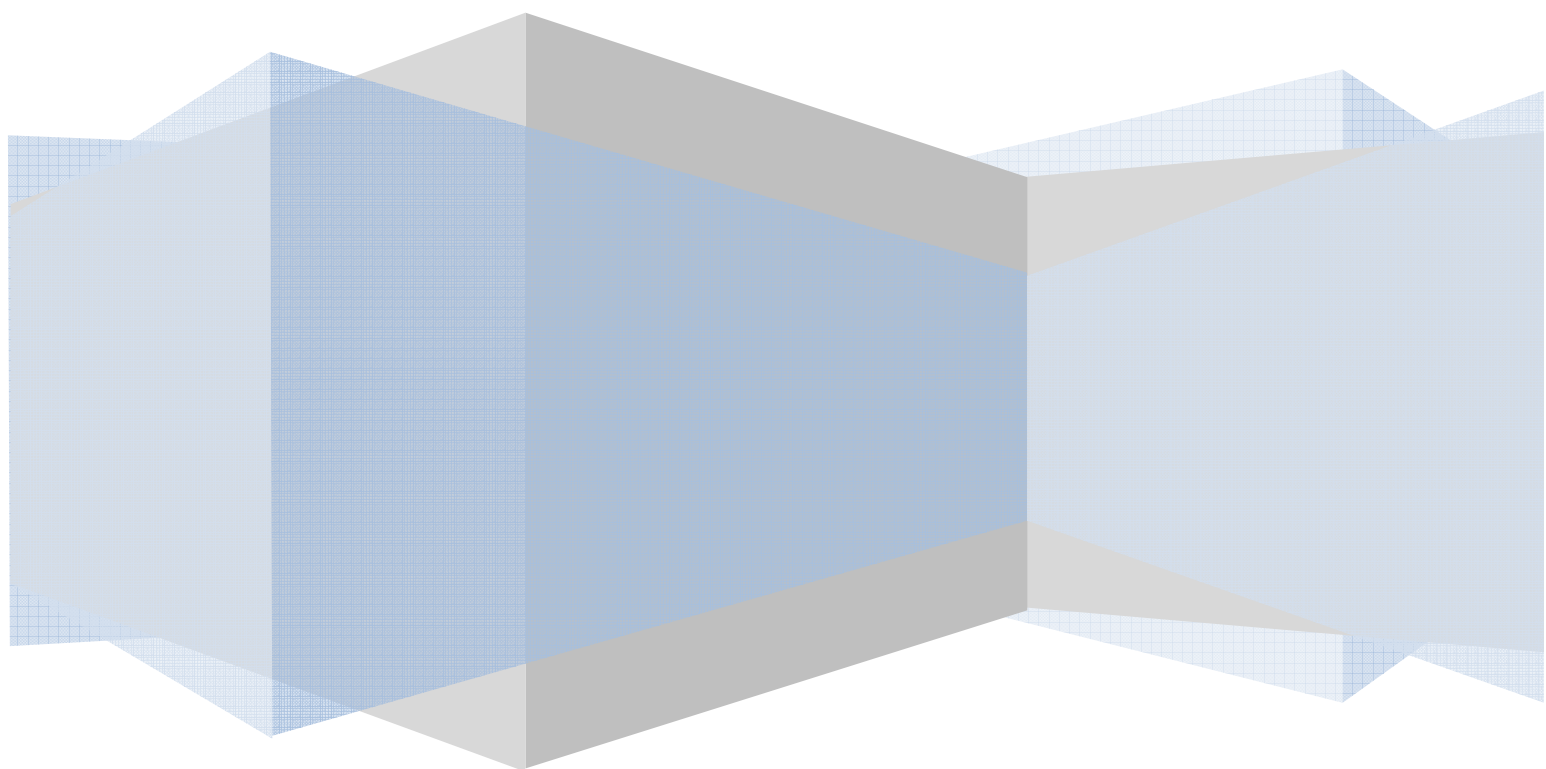




# **GUIA DE USUARIO BUFFET PROFESSIONAL**



## *Contenido*

<a href="#"><u>Introducción</u></a>	3
<a href="#"><u>Prerrequisitos</u></a>	5
<a href="#"><u>Instalación del sistema</u></a>	5
<a href="#"><u>Registro y activación</u></a>	6
<a href="#"><u>Notas sobre versión demo</u></a>	7
<a href="#"><u>Operatoria del sistema</u></a>	7
<a href="#"><u>Fichas técnicas</u></a>	8
<a href="#"><u>Análisis de producción</u></a>	9
<a href="#"><u>Producción</u></a>	10
<a href="#"><u>Control de costes de puntos de venta</u></a>	11
<a href="#"><u>Pedidos</u></a>	12
<a href="#"><u>Confirmar</u></a>	14
<a href="#"><u>Registro de compras</u></a>	15
<a href="#"><u>Históricos</u></a>	16
<a href="#"><u>Presupuesto</u></a>	20
<a href="#"><u>Artículos</u></a>	20
<a href="#"><u>Proveedores</u></a>	23
<a href="#"><u>Empleados</u></a>	24
<a href="#"><u>Interfaz con otros sistemas de gestión de almacén</u></a>	25
<a href="#"><u>Pasos a seguir para montar el sistema</u></a>	25
<a href="#"><u>Trabajo en red</u></a>	26

## *Contenido Web*

[Documentación Online \(PDF\)](#)

[Documentación Online \(FLASH\)](#)

[Guía Multimedia](#)

[Condiciones de Venta](#)

[Contactar](#)

[Soporte](#)

[Preguntas Frecuentes](#)

[Servicios](#)

[English User Guide Download:](#)

[http://www.chefexact.es/docs-buffetpro\\_en.php](http://www.chefexact.es/docs-buffetpro_en.php)

## *Chefexact Buffet Professional*

Sin lugar a dudas, el mundo de la alta tecnología en el que hoy estamos inmersos ha impregnado velocidad y eficiencia a los negocios. Es por ello que en la actualidad resulta sumamente costoso, complicado y por si fuera poco, ineficiente, conducir cualquier actividad sin el soporte o ayuda de un software apropiado para ello.

Chefexact Buffet Professional es un software hecho a la medida para que los Chef tengan un excelente control de los servicios de hostelería. En él se reúnen todas las características y actividades necesarias para realizar sus operaciones de una forma muy sencilla pero a la vez operativa y eficaz, orientado en todo momento a facilitar el trabajo, de forma que se puedan tomar mejores decisiones y se pueda conducir la empresa (negocio) por caminos de rentabilidad y eficiencia.

Este software esta diseñado para una amplia gama de usos, convirtiéndose en una herramienta imprescindible para el control y la gestión de buffet en diversos sitios, tales como hoteles, cruceros, catering, restaurantes, y también para el control y elaboración de banquetes, menús, eventos, etc.

En todo tipo de negocios donde se dé este tipo de servicios, lo que lo hace un complemento ideal e indispensable de control en cualquier empresa.

En él usted podrá (elaborar) sus recetas (fichas técnicas) para buffet o banquetes, realizar estudios de consumos de su clientela, registrar sus ventas y a través de ellas deducir consumos costos (según fichas) y realizar pedidos automáticos, reflejar las compras de su negocio, llevar históricos, en fin, hacer que su actividad de gestión se convierta en un control integrado y preventivo de forma fácil divertida y eficaz.

Para un control exhaustivo, Chefexact Buffet Professional dispone de una sección para el cálculo de los consumos medios por PAX, por platos o artículos ofrecidos en el servicio, ideal para tener controladas las producciones de buffet en hoteles, cruceros, o catering con lo que se consigue optimizar la rentabilidad del servicio.

El sistema se incluye 12 secciones de trabajo:

1. **Fichas técnicas (escandallos, recetas).** Elaboración y planifican las normas de consumo por oferta o plato, permitiendo un control minucioso de los beneficios con las cantidades y los precios de los artículos (netos y brutos) así como con los ratios fijados.
2. **Análisis de producción (consumos medios).** Estudio minucioso de consumos medios por lo cliente "en la mesa". Gramos medios por PAX necesarios de cada receta o artículo estudiado para la elaboración de la producción necesaria, para ajustar a valores exactos de producción en futuros servicios.
3. **Producción (buffet, menús y banquetes).** Confección de servicios, desglosando cada una de las ofertas o platos que en éste se empleen. Elaboración automática del pedido necesario para almacenes. Gastos, además de los incurridos por los productos, en salario, energía, teléfono, etc., permitiendo deducir el beneficio bruto y neto (después de amortización) generado.
4. **Control de Costos.** Facilita la realización de múltiples estudios de ventas para los distintos puntos del negocio. Esta opción es muy importante, pues de cada uno de ellos se puede llevar la información diaria referente a los clientes, ventas (hoteles convencionales, consumos en todo incluido) y ratios aplicados, pudiéndose estimar el comportamiento medio de estos, así como deducir consumos (costo) por PAX.

5. **Pedidos.** Operaciones de pedidos diarios. Elaboración de los pedidos que se realizan para proveer determinada área dentro del negocio. Por otro lado permite elaborar los pedidos para el surtido de los almacenes.
6. **Confirmar (pedidos a confirmar).** Corrección de las cantidades servidas en los pedidos solicitados en producción y la confirmación (hacia históricos) de los pedidos despachados en almacén para futuras consultas y análisis.
7. **Compras.** Complemento, para aquellos negocios en los cuales no existe un sistema de economato y se hace necesario reflejar, para un control estricto y exacto, las compras que se realizan. Además, sirve para que cocina central, pueda tener acceso constante a las existencias fácilmente. El sistema incluye un avanzado asistente de compras en base a mejor proveedor y mejores precios que hace que la tarea de abastecimiento sea muy sencilla.
8. **Históricos.** Es aquí donde se almacenan de forma permanente e invariable los pedidos e inventarios que se efectúan en el sistema, permitiendo consultas de operaciones anteriores, y sirviendo como base para el cálculo de costes y de otras operaciones de análisis sumamente importantes para la gestión del establecimiento.
9. **Presupuesto.** Gestión y control del presupuesto por concepto de gastos. Muy útil para controlar los niveles de consumos y evitar excesos, y un consiguiente deterioro de los resultados.
10. **Artículos.** Permite la gestión del clasificador de artículos del sistema, así como un agrupamiento por familias de los artículos para una rápida localización de los mismos. En ella se gestionan las existencias, y la detección de déficit de artículos en base a un stock mínimo fijado, así como para la toma física de inventarios.
11. **Proveedores.** Constituye una especie de libro de direcciones integrado con el sistema, permitiendo reflejar los datos necesarios e importantes de los suministradores. De cada proveedor es importante definir las familias de productos que provee para el posterior funcionamiento del asistente de compras anteriormente mencionado.
12. **Empleados.** Agenda de empleados, control de descansos, datos personales, etc.

Como se puede apreciar en la breve descripción de las secciones del sistema dadas anteriormente, Chefexact Buffet Professional es la herramienta ideal para la gestión efectiva, abarcando todas las aristas, y sus operaciones del quehacer en el sector de Alimentos y Bebidas dentro de cualquier compañía, negocio o establecimiento.

En esta guía se pretende dar una visión general del sistema, y los elementos básicos del mismo. Los detalles de cada una de las opciones se pueden consultar en el mismo sistema a través de la detallada ayuda contextual en cada una de las opciones.

Igualmente recomendamos visionar el contenido multimedia en el web. Visite nuestra página

<http://www.chefexact.es/multimedia.php>

## PRERREQUISITOS

Chefexact Buffet Professional es un sistema que corre perfectamente en cualquier versión de Windows desde Windows 98 SE, o sea, se ejecuta en las versiones Windows 98, Windows ME, Windows 2000, Windows XP, Windows Server 2003, Windows Vista, Windows 7 y versiones superiores compatibles con el API Win32.

Se recomienda, para un correcto funcionamiento y obtener desempeños aceptables del software, disponer de una PC con las siguientes características:

- PC con microprocesador Pentium 3 o superior, no menor de 500 MHz de velocidad. Recomendado Pentium 4 con 1GHz de velocidad o superior.
- 128 Mb de RAM. Recomendada 256 Mb o superior.
- 250 Mb de espacio mínimo disponible en el disco. Recomendado 1 Gb o más.
- Monitor Súper VGA con 16 bits de colores por píxel y una resolución no menor a 1024x768 píxeles. El programa se adapta a la resolución vigente en el sistema operativo, reajustando automáticamente sus componentes visuales.
- Visor de archivos PDF en la PC consultar manual de usuario. Se recomienda tener instalado el Acrobat Reader 6.0 o superior.
- Debido a que el software utiliza como motor generador de listados el Crystal Reports 7, se recomienda no tener instalado ningún software que emplee una versión diferente de dicho motor de reportes, pues pudiera provocar conflictos entre componentes.

## INSTALACIÓN DEL SISTEMA

La instalación del sistema puede ser realizada desde un CD, lanzándose automáticamente. En caso contrario, o sea, que no se ejecute de forma automática, se puede proceder ejecutando de forma manual (a través del explorador) el ejecutable SETUP.EXE que se encuentra en la raíz del disco.

Otra variante de instalación es descargar desde el sitio de Internet, el instalador y ejecutándolo manualmente. De cualquiera de las formas el resultado será el mismo.

Durante el proceso de instalación, el software le guiará y solicitará información personal como el nombre, compañía, entre otros, además de la ruta o destino donde se depositarán (copiarán) los archivos.

El resto del proceso de instalación transcurre si novedad alguna para el usuario, el cual deberá, una vez culminada la instalación, ejecutar la aplicación por primera vez y proceder al registro de la misma, que se explica a continuación.

**Si hemos instalado previamente una versión demostrativa, se debe desinstalar esta para instalar la versión comprada.**

## REGISTRO Y ACTIVACION

El proceso de registro y activación del software es un aspecto que transcurre, a diferencia de la mayoría de los programas, en cada ejecución del sistema. La protección contra piratería informática se realiza a nivel de hardware y no de software como se hace comúnmente (llave o número serie), es decir, a través de una llave HASP conectada por USB (ver figura 1).

Esta llave la obtiene el usuario al abonar la cantidad especificada en el contrato de venta, con lo cual se le envía de forma inmediata por correo postal o a través de una agencia de mensajería.

En cada ejecución del programa se chequea cada un breve período de tiempo la presencia, en una ranura USB, de la llave HASP. De no estar presente se cierra automáticamente, impidiendo su funcionamiento. Para que la aplicación funcione correctamente, la llave HASP debe estar **SIEMPRE**. La pérdida de dicha llave dejará sin utilidad la aplicación. Es mediante esta llave con lo que el software lo identifica como nuestro cliente, y de esta forma prestarle mejores y más seguros servicios.



**Figura 1:** Llaves HASP por USB utilizadas para el registro del software.

Con este método de registro usted podrá instalar el software en tantas estaciones de trabajo como quiera, pero podrá utilizar a la vez sólo una (PC). Para disponer de un trabajo simultáneo en varias estaciones de un mismo establecimiento debe adquirir tantas llaves como estaciones.

El sistema brinda la valiosa opción del trabajo en dos idiomas: inglés y español. Por defecto se ejecuta con el idioma español como predeterminado (ver en la esquina inferior izquierda), pero se puede modificar cuantas veces lo desee o considere necesario para su confort y mejor trabajo.

Durante la primera ejecución del programa el sistema solicita los datos personales de quien lo administrará o de quien empleará (nombre de usuario y contraseña). Esto impide que intrusos o personas mal intencionadas originen modificaciones en los datos, así como determinará los privilegios que tendrá cada usuario que agregue.

**OJO:** es importante definir siempre un usuario que sea administrador pues de lo contrario se perdería la posibilidad de dar altas o bajas a usuarios.



**Figura 2:** Pantalla de autenticación y registro.

## NOTAS SOBRE VERSION DEMO

Nuestra versión demostrativa pretende un acercamiento del usuario, mostrando la funcionalidad pero limitando el uso, por razones obvias, del software. Para ello nuestra aplicación limita, entre otras cosas a:

- Un número máximo de 20 creaciones por sección, es decir, una cantidad no superior a los 20 pedidos, 20 fichas, 20 producciones, etc.
- Una cantidad máxima de 10 artículos (productos) por sección, excepto en la sección de artículos.
- No permitir la impresión ni exportación de los listados (reportes) generados por programa.

## OPERATORIA DEL SISTEMA

Chefexact Buffet Professional es un software con una interfaz de usuario acorde con las exigencias de cualquier profesional, pues cada opción se encuentra en cada momento fácil de obtener y operar. En la figura 2 se muestra una vista general del sistema, el cual a groso modo se puede dividir en tres regiones fundamentales:

- Superior. Contiene el título y versión actual que se está corriendo del sistema. En la parte derecha se encuentran 3 botones: cambio de idioma, para minimizar la aplicación y el tercero disponible para cerrar o abandonar la aplicación.
- Izquierda. Barra de secciones: al escoger cada una de las secciones (botones de la barra) se estará conmutando o cambiado de una a otra. A medida de que esto va sucediendo, dentro de cada opción de la barra se van desplegando las opciones propias de cada sección.
- El resto. Es aquí donde se ubica en realidad cada una de las secciones de trabajo del sistema, cada una de las cuales va apareciendo a medida que se van escogiendo la sección de la barra. En ella es donde se ubica realmente el área de trabajo y la imputación de datos al sistema por parte del especialista o personal que opere el sistema.



Figura 3: Vista general del sistema.

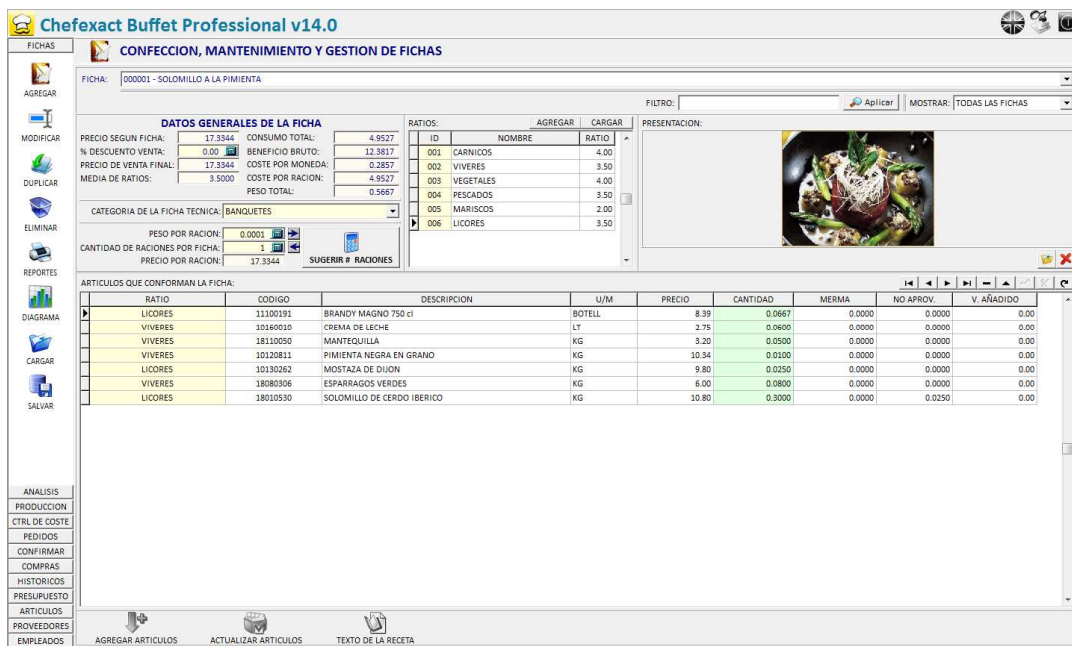
A continuación se procede a explicar cada una de las secciones, para dar a comprender de modo general el sistema.

## FICHAS TÉCNICAS:

Las fichas técnicas (escandallos o recetas) juegan un papel sumamente importante en cualquier establecimiento de servicios gastronómicos. Ellas fijan un estándar por plato o producto y que se obtenga además un control de los recursos y los gastos asociados con las ventas. Chefexact Buffet Professional incorpora toda una sección destinada a la gestión de las fichas técnicas, abarcando todo el espectro de opciones y facilidades necesarias para la confección y mantenimiento de mismas.

La sección de fichas técnicas permite una confección fácil y con la certeza necesaria para conocer en cada momento los beneficios de las ventas de estos productos elaborados, además de servir como fuente para la elaboración, de buffet y banquetes o eventos servidos por platos.

En el sistema se pueden elaborar tantas fichas como se necesite, permitiendo de esta manera que usted tenga en un formato confiable todo su recetario, pudiéndola llevar donde usted desee sin tener que cargar con el tedioso montón de papeles, pues una vez montadas las bases de datos, usted puede salvarlas y restaurarlas tantas veces como le sea necesario, así como intercambiar con otros profesionales del sector, enviándolas por correo electrónico. Y así mismo duplicarlas, para convertir una receta de menú en una receta de buffet sin tener que volver a confeccionarla, solo cambiar el peso por ración.



**CONFECCION, MANTENIMIENTO Y GESTION DE FICHAS**

FICHA: 000001 - SOLOMILLO A LA PIMIENTA

**DATOS GENERALES DE LA FICHA**

PRECIO SEGUN FICHA:	17.3344	CONSUMO TOTAL:	4.9527
% DESCUENTO VENTA:	0.00	BENEFICIO BRUTO:	12.2817
PRECIO DE VENTA FINAL:	17.3344	COSTE POR MONEDA:	0.2857
MEDIA DE RATIOS:	3.5000	COSTE POR RACION:	4.9527
		PESO TOTAL:	0.5667

CATEGORIA DE LA FICHA TECNICA: BANQUETES

PRECIO POR RACION: 0.0001

CANTIDAD DE RACIONES POR FICHA: 3

PRECIO POR RACION: 17.3344

**RATIOS**

ID	NOMBRE	RATIO
001	CARNICOS	4.00
002	VIVERES	3.50
003	VEGETALES	4.00
004	PESCADOS	3.50
005	MARISCOS	2.00
006	LICORES	3.50

**ARTICULOS QUE CONFORMAN LA FICHA:**

RATIO	CODIGO	DESCRIPCION	U/M	PRECIO	CANTIDAD	MERMA	NO APROV.	V. AÑADIDO
	1110191	BRANDY MAGNO 750 cl	BOTELL	8.39	0.0667	0.0000	0.0000	0.00
	1016010	CREMA DE LECHE	LT	2.75	0.0500	0.0000	0.0000	0.00
	18110050	MANTEQUILLA	KG	3.20	0.0500	0.0000	0.0000	0.00
	10120811	PIMIENTA NEGRA EN GRANO	KG	10.34	0.0100	0.0000	0.0000	0.00
	10130262	MOSTAZA DE DIJON	KG	9.80	0.0250	0.0000	0.0000	0.00
	18080306	ESPARRAGOS VERDES	KG	6.00	0.0800	0.0000	0.0000	0.00
	18010550	SOLOMILLO DE CERDO IBERICO	KG	10.80	0.3000	0.0000	0.0250	0.00

**Figura 4:** Vista del área de trabajo de la sección de fichas técnicas.

**Ayuda** para fijar la cantidad a emplear de algunos artículos por ejemplo botellas, barriles de cerveza, garrafas de aceite en una ficha técnica, en lugar de poner la cantidad, lo que se imputa es la porción que se emplea de la unidad. Dicho de otro modo, se fija qué parte de la unidad (como un todo) se está utilizando. Por ejemplo, supongamos que de botella de vino se emplean 100mL. En este caso si el código del producto esta expresado en 1L (1000mL) el cálculo sería:

$100 \text{ mL} / 1000 \text{ mL} = 0.1$  partes, que es lo equivalente a 100mL en 1000mL, imputándose en la ficha 0.1 en vez de 100.

Ahora bien, si el código hubiese contenido (capacidad de la botella) 750mL, resultaría:

$100 \text{ mL} / 750 \text{ mL} = 0.1333$  partes, que es lo equivalente a 100mL en 750mL, imputándose en la ficha 0.1333 en vez de 100.

Caso de Barril de cerveza capacidad 50 lt, copas para venta 250ml:  
 $250\text{ml}/50000\text{ml} = 0,005$  partes habría que fijar en vez de 250ml

El cálculo de las cantidades a emplear en la confección de las fichas técnicas se realiza del modo antes descrito, cuando los artículos están expresados en cantidades unitarias, tales como barriles de cerveza, cajas, botella, tanque, etc., y se necesita expresarlas en unidades de venta, es decir, cantidades en las cuales se mide para elaborar determinada receta o copa, esta forma de confección de las fichas es lógicamente opcional a gusto del usuario. Y que en los pedidos o cálculos de consumos salga las unidades vendidas, como serian cuantos barriles de cerveza, botellas de licor, se gastaron o hay que pedir.

## **ANALISIS DE PRODUCCION:**

Debido a que el funcionamiento del sistema se basa en el consumo medio por PAX o gramaje sobre todo para buffet, y dado el grado de dificultad y precisión que acarrea el cálculo del mismo, en Chefexact Buffet Professional se habilita una sección en la cual se ofrecen todos los mecanismos y funciones necesarias para deducir tan importantes valores (consumos reales medios consumidos por los clientes), los cuales resultan vitales para estimar la producción necesaria, para surtir los buffet en hoteles, cruceros, complejos, etc. **Para ello es necesario sumar el peso de todos los artículos que componen la receta, ejemplo : Estofado de ternera composición de la receta : Carne 8 kg, cebolla 1,5 kg, zanahorias 1 kg, ajo 0,100 gr aceite de oliva 0,5 lt , tomate 1kg, guisantes 0,5 kg vino de cocina 1lt , sal 0,100gr champiñón 0,7 kg , agua 2lt habría que fijar como cantidad la suma de todos sus ingredientes = 16,4 kg este valor resultante sería el peso total de la receta y el nº de pax del servicio 450 y aumento o retorno si fuera necesario.**

**Ejemplo de artículo: Queso Manchego salida 8 kg, incremento 1kg, retorno 1kg = 8 kg cliente 500 = consumo 16gr por pax**

**Estos dos ejemplos se ponen para que comprenda y aprendan el funcionamiento de la sección,** es muy importante anotar bien los pesos de todo el componente de la receta, pues estos valores son los que luego el programa utiliza en la sección de producción para calcular todas las necesidades de artículos para el servicio.

En esta sección permite, a través de un estudio de un (día) estimar los consumos medios incurridos por cliente **de cada receta, sobre todo para buffet** (guisos, sopas, carnes, pescados, fruta, o cualquier artículo o receta que queramos estudiar, proporcionado unos cálculos y precisión sorprendente.

**Chefexact Buffet Professional v14.0**

**ANÁLISIS DE PRODUCCION**

ANÁLISIS: 000001 - BUFFET CONSUMOS

LISTADO DE RECETAS PARA EL ESTUDIO:

CODIGO	DESCRIPCION	PRODUCCION	AUMENTO	RETORNO	CONSUMO	GRAMAJE x PAX	% INC	A FIJAR x PAX
000012	RAGU DE CORDERO CASABLANCA	29.00	5.00	0.00	34.00	0.040	0.00 %	0.040
000013	PIQUILLOS A LA CREMA	25.00	0.00	0.00	25.00	0.029	0.00 %	0.029
000014	LOMO AL JEREZ	36.00	9.00	5.00	40.00	0.047	0.00 %	0.047
000015	LOMO PLANCHA	45.00	0.00	5.00	40.00	0.047	0.00 %	0.047
000016	ENTRECOT DE TERNERA	60.00	0.00	7.00	53.00	0.062	0.00 %	0.062
000017	CORDERO	36.00	3.00	0.00	39.00	0.046	0.00 %	0.046
000018	PARGO PLANCHA	33.00	2.00	0.00	35.00	0.041	0.00 %	0.041
000019	LANGOTINOS	60.00	0.00	0.00	60.00	0.071	0.00 %	0.071
000020	PIZZAS GUARNICIONES	15.00	0.00	0.00	15.00	0.018	0.00 %	0.018
000021	CALAMAR ENCEBOLLADO	25.00	5.00	0.00	30.00	0.035	0.00 %	0.035
000022	ENBUTIDOS SELECCION	12.00	3.00	0.00	15.00	0.018	0.00 %	0.018
000023	QUESOS SELECCION	22.00	0.00	4.00	18.00	0.021	0.00 %	0.021
000024	HELADOS	80.00	12.00	0.00	92.00	0.108	0.00 %	0.108

# COMENSALES: 850    AUMENTAR %: 0    APLICAR %  
 + % GRS. CLIENTES: 0 %    APLICAR %

AGREGAR RECETAS    ELIMINAR VALORES

**Figura 5:** Confección de un estudio de producción.

Al fijar los consumos medios de cada ficha técnica, se asegura que en las subsiguientes producciones, se elaboren las cantidades exactas y no se incurra ni en sobreproducciones ni en déficit de estas. Cada cantidad calculada se fija en la ficha correspondiente.

Nota: estos valores calculados en la sección el Chef los puede ir regulando a su criterio, bien desde el mismo programa asignando un % de aumento a un plato o a todos.

O directamente modificando el peso por ración en la ficha, esta situación suele ocurrir si por ejemplo el hotel tiene mucha población de una nacionalidad concreta y comen de unas recetas mas por ejemplo italianos habría que subir el gramaje de las pastas y pizzas para este periodo.

De esta forma se opera en situaciones similares

## **PRODUCCION:**

La elaboración de buffet, banquetes, coffe break, entre otros servicios, hace que estos se conviertan en una actividad diaria en los hoteles y en el ámbito gastronómico. Dado el volumen de platos u ofertas que en estas actividades se maneja, su confección y control se hace una tarea ardua, es por ello que el Chef o especialista a cargo de dicha actividad necesita un soporte (ayuda) para que le permita de forma preventiva, estimar las producciones a realizar los pedidos que debe hacer para la elaboración de las ofertas, todos estos artículos se les calcularan de forma totalmente automática evitando el olvido de algún producto ya que el programa lo pide por usted.

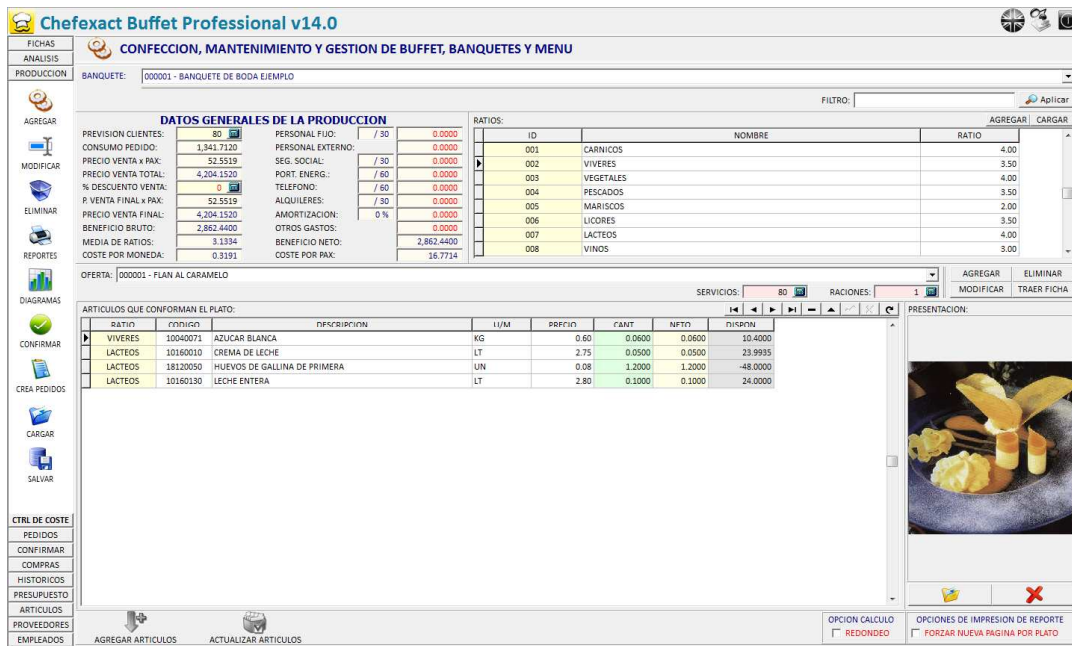
También le brinda la opción si fuera necesario el registrar el gasto de personal, teléfono, alquiler, etc.) En los cuales va a incurrir.

Chefexact Buffet Professional incorpora una sección completa a este tema, poniendo en manos del usuario que opera el sistema, todas las herramientas necesarias para hacer que este tipo de servicios se conviertan en operaciones altamente rentables y fáciles.

La sección de producción permite la confección, mantenimiento y gestión de buffet, banquetes, menús y estimar con un alto grado de exactitud, los beneficios o ganancias que se pueden obtener.

En Chefexact Buffet Professional cada producción consta de tres partes fundamentales:

- Datos generales.
- Ratios ( que es el margen comercial aplicado a la receta).
- Conjunto de platos u ofertas, y dentro de estos los productos que lo componen.



The screenshot displays the 'CONFECCION, MANTENIMIENTO Y GESTION DE BUFFET, BANQUETES Y MENU' window. It is divided into several sections:

- DATOS GENERALES DE LA PRODUCCION:** Includes fields for 'PREVISION CLIENTES' (80), 'CONSUMO PEDIDO' (1,341.7120), 'PRECIO VENTA \* PAX' (52.5519), '% DESCUENTO VENTA' (0), 'PRECIO VENTA FINAL \* PAX' (4,204.1520), 'MEDIA DE RATIOS' (3.1334), 'COSTE POR MONEDA' (0.3191), 'PERSONAL FIJO' (/ 30), 'PERSONAL EXTERNO' (0.0000), 'SEG. SOCIAL' (/ 30), 'PORT. ENERG.' (/ 60), 'TELEFONO' (/ 60), 'ALQUILERES' (/ 30), 'AMORTIZACION' (0 %), 'OTROS GASTOS' (0.0000), and 'BENEFICIO NETO' (2,862.4400).
- RATIOS:** A table listing items with their ratios:
 

ID	NOMBRE	RATIO
001	CARNICOS	4.00
002	VIVERES	3.50
003	VEGETALES	4.00
004	PESCADOS	3.50
005	MARISCOS	2.00
006	LICORES	3.50
007	LACTEOS	4.00
008	VINOS	3.00
- ARTICULOS QUE CONFORMAN EL PLATO:** A table listing ingredients:
 

RATIO	PPRINCIP	DESCRIPCION	U/M	PRECIO	CANT	IMPYS	IMPSPIN
	10040071	AZUCAR BLANCA	KG	0.60	0.0600	0.0600	10.4000
	10160010	CREMA DE LECHE	LT	2.75	0.0500	0.0500	23.9935
	18120050	HUEVOS DE GALLINA DE PRIMERA	UN	0.08	1.2000	1.2000	-48.0000
	10160130	LECHE ENTERA	LT	2.80	0.1000	0.1000	24.0000
- PRESENTACION:** A small image showing a plated dish.

Figura 6: Confección de servicios.

El funcionamiento de la sección producción tiene muchas analogías con la sección de fichas. Las cuales se importan para confesar el plato con los ratios y algunos aspectos de los datos generales, pues describe los consumos a incurrir en la confección de la misma. Se introducen tantas ofertas como se necesiten o se vayan a realizar .

En relación a la producción hay que fijar primero antes de importar la fichas el nº total de comensales del servicio , y a continuación importamos todas las fichas u ofertas del mismo , también si fuera necesario es obligado especificar la cantidad de comensales que la consumirán y la cantidad de raciones a servir pues si no el programa le fija a cada una de las ofertas el total de comensales, y puede darse el caso de que no todos los comensales coman de lo mismo , esto es muy útil para los banquetes , **para los buffet no es necesario ya que se realiza por gr por pax** . Con estos datos es cuando se calcula la necesidad de productos que componen los platos u ofertas. En otras palabras el software nos realiza el pedido de todas las necesidades automáticamente para sacar de almacén o lo fija en la sección de pedidos automáticamente si fuera necesario realizar compras.

Recuérdese que similar a las secciones anteriores, en el software se explica la semántica de las operaciones, o sea, con situar el puntero del mouse encima de un botón o función, el sistema despliega una ayuda que expone su utilidad.

## CONTROL DE COSTES DE PUNTOS DE VENTA:

Esta sección permite realizar estudios de comportamiento de afluencia de clientes, costos, ventas y consumos de un determinado punto de venta, servicio, o restaurante, permitiendo con esto el cálculo de:

- **TOTAL DE CLIENTES.**  
No es más que el total de clientes en el período especificado.
- **EXTRAS (CLIENTES EXTRAS).**  
Pasantes extras a los previstos para el servicio.
- **MEDIA DE CLIENTES.**  
Es el promedio de los clientes que han asistido. Es un valor muy útil, pues permite en un momento dado estimar la media de clientes en determinado punto de venta, y valorar su comportamiento entre otras cosas.
- **VOLUMEN TOTAL DE VENTAS.**  
Venta total del período especificado. Este valor se transforma en consumo cuando la modalidad del hotel es Todo Incluido.
- **VENTA POR CLIENTE.**  
Venta media por cliente. Se obtiene de la división del volumen total de ventas entre el total de clientes. Este valor se transforma en consumo por cliente cuando la modalidad del hotel es Todo Incluido.
- **MEDIA DE RATIOS APLICADOS.**  
Promedio de los ratios aplicados.
- **CONSUMO (COSTO) por CLIENTE.**  
Es un valor de notable importancia para la deducción del per cápita por cliente (presupuesto), y se deduce de quitar de la venta por cliente el ratio aplicado. Este es el valor que se introduce en el pedido al ejecutar la acción del botón CALCULAR que está al lado de la caja de edición del presupuesto por cliente.

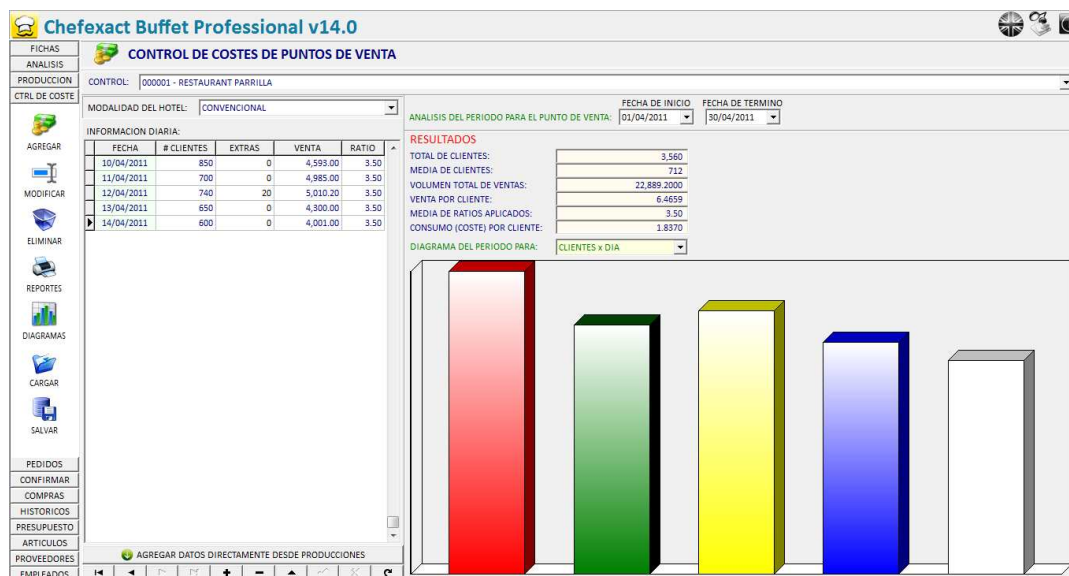


Figura 7: Introducción de datos – estudios de clientes.

Nótese que es posible configurar la modalidad del hotel, pudiéndose escoger entre hoteles todo incluido y hoteles convencionales. Esto provoca que para el caso de hoteles convencionales lo que se considere en el estudio sean las ventas. Por otro lado, para el caso de hoteles todo incluido lo que se contemplan son los consumos en que se ha incurrido y se deja prefijado ratio 1 automáticamente.

## **PEDIDOS:**

Una de las funciones más realizadas en la gestión de cocina lo constituyen los pedidos. Un mal manejo de los recursos conduce, sin duda alguna, a una ineficiencia inevitable, es por ello que una correcta elaboración de los pedidos constituye la base fundamental para un buen control de los recursos.

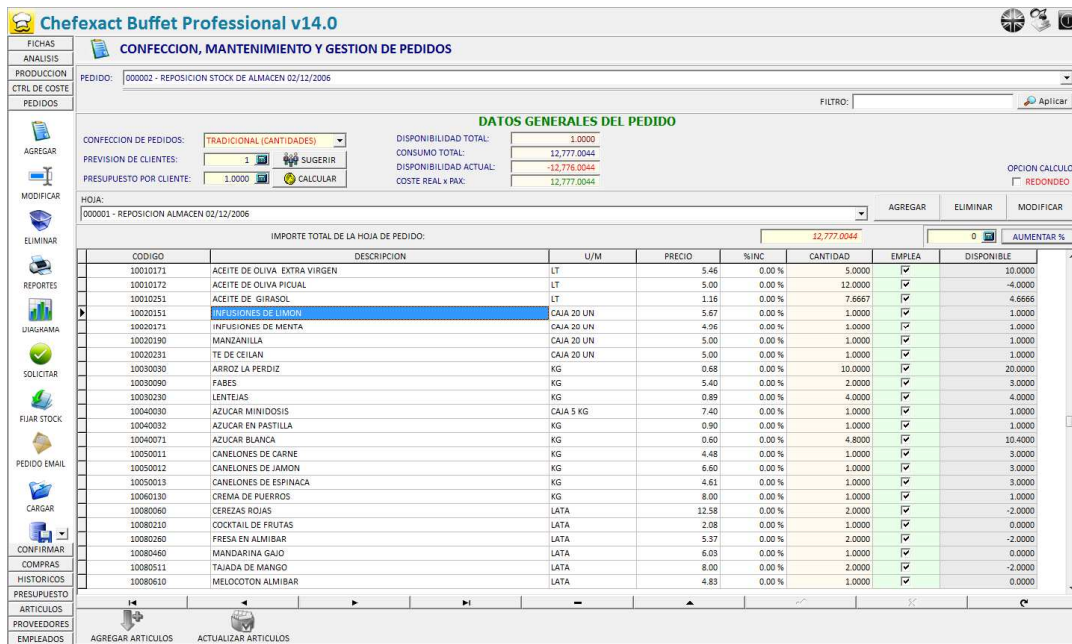
1. Correcta evaluación de las cantidades a solicitar.
2. Minuciosa valoración de los gastos incurridos en el pedido para no exceder lo presupuestado

De los aspectos anteriores, constituyen una labor ardua para el especialista que lleva a cabo la labor de confección del pedido, lo cual si se realiza manualmente, conducirá con un alto grado de probabilidades a cometer los clásicos errores: exceso de compras o defecto en las cantidades solicitadas.

Chefexact Buffet Professional brinda una sección de pedidos que permite una confección, mantenimiento y gestión de pedidos de una manera sencilla y muy profesional con un control minucioso de las cantidades e importes, propiciando rendimientos sorprendentes.

En el software es posible realizar dos tipos de pedidos, que son:

- **Pedidos a almacén.** Son los pedidos diarios, o sea, a aquellos que necesita el Chef o responsable de un punto de venta o servicio.
- **Pedidos externos o a proveedores.** Pedidos que necesita hacer el almacén (economato) para reponer las cantidades consumidas (en los restaurantes o puntos de venta). En otras palabras, es el pedido que necesita hacer el almacén para mantener su stock de productos. Los pedidos a suministradores pueden realizarse a su vez de dos modos:
  - Directos a un proveedor específico.
  - Asistidos por mejor precio o mejor proveedor.



**CONFECCION, MANTENIMIENTO Y GESTION DE PEDIDOS**

PELIDO: 000002 - REPOSICION STOCK DE ALMACEN 02/12/2006

**DATOS GENERALES DEL PEDIDO**

CONFECCION DE PEDIDOS: TRADICIONAL (CANTIDADES)

PREVISION DE CLIENTES: 1

PRESUPUESTO POR CLIENTE: 1.0000

DISPONIBILIDAD TOTAL: 1.0000

CONSUMO TOTAL: 12,777,0044

DISPONIBILIDAD ACTUAL: -12,776,0044

COSTE REAL x PAX: 12,777,0044

OPCION CALCULO:  REDONDEO

HOJA: 000001 - REPOSICION ALMACEN 02/12/2006

IMPORTE TOTAL DE LA HOJA DE PEDIDO: 12,777,0044

CODIGO	DESCRIPCION	U/M	PRECIO	%INC	CANTIDAD	EMPLEA	DISPONIBLE
10010171	ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN	LT	5.46	0.00 %	5.0000	<input checked="" type="checkbox"/>	10.0000
10010172	ACEITE DE OLIVA PICUAL	LT	5.00	0.00 %	12.0000	<input checked="" type="checkbox"/>	-4.0000
10010251	ACEITE DE GIRASOL	LT	1.16	0.00 %	7.6667	<input checked="" type="checkbox"/>	4.6666
10020151	INFUSIONES DE MENTA	CAJA 20 UN	5.67	0.00 %	1.0000	<input checked="" type="checkbox"/>	1.0000
10020171	INFUSIONES DE MENTA	CAJA 20 UN	4.56	0.00 %	1.0000	<input checked="" type="checkbox"/>	1.0000
10020190	MANZANILLA	CAJA 20 UN	5.00	0.00 %	1.0000	<input checked="" type="checkbox"/>	1.0000
10020231	TE DE CEILAN	CAJA 20 UN	5.00	0.00 %	1.0000	<input checked="" type="checkbox"/>	1.0000
10030030	ARROZ LA PERDIZ	KG	0.68	0.00 %	10.0000	<input checked="" type="checkbox"/>	20.0000
10030090	FABES	KG	5.40	0.00 %	2.0000	<input checked="" type="checkbox"/>	3.0000
10030230	LENTEIAS	KG	0.89	0.00 %	4.0000	<input checked="" type="checkbox"/>	4.0000
10040030	AZUCAR MINIDOSIS	CAJA 5 KG	7.40	0.00 %	1.0000	<input checked="" type="checkbox"/>	1.0000
10040032	AZUCAR EN PASTILLA	KG	0.90	0.00 %	1.0000	<input checked="" type="checkbox"/>	1.0000
10040071	AZUCAR BLANCA	KG	0.60	0.00 %	4.8000	<input checked="" type="checkbox"/>	10.4000
10050011	CANELONES DE CARNE	KG	4.48	0.00 %	1.0000	<input checked="" type="checkbox"/>	3.0000
10050012	CANELONES DE JAMON	KG	6.60	0.00 %	1.0000	<input checked="" type="checkbox"/>	3.0000
10050013	CANELONES DE ESPINACA	KG	4.61	0.00 %	1.0000	<input checked="" type="checkbox"/>	3.0000
10060130	CREMA DE PUERROS	KG	8.00	0.00 %	1.0000	<input checked="" type="checkbox"/>	1.0000
10080060	CEREZAS ROJAS	LATA	12.58	0.00 %	2.0000	<input checked="" type="checkbox"/>	-2.0000
10080210	COCKTAIL DE FRUTAS	LATA	2.08	0.00 %	1.0000	<input checked="" type="checkbox"/>	0.0000
10080260	FRESA EN ALMIBAR	LATA	5.37	0.00 %	2.0000	<input checked="" type="checkbox"/>	-2.0000
10080460	MANDARINA GAO	LATA	0.03	0.00 %	1.0000	<input checked="" type="checkbox"/>	0.0000
10080511	TAJADA DE MANGO	LATA	8.00	0.00 %	2.0000	<input checked="" type="checkbox"/>	-2.0000
10080610	MELOCOTON ALMIBAR	LATA	4.83	0.00 %	1.0000	<input checked="" type="checkbox"/>	0.0000

**Figura 8:** Confección de pedidos.

Para dividir el trabajo de confeccionar los pedidos en tareas más pequeñas, el sistema permite crear hojas de pedidos, tantas como sea necesario, y en cada una de ellas especificar los pedidos de ciertas familias de productos o sencillamente de secciones específicas cómodas para nuestro trabajo. Luego en cada una de ellas se procede a agregarles tantos productos como se necesite para confeccionar el pedido.

Otra de las funciones es el envío de Pedidos a la sección de Confirmación para corregir las cantidades finales despachadas por Almacén. En cuanto al empleo o uso dado al pedido debemos destacar que existen varios tipos: restaurant, banquete, buffet, bar, comedor de empleados o contra conceptos de presupuesto. En el caso de uso restaurant o banquete, se indica que el pedido está amparado para lugar o para este servicio. Para el caso del uso buffet, se estará indicando que se empleó para la celebración de un buffet, etc. En caso en que se escoja como forma de cargo o uso de un concepto de presupuesto, se estará marcando el pedido a solicitar para análisis del cumplimiento del presupuesto establecido, no tomándose en cuenta para el cálculo de los costes propiamente. Ver sección de Presupuesto.

Así mismo el sistema brinda la cómoda opción de poder transferir un pedido para proveedores a la sección de compras de forma automática, habilitando la casilla de compras en vez de la de Pre-Confirmar, con lo que se evita que tengamos que darle entrada manual al mismo (pedido) por la sección de compras, y desde allí una vez comprobado, con las entradas correctas confirmarlo a existencias de Chefexact automáticamente, realizando esta operación en segundos y sin fallos. Esta opción es vital para el caso de estar conectado al almacén central del establecimiento, permitiendo llevar un control paralelo del mismo de una forma cómoda, fácilmente y segura. Por otro lado, o sea, si no estamos conectados a un sistema de almacenes, permite realizar esta labor sin trabajo alguno.

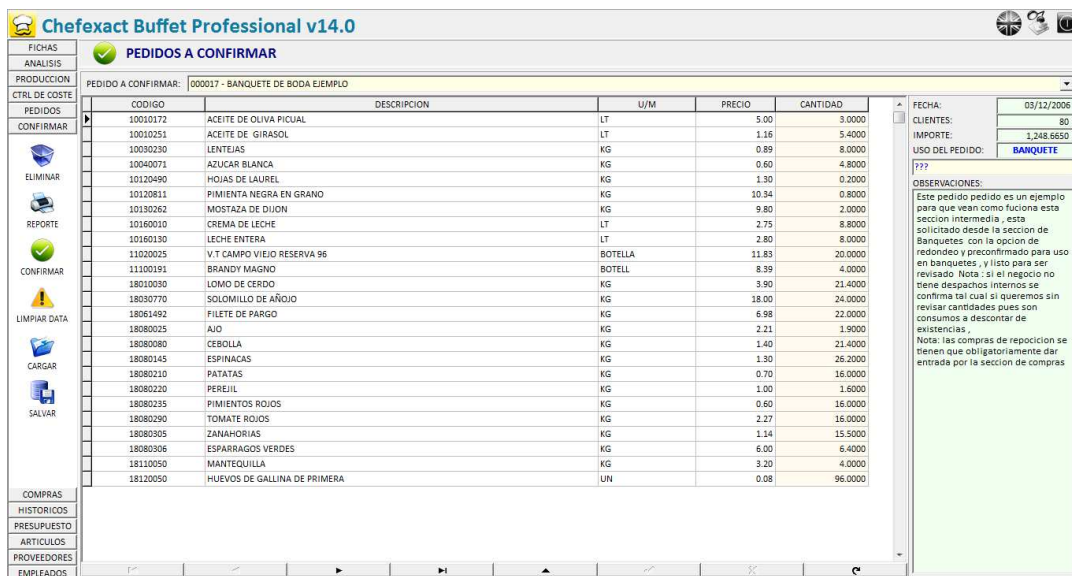
Similar a la de la sección de artículos, es la posibilidad de enviar como fichero adjunto un documento con formato de Microsoft Word que contiene los datos del pedido. Esto agiliza mucho el trabajo, pues conforma los pedidos sin riesgos de error. Esta opción permite seleccionar para enviar: una o varias hojas del pedido, el pedido actual completo o un pedido integrado por el pedido actual y otros que se seleccione.

Sin lugar a dudas, la tarea de deducir los stocks mínimos es una tarea que no es nada sencilla, pues estos valores se deducen de consumos medios en periodos de tiempo válidos y efectivos para la reposición. De cualquier manera, realizar estos cálculos de forma manual resulta muy engorroso e impreciso. Es por ello que Chefexact Buffet Professional incluye en la sección de pedidos una manera de resolverle su problema

y es a través de una opción, entre las desplegadas en la barra de secciones, que permite fijar los stocks a través de los valores contenidos en un pedido para un determinado número de PAX, permitiendo tres opciones: de la hoja de pedidos actual, de todo el pedido actual (todas las hojas del pedido) o lo resultante de la unificación o integración de varios pedidos.

## **CONFIRMAR:**

La sección de Confirmar surge para representar el estado intermedio por el cuándo transitan los pedidos desde el momento en que se solicitan al almacén (desde la sección de pedidos o producción) y su confirmación final cuando son servidos y se verifican las cantidades realmente despachadas, momento en el cual se reflejan los valores finales por producto y se confirma el pedido, pasando a integrar el conjunto de datos históricos para futuros análisis o consultas.



**Chefexact Buffet Professional v14.0**

**CONFIRMAR**

PEDIDO A CONFIRMAR: 000017 - BANQUETE DE BODA EJEMPLO

CODIGO	DESCRIPCION	U/M	PRECIO	CANTIDAD
10010172	ACEITE DE OLIVA PICUAL	LT	5.00	3.0000
10010251	ACEITE DE GIRASOL	LT	1.16	5.4000
10030230	LENTEJAS	KG	0.89	8.0000
10040071	AZUCAR BLANCA	KG	0.60	4.8000
10120490	HOJAS DE LAUREL	KG	1.30	0.2000
10120611	PIMIENTA NEGRA EN GRAND	KG	10.34	0.8000
10130362	MOSTAZA DE DIJON	KG	9.80	2.0000
10160010	CREMA DE LECHE	LT	2.75	8.8000
10160130	LECHE ENTERA	LT	2.80	8.0000
11202025	V.T CAMPO VIEJO RESERVA 96	BOTELLA	11.83	20.0000
11100191	BRANDY MAGNO	BOTELL	8.39	4.0000
18030770	LOMO DE CERDO	KG	3.90	21.4000
18030770	SOLOMILLO DE AÑOJO	KG	18.00	24.0000
18061492	FILETE DE PARGO	KG	6.98	22.0000
18080025	AJO	KG	2.21	1.9000
18080080	CEBOLLA	KG	1.40	21.4000
18080145	ESPINACAS	KG	1.30	26.2000
18080210	PATATAS	KG	0.70	16.0000
18080220	PEREJIL	KG	1.00	1.6000
18080235	PIMIENTOS ROJOS	KG	0.60	16.0000
18080290	TOMATE ROJOS	KG	2.27	16.0000
18080305	ZANAHORIAS	KG	1.14	15.5000
18080306	ESPARRAGOS VERDES	KG	6.00	6.4000
18110050	MANTEQUILLA	KG	3.20	4.0000
18120050	HUEVOS DE GALLINA DE PRIMERA	UN	0.08	96.0000

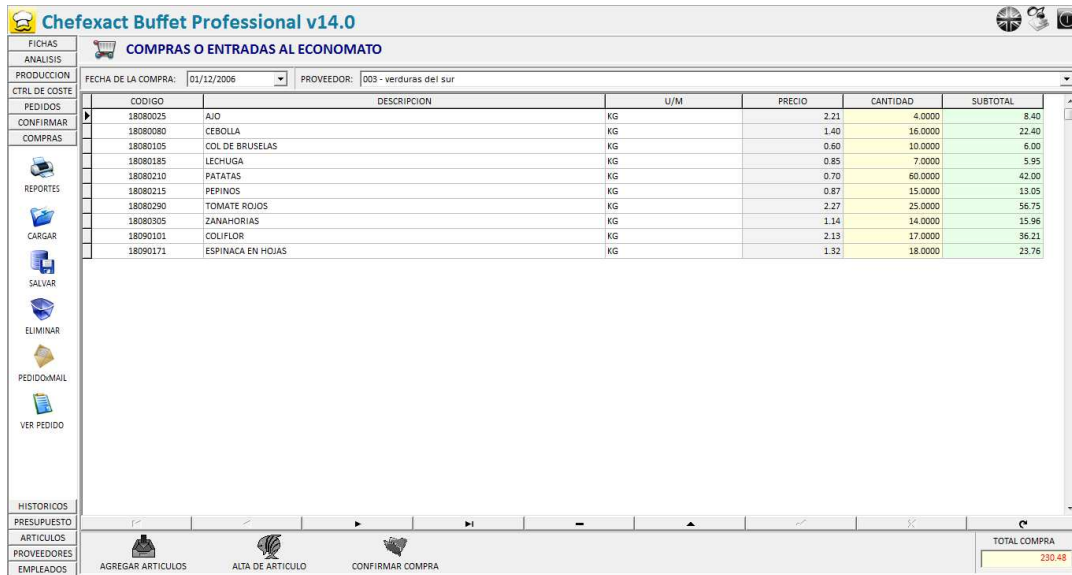
FECHA: 03/12/2006  
 CLIENTES: 80  
 IMPORTE: 1,248.6650  
 USO DEL PEDIDO: BANQUETE  
 OBSERVACIONES:  
 Este pedido pedido es un ejemplo para que vean como funciona esta sección intermedia, esta solicitado desde la sección de Banquetes con la opción de redondeo y preconfirmado para uso en banquetes, y listo para ser revisado. Nota: si el negocio no tiene despachos internos se confirma tal cual si queremos sin revisar cantidades pues son consumos a descontar de existencias.  
 Nota: las compras de reposición se tienen que obligatoriamente dar entrada por la sección de compras

**Figura 9:** Confirmación de pedidos.

Es importante destacar que las solicitudes de pedidos que se entregan al almacén deben ser las generadas en esta sección y no las que se pueden imprimir desde la sección de pedidos o banquetes, pues que estos últimos no llevan impreso el albarán consecutivo y final para el pedido, mediante el cual se puede tener referencia (desde la sección de históricos) cuando se quiera realizar cualquier verificación o revisión del vale en papel (despacho) contra el reflejado en el sistema.

## REGISTRO DE COMPRAS:

A lo largo de esta guía se ha estado hablando de pedidos de reposición, envíos a proveedores, pero todo esto forma parte de un apoyo o ayuda para la actividad de compra. Realmente en esta sección es donde se realizan las operaciones de compras (recepción), detallándose los productos y suministradores.



CODIGO	DESCRIPCION	U/M	PRECIO	CANTIDAD	SUBTOTAL
18080025	AJO	KG	2.21	4.0000	8.40
18080080	CEBOLLA	KG	1.40	16.0000	22.40
18080105	COL DE BRUSELAS	KG	0.60	10.0000	6.00
18080185	LECHUGA	KG	0.85	7.0000	5.95
18080210	PATATAS	KG	0.70	60.0000	42.00
18080215	PEPINOS	KG	0.87	15.0000	13.05
18080290	TOMATE ROJOS	KG	2.27	25.0000	56.75
18080305	ZANAHORIAS	KG	1.14	14.0000	15.96
18090101	COLIFLOR	KG	2.13	17.0000	36.21
18090171	ESPINACA EN HOJAS	KG	1.32	18.0000	23.76

Figura 10: Sección de compras.

Similar a la sección de registro de ventas, en esta se selecciona la fecha para la cual se introducirán los resúmenes de compras diarias y el proveedor que suministro la mercancía, así como el alta de productos nuevos.

**Nota: debe de abrir la lista de proveedores de la sección y buscar los proveedores a quien se les hizo pedido, para que aparezca los productos que se solicitaron y seguidamente revisar la entrada y confirmarla como entradas de almacén pues usar los albaranes del despacho o la facturas de entrada de mercancía.**

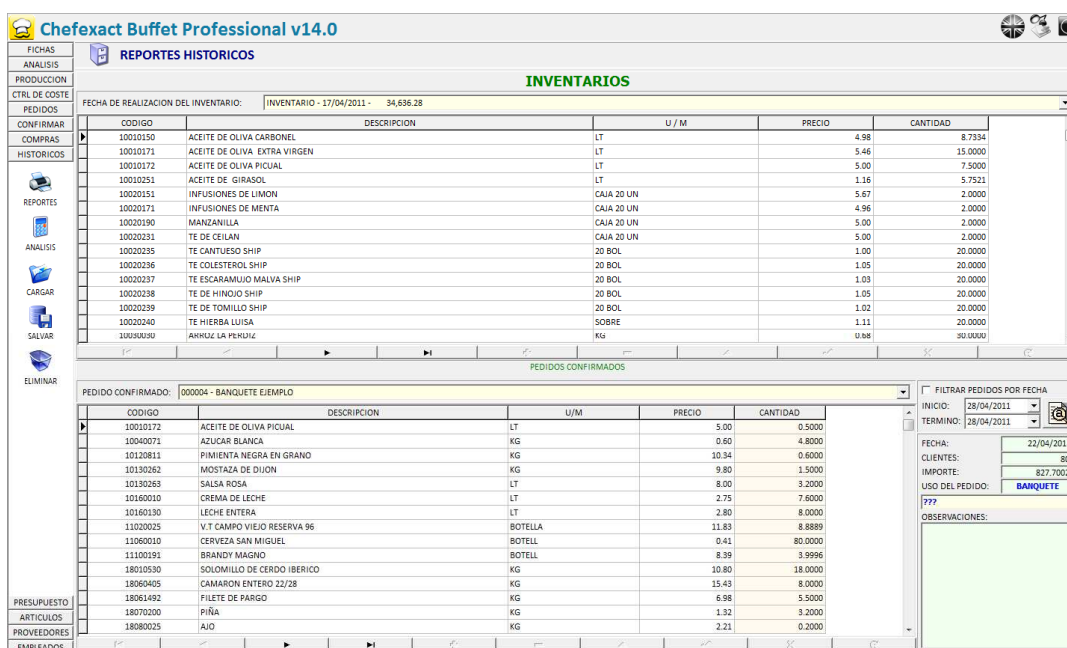


Figura 11: Alta de nuevos artículos en la compra (maestro de artículos).

## HISTORICOS:

En esta sección es donde se almacenan los datos históricos de las operaciones realizadas. En otras palabras, es donde van a parar las confirmaciones de pedidos (sección de pedidos o banquetes) y los inventarios (sección de artículos).

Esta información es sumamente valiosa pues permite realizar consultas a operaciones realizadas anteriormente. Además, permite tener la información real de los consumos o pedidos realizados a economato para deducciones de consumos, diferencias contra ventas y comportamiento del costo según salidas de almacén consumos brutos (ver sección de ventas). Como se puede apreciar en la figura, la sección se divide en dos partes fundamentales: inventarios y pedidos confirmados.



**REPORTES HISTORICOS**

**INVENTARIOS**

FECHA DE REALIZACION DEL INVENTARIO: INVENTARIO - 17/04/2011 - 34,636.28

CODIGO	DESCRIPCION	U / M	PRECIO	CANTIDAD
10010150	ACEITE DE OLIVA CARBONEL	LT	4.98	8.7334
10010171	ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN	LT	5.46	15.0000
10010172	ACEITE DE OLIVA PICUAL	LT	5.00	7.5000
10010251	ACEITE DE GIRASOL	LT	1.16	5.7521
10020151	INFUSIONES DE LIMON	CAJA 20 UN	5.67	2.0000
10020171	INFUSIONES DE MENTA	CAJA 20 UN	4.96	2.0000
10020190	MANZANILLA	CAJA 20 UN	5.00	2.0000
10020231	TE DE CEILAN	CAJA 20 UN	5.00	2.0000
10020235	TE CANTUESO SHIP	20 BOL	1.00	20.0000
10020236	TE COLESTEROL SHIP	20 BOL	1.05	20.0000
10020237	TE ESCARAMUJO MALVA SHIP	20 BOL	1.03	20.0000
10020238	TE DE HINOJO SHIP	20 BOL	1.05	20.0000
10020239	TE DE TOMILLO SHIP	20 BOL	1.02	20.0000
10020240	TE HIERBA LUISA	SOBRE	1.11	20.0000
10040040	ARRIOZ LA PERLITA	KG	0.88	30.0000

**PEDIDOS CONFIRMADOS**

PEDIDO CONFIRMADO: 000004 - BANQUETE EJEMPLO

CODIGO	DESCRIPCION	U/M	PRECIO	CANTIDAD
10010172	ACEITE DE OLIVA PICUAL	LT	5.00	0.5000
10040071	AZUCAR BLANCA	KG	0.60	4.8000
10120811	PIMIENTA NEGRA EN GRANO	KG	10.34	0.6000
10130262	MOSTAZA DE DION	KG	9.80	1.5000
10130265	SALSA ROSA	LT	8.00	3.2000
10160010	CREMA DE LECHE	LT	2.75	7.6000
10160130	LECHE ENTERA	LT	2.80	8.0000
11020025	V.T CAMPO VIEJO RESERVA 96	BOTELLA	11.83	8.8889
11060010	CERVEZA SAN MIGUEL	BOTELL	0.41	80.0000
11100191	BRANDY MAGNO	BOTELL	8.39	3.9996
18010530	SOLOMILLO DE CERDO IBERICO	KG	10.80	18.0000
18060405	CAMARON ENTERO 22/28	KG	15.43	8.0000
18061492	FILETE DE PARGO	KG	6.98	5.5000
18070200	PIÑA	KG	1.92	3.2000
18080025	AJO	KG	2.21	0.2000

Figura 12: Sección de históricos.

Esta opción, como su nombre lo indica, permite realizar una serie de análisis sobre los datos históricos, entre los que se encuentran:

- Cálculo del consumo acumulado. Cálculo, en el período especificado, de los departamentos escogidos para el análisis.
- Diferencias de consumos Chefexact vs. Almacén. Permite la detección inmediata y automática de diferencias entre el sistema de almacén (en caso de estar conectado) y los valores deducidos por Chefexact a través de las operaciones realizadas.
- Análisis de diferencias de consumos. Permite analizar las diferencias en consumos de forma detallada (por departamentos) entre Chefexact y Almacén, o en el mismo Chefexact en caso de no estar conectado a almacenes centrales. En este reporte existen dos variantes:
  - Inventario Inicial contra Inventario Final. Partiendo de un inventario inicial y las operaciones realizadas en el período, comparar contra las existencias finales reflejadas en un inventario final.

- Inventario Inicial contra Existencia Actual. Similar al anterior pero en este caso se compara contra la existencia actual, con lo cual se puede hacer un análisis en cualquier momento que se desee durante el mes.
- Cálculo de costes. Cálculo de los costes brutos sin inventarios finales de los diferentes departamentos durante un período de tiempo determinado. Para ello se tiene que llevar en la **sección de control de costes de puntos de venta**, un estudio global por grupo o departamento de los diferentes puntos de venta, es decir, agrupados según corresponda en restaurantes, bares, buffet, banquetes, comedor empleados, e imputar el número de clientes (pasantes, PAX) y las ventas globalmente. Por ejemplo, si tenemos en la instalación 3 restaurantes a la carta no estudiamos los tres por separado, sino como un todo, o sea, restaurantes. Similar sucede si contamos con dos buffet (diferentes), a los cuales estudiamos con uno solo, y así sucesivamente para bares, banquetes, comedor de empleados, etc. Para cada grupo o departamento ponemos la suma de los clientes totales que pasaron. Por ejemplo, en el caso de los tres restaurantes se toma la suma de los clientes y las ventas (día por día) de cada uno de ellos y se suma en un mismo estudio en la sección estudios de clientes. Aunque para analizar directamente en esa sección, unos puntos o evento concreto si se puede realizar las veces que queramos pero no lo enlazamos en históricos, se analiza en esa misma sección.

Para el caso de hoteles todo incluido se podría proceder de dos formas: la primera utilizar como referencia para un estudio de clientes ejemplo buffet, o bares, o restaurantes etc.... el número de pax total de la instalación para cada estudio, pues si todos los clientes visitan cada uno de los puntos de venta tanto como quieren y consumen tanto como desean no podemos controlar la afluencia a esos puntos certeramente y la mejor opción es esta, la segunda es realizando un estudio detallado en que se reflejen los PAX reales de cada departamento. Ejemplo de ello es para restaurantes especializados que normalmente van por reserva.

Para el caso del comedor de empleado se trabaja similar tanto en hotel todo incluido como en convencionales, reflejando sólo los pasantes reales. Es importante destacar que los empleados (PAX) no afectan el coste o los resultados generales, pues no se tienen en cuenta más que para un análisis individual de ellos.

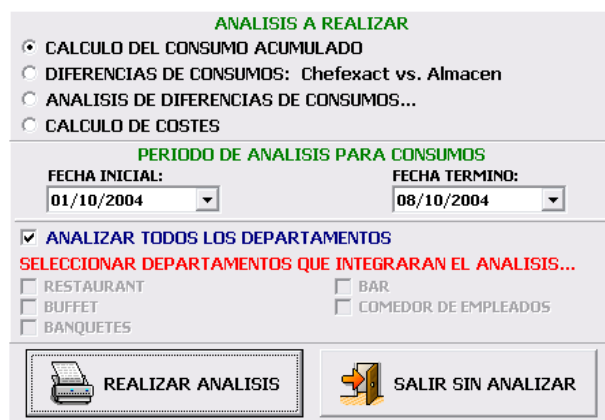
OJO: es muy importante enlazar en el cuadro de dialogo que sale en históricos antes de solicitar los reportes de costos, enlazar correctamente los puntos con los estudios globales de los restaurantes con restaurantes, buffet con buffet, banquetes con banquetes, etc., cada estudio en la casilla correspondiente para que no se produzcan errores en los cálculos, pues al definirlos una vez ya quedan prefijados automáticamente para el siguiente análisis. Igualmente hay que llevar estas ventas de estos departamentos por la sección de estudios de clientes ventas, es decir, tenemos que tener creados los estudios en esa sección, ejemplo, buffet, bares, restaurantes, empleados, banquetes e introducir los datos que nos pide esta sección eso no lleva más de unos minutos al día y cierra el clico de control de costos y análisis.

Es válido mencionar que en el caso de clientes en hoteles todo incluido, no es necesario imputar ni las ventas ni los ratios, en la sección de estudios de clientes, pues para los efectos del análisis a realizar (costes) lo verdaderamente importante son los clientes (PAX) reales que pasaron por esos puntos, y los datos referentes a consumos se toman de la información almacenada en la sección de históricos. De igual forma es aconsejable imputar en los estudios de clientes las ventas o las compras (dependiendo la modalidad del establecimiento), para poder realizar el análisis por la sección de clientes, tarea esta que no toma más que unos minutos al día y sí propicia que el control sea mucho más preciso y efectivo. Esto no impide que en la sección de clientes como comentamos antes,

podamos realizar estudios selectivos por punto de venta incluyéndole ya todos los datos requeridos para ello (para más detalle de estos análisis PAX, consultar la sección de clientes). Existen dos variantes para el cálculo del coste: sobre los clientes y sobre las ventas. En el caso del coste sobre los clientes lo que se calcula es el consumo medio incurrido en cada cliente (esta forma de calculo se emplea para buffet y de forma general para hoteles todo incluido). El coste sobre las ventas permite obtener el valor porcentual del coste por unidad monetaria que se ingresa (esta forma de calculo se emplea más bien en restaurantes – puntos de venta – y de forma general en hoteles convencionales). Una vez seleccionado los parámetros para el análisis de costes, se puede elegir entre los tres siguiente la forma de visualización de los resultados.

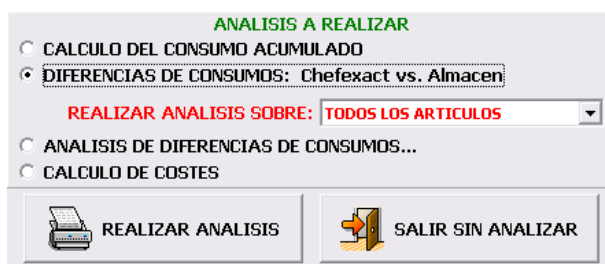
- Análisis de costes.
- Gráfico de comportamiento.
- Reporte mixto.

Dadas las implicaciones que provoca la eliminación de datos en la sección de históricos, vamos a explicar en detalle sus opciones. Esta permite eliminar los datos históricos anteriores a una fecha determinada. Puede resultar muy útil para liberar la enorme cantidad de información que se puede generar en un período, por ejemplo, 5 años y que ya no es necesario revisar. Al escoger esta opción se despliega una ventana como la que aparece en la figura 17. La opción de **actualizar existencias** (para el caso de los pedidos confirmados que queremos eliminar), se utiliza para restablecer los valores de los productos de los pedidos, que por algún motivo nos hemos equivocado con ellos, como por ejemplo un pedido para proveedores que lo confirmamos como gasto de venta, de esta manera restablece nuevamente esos valores como existencia, y elimina el pedido o pedidos. **Atención** solo se debe de activar en estos casos.



The screenshot shows a software interface titled "ANALISIS A REALIZAR". Under the heading "ANALISIS A REALIZAR", there are four radio button options: "CALCULO DEL CONSUMO ACUMULADO" (which is selected), "DIFERENCIAS DE CONSUMOS: Chefexact vs. Almacen", "ANALISIS DE DIFERENCIAS DE CONSUMOS...", and "CALCULO DE COSTES". Below this is a section titled "PERIODO DE ANALISIS PARA CONSUMOS" with two date pickers: "FECHA INICIAL:" set to "01/10/2004" and "FECHA TERMINO:" set to "08/10/2004". There is a checked checkbox for "ANALIZAR TODOS LOS DEPARTAMENTOS" and a red heading "SELECCIONAR DEPARTAMENTOS QUE INTEGRARAN EL ANALISIS...". Below this are four unchecked checkboxes: "RESTAURANT", "BUFFET", "BANQUETES", "BAR", and "COMEDOR DE EMPLEADOS". At the bottom, there are two buttons: "REALIZAR ANALISIS" with a printer icon and "SALIR SIN ANALIZAR" with a door icon.

Figura 13: Cálculo del consumo acumulado.



The screenshot shows the same software interface as Figure 13, but with the "DIFERENCIAS DE CONSUMOS: Chefexact vs. Almacen" radio button selected. Below the radio buttons, there is a red heading "REALIZAR ANALISIS SOBRE:" followed by a dropdown menu currently showing "TODOS LOS ARTICULOS". The other elements, including the date pickers and checkboxes, are identical to the previous screenshot.

Figura 14: Comparativo de consumos Chefexact vs. Almacén.

**ANALISIS A REALIZAR**

CALCULO DEL CONSUMO ACUMULADO  
 DIFERENCIAS DE CONSUMOS: Chefexact vs. Almacen  
 ANALISIS DE DIFERENCIAS DE CONSUMOS...

INVENTARIO INICIAL / INVENTARIO FINAL  
 INVENTARIO INICIAL / EXISTENCIA ACTUAL  
 CALCULO DE COSTES

FECHA DEL INVENTARIO INICIAL DEL PERIODO: 30/09/2004

FECHA DEL INVENTARIO FINAL DEL PERIODO: 10/10/2004

 REALIZAR ANALISIS
  SALIR SIN ANALIZAR

**Figura 15:** Análisis de diferencias de consumos.

**ANALISIS A REALIZAR**

CALCULO DEL CONSUMO ACUMULADO  
 DIFERENCIAS DE CONSUMOS: Chefexact vs. Almacen  
 ANALISIS DE DIFERENCIAS DE CONSUMOS...  
 CALCULO DE COSTES **COSTE SOBRE CLIENTES**



**PERIODO DE ANALISIS DE COSTOS**

FECHA INICIAL: 01/12/2004      FECHA TERMINO: 24/12/2004

**REFERENCIA DE CLIENTES**

RESTAURANT: 000001 - RESTAURANTES  
 BUFFET: 000002 - BUFFET  
 BANQUETES: 000003 - BANQUETES  
 BAR: 000004 - BARES  
 EMPLEADOS: 000005 - COMEDOR OBRERO

TIPO REPORTE: ANALISIS DE COSTES

 REALIZAR ANALISIS
  SALIR SIN ANALIZAR

**Figura 16:** Cálculo de costes.



**DATOS A ELIMINAR:**

ELIMINAR POR FECHA DE CORTE  
 ELIMINAR SELECCIONADOS

FECHA DE CORTE: 31/12/2003

ELIMINAR PEDIDOS E INVENTARIOS  
 ELIMINAR SOLO INVENTARIOS  
 ELIMINAR SOLO PEDIDOS

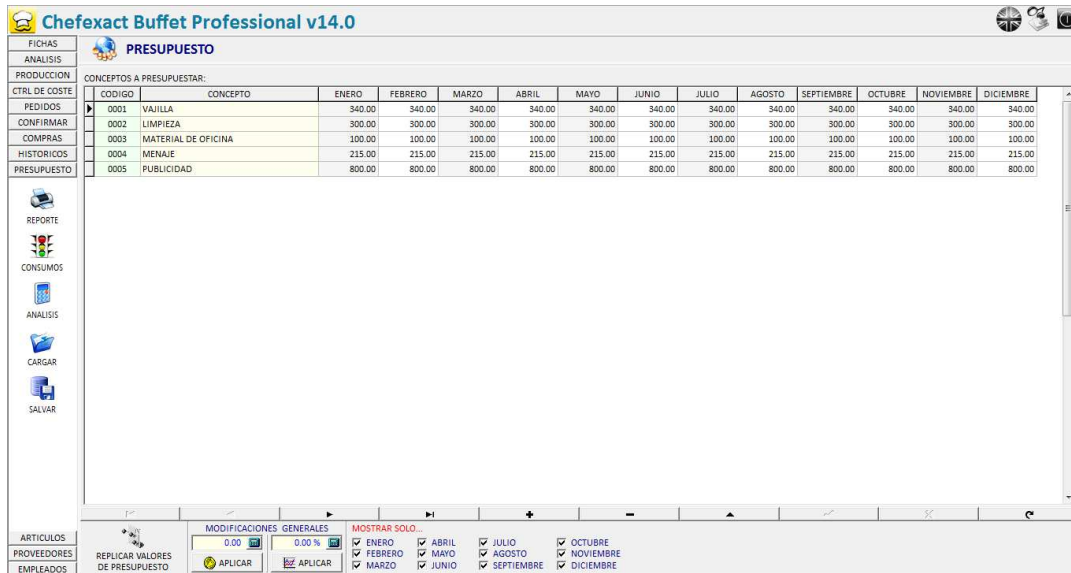
ACTUALIZAR EXISTENCIAS

 ELIMINAR
  SALIR

**Figura 17:** Eliminación de datos históricos.

## PRESUPUESTO

Existen conceptos o gastos incurridos en las operaciones de cualquier establecimiento o empresa que caen fuera de los costes propiamente de la gestión gastronómica. Esta razón es por la cual se ha incorporado en el sistema una sección para la planificación, establecimiento y gestión de los presupuestos de operaciones. En la figura que se muestra a continuación se presenta una vista de la sección el llevar esta sección es opcional.



CONCEPTOS A PRESUPUESTAR:		ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
0001	VAJILLA	340.00	340.00	340.00	340.00	340.00	340.00	340.00	340.00	340.00	340.00	340.00	340.00
0002	LIMPIEZA	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00
0003	MATERIAL DE OFICINA	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00
0004	MENAJE	215.00	215.00	215.00	215.00	215.00	215.00	215.00	215.00	215.00	215.00	215.00	215.00
0005	PUBLICIDAD	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00

**Figura 18:** Sección de Presupuesto.

El sistema permite analizar los consumos por conceptos en un período determinado, así como realizar comparaciones de los resultados reales obtenidos en el ejercicio contra los valores presupuestados en cada una de las partidas de gastos representadas.

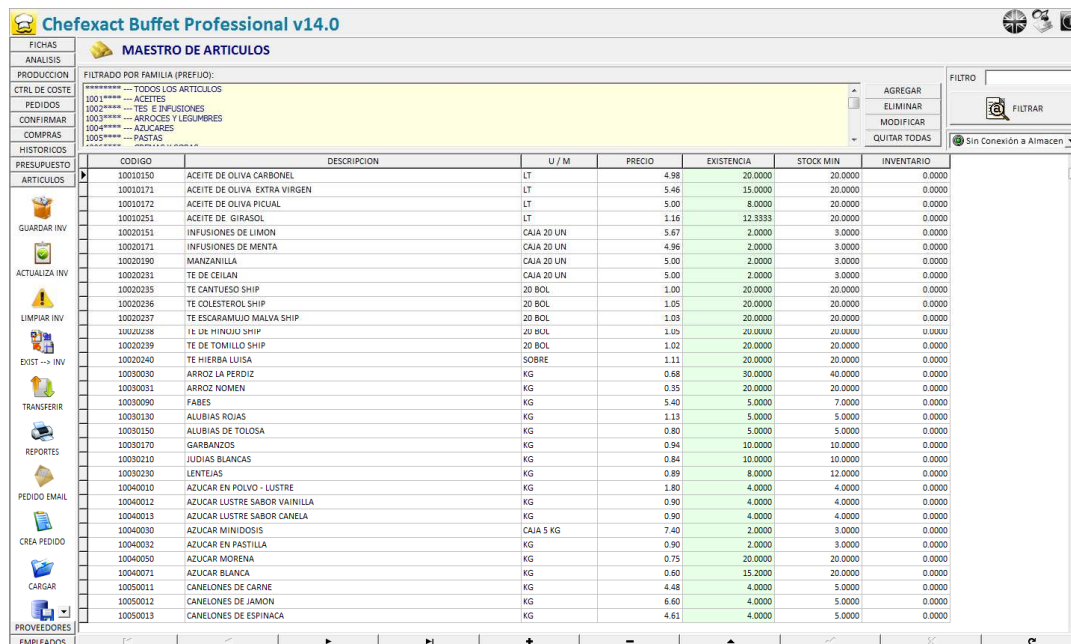
## ARTICULOS:

De gran utilidad, sobre todo para crear el economato de cocina. Usted lo puede crear de forma totalmente profesional, lo que hace aplicable el sistema tanto a entornos de grandes empresas como a negocios más pequeños. Posibilita, de forma adicional, el poder tener visualizado las existencias del economato desde cualquier punto del negocio que tenga instalado el software, y al mismo tiempo poder llevar un control sobre el almacén desde cocina central o el departamento de bebidas, alimentos si lo tuviera instalado.

En caso de tener almacenes centrales y almacén de cocina, se puede elaborar (a modo de interfaz), un pequeño programa que permita una actualización de los productos (altas, bajas, descripción, cantidad y precios) de forma automática, haciendo el trabajo mucho más operativo, confiable y fácil. Al final de este manual se describe la información necesaria para construir dicha interfaz. Esto último es opcional ya que usted crea su almacén de cocina, y las compras de reposición las realiza al almacén central de la empresa.

Como ya se había mencionado, en esta sección se lleva a cabo todo el mantenimiento referente al maestro de artículos y familias, además de incluirse todas las funciones básicas necesarias para llevar a cabo esta tarea.

De cada artículo, además de las cuestiones básicas (código, descripción, unidad de medida y precio) se lleva el control de la existencia actual, el stock mínimo deseado en almacén y el inventario o toma física (existencia real). En la figura que se muestra a continuación se puede apreciar una vista real de esta sección.



HISTORICOS	CODIGO	DESCRIPCION	U / M	PRECIO	EXISTENCIA	STOCK MIN	INVENTARIO
ARTICULOS	10010150	ACEITE DE OLIVA CARBONEL	LT	4.98	20.0000	20.0000	0.0000
	10010171	ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN	LT	5.46	15.0000	20.0000	0.0000
	10010172	ACEITE DE OLIVA PICUAL	LT	5.00	8.0000	20.0000	0.0000
	10010251	ACEITE DE GIRASOL	LT	1.16	12.3333	20.0000	0.0000
GUARDAR INV	10020151	INFUSIONES DE LIMON	CAJA 20 UN	5.67	2.0000	3.0000	0.0000
	10020171	INFUSIONES DE MENTA	CAJA 20 UN	4.96	2.0000	3.0000	0.0000
	10020190	MANZANILLA	CAJA 20 UN	5.00	2.0000	3.0000	0.0000
ACTUALIZA INV	10020231	TE DE CEILANI	CAJA 20 UN	5.00	2.0000	3.0000	0.0000
	10020235	TE CANTUESO SHIP	20 BOL	1.00	20.0000	20.0000	0.0000
	10020236	TE COLESTEROL SHIP	20 BOL	1.05	20.0000	20.0000	0.0000
LIMPIAR INV	10020237	TE ESCARAMUJO MALVA SHIP	20 BOL	1.03	20.0000	20.0000	0.0000
	10020238	TE DE HINJUIO SHIP	20 BOL	1.05	20.0000	20.0000	0.0000
	10020239	TE DE TOMILLO SHIP	20 BOL	1.02	20.0000	20.0000	0.0000
EXIST -> INV	10020240	TE HIERBA LUISA	SOBRE	1.11	20.0000	20.0000	0.0000
	10030030	ARROZ LA PERDIZ	KG	0.68	30.0000	40.0000	0.0000
	10030031	ARROZ NONMEN	KG	0.35	20.0000	20.0000	0.0000
TRANSFERIR	10030090	FABES	KG	5.40	5.0000	7.0000	0.0000
	10030130	ALUBIAS ROJAS	KG	1.13	5.0000	5.0000	0.0000
	10030150	ALUBIAS DE TOLOSA	KG	0.80	5.0000	5.0000	0.0000
REPORTES	10030170	GARBANZOS	KG	0.94	10.0000	10.0000	0.0000
	10030210	JUDIAS BLANCAS	KG	0.84	10.0000	10.0000	0.0000
	10030230	LENTEJAS	KG	0.89	8.0000	12.0000	0.0000
PEDIDO EMAIL	10040010	AZUCAR EN POLVO - LUSTRE	KG	1.80	4.0000	4.0000	0.0000
	10040012	AZUCAR LUSTRE SABOR VAINILLA	KG	0.90	4.0000	4.0000	0.0000
	10040013	AZUCAR LUSTRE SABOR CANELA	KG	0.90	4.0000	4.0000	0.0000
CREA PEDIDO	10040030	AZUCAR MINIDOSIS	CAJA 5 KG	7.40	2.0000	3.0000	0.0000
	10040032	AZUCAR EN PASTILLA	KG	0.90	2.0000	3.0000	0.0000
	10040050	AZUCAR MORENA	KG	0.75	20.0000	20.0000	0.0000
	10040071	AZUCAR BLANCA	KG	0.60	15.2000	20.0000	0.0000
CARGAR	10050011	CANELONES DE CARNE	KG	4.48	4.0000	5.0000	0.0000
	10050012	CANELONES DE JAMON	KG	6.60	4.0000	5.0000	0.0000
PROVEEDORES	10050013	CANELONES DE ESPINACA	KG	4.61	4.0000	5.0000	0.0000

Figura 19: Sección de artículos.

En esta sección es posible configurar el maestro o clasificador de familias de productos (parte superior de la sección). Para ello el sistema ofrece 4 funciones: agregar, eliminar, modificar descripción y quitar todas las familias. Esto es muy importante, pues permite ir rápidamente a los productos sin tener que pasar tiempo en ello. Además, al lado de las familias se incluye un filtro muy cómodo para localizar productos.

Chefexact Buffet Professional permite realizar sobre los artículos las operaciones siguientes:

1. Alta de productos. Se recomienda dar de alta a los productos nuevos por la sección de compras, pues asigna automáticamente un código de referencia según a la familia a la que pertenece y sin duplicidad y manteniendo un consecutivo.
2. Baja de productos. Para dar de baja a un producto basta con pararse en la fila deseada (fila del producto) y presionar o bien el botón (-) de la barra de navegación o la combinación de teclas **CTRL + DEL** y confirmar la eliminación. Si lo que se quiere es eliminar un grupo continuo de productos, se sitúa en el primero o el último y se mueve hacia arriba o hacia abajo (según se desee o escoja) con las teclas **SHIFT** y **FECLA ARRIBA** o **FECLA ABAJO** (ambas presionadas) y cuando se tengan seleccionados todos los productos se presiona de igual conforma las teclas **CTRL + DEL** o el botón (-) de la barra de navegación. Esta opción es válida para los productos incluidos en el resto de las secciones (incluso la sección de proveedores), por lo que no se tocará más adelante en cada una de ellas y se dará por hecho su conocimiento.
3. Modificación. Esta opción es muy sencilla de manipular, pues para modificar los datos de los productos basta con pararse en la fila y columna deseada o escribir allí el valor, o si se quiere modificar sólo una parte de él se puede presionar la tecla F2 para editar sobre su valor.

***Estas opciones antes mencionadas, son aplicables a todas las secciones en las cuales hay que crear, editar o modificar pedidos, menú, etc.***

***Se recomienda cargar el fichero de artículos y familias (incluidos en la instalación), el cual contiene un clasificador que puede ayudar a comprender la forma en que se debe construir para su negocio. Las familias y los artículos importados pueden ser reutilizados, o sea, modificados o reemplazados en cualquier momento, ajustándolos a los de la instalación propiamente, lo cual acorta mucho el tiempo de configuración del programa.***

Dado que en empresas o negocios, cuando el número de artículos es lo suficientemente grande se dificulta mucho la búsqueda de estos, Chefexact Buffet Professional provee una forma muy simple y efectiva de localización: por familias (prefijos de códigos).

Específicamente de las familias, podemos decir que estas se conforman a través de un prefijo de artículo y que el éxito del agrupamiento es posible siempre y cuando se le de alta a nuevos productos respetando el convenio que se esté empleando. Por ejemplo, si se quiere ubicar todos los aceite dentro de la familia con prefijo **1001**, entonces al ubicar un nuevo aceite (darle de alta a un nuevo producto), este tendrá que llevar formato **1001XXXX**, siendo la última parte un número válido y no utilizado previamente por otro artículo. Según la familia escogida, al darle entrada por la sección de compras el sistema lo asigna automáticamente y sin duplicidad (ver sección de compras).

La lista de familias, siempre contiene (por defecto) un elemento con título **“TODOS LOS ARTICULOS”**, refiriéndose, como su nombre lo indica, a todos los artículos contenidos en el sistema. A continuación de esta aparece la lista de todas las familias ya imputadas.

Al seleccionar un elemento dentro de esta lista, automáticamente se efectúa un filtrado de los elementos (artículos) mostrados en la tabla o rejilla, lo cual permite localizarlos rápidamente. Esto constituye un elemento de búsqueda adicional al ya tradicional filtro.

Además de las cuestiones antes mencionadas, sobre la sección de artículos es posible realizar un vasto número de operaciones, las cuales se pueden acceder en la barra de secciones, entre las opciones que se despliegan. En la aplicación al pasar el mouse (ratón) sobre las opciones, se indica una explicación de la misma. ***Similar en todas las secciones de trabajo del sistema.***

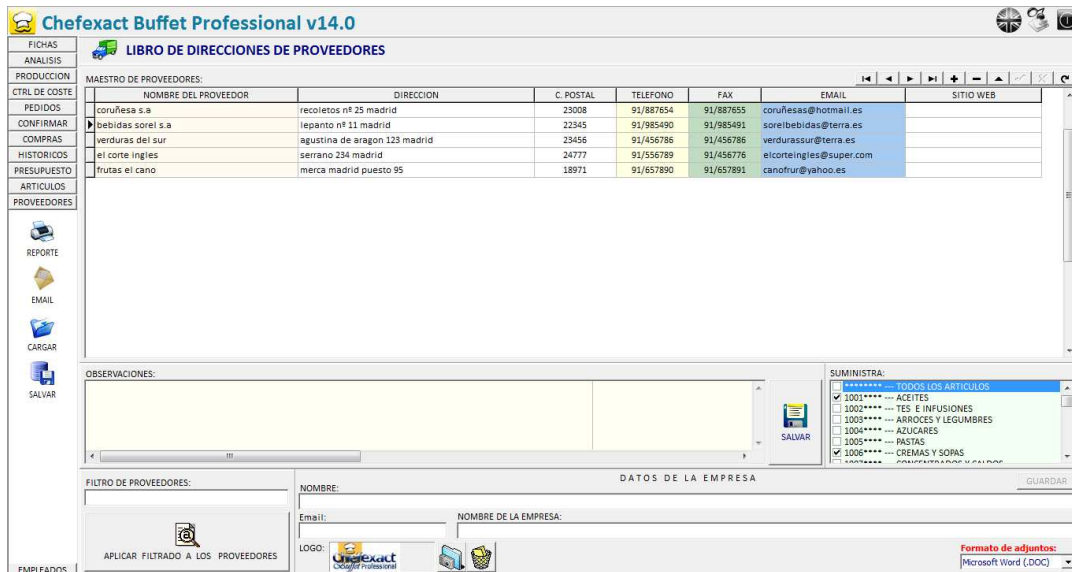
En relación a los inventarios, se recomienda realizarlos como máximo cada 30 días, o sea, que el período máximo entre un inventario y otro no exceda un mes, para que la cantidad de información (pedidos, confirmaciones, etc.) sea razonablemente pequeña, logrando con esto que los resultados sean exactos y se puedan tomar las decisiones para corregir posibles problemas de administración en el negocio.

La aplicación incluye opciones para **enviar pedido de reposición por correo electrónico**, como su nombre lo indica, permite enviar un listado (como fichero en formato Microsoft Word) con aquellos productos que es necesario reponer y la cantidad mínima para cubrir lo requerido, o sea, un pedido. Esta opción es muy útil, pues permite enviar directamente a un almacén o proveedor el pedido para surtir nuestra instalación.

## **PROVEEDORES:**

Como complemento al sistema, y para facilitar la labor de compra y envío de pedidos a los proveedores, en el sistema se lleva una libreta de contactos con las informaciones de los proveedores o suministradores, esta sección es muy útil para las empresas que las compras las realiza cocina. En caso de que a la cocina les sirva los pedidos el almacén central de la empresa, que es el que realiza las compras a los proveedores, en esta sección deberá de llevar un único proveedor que llevaría por nombre por ejemplo : ALMACEN CENTRAL al cual le pediría la cocina los pedidos .

Además, en esta sección de proveedores se imputan los datos personales del negocio en el cual se este llevando el control de consumos a través de Chefexact: nombre del encargado del sistema, correo electrónico y nombre de la empresa. En la figura se muestra una vista del área de trabajo de la sección.



**Figura 20:** Sección de proveedores.

Entre otros datos importantes de esta sección, es válido mencionar la posibilidad de establecer el logotipo de la empresa. Con este se trabaja similar a las fichas técnicas y los banquetes (fotos o presentación). Para evitar posible errores al cargar un nuevo logotipo, se recomienda una vez que se realiza la operación cerrar el software (Chefexact Buffet Professional) y cargarlo (ejecutarlo) nuevamente. Además, la imagen que se inserte debe tener 7.5cm x 2.2cm (3"x1") de tamaño, para que se ajuste correctamente en los reportes.

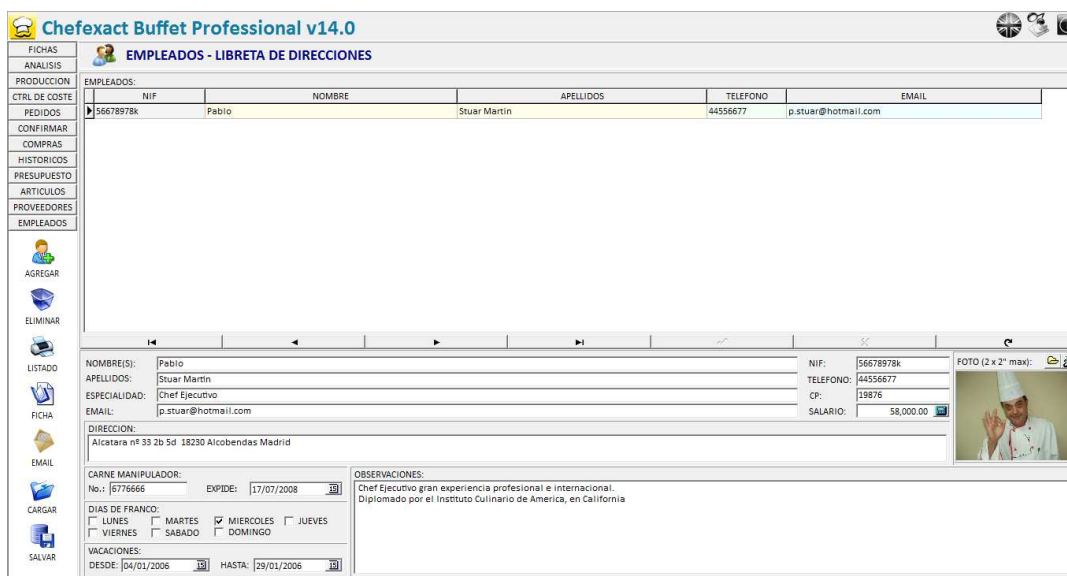
El sistema posibilita escoger el formato de exportación de los ficheros adjuntos que se enviarán por email, pudiéndose escoger entre:

- DOC → Documento de Microsoft Word.
- XLS → Libro de Microsoft Excel.

Esta variedad de formatos permite que el usuario escoja la opción más cómoda para el envío, pues si lo que quiere es agregar determinado texto o explicación y hacer ciertas modificaciones lo más recomendable es hacerlo en DOC. Y si finalmente lo que quiere es hacer un post procesamiento de la información, o sea, realizar algún cálculo, lo mejor sería enviarlo en XLS.

## EMPLEADOS

De gran utilidad resulta en cualquier establecimiento, negocio o departamento, la gestión del personal, lo cual puede ayudar a agilizar la cobertura de cualquier falla en el personal, la previsión o planificación de descansos y/o vacaciones, localización rápida del personal, tiempos de validez de permisos, entre otros datos útiles. Es por ello que Chefexact incorpora una sección de gestión de Empleados. En la figura que se muestra a continuación aparece una vista de la sección en cuestión.



**EMPLEADOS - LIBRETA DE DIRECCIONES**

EMPLEADOS	NIF	NOMBRE	APELLIDOS	TELEFONO	EMAIL
56678978k	Pablo	Stuar Martín		44556677	p.stuar@hotmail.com

**EMPLEADO SELECCIONADO:**

NOMBRE(S): Pablo  
 APELLIDOS: Stuar Martín  
 ESPECIALIDAD: Chef Ejecutivo  
 EMAIL: p.stuar@hotmail.com  
 DIRECCION: Alcatara nº 33 2b 5d 18230 Alcobendas Madrid

NIF: 56678978k  
 TELEFONO: 44556677  
 CP: 19876  
 SALARIO: 58,000.00

**CARNE MANIPULADOR:**  
 No.: 6776666      EXPIDE: 17/07/2008

**OBSERVACIONES:**  
 Chef Ejecutivo gran experiencia profesional e internacional.  
 Diplomado por el Instituto Culinario de America, en California

**DIAS DE FRANCO:**  
 LUNES     MARTES     MIERCOLES     JUEVES  
 VIERNES     SABADO     DOMINGO

**VACACIONES:**  
 DESDE: 04/01/2006      HASTA: 29/01/2006

**Figura 21:** Vista de la sección de Empleados.

## INTERFAZ CON OTROS SISTEMAS DE GESTION DE ALMACEN

Ciertamente puede resultar tedioso y muy complicado para negocios lo suficientemente grandes (con grandes volúmenes de compras y usos de productos) tener que actualizar manualmente el maestro de artículos de su almacén con las altas de productos y los precios.

Es por ello que en el sistema se le dio soporte a esta información (maestro de artículos) en un formato de base de datos lo suficientemente difundido y estándar como se pudo: **DBF**, para facilitar actualizar, o mejor dicho, volcar o descargar el maestro de artículos del centro hacia esta tabla, la cual se encuentra ubicada en la dirección especificada durante la instalación del sistema Chefexact y que lleva por nombre (el fichero) **PRECIOS.DBF**.

Esta base de datos contiene los siguientes campos:

- Código del producto.
- Descripción.
- Unidad de medida.
- Precio.
- Existencias.
- Stock mínimo.
- Inventario.
- Almacén.

Los tres primeros campos son de cadenas de caracteres, mientras que el resto se corresponden con valores numéricos.

Con esta información mostrada anterior, no resulta nada difícil para el informático, de sus empresas elaborar un pequeño programa que le permita en cada momento actualizar los datos de sus productos, para obtener los valores correctos de consumo y estimar en cada momento los gastos reales en los cuales está incurriendo. En este caso (enlazado con sistema de almacenes, se deberán actualizar como existencia el campo con nombre **ALMACEN**.

## PASOS A SEGUIR PARA MONTAR EL SISTEMA

A continuación se relacionan una serie de pasos lógicos para dejar puesto a punto el sistema una vez instalado:

1. Montar la sección de artículos cargando los que trae el software aptándolos y eliminando los no válidos para crear el economato de cocina) utilizar los artículos del sistema, haciendo los cambios pertinentes en el clasificador (descripción, precios, etc.) y las familias para poderlos localizar fácilmente.
2. Fijar el inventario inicial con las existencias reales en la casilla (columna) de inventario, **guardarlo** y después confirmarlo o fijarlo, empleando las opciones para inventario en la barra para la sección de artículos.
3. Elaborar todas las fichas técnicas con todos los platos y bebidas de la instalación y archivarlas en su categoría buffet&desayuno, banquetes, o empleados.

4. Montar los pedidos diarios de almacén, reposición o exterior, en caso de que tengamos buffet u otros eventos.
5. Crear o montar tantos buffet, banquetes como sean necesarios. Recomendamos montarlos importando los platos y bebidas desde las fichas técnicas mediante la opción “traer ficha” que se encuentra en la sección de banquetes, lo cual agiliza el trabajo impresionantemente, evita la introducción de errores y nos fija automáticamente las cantidades necesarias sin el menor fallo.
6. Montar en la sección de compras las altas o adquisiciones de artículos. Esto se hace para negocios que no cuenten con un sistema de gestión de economato.
7. Realizar estudios de cálculo de producción, sobre todo para determinar los consumos medios por PAX que se originan en buffet y trasladarlos a las fichas de buffet estudiadas. Esta opción es aconsejable realizarla solo para las fichas de buffet y desayuno
8. Montar la sección de cálculo de costos si queremos llevar históricos de afluencia y poder deducir previsiones de clientes.
9. Fijar los datos personales (nombre, empresa, correo electrónico, logotipo) en el apartado de proveedores y guardarlo para que trabajen las funciones de Email. Instalar Outlook Express y configurar el correo en la PC. Fijar en esta sección todos los datos que se tengan de los proveedores.
10. Fijar los stocks mínimos de almacén en la sección de artículos en la columna correspondiente. Esto se puede hacer bien manualmente o a través de un pedido preestablecido para un número de PAX determinado.
11. Configurar la impresora.

## TRABAJO EN RED

Para poner el sistema en varias estaciones de trabajo se debe seguir la siguiente secuencia de pasos:

1. Instalar el software (correr el instalador) en cada una de las estaciones donde estará disponible.
2. Copiar la carpeta del software instalado en una carpeta de red compartida, i.e. copiar la carpeta “Chefexact Suite”, normalmente ubicada en “C:\Archivos de Programa” hacia la otra PC (servidor). Esto es sólo de una PC. OJO: esto debe hacerse sólo una vez (de cualquiera de las estaciones instaladas) y siempre antes de hacer cualquier operación, o sea, inmediatamente después de haber terminado la instalación o instalaciones. Importante: no es necesario instalar el programa en el servidor (siempre y cuando no se emplee el software en él).
3. La carpeta del servidor (en este caso “Chefexact Suite”) debe estar compartida con “Acceso Total” para los usuarios que utilizarán el programa en las estaciones de trabajo.
4. Conectar la carpeta compartida (Chefexact Suite) como unidad de red (permanente) en cada una de las estaciones de trabajo.
5. Eliminar el acceso directo ubicado en el Desktop por el instalador y en su lugar situar un acceso hacia el ejecuta ubicado en la unidad de red instalada. Ojo y muy importante: verificar que la carpeta de

trabajo del acceso creado sea la misma del ejecutable al cual se le hizo el acceso directo (todo esto es en el acceso directo). Esto es válido tanto para "Chefexact" como para "Chefexact Buffet Professional".

6. Correr la aplicación "Chefexact" o "Chefexact Buffet Professional" desde el nuevo (nuevos) acceso (accesos) creado (creados) e imputar el registro en cada estación de trabajo, así como imputar el usuario y la contraseña de cada uno de ellos.

Con estos pasos anteriores ya estará listo, quedando centralizada la información, visible, accesible y compartida para cada uno de ellos.