

Pasos para montar y utilizar el sistema Chefexact Restaurant Management

Este software está pensado y preparado para dirigir, gestionar y administrar de una manera fácil, rentable y eficaz en todo tipo de restaurantes, catering, cafeterías y establecimientos hosteleros de forma general.

Para obtener todo su potencial, sugerimos seguir los pasos que a continuación se detallan:

1. Si usted tiene instalado en su PC una versión demostrativa de este programa, lo primero que tiene que hacer es desinstalar completamente la versión demo, y una vez desinstalada, instalar la versión original siguiendo los pasos que durante la instalación le pide el software.
2. Una vez instalado el programa en su versión oficial, defina usted su contraseña de usuario como administrador, que será el que puede crear nuevos usuarios y otorgar privilegios a estos, en caso de que sea utilizado por varias personas, ya sea localmente en una misma PC o en una red local de trabajo.
3. En la **sección de proveedores** tiene que dar de alta a un proveedor ficticio o real según corresponda con lo que sigue. En caso de que sea ficticio, puede llamarse igual a la empresa para permitir dar de alta a las existencias de su empresa como una compra inicial, para crear el maestro de artículos real con sus productos y con sus existencias iniciales (actuales), precios, unidades de medida y cantidades de todos sus productos. Si no lo quiere hacer de esta forma antes explicada, puede hacerlo también con un proveedor real que sea habitual suyo. En todo caso, esta operación sólo se hace la primera vez para crear su almacén. Posteriormente, se procederá a incluir todos sus proveedores y ya se incluirían las siguientes compras con cada uno de los proveedores que se le suministre o venda productos. A los proveedores se le tiene que especificar qué es lo que vende, activando las casillas de las familias que suministra para que el asistente de compras conozca qué es lo que suministra cada uno y poder determinar a cual realizar la compra de manera asistida por mejor oferta, precio y proveedor. Es muy importante definir este concepto, pues usted puede tener proveedores que le vendan todo con lo cual activa la casilla de todos los productos, o que sólo le suministren parte de sus compras, y en tal caso sólo activará los renglones correspondientes. *Las demás funciones se explican contextualmente con sólo pararse con el puntero en los controles (esto es válido para todo el programa y todas secciones)*. Nota: el programa le trae predeterminadas unas familias pero usted puede modificarlas, adaptarlas o cambiarlas según sus necesidades desde la sección de existencias. Es importante antes de incluir productos hacer esto. Los precios de los productos en almacén (existencia) debe de ser obligatoriamente sin IVA, pues el sistema lleva el control del IVA tanto soportado como repercutido independiente de los precios de los productos. Exija a sus proveedores que los precios de los productos en las facturas vengán desglosados, o sea, el importe base del producto por un lado y el cargo por el IVA global independiente.

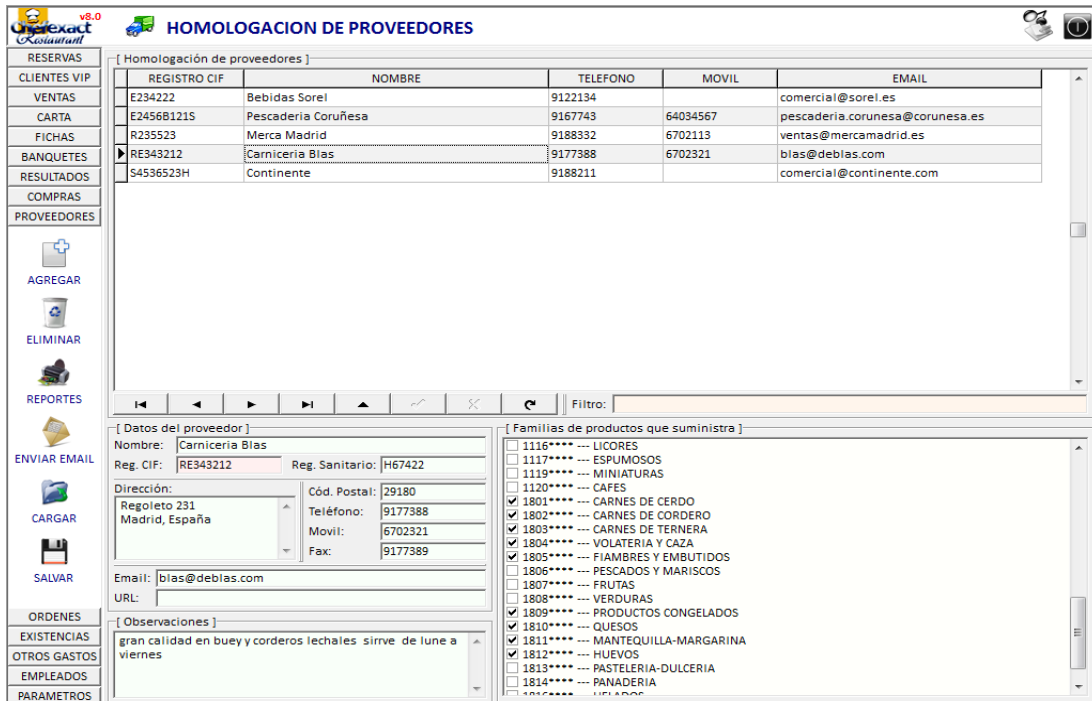
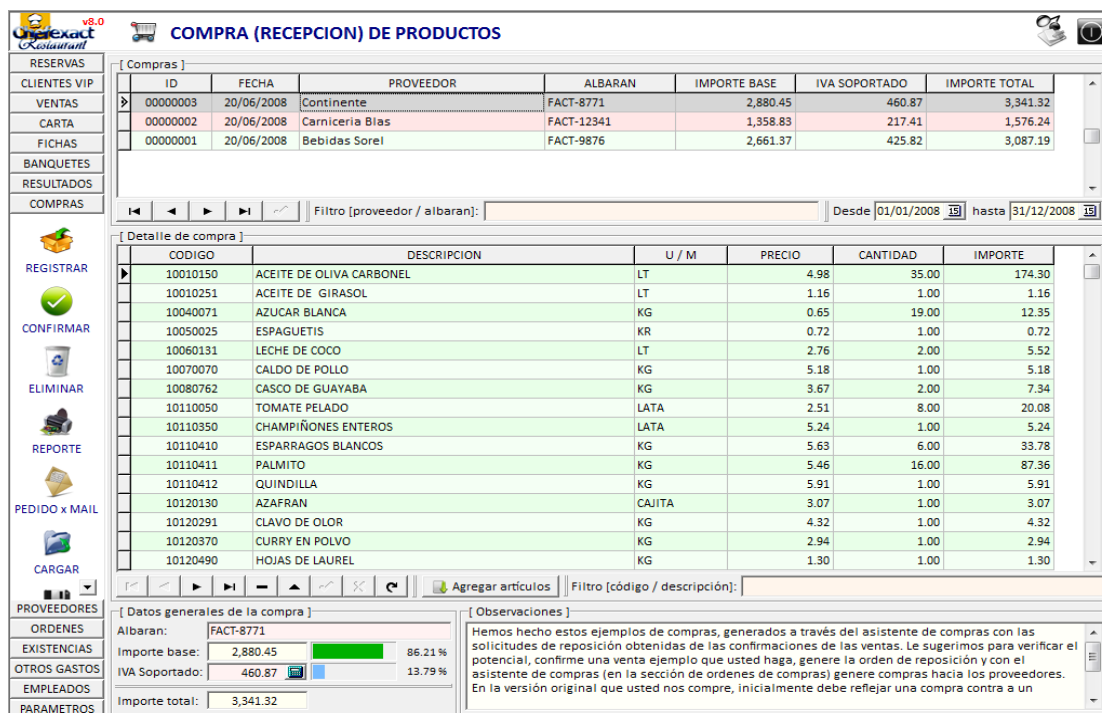


Figura 1. Sección de proveedores.

- Desde la **sección de compras** y con un proveedor seleccionado, proceder a crear la compra inicial (como se explico en el punto 3). Aconsejamos para tal fin anotar las existencias reales de su empresa con precio, cantidad y unidades de medida en kg, litro, botella de 33cl etc.O unidad internacional. Anotarlas primero en papel para poder incluirlas fácilmente. Si tiene las últimas facturas también las puede utilizar adaptando las existencias reales a la compra. Una vez realizada la primera compra se confirma como entradas de mercancía asentada en la sección de existencias. Las siguientes compras ya se asocian al proveedor que nos surta de la misma forma como se ha explicado ahora. Nota: los reglones o filas correspondientes a las compras en rojo de esta sección significan que la compra no se ha confirmado aun y por tanto no se le dio entrada como existencia todavía. Los precios de los productos se debe reflejar obligatoriamente sin el IVA correspondiente, y el IVA total de la factura o compra se reflejará independiente en la casilla habilitada para estos efectos. Es muy importe este último detalle. En esta sección una vez confirmada la compra es imposible enviar nuevamente un email de solicitud a un proveedor, pues el sistema entiende que no es correcto solicitar al que ya ha sido surtido. En caso de querer enviar un email debe crear una compra y antes de confirmarla enviarla vía email.



[Compras]

ID	FECHA	PROVEEDOR	ALBARAN	IMPORTE BASE	IVA SOPORTADO	IMPORTE TOTAL
00000003	20/06/2008	Continente	FACT-8771	2,880.45	460.87	3,341.32
00000002	20/06/2008	Carniceria Blas	FACT-12341	1,358.83	217.41	1,576.24
00000001	20/06/2008	Bebidas Sorel	FACT-9876	2,661.37	425.82	3,087.19

Filtro [proveedor / albaran]: Desde 01/01/2008 hasta 31/12/2008

[Detalle de compra]

CODIGO	DESCRIPCION	U / M	PRECIO	CANTIDAD	IMPORTE
10010150	ACEITE DE OLIVA CARBONEL	LT	4.98	35.00	174.30
10010251	ACEITE DE GIRASOL	LT	1.16	1.00	1.16
10040071	AZUCAR BLANCA	KG	0.65	19.00	12.35
10050025	ESPAGUETIS	KR	0.72	1.00	0.72
10060131	LECHE DE COCO	LT	2.76	2.00	5.52
10070070	CALDO DE POLLO	KG	5.18	1.00	5.18
10080762	CASCO DE GUAYABA	KG	3.67	2.00	7.34
10110050	TOMATE PELADO	LATA	2.51	8.00	20.08
10110350	CHAMPIÑONES ENTEROS	LATA	5.24	1.00	5.24
10110410	ESPARRAGOS BLANCOS	KG	5.63	6.00	33.78
10110411	PALMITO	KG	5.46	16.00	87.36
10110412	QUINDILLA	KG	5.91	1.00	5.91
10120130	AZAFRAN	CAJITA	3.07	1.00	3.07
10120291	CLAVO DE OLOR	KG	4.32	1.00	4.32
10120370	CURRY EN POLVO	KG	2.94	1.00	2.94
10120490	HOJAS DE LAUREL	KG	1.30	1.00	1.30

Agregar artículos Filtro [código / descripción]:

[Datos generales de la compra]

Albaran: FACT-8771

Importe base: 2,880.45 86.21 %

IVA Soportado: 460.87 13.79 %

Importe total: 3,341.32

[Observaciones]

Hemos hecho estos ejemplos de compras, generados a través del asistente de compras con las solicitudes de reposición obtenidas de las confirmaciones de las ventas. Le sugerimos para verificar el potencial, confirme una venta ejemplo que usted haga, genere la orden de reposición y con el asistente de compras (en la sección de ordenes de compras) genere compras hacia los proveedores. En la versión original que usted nos compre, inicialmente debe reflejar una compra contra a un

Figura 2. Sección de compras.

5. **Sección de existencias o almacén.** Una vez realizadas estas operaciones se procede a comprobar que efectivamente todas las compras iniciales están reflejadas como existencia. Una vez comprobado esto, pasaremos a fijarla como inventario inicial, mediante el icono creado para tal fin y activando la casilla de capturar inventario con existencias actuales, con lo cual todas sus existencias de esta primera compra se fijan como inventario inicial, para eso hacer clic en **confirmar inventario** y actualizar existencias. En esta sección comprobará que no puede hacer cambios directos sobre los productos en cuanto a precios y existencias, no obstante si puede cambiar textos de descripción y unidad de medida, así como fijar el stock mínimo. Las existencias sólo se modificarán a través de las operaciones de capturas de inventarios, rebaja de consumos incurridos en ventas y compras de productos. Por otro lado, el precio sólo se modificará al realizar compras, modificándose al ponderar el precio de las compras con el precio de la existencia actual teniendo en cuenta los volúmenes de existencia en cada caso. Inicialmente en el sistema se incluyen un conjunto de familias de productos con prefijos de 4 dígitos; si usted quiere cambiar el agrupamiento, defina el prefijo a su conveniencia y asigne los códigos de sus productos en correspondencia con el prefijo asignado. Por ejemplo, si quiere hacer una familia de productos cuyo prefijo sea 1803 para las carnes, todos los productos de carnes deberán tener como formato 1803xxxx, y para ello al dar de alta a estos productos en la sección de compras, hágalo seleccionado la familia correspondiente para que se asignen consecuentemente, automáticamente y correlativamente los códigos de sus productos.

MAESTRO DE ARTICULOS Y CONTROL DE EXISTENCIAS

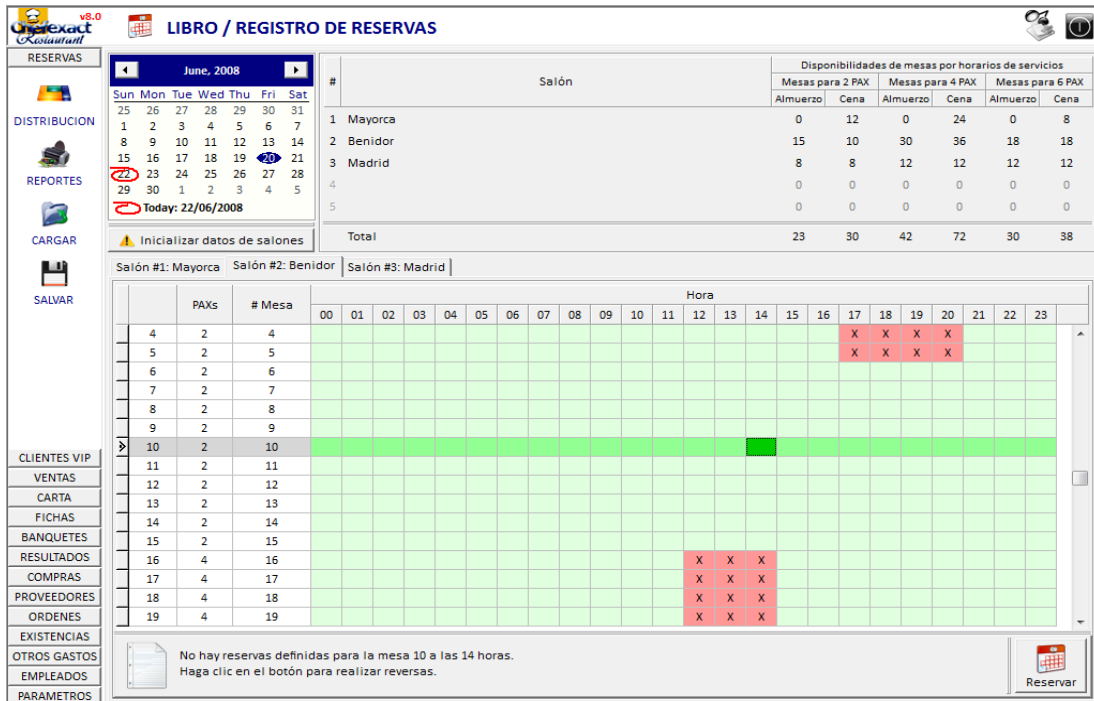
Filtrado por familia (prefijo):
 ***** --- TODOS LOS ARTICULOS
 1001***** --- ACEITES
 1002***** --- TES E INFUSIONES
 1003***** --- ARROCES Y LEGUMBRES
 1004***** --- AZUCARES
 1005***** --- PASTAS

CODIGO	DESCRIPCION	U / M	PRECIO	EXISTENCIA	STOCK MINIMO
10010150	ACEITE DE OLIVA CARBONEL	LT	4.98	25.00	23.00
10010171	ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN	LT	5.46	18.00	20.00
10010172	ACEITE DE OLIVA PICUAL	LT	5.00	23.00	22.00
10010251	ACEITE DE GIRASOL	LT	1.16	34.00	20.00
10020151	INFUSIONES DE LIMON	CAJA 20 UN	5.67	4.00	3.00
10020171	INFUSIONES DE MENTA	CAJA 20 UN	4.96	4.00	3.00
10020190	MANZANILLA	CAJA 20 UN	5.00	2.00	3.00
10020231	TE DE CEILAN	CAJA 20 UN	5.00	2.00	3.00
10020235	TE CANTUESO SHIP	20 BOL	1.00	0.00	20.00
10020236	TE COLESTEROL SHIP	20 BOL	1.05	0.00	20.00
10020237	TE ESCARAMUJO MALVA SHIP	20 BOL	1.03	0.00	20.00
10020238	TE DE HINOJO SHIP	20 BOL	1.05	0.00	20.00
10020239	TE DE TOMILLO SHIP	20 BOL	1.02	0.00	20.00
10020240	TE HIERBA LUISA	SOBRE	1.11	0.00	20.00
10030030	ARROZ LA PERDIZ	KG	0.68	25.00	40.00
10030031	ARROZ NOMEN	KG	0.35	25.00	20.00
10030090	FABES	KG	5.40	25.00	7.00
10030130	ALUBIAS ROJAS	KG	1.13	12.00	5.00
10030150	ALUBIAS DE TOLOSA	KG	0.80	12.00	5.00
10030170	GARBANZOS	KG	0.94	6.00	10.00
10030210	JUDIAS BLANCAS	KG	0.84	4.00	10.00
10030230	LENTEJAS	KG	0.89	3.00	15.00
10040010	AZUCAR EN POLVO - LUSTRE	KG	1.80	12.00	4.00
10040012	AZUCAR LUSTRE SABOR VAINILLA	KG	0.90	2.00	4.00
10040030	AZUCAR MINIDOSIS	CAJA 5 KG	7.40	2.00	3.00
10040032	AZUCAR EN PASTILLA	KG	0.90	0.00	3.00

Figura 3. Sección de Existencias o Almacén.

Bien, hasta aquí se explicó la primera parte corresponde a la introducción de las existencias actuales (iniciales), vital para el buen funcionamiento del programa. Ahora pasaremos a explicar los siguientes pasos y funciones de las otras secciones.

6. **Sección de reservas.** En esta sección es donde usted reflejará todas las reservas del día o de diferentes fechas, pues la sección está preparada para ello. Para empezar a trabajar con esta sección lo primero que tiene que hacer es definir la distribución del restaurant, o sea, la configuración del restaurant, describiendo los salones con su respectivo nombre y las mesas de cada uno de ellos. Para ello, hacer clic en el botón de DISTRIBUCION de la barra de funciones, con lo que se le desplegara una ventana preparada para tal fin donde podrá definir el nombre de sus salones así como su nº de mesas de cada uno de ellos, teniendo en cuenta la capacidad de cada mesa. Si el restaurant consta de un único salón, pues se activará un solo salón con el nombre del restaurant. El programa asigna automáticamente un nº de mesas correlativo, pero usted puede definir el real acorde con su distribución. Una vez hecha esta operación, usted puede reservar con días, meses o años de antelación si lo quiere. El programa lo recuerda y se lo mostrará cuando llegue esa fecha. Al mismo tiempo, cuando da de alta a una reserva, usted puede ir creando fichas automáticas de esos clientes para reflejarlas en la sección de clientes y empresas vip.



LIBRO / REGISTRO DE RESERVAS

June, 2008

#	Salón	Disponibilidades de mesas por horarios de servicios					
		Mesas para 2 PAX		Mesas para 4 PAX		Mesas para 6 PAX	
		Almuerzo	Cena	Almuerzo	Cena	Almuerzo	Cena
1	Mayorca	0	12	0	24	0	8
2	Benidor	15	10	30	36	18	18
3	Madrid	8	8	12	12	12	12
4		0	0	0	0	0	0
5		0	0	0	0	0	0
Total		23	30	42	72	30	38

Salón #1: Mayorca | Salón #2: Benidor | Salón #3: Madrid

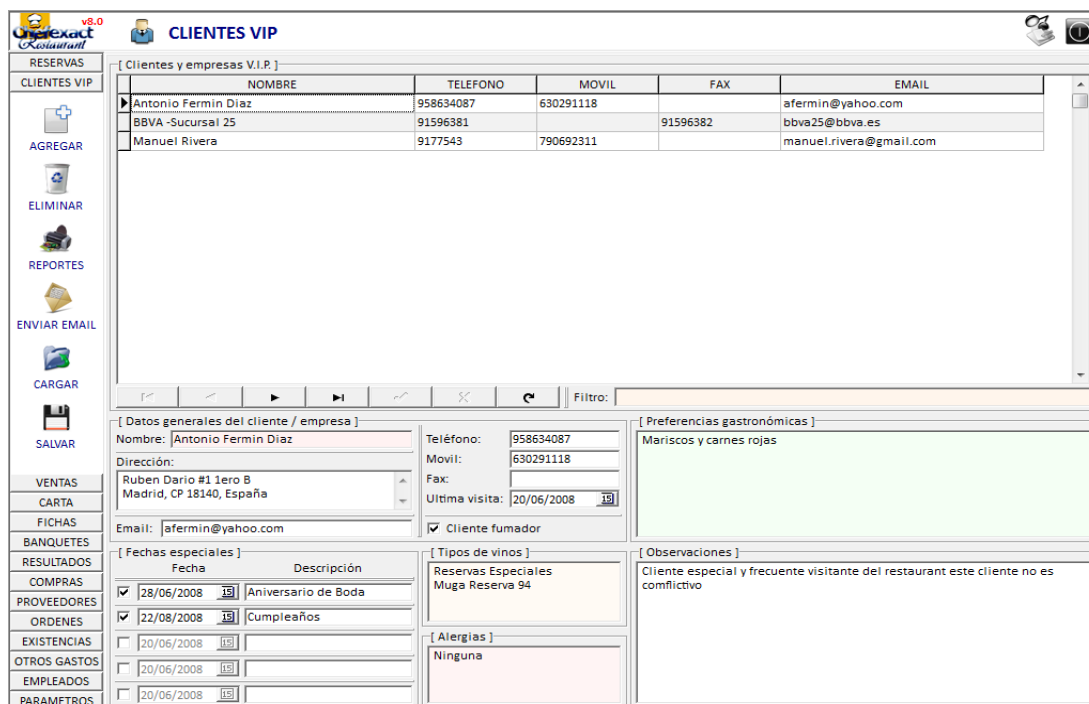
PAXs	# Mesa	Hora																							
		00	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
4	2	4																	X	X	X	X			
5	2	5																	X	X	X	X			
6	2	6																							
7	2	7																							
8	2	8																							
9	2	9																							
10	2	10																							
11	2	11																							
12	2	12																							
13	2	13																							
14	2	14																							
15	2	15																							
16	4	16																							
17	4	17																	X	X	X				
18	4	18																	X	X	X				
19	4	19																	X	X	X				

No hay reservas definidas para la mesa 10 a las 14 horas.
Haga clic en el botón para realizar reversas.

Reservar

Figura 4. Sección de Reservas.

- Sección de clientes vip.** En esta sección es donde daremos de alta a nuestros principales clientes o a todos, si queremos, proporcionándonos todos los mecanismos necesarios para tal labor. Unas de las principales funciones de esta sección es la posibilidad de envíos masivos de publicidad en formato HTML con imágenes embebidas (incluidas) para promocionar su negocio y hacer ofertas de publicidad. También nos recuerda fechas claves de estos clientes para llevar un recordatorio y seguimiento de los mismos y darle la atención adecuada en cada caso.



[Clientes y empresas V.I.P.]					
NOMBRE	TELEFONO	MOVIL	FAX	EMAIL	
Antonio Fermin Diaz	958634087	630291118		afermin@yahoo.com	
BBVA -Sucursal 25	91596381		91596382	bbva25@bbva.es	
Manuel Rivera	9177543	790692311		manuel.rivera@gmail.com	

[Datos generales del cliente / empresa]		[Preferencias gastronómicas]													
Nombre: Antonio Fermin Diaz		Teléfono: 958634087													
Dirección: Ruben Dario #1 1ero B Madrid, CP 18140, España		Movil: 630291118													
Email: afermin@yahoo.com		Fax: []													
Ultima visita: 20/06/2008		[] Cliente fumador													
[Fechas especiales]		[Tipos de vinos]													
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Fecha</th> <th>Descripción</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> 28/06/2008</td> <td>Aniversario de Boda</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> 22/08/2008</td> <td>Cumpleaños</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 20/06/2008</td> <td>[]</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 20/06/2008</td> <td>[]</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 20/06/2008</td> <td>[]</td> </tr> </tbody> </table>		Fecha	Descripción	<input checked="" type="checkbox"/> 28/06/2008	Aniversario de Boda	<input checked="" type="checkbox"/> 22/08/2008	Cumpleaños	<input type="checkbox"/> 20/06/2008	[]	<input type="checkbox"/> 20/06/2008	[]	<input type="checkbox"/> 20/06/2008	[]	Reservas Especiales Muga Reserva 94	
Fecha	Descripción														
<input checked="" type="checkbox"/> 28/06/2008	Aniversario de Boda														
<input checked="" type="checkbox"/> 22/08/2008	Cumpleaños														
<input type="checkbox"/> 20/06/2008	[]														
<input type="checkbox"/> 20/06/2008	[]														
<input type="checkbox"/> 20/06/2008	[]														
[Alergias]		[Observaciones]													
Ninguna		Cliente especial y frecuente visitante del restaurant este cliente no es conflictivo													

Figura 5. Sección de Clientes Vip

- Sección de fichas técnicas.** En esta sección es donde elaboraremos la receta de los platos, bebidas, cocteles, vinos, canapés, etc., que oferte la empresa para el cálculo de los precios de venta y beneficios que nos proporcionan. Para confeccionar las recetas lo primero que tiene usted que hacer es activar el botón de agregar receta, desplegándose una ventana donde usted define el nombre del plato. Luego lo asocia a un tipo de receta ejemplo: tapas, entrantes, pescados y mariscos etc. Una vez hecho esto define el ratio. Aconsejamos establecer un único ratio para cada oferta (plato), ejemplo: tapas al 3.5, entrantes 4.0, pescados y mariscos 3.0, vinos al 2.2, etc., y para las fichas de empleados o manutención de personal, establecer ratio 0.0 para no contabilizar ingresos por este concepto, sólo rebajar existencia. Cada vez que haga una ficha de una familia concreta, importe el ratio de una ficha de la misma categoría, y ya lo aplica automáticamente a toda la oferta de la nueva ficha. Las fichas sólo las tiene que realizar una vez, pues la actualización de precios en cada una de ella permite actualizarlas individualmente y recalcular los valores de esta. Una vez hecha esta operación pasa a activar la casilla composición donde le saldrá una pantalla para poder incluir los productos que la componen. Recomendamos poner la merma que llevan, ejemplo: solomillo de res 0.300 kg, merma 0.040 kg y el programa le ira calculando el neto. Así mismo, usted puede definir el tipo de ficha si para comida o para bodega. Igualmente usted puede duplicarla para el caso de raciones, piezas enteras, botellas enteras o por copa, etc. También usted puede hacer recetas grades por ejemplo para 1, 2, 4, 6, 12, 20, 100, o más comensales y definirle el nº a la ficha o el peso y le calculará automáticamente el nº de raciones y precio de cada ración o porción. Así mismo, puede imprimir las fichas sin datos económicos para crear su libro de recetas para sus empleados.

Figura 6. Sección de Fichas Técnicas.

9. **Sección de Carta.** En esta sección es donde se van reflejando los códigos de venta de cada una de las fichas que usted ha realizado. Automáticamente y por defecto, el sistema le asigna como código de venta el mismo de la ficha, pero usted puede modificarlo y adaptarlo a sus requerimientos. Igualmente, cada vez que agregue una nueva ficha y esté disponible para la venta, debe activarla para que se le puedan reflejar ventas. De igual manera, cuando quiere deshabilitar temporalmente una ficha pues no se está vendiendo, puede desmarcarla y no se le permitirá reflejar ventas de ella.

Figura 7. Sección de Carta.

10. **Sección de Ventas.** En esta sección es donde usted refleja y anota sus ventas diarias así como sus posibles invitaciones o atenciones a clientes. Para ello active el icono registrar y le saldrá una ventana donde usted elije el concepto de la venta, o sea, si es desayuno, almuerzo, cena, banquete o manutención de personal, y procede a anotar las ventas mediante las comandas o con el resumen de ventas de caja. Usted lo puede reflejar por turno o todo al final de la jornada como cena. Los banquetes van siempre confirmados como un banquete, y manutención de personal también. Chefexact Restaurant también permite enlace con una TPV (TPVfácil) para capturar de forma automática las ventas sin necesidad de tener que introducirlas manualmente, lo que disminuye considerablemente el tiempo de trabajo y la posibilidad de errores. Para utilizar esta opción debe primero configurar los parámetros de comunicación en la sección de **Parámetros**. *Si usted posee otro tipo de software en su TPV, puede contactarnos (<https://www.chefexact.com/servicios.php>) y solicitar presupuesto de desarrollo para interfaz de su TPV con nuestro producto.*

Una vez anotadas las ventas del día, usted las confirma para rebajar de existencias y al mismo tiempo le crea un pedido de reposición el cual se fija en la sección de órdenes de compra, para estar disponible para enviarlo a compras bien sólo o integrado con diferentes órdenes de otros días. Nota: las ventas que permanecen en rojo indican que no están confirmadas. Este programa está preparado para poder ser integrado mediante interfaz con cualquier sistema de gestión de ventas o caja. Consultar a Chefexact (<https://www.chefexact.com/soporte.php>) o al distribuidor que se lo vendió.

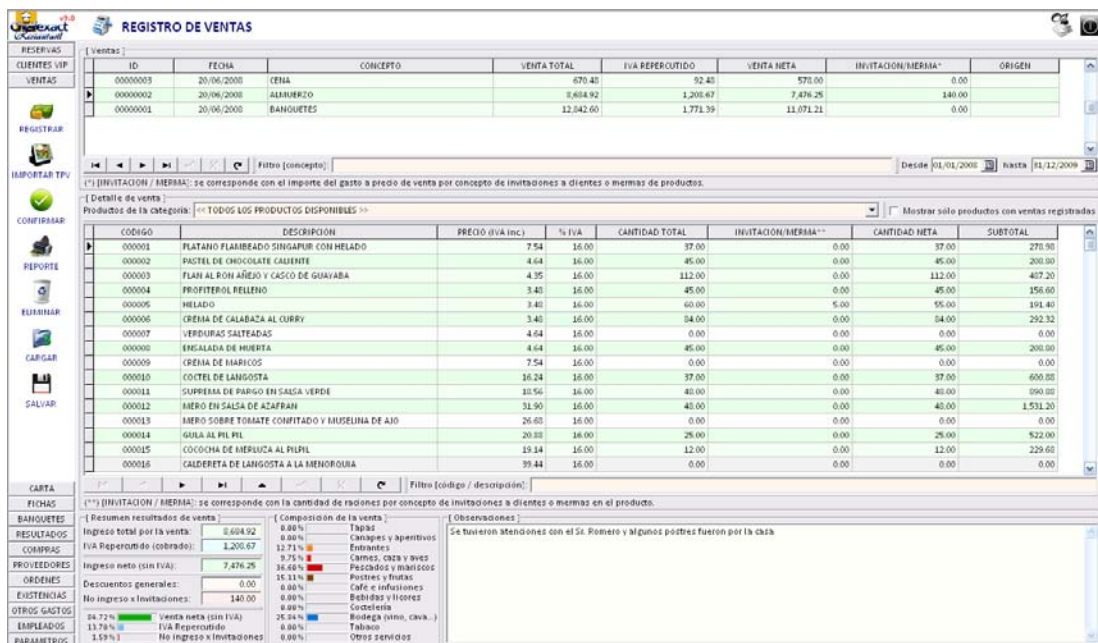
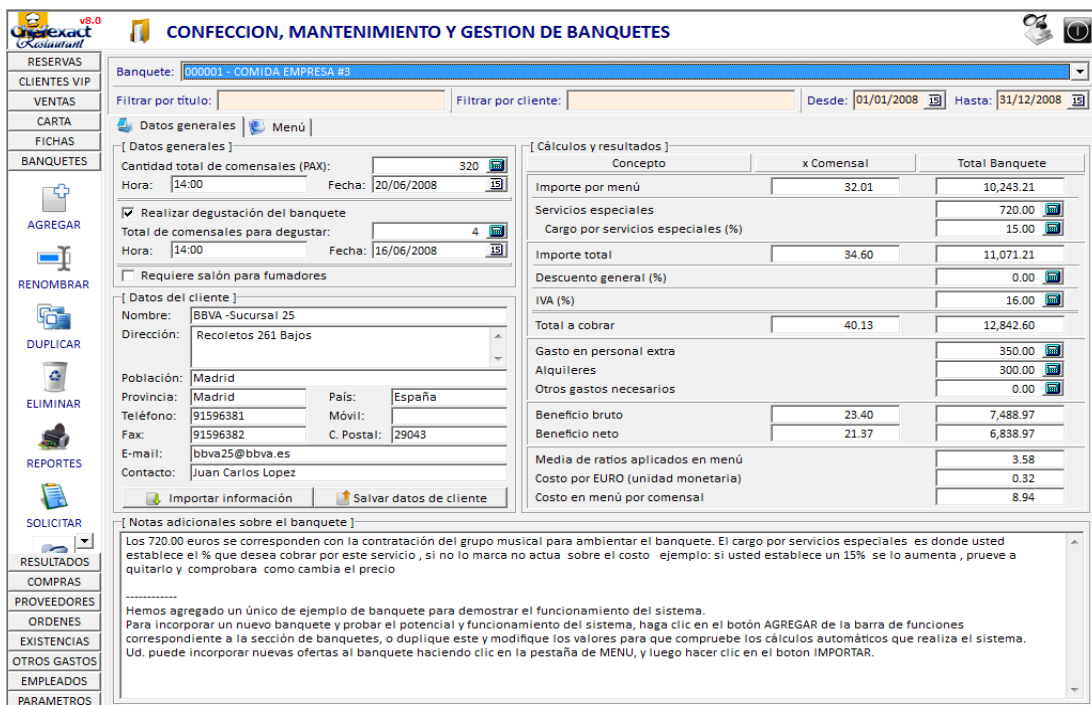


Figura 8. Sección de Registro de Ventas.

11. **Banquete.** Esta sección se comporta muy parecida a la de fichas. Se incluyen los menús mediante la opción de **AGREGAR**. Una vez fijado el nombre del banquete o menú, le agregamos las fichas de platos y bebidas que lo componen mediante la opción **menús** y le

saldrá una pantalla para tal fin donde podrá importa las fichas disponibles en el sistema, sólo tendrá que agregarlas al banquete o menú para conformar la oferta, se fija automáticamente las cantidades para un PAX (comensal) brutas y netas , y todos los ratios y precios de cada producto y foto (si la tuviera la ficha), y se calcula el precio de venta automáticamente, con lo cual es súper fácil de montar esta sección, sólo tiene que incluir el nº de comensales y cantidades de raciones de cada oferta y ya tiene lista la sección. En la parte de los datos generales, le saldrán todos los cálculos y podrá definir todos los conceptos que permite llevar esta sección. Nota: como complemento usted puede definir los gastos que le puede ocasionar el evento para que le dé el neto que le queda a usted. Los reportes verá que son muy fáciles de entender. En el caso del reporte de pedido de necesidades de compra chequea las necesidades de productos que necesita el banquete con las existencias de almacenes o artículos y le pide lo faltante, es decir, lo que hay que comprar. **El pedido para elaboración** es para saber que tenemos que sacar de los almacenes, que no es más que el pedido total. También genera reporte para **elaboración para empleados**, receta por receta con los ingrediente que debe de utilizar en cada preparación, para el total de comensales. Muy importante, este reporte es para garantizar elaboraciones con calidad y sin faltantes.



Concepto	x Comensal	Total Banquete
Importe por menú	32.01	10,243.21
Servicios especiales		720.00
Cargo por servicios especiales (%)		15.00
Importe total	34.60	11,071.21
Descuento general (%)		0.00
IVA (%)		16.00
Total a cobrar	40.13	12,842.60
Gasto en personal extra		350.00
Alquileres		300.00
Otros gastos necesarios		0.00
Beneficio bruto	23.40	7,488.97
Beneficio neto	21.37	6,838.97
Media de ratios aplicados en menú		3.58
Costo por EURO (unidad monetaria)		0.32
Costo en menú por comensal		8.94

Figura 9. Sección de Banquetes.

- Sección de resultados.** En esta sección es donde podrá ver el comportamiento de su empresa, generándole una visión total de la rentabilidad de la misma. Para ello active el botón de análisis en la barra de funciones y seleccione el período que desea analizar. Cuando va a realizar el análisis debe elegir la referencia de existencia inicial y final.

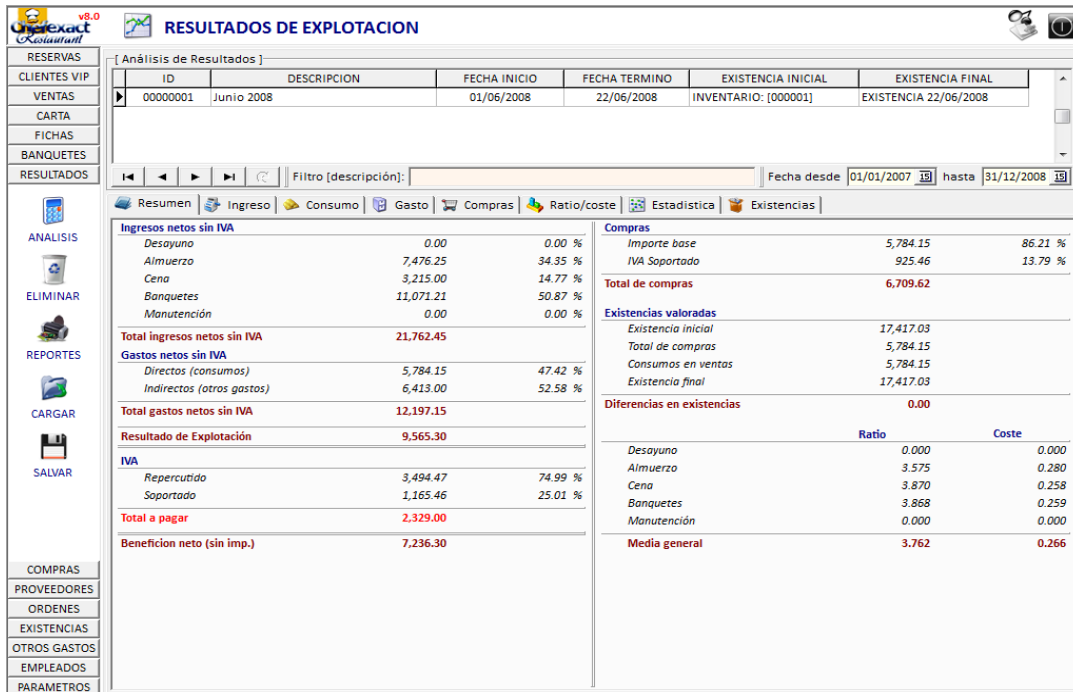


Figura 10. Sección de Análisis de Resultados.

En esta sección de resultados, los valores se explican por sí solo. Cabe destacar el apartado de Ratios y Costes en cuanto a lo que representan los porcentos (gráfico). Tanto en los ratios como en los costes por moneda (inversión necesaria para obtener un euro, por ejemplo) el porcentaje se calcula tomando el mayor de los valores calculados (tanto para ratios como para costes) y este es la referencia para determinar que por ciento de los valores representa con respecto a este (mayor). Ejemplo:

Servicio	Ratio Valor	Ratio %	Coste Valor	Coste %
Desayuno	0.0000		0.0000	
Almuerzo	3.5750		0.2797	
Cena	3.8703		0.2584	
Banquetes	3.5787		0.2794	
Manutención	0.0000		0.0000	
Media General	3.7624		0.2658	

Ahora bien, una vez obtenidos los valores correspondientes, para calcular los porcentos se toma el mayor y se establece como el 100%.

Servicio	Ratio Valor	Ratio %	Coste Valor	Coste %
Desayuno	0.0000		0.0000	
Almuerzo	3.5750		0.2797	100.00
Cena	3.8703	100.00	0.2584	
Banquetes	3.5787		0.2794	
Manutención	0.0000		0.0000	
Media General	3.7624		0.2658	

Con el máximo determinado, se procede a calcular que parte de éste se corresponde en cada uno de los otros conceptos o servicios tanto para los ratios como para los costes. O sea, mientras más cercano se el valor al máximo, más próximo está al 100%.

Servicio	Ratio Valor	Ratio %	Coste Valor	Coste %
Desayuno	0.0000	0.00	0.0000	0.00
Almuerzo	3.5750	92.37	0.2797	100.00
Cena	3.8703	100.00	0.2584	92.37
Banquetes	3.5787	92.47	0.2794	99.90
Manutención	0.0000	0.00	0.0000	0.00
Media General	3.7624	97.21	0.2658	95.02

13. **Sección de órdenes.** En esta sección se le refleja los pedidos de reposición según ventas o los crea usted según stock mínimo o a su criterio. Así mismo, los envía a la sección de compras mediante un asistente por mejor oferta precio y proveedor, o a su criterio a un proveedor único. Igualmente puede utilizar la orden (pedido) para usted establecer un stock mínimo en base a varios pedidos según ventas.

GESTION DE ORDENES DE COMPRA PARA REPOSICION

Ordenes disponibles: 000003 - REPOSICION DE CONSUMOS CENA 20/06/2008 Consumo total: 1,038.92

Hoja: 000001 - NECESIDAD DE REPOSICION Consumo hoja: 1,038.92

Composición del pedido:

CODIGO	DESCRIPCION	U/M	PRECIO	CANTIDAD	EMPLEA	SALDO EXIST.
10010150	ACEITE DE OLIVA CARBONEL	LT	4.98	3.860	<input checked="" type="checkbox"/>	-3.960
10040071	AZUCAR BLANCA	KG	0.65	2.456	<input checked="" type="checkbox"/>	8.958
10050025	ESPAGUETIS	KR	0.72	0.030	<input checked="" type="checkbox"/>	10.940
10070070	CALDO DE POLLO	KG	5.18	0.215	<input checked="" type="checkbox"/>	0.365
10080762	CASCO DE GUAYABA	KG	3.67	0.432	<input checked="" type="checkbox"/>	-1.000
10110050	TOMATE PELADO	LATA	2.51	0.720	<input checked="" type="checkbox"/>	-1.000
10110410	ESPARRAGOS BLANCOS	KG	5.63	1.800	<input checked="" type="checkbox"/>	-2.000
10110411	PALMITO	KG	5.46	0.480	<input checked="" type="checkbox"/>	-1.000
10110412	QUINDILLA	KG	5.91	0.020	<input checked="" type="checkbox"/>	-1.000
10120130	AZAFRAN	CAJITA	3.07	0.023	<input checked="" type="checkbox"/>	3.929
10120291	CLAVO DE OLOR	KG	4.32	0.005	<input checked="" type="checkbox"/>	-0.020
10120370	CURRY EN POLVO	KG	2.94	0.108	<input checked="" type="checkbox"/>	-1.000
10120791	PIMIENTA BLANCA MOLIDA	KG	7.56	0.016	<input checked="" type="checkbox"/>	-0.058
10121131	SAL FINA	KG	0.35	0.498	<input checked="" type="checkbox"/>	-1.000
10121314	VINAGRE BALSAMICO	LT	4.77	0.360	<input checked="" type="checkbox"/>	-1.000
10121315	NUEZ MOSCADA	KG	8.50	0.095	<input checked="" type="checkbox"/>	-1.000
10121316	SEMILLA DE AJONJOLI	KG	4.58	0.008	<input checked="" type="checkbox"/>	-1.000
10121317	COLORANTE AMARILLO	KG	3.56	0.023	<input checked="" type="checkbox"/>	-1.000
10121318	JEMIBRE	KG	9.21	0.008	<input checked="" type="checkbox"/>	-1.000
10130262	MOSTAZA DE DIJON	KG	9.80	0.030	<input checked="" type="checkbox"/>	7.940
10130263	SALSA DE SOYA	LT	2.16	0.200	<input checked="" type="checkbox"/>	3.800
10130264	SALSA DE TOMATE	KG	1.63	0.900	<input checked="" type="checkbox"/>	7.100
10130265	SALSA COCTEL	LT	6.23	1.800	<input checked="" type="checkbox"/>	1.500
10130266	SALSA ESPAÑOLA	LT	3.09	0.008	<input checked="" type="checkbox"/>	-1.000

Redondeo en cálculos

Figura 11. Sección de Órdenes de Compra.

- Sección de otros gastos.** En esta sección usted puede reflejar contablemente todos los gastos de operaciones (gastos indirectos) que le genere su empresa. Hemos definido unos conceptos predeterminados, pero usted puede modificarlos, adaptarlos, eliminarlos o incluir nuevos. Luego de registrar gastos, los confirma. Tenga precaución de anotar el IVA, es decir, el impuesto que usted paga por el servicio.



Figura 12. Sección de Registro de Gastos.

15. **Sección de empleados.** Es aquí donde podrá llevar toda su agenda de empleados.

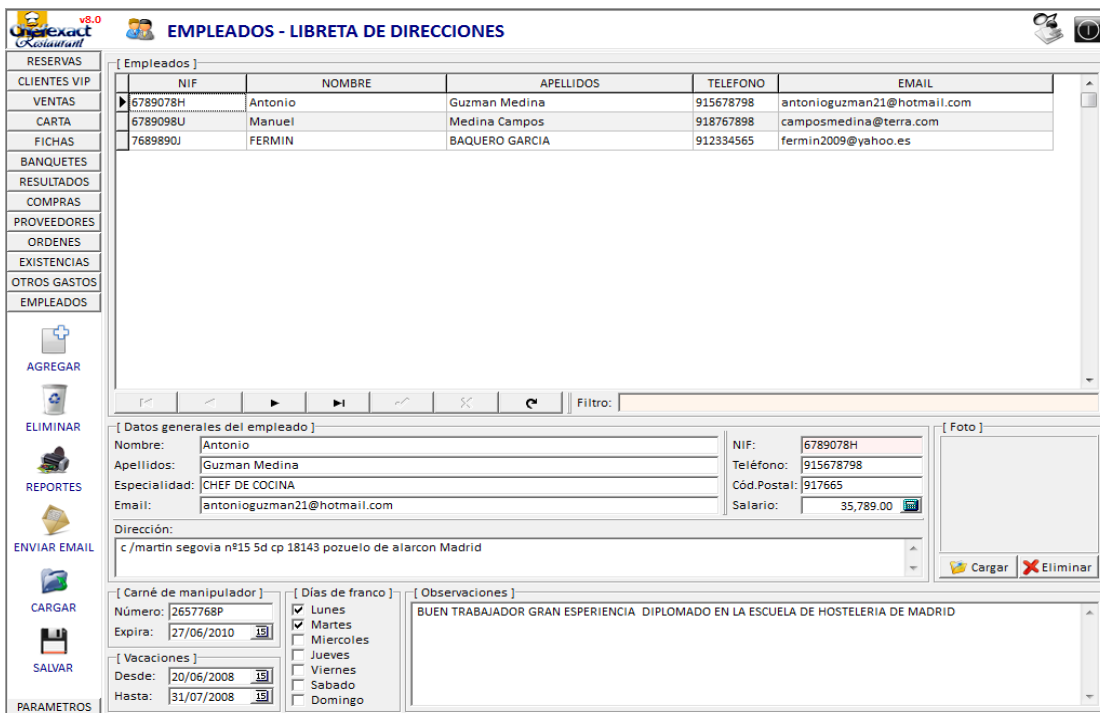


Figura 13. Sección de Empleados.

16. Sección de parámetros. Es aquí donde usted define los parámetros generales para el buen funcionamiento del sistema. Si desea enviar emails a proveedores, clientes VIP o empresas, con publicidad o cualquier otro tipo de correo electrónico, debe definir los datos de comunicación el servidor de correos saliente de que usted hace uso. Igualmente, tiene interfaz con TPV (TPVfácil) debe parametrizar el mecanismo de comunicación empleado para la recepción de la información de ventas, que puede ser vía FTP o vía email (POP3). También debe agregar tantas TPVs como posea y los datos en cada una de ellas. Si desea utilizar plantillas para cada uno de estos emails (distintas en cada caso, si así usted lo desea) puede a redactar un email elaborarlas y salvarlas hacia fichero y luego en esta sección selecciona este archivo para cada vez que se envíe un email automáticamente se aplique esta plantilla. Es muy útil para colocar pie de firma, logotipo de la empresa, foto y sobre todo para el envío de publicidad. Adicionalmente, el sistema puede ser configurado para que sus datos se utilicen en múltiples estaciones de trabajo simultáneamente, o sea, en red. Para ello instale el sistema en cada una de las estaciones (debe disponer de una llave de licencia para cada estación de trabajo), comparta en su servidor la carpeta de las bases de datos y reportes con privilegios de acceso total para los usuarios que así lo requiera, y en esta sección especifique la carpeta de trabajo que contiene las bases de datos, que en este caso será la carpeta o recurso compartido en el servidor. Por defecto, contiene como camino hacia las bases de datos, la ubicación local de estas. Sea muy cuidadoso al realizar esta modificación, pues cualquier error puede imposibilitar el acceso futuro al sistema en esa estación de trabajo. Cualquier dificultad, contactarnos a través del siguiente email (<https://www.chefexact.com/soporte.php>).

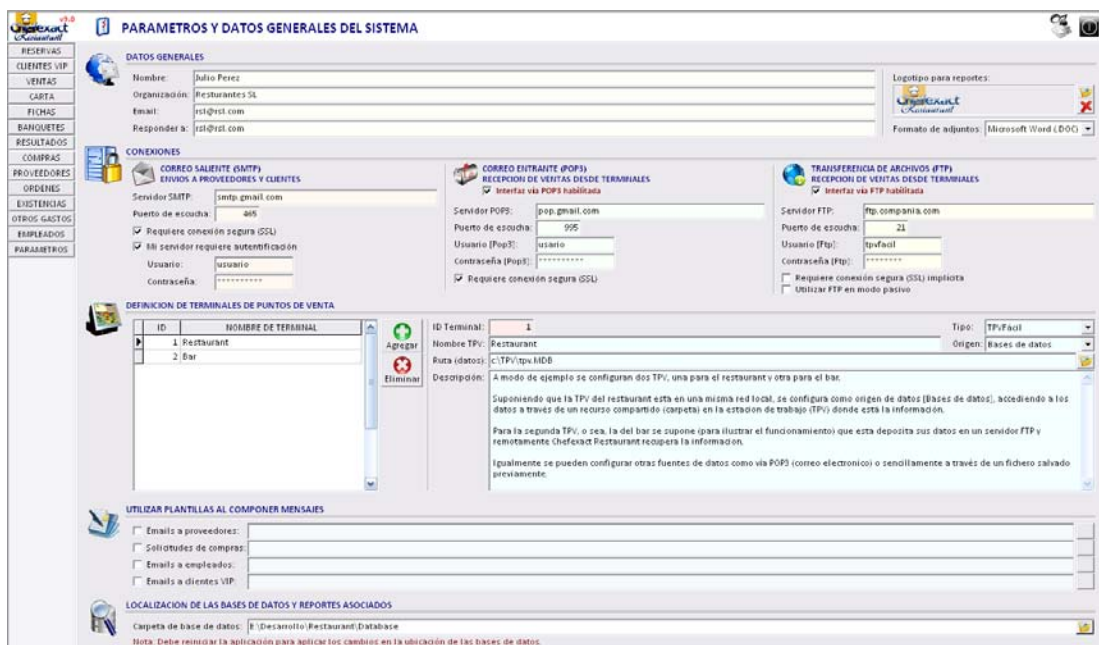


Figura 14. Sección de Parámetros Generales.