



MODALIDAD RESTAURANTE

ACTIVAR MODALIDAD RESTAURANTE

Mrtienda le permite adaptar el sistema bajo un ambiente totalmente dirigido a la industria de alimentos y bebidas. Para esto solo deberá seguir este sencillo procedimiento.

PROCEDIMIENTO



Alta de Familias y Departamentos

DEFINICION DE CONCEPTOS

Para un mejor control de información, Mrtienda le permite estructurar su catálogo de artículos en **FAMILIAS Y DEPARTAMENTOS**. Esto le permitirá obtener análisis de venta, avalúos de existencia, imprimir listas de precios, así como definir ofertas globales en forma estructurada.

- **FAMILIA:** *ALIMENTOS*
- **DEPARTAMENTO:** *MARISCOS*
- **ARTICULO:** *CAMARONES AL AJILLO*

ALTA DE FAMILIAS

Bajo la Modalidad Restaurante vamos a dar de alta dos tipos de familias:

1. Familias de insumos.
Estas familias se usarán para dar de alta insumos, productos que compramos para preparar bebidas y alimentos.
2. Familias de productos terminados.
En estas familias daremos de alta los platillos y las bebidas terminados del menú.
3. Suministros como cristalería, mantelería, etc.



1. Haga clic en **CATALOGOS**.
2. Seleccione la opción de **FAMILIAS Y DEPARTAMENTOS**
3. Presione la tecla de **INSERTAR**
4. Escriba el nombre de la nueva familia
5. Presione **ENTER**



Le recomendamos dar de alta solo las siguientes familias:

- ALIMENTOS.....Enviar al punto de venta **
- BEBIDAS.....Enviar al punto de venta **
- INSUMOS ALIMENTOS.....NO enviar al punto de venta **
- INSUMOS BEBIDAS.....NO enviar al punto de venta **
- SUMINISTROS.....NO enviar al punto de venta **

**** Las familias que se definan como NO ENVIAR AL PUNTO DE VENTA, automáticamente se convertirán en familias de insumos, (mercancías que compramos para preparar los platillos y bebidas).**

Para cambiar el status del envío al punto de venta, primero da de alta las familias y después editarlas con **F1**, desactiva el casillero **ENVIAR AL PUNTO DE VENTA** (en su caso).

EDITAR FAMILIA

NOMBRE :

COMISION VENTA :

ENVIAR AL PUNTO DE VENTA

GASTOS

CODIGO IDENTIFICACION SAT :

UNIDAD MEDIDA SAT :

COSTO AFECTADO X :

En este mismo paso defina en las familias de **ALIMENTOS** y **BEBIDAS** que su costo sea afectado por la familia de **INSUMOS ALIMENTOS** e **INSUMOS BEBIDAS** respectivamente.



ALTA DE DEPARTAMENTOS

1. Estando ubicado en la familia en donde va a dar de alta departamentos presione **ENTER**
2. Se mostrará el catálogo de departamentos de esa familia, presione **INSERTAR**
3. Escriba el nombre del departamento y presione **ENTER**
4. El sistema mostrará la pantalla de edición de datos en donde podrá definir los siguientes datos para todos los artículos que se den de alta en el departamento:

NOTA: los únicos datos necesarios son el nombre y la tasa de impuesto. Ver la gráfica siguiente:

NOMBRE :

FOODSTAMP
 VALIDAR EXISTENCIA

SEGUIMIENTO EXPRESS : 0=N/A, 1=TODO, 2=SELECTIVO

CARACTER RECIBO :

COMISION VENTA :

VARIANTE DE CONJUNTO :

EDAD MINIMA REQUERIDA :

TASA IEPS :

DESCUENTOS EN CAJA

BLOQUEAR DESCUENTO EN CAJA CON F9

MAXIMO DESCUENTO :

IMPRIMIR EN COLOR ROJO AL CANTAR

CLAVE PRODUCTO SAT :

CLAVE UNIDAD SAT :

IMPUESTOS

GRAVADO AL 16%
 GRAVADO AL 0%



EJEMPLOS CLASICOS DE DEPARTAMENTOS EN RESTAURANTE

ALIMENTOS.

- DESAYUNOS
- ENTRADAS
- SOPAS Y ENSALADAS
- PASTAS
- ORDENES EXTRAS
- CARNES
- AVES
- MARISCOS Y PESCADOS
- ESPECIALIDADES
- POSTRES

BEBIDAS

- REFRESCOS Y JUGOS
- CERVEZAS
- VINOS
- RONES Y BRANDYS
- VODKAS Y GINEBRAS
- COGÑAC
- WHISKYS
- CREMAS
- TEQUILAS

ISNUMOS DE ALIMENTOS


- ABARROTES
- FRUTAS Y VERDURAS
- CARNES
- LACTEOS
- PAN Y TORTILLAS
- MARISCOS Y PESCADOS

ISNUMOS DE BEBIDAS

- REFRESCOS Y JUGOS
- CERVEZAS
- VINOS
- RONES Y BRANDYS
- VODKAS Y GINEBRAS
- COGÑAC
- WHISKYS
- TEQUILAS



ALTA DE ARTÍCULOS (PLATILLOS Y BEBIDAS)

1. Presione **F1** (artículos) haga clic en  **ALTAS** (**Insertar**)
2. Seleccione la Familia (Alimentos o Bebidas) y el Departamento.



3. **CODIGO.** Teclee el de código del producto y **ENTER.** (este dato no es necesario).
4. **DESCRIPCION.** Escriba la descripción del producto y presione **ENTER.**

El sistema le mostrara la pantalla de alta de productos



EDICION DE PLATILLOS

FAMILIA / DEPARTAMENTO :
ALT F1 **ALIMENTOS**
ALT F2 **MARISCOS**

DESCRIPCION :
LANGOSTA AL VAPOR

COSTOS / PRECIOS :
COSTO : 159.172
IMPUESTO : 16.00 %
PRECIO NUEVO : **550.00**
PRECIO ACTIVO : 550.00
HOY 17-09-2012

MANEJO EN RECETAS :
CONT.NETO : 1.000
UNIDAD : PORC.

AREA PRODUCCION :
ALT F3 **COCINA**

DESCRIPCION CORTA :
LANGOSTA AL VAPOR

MENU TOUCH :
LANGOSTA 1 2 3 4
AL 5 6 7
VAPOR

ENVIAR A IMPRESOR :
1 2 3 4
5 6 7

IMAGEN :
LANGOSTA.JPG


ATRIBUTOS :
 ARTICULO PESADO
 PRECIO ABIERTO
 ARTICULO NEGATIVO (CUPON)
 POR TIEMPO
 AUTORIZACION
 ETIQUETA CARNICERIA
 DEFINIR PRODUCTO COMO DE ALTO COSTO
 DESACTIVAR PRODUCTO PARA VENTA
 NO PERMITIR DESCUENTO EN CAJA
 NO APLICA EN OFERTAS CALENDARIZADAS
 NO APLICA EN OFERTAS POR DEPARTAMENTO
 NO DIVIDIR ENTRE 1000 (ETIQ.DE CARNICERIA)
 MONITOREAR UNIDADES VENDIDAS EN CORTE Z
 NO MOSTRAR VARIANTES AUTOMATICAMENTE
 BASE PRODUCCION
 DESCRIPCION ABIERTA
 MANEJA OFERTAS CRUZADAS

DIVERSOS :
IEPS : 0.00 %
IMPSTO CRV : 0.00
GARANTIA : 0 DIAS

5. **COSTO.** Dato no editable ya que el costo lo determina la receta que se ingrese posteriormente, aun sin este dato el sistema le permite vender el producto.
6. **PRECIO NUEVO.** Confirme el precio de venta o modifíquelo en este campo



7. **ACTIVAR F12.** Si desea activar el precio en este momento haga clic en este icono. O después podrá correr un proceso para activar todos los precios nuevos.
8. Si son todos los datos que desea capturar haga clic en grabar o pulse la tecla **PÁGINA ABAJO.**
9. **Ahora deberá mandar estos productos a las cajas mediante el MODO PROTEGIDO.**

ATRIBUTOS ADICIONALES DE ARTICULOS

Además de los datos generales del artículo Usted podrá fijar diferentes atributos a los artículos. En seguida describimos estas opciones.

1. **ARTICULO PESADO.**
El peso de este artículo será leído de la báscula conectada a su PC
2. **PRECIO ABIERTO.**
El artículo no tendrá precio de venta fijo, Usted lo definirá en el PV (Punto de Venta)
3. **ARTICULO NEGATIVO (CUPON).**
El artículo se restará de la venta en vez de sumarse
4. **SERVICIO.**
El artículo no manejará inventario.
5. **POR TIEMPO.**
El artículo calculará el precio en base a tiempo, (Estacionamientos y billares)
6. **AUTORIZACION.**
Se requiere autorización gerencial para vender este artículo.
7. **DEFINIR PRODUCTO COMO DE ALTO COSTO.**
Podrá filtrar en ciertos reportes de ventas los productos que estén marcados aquí.
8. **DESACTIVAR PRODUCTO PARA VENTAS.**
9. **NO PERMITIR DESCUENTOS EN CAJA.**
10. **NO APLICA EN OFERTAS CALENDARIZADAS.**
11. **NO APLICA EN OFERTAS POR DEPARTAMENTO.**
12. **NO DIVIDOR ENTRE 1000 (ETIQUETAS DE CARNICERIA).**
Artículos etiquetados con la báscula de carnicería con precio fijo, por pieza.
13. **MONITOREAR UNIDADES VENDIDAS EN CORTESZ.**
14. **NO MOSTRAR VARIANTES AUTOMATICAMENTE.**
No mostrara las variantes automáticamente al marcar el articulo (restaurante).
15. **BASE PRODUCCION.**
Si es un producto que contenga receta, podrá convertirlo a producto terminado en el módulo de producción.
16. **DESCRIPCION ABIERTA.**
El cajero podrá capturar la descripción al momento de vender.
17. **MANEJAR OFERTAS CRUZADAS.**
Le permite ofertar ciertos productos condicionados a la venta de algún otro producto. (Ver sección de ofertas cruzadas)



DATOS ADICIONALES DE ARTICULOS

1. AREA DE PRODUCCIÓN.

Se refiere al almacén de donde se descontara este producto (Cocina o Bar)

2. DESCRIPCIÓN CORTA.

Esta descripción es la que aparece en el recibo de producción, Cocina o Bar. Algunos productos contienen descripciones muy largas y deberán ser abreviadas para que sean entendibles para el Cantinero o el Chef.

3. MENU TOUCH.

En caso de utilizar monitores touch screen, ajuste la descripción que aparecerá en el botón del monitor, posteriormente podrá en el módulo MENU TOUCH ajustar colores o sustituir el texto por una imagen. (Ver modulo MENU TOUCH).

4. ENVIAR A IMPRESOR.

Determina aquí a que impresor o impresores de producción enviara las comandas, la definición de que impresor corresponde a cada casilla se determinará en la caja de cobro.

Por ejemplo si decides usar el 3 para la cocina, en la caja de cobro ligaras el impresor 3 al controlador de dicho impresor.

5. IMAGEN.

Antes de determinar la imagen que aparecerá en el punto de venta deberá colocar la imagen en la siguiente ruta \\MRTIENDA\REGISTRO\IMAGEN\ART\ en formato jpg, guardando la proporción del recuadro

AREA PRODUCCION ALT F3 COCINA	HOY 17-09-2012 <input type="checkbox"/> COSTO EN DOLAR 	
DESCRIPCION CORTA LANGOSTA AL VAPOR	MENU TOUCH LANGOS TA AL VAPOR	ENVIAR A IMPRESOR: <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input checked="" type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 7
		DIVERSOS : IEPS : 0.00% IMPSTO CRV : 0.00 GARANTIA : 0 DIAS



ALTA DE INSUMOS



1. Presione **F1** (artículos) haga clic en **ALTAS** (**Insertar**)
2. Seleccione la Familia (Insumos Alimentos o Insumos Bebidas) y el Departamento.
3. **CODIGO**. Teclee el de código del producto y **ENTER**. (este dato no es aconsejable .
4. **DESCRIPCION**. Escriba la descripción del producto y presione **ENTER**.
5. **EXISTENCIA**. Si conoce la existencia puede alimentarla en este paso o podrá hacerlo posteriormente.

NUEVO INSUMO

CODIGO:

DESCRIPCION:

EXISTENCIA:

INS/ALIMENTOS
ABARROTES

El sistema le mostrara la pantalla de alta de productos

EDICION DE INSUMO

FAMILIA / DEPARTAMENTO :
ALT F1 **INS/BEBIDAS**
ALT F2 **RONES**

CODIGOS :
PLU :
ALTERNOS :

DESCRIPCION :
RON BACARDI SOLERA 750ML

UNIDAD DE COMPRA:
PRESENTACION :
PAQUETE :
UNIDAD :

COSTOS :
COSTO PIEZA :
COSTO BOT :
 COSTO EN DOLAR

MANEJO EN RECETAS:
CONT.NETO :
UNIDAD :

ATRIBUTOS:
 SERVICIO
 DEFINIR PRODUCTO COMO DE ALTO COSTO
 DESACTIVAR PRODUCTO PARA COMPRAS
 COSTO LIBRE
 NO PARTICIPA EN PARAMETRO 58 DE COMPRAS
 BASE PRODUCCION

IMAGEN

DIVERSOS :
IEPS :

MINIMO:
MAXIMO:



6. UNIDAD DE COMPRA.

- **PRESENTACION.** Se refiere a la presentación de compra del producto, cajas, bultos etc.
- **PAQUETE.** Cantidad de piezas de la caja o bulto etc.
- **UNIDAD.** Descripción de la unidad contenida en la caja, piezas, kilos, litros etc.

UNIDAD DE COMPRA:	
PRESENTACION :	PIEZA
PAQUETE :	1.00
UNIDAD :	BOT

- ## 7. COSTO.
- Precio de costo del producto, debe capturar el costo de la PRESENTACION, o sea la caja, bulto etc.

8. MANEJO EN RECETAS.

- **CONTENIDO NETO.** Contenido de la UNIDAD para el uso en recetas. Los valores recomendados son: kilos, gramos, litros, mililitros, piezas, onzas (licor). Es importante que el CONT. NETO sea el de la UNIDAD y no el de la PRESENTACION.

UNIDAD DE COMPRA:	
PRESENTACION :	PIEZA
PAQUETE :	1.00
UNIDAD :	BOT



MANEJO EN RECETAS:	
CONT.NETO :	33.330
UNIDAD :	OZ

Otro ejemplo valido del mismo insumo.

UNIDAD DE COMPRA:	
PRESENTACION :	CAJA
PAQUETE :	6.00
UNIDAD :	BOT



MANEJO EN RECETAS:	
CONT.NETO :	33.330
UNIDAD :	OZ

- ## 9. PÁGINA ABAJO.
- Para salvar la edición



MODULO DE RECETAS

Para poder dar de alta las recetas deberá primero tener dados de alta sus catálogos de productos e insumos.

1. Presione **F1** (artículos) y ubique en el catálogo el producto al que le va a asignar la receta.

		4	CAMARONES AL AJO	PORC.	60.302	PES	25.26 %	30.00%	238.70
		2221	CAMARONES BAJA	PORC.	58.592	PES	24.55 %	30.00%	238.70
			CAMARONES CASA BLANCA	PORC.	67.944	PES	113.25 %	0.00%	59.99

- 2.



3. Haga clic en o presione al mismo tiempo las teclas de Ctrl y la tecla R.
4. El sistema le mostrará la siguiente pantalla en donde podrá ver los insumos, marque los insumos que va a utilizar en la receta presionando la barra espaciadora. Los artículos seleccionados mostrarán una paloma verde a la izquierda. Para terminar la selección presione la tecla Enter. (Si omitió algún insumos solo vuelva a editar la receta y seleccione los insumos faltantes)

FILTROS									
F1	F2	F4	F5	BARRA	F6	F7	F8	F9	ENTER
🔍	🔍	🔍	🔍	✓	📄	✂️	🚫	👤	📄
BUSCAR	CODIGO	FAMILIA	DEPTOS	MARCAR	INSUMOS	LEE FILTRO	SIN FILTRO	RECETAS	TERMINAR
INSUMOS									
M	CODIGO	PRODUCTO	UNIDAD	COSTO	MON	EXISTEN			
<input checked="" type="checkbox"/>		CAMARON FRESCO CONG 41-50	KILO GRS	140.000	PES	30			
<input type="checkbox"/>		CAMARON FRESCO CONG U/15	KILO GRS	285.000	PES	0			
<input type="checkbox"/>		CAMISA AZUL CIELO	PIEZA	12.650	DOL	0			
<input type="checkbox"/>		CAMISA AZUL INDIGO TELA OXFORD	PIEZA	13.250	DOL	0			
<input type="checkbox"/>		CAMISA AZUL MARINO ALG/POL C/LOGO Y NOMB	PIEZA	12.500	DOL	0			
<input type="checkbox"/>		CAMISA BCA CUELLO DE PALOMA	PIEZA	0.000	PES	0			
<input type="checkbox"/>		CAMISA C/BCO MAN/CORTA C/LOGO Y NOMBR...	PIEZA	12.650	DOL	0			
<input type="checkbox"/>		CAMISOLA TELA 4S BEIGE	PIEZA	19.500	DOL	0			
<input type="checkbox"/>		CAMOTE	KILO GRS	13.000	PES	0			
<input type="checkbox"/>		CAMPANGE MOET CHANDON 750ML	PIEZA OZ	430.000	PES	0			
<input type="checkbox"/>		CAMPECHANO MESCLA	PORC. PORC.	1.127	PES	0			
<input type="checkbox"/>		CAMPESINO C/ESPECIES 50GR C/U	PORC. PZAS.	45.263	PES	0			
<input type="checkbox"/>		CAMPESINO NATURAL 50GR C/U	PORC. PZAS.	9.660	PES	0			

CAMARON FRESCO CONG 41-50 1,000 GRS

INS/ALIMENTOS *** MARISCOS



- Ahora el sistema le mostrará los insumos seleccionados sin cantidad, para ingresar la cantidad ubique con el cursor el insumo y presione la tecla Enter.

BARRA INS DEL F3 F4 F5 F6 F7 F11
DETALLAR RECETA AGREGAR ELIMINAR GUIA PREPARACION PRECIOS IMPORTAR RECETA EXPORTAR A EXCEL IMPRIMIR CANTIDAD FUJA SI/NO

CAMARONES AL AJO

Rec	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	IMPORTE	CANT FUJA
	VINO BCD. SECO STD. TOMAS GAL	2.000	OZ	0.960	1.92	
	AJO JUMBO	30.000	GRS	0.064	1.92	
	CAMARON FRESCO CONG U/15	180.000	GRS	0.265	47.70	
	ACEITE DE OLIVO EXT VIRGEN 3LT	0.000	ML	0.067	0.00	
	ARROZ EN COSTAL 100LBS	50.000	GRS.	0.006	0.30	
	PIMIENTA NEGRA MOLIDA 511GRS	3.000	GRS.	0.162	0.48	
	COMPLEM#7 TOTOPOS Y SALSA	1.000	PORC.	3.394	3.39	
	VEGETALES MIXTOS 20 PORCIONES			2.405	2.40	
	COMPLEM#2 PAN Y MANTEQUILLA			2.185	2.19	

CANTIDAD : 50.00 ML

PRECIO DE LIST... (% COSTO) COSTO
\$ 238.70 25.26 % \$ 60.30
IDEAL MAXIMO SUGERIDO
30.00 % 33.00 % \$ 201.01 RENDIMIENTO : 1.000 PORC.
\$ 60.30 x PORC.



Para macerar los Camarones se pela media cabeza de ajo, perfectamente limpia, y se hace pure con un triturador de ajo y bien se puede hacer con un tenedor... Se podria hacer en licuadora o en una moladora per se trata de no perder la humedad del ajo... bien... se adrega en un refractario amplio con aceite de olivo en proporcion de 50% y 50% mezclado con Aceite de maiz o bien de preferencia que sea de la marca oleico ya que se puede decir que es casi de olivo....

- Una vez terminada la selección salga del módulo con la tecla de Escape, no es necesario guardar la edición.
- Al ingresar la receta de un producto este se mostrará en el catálogo con un icono de un chef a la izquierda para una fácil ubicación de los productos con recetas.
- Recuerde que puede usar recetas dentro de una receta como lo muestra la pantalla anterior, en seguida le mostramos un ejemplo clásico de estos casos.

VEGETALES MIXTOS 20 PORCIONES						
Rec	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	IMPORTE	CANT FIJA
	BROCOLI EN MAZO	860.000	GRS.	0.025	21.09	
	CALABACITA BLANCA	600.000	GRS.	0.013	7.80	
	COLIFLOR PZA	860.000	GRS.	0.017	15.00	
	ZANAHORIA	600.000	GRS.	0.007	4.20	
PRECIO DE LIST..	(% COSTO)		COSTO			
\$ 48.09	5.00 %		\$ 48.09			
IDEAL	MAXIMO	SUGERIDO				
0.00 %	0.00 %	\$		RENDIMIENTO : 20.000 PORC.		
				\$ 2.40 x PORC.		

MODULOS ADICIONALES



Dentro del módulo de RECETAS encontrará herramientas adicionales que le ayudaran en la edición de las mismas.

1. **BARRA DETALLAR RECETA.** Para observar una receta contenida dentro de otra receta solo ubíquela con el cursor y presione la tecla BARRA ESPACIADORA.
2. **INS. AGREGAR.** Entrará al catálogo de insumos para seleccionarlos.
3. **DEL. ELIMINAR.** Eliminar un insumo de la receta.
4. **GUÍA DE PREPARACION.** Le permite editar un cuadro de texto en donde podrá capturar la preparación del platillo a modo de recetario.

PRECIOS. Le permite editar el precio de venta y el costo ideal y máximo del platillo. El costo ideal le permitirá al sistema recomendarle los precios ideales al público así como emitir alarmas de los productos que han excedido el costo ideal.



CAMARONES AL AJO
PRECIO DE LISTA

COSTO x PORC. : IMPUESTO :

PRECIO :

MARGEN :

OFERTA :

COMISION :

COSTO IDEAL :

MAXIMO :

Precio Ideal al 30.00 %
83.00


Precio Activo
238.70

Historico Reciente de Cambios :

FECHA	HORA	DURACION	PRECIO	USUARIO
-------	------	----------	--------	---------

5. IMPORTAR RECETAS. Le permite importar una receta ligada a otro producto similar para evitar capturarla completa, una vez importada podrá modificarla.

Para importar una receta de de alta primero el producto, ubíquelo en el menú de productos y

presione Ctrl + R. al aparecer la ventana de recetas presione F5  , del catálogo de insumos que aparece ahora en fondo azul, seleccione el producto que contiene la receta a copiar, el sistema le pedirá que confirme si desea copiar ingredientes, acepte la petición. Ha quedado copiada la receta, ahora si es necesario agregue o sustituya insumos.

