



ACTIVAR MODALIDAD RESTAURANTE

Desde MWA ingrese al menú **CONFIGURAR** y seleccione la opción **MODALIDAD RESTAURANTE**



Esta modalidad quedara definida en el sistema hasta que Usted la cambie manualmente

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

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 de de alta las familias y después edítelas con **F1**, desactive el casillero **ENVIAR AL PUNTO DE VENTA** (en su caso).

A screenshot of a software window titled 'EDITAR FAMILIA'. The window has a black header with the title in yellow. Below the header, there are several input fields and checkboxes. The 'NOMBRE' field contains 'ALIMENTOS'. The 'COMISION VENTA' field contains '0.00%'. There are two checkboxes: 'ENVIAR AL PUNTO DE VENTA' which is checked, and 'GASTOS' which is unchecked. At the bottom, the 'COSTO AFECTADO X:' field contains 'INS/ALIMENTOS' and has a dropdown arrow on the right.

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:

F1

 HORARIO PERMITIDO

EDICION DE DEPARTAMENTO

NOMBRE :

FOODSTAMP

VALIDAR EXISTENCIA

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

CARACTER RECIBO :

COMISION VENTA :

VARIANTE DE CONJUNTO :

EDAD MINIMA REQUERIDA :

DESCUENTOS EN CAJA

BLOQUEAR DESCUENTO EN CAJA CON F9

MÁXIMO DESCUENTO :

IMPUESTOS

GRAVADO AL 16%

GRAVADO AL 0%

IMPRIMIR EN COLOR ROJO AL CANTAR

- **Foodstamp: (exclusivo USA).**
 - **Validar existencia:** El sistema validará que no se pueda vender más que la existencia.
 - **Seguimiento exprés:** Los artículos del departamento podrán ser inventariados en forma rápida desde la caja.
 - **Carácter recibo:** Carácter que aparecerá al lado derecho en el recibo de venta.
 - **Comisión de venta:** Definir el porcentaje de comisión al vendedor.
 - **Variantes en conjunto:** defina el grupo de variantes *con/sin* a usar. (restaurantes).
 - **Edad mínima requerida:** Podrá restringir la venta de productos a menores de edad.
 - **Impuestos:** definir la tasa de impuesto del departamento.
 - **Bloquear el descuento** en la caja de estos productos.
 - **Definir el descuento máximo.**
 - **Imprimir en color rojo al cantar.** Todos los artículos de este departamento se imprimirán en color rojo en las impresoras de producción. (solo impresores con esta capacidad)
5. Termine con la tecla de **Escape**



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 INEBRAS
- COGÑAC
- WHISKYS
- CREMAS
- TEQUILAS

ISNUMOS DE ALIMENTOS

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

ISNUMOS DE BEBIDAS

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



NUEVO PLATILLO

CODIGO :

DESCRIPCION :

ALIMENTOS
JUGOS Y FRUTAS

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

El sistema le mostrara la pantalla de alta de productos



EDICION DE PLATILLOS

F1 ELEMENTO MATRIZ F2 VARIANTES F3 NOTAS F4 PRECIOS F7 PAQUETES F9 ARTICULO COMPLEMEN F10 DATOS EXTRAS F11 AVISO EN LINEA PGDN GUARDAR EDICION CTRL-F12 OFERTA ESPECIAL

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

DESCRIPCION :
LANGOSTA AL VAPOR

CODIGOS :
PLU :
ALTERN0 :

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

COSTOS / PRECIOS :
COSTO :
IMPUESTO :
PRECIO NUEVO :
PRECIO ACTIVO :
HOY 17-09-2012
 COSTO EN DOLAR 

IMAGEN
LANGOSTA.JPG


MANEJO EN RECETAS :
CONT. NETO :
UNIDAD :

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

DIVERSOS :
IEPS :
IMPSTO CRV :
GARANTIA :

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 y se puede usar como cupones de regalo.

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 módulo 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  F12 ACTIVAR	
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

VARIANTES

Las variantes le permiten definir al mesero el tipo de preparación o termino que llevaran los productos. Estas variantes aparecerán abajo del producto en el recibo de producción o la pantalla de producción

#	PRODUCTO	#	PRODUCTO	#	PRODUCTO
1	CODORNIZ RANCHERA NO QUESO — END : ADMINTRADOR	1	HUEVOS RANCHEROS NO MORRON 1 HUEVOS A LA MEXICANA NO CEBOLLA 1 JUGO DE NARANAJA CHI 1 JUGO DE MANZANA CH. — END : ADMINTRADOR	1	LANGOSTA THERMIDOR A LA PLANCHA 1 FILET MIGNON CHABERT MEDIA ROJA NO VEGETALES 1 SOL 1 SOL 1 TECATE LIGHT — END : ADMINTRADOR

Existen dos tipos de variantes:

- VARIANTES SENCILLAS

VARIANTES : FILET MIGNON CHABERT				
BIEN COCIDA	3/4	ROJA	MEDIA ROJA	MEDIO
NO PAPA	EXTRA CREMA	NO VEGETALES	EXTRA VEGETALES *** RECETA ***	E S P E C I A L
TEXTO 1	TEXTO 2	TEXTO 3	TEXTO 4	MODIFICADOR CON / SIN

- VARIANTES EN CONJUNTO. También llamadas VARIANTES CON/SIN estas variantes le permiten hacer un listado de modificadores que podrá ligar a los artículos por departamento

FILET MIGNON CHABERT		
CON	SIN	VARIANTE
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	AJO
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	CEBOLLA
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	CHILE
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	PIMIENTA
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	SAL
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	SALSA



variantes regularmente se usan para determinar en producción el tipo de elaboración de los tragos o platillos, aunque pueden tener un precio de venta y ligarles una receta para que al seleccionarlas incrementen el precio del producto y descuenten del inventario una receta, como veremos más adelante.

También es importante que sepa que podrá determinar las variantes de un platillo o bebida y ligarlas posteriormente a todo un departamento, con lo que se ahorrara la captura de variantes por platillo individual. Como le mostraremos más adelante

1. Para asociar una receta a la variante presione F1 y seleccione del catálogo la receta a asociar. (muy útil en bebidas preparadas). Ejemplo:

BACARDI AÑEJO							
OBL	VARIANTES	G	PRECIO	CANTAR (opos)	RECETA	COSTO	IMAGEN ACTIVADA
	CAMPECHANO		0.00		CAMPECHANO MEZCLA	1.13	
	PINTADO		0.00		PINTADO MEZCLA	0.30	
	JUGO DE NARANJA		0.00		JUGO DE NARANJA MEZCLA	2.07	
	DERECHO		0.00			0.00	
	AGUA MINERAL		0.00		AGUA MINERAL MEZCLA	3.92	
	COCA PISTOLA		0.00		COCA PISTOLA MEZCLA	1.09	
	COCA DIETA BOTE		0.00		COCA DIETA MEZCLA	4.86	
	JUGO DE NARANJA		0.00		JUGO DE NARANJA MEZCLA	2.07	
	JUGO DE PIÑA		0.00		JUGO DE PIÑA MEZCLA	1.92	
	COCA Y MINERAL		0.00		COMPLE#1 BOT.COCA Y MINERAL	23.07	
	JUGO PIÑA 1LT		0.00		COMPLE#4 JUGO PIÑA 1LT	8.47	
	JUGO NARANJA 1L		0.00		COMPLE#3 JUGO NARANJA 1LT	9.13	
	COCA BOTE		0.00		COCA BOTE MEZCLA	3.77	



ALTA DE VARIANTES

Entre al catálogo de productos (F1), seleccione el producto al que le va a agregar variantes y presione Enter, al aparecer la hoja de edición del producto presione F2 VARIANTES, presiona la tecla insertar y escriba el nombre de la variante.

CARNE ASADA TAMPIQUEÑA							
OBL	VARIANTES	G	PRECIO	CANTAR (opos)	RECETA	COSTO	IMAGEN ACTIVADA
✓	BIEN COCIDA		0.00			0.00	
✓	3/4		0.00			0.00	
✓	ROJA		0.00			0.00	
✓	MEDIA ROJA		0.00			0.00	
✓	MEDIO		0.00			0.00	
	NO PAPA		0.00			0.00	
	EXTRA CREMA		0.00			0.00	
	NO VEGETALES		0.00			0.00	
	EXTRA VEGETALES		19.00		COMPLEM#9 VEGETALES CHABERT ...	6.47	

Si desea asignar un precio a la variante estando en la variante deseada presione ENTER, en el cuadro de edición podrá asignar el precio a cobrar.

APARTADOS CON VENCIMIENTO DEL 01-09-2009 AL 20-09-2012									
M	FECHA	FOLIO APARTADO	CLIENTE	FECHA VENCIMIE...	DIAS VENCIDO	TOTAL APARTADO	TOTAL ABONOS	SALDO	T
	31-10-2009	0	DIANA LOPEZ	...	31-10-2009	1,055 DIAS	400.00	200.00	200.00
	19-01-2010	0	RAFAEL SUAREZ LOPEZ	...	20-01-2010	974 DIAS	102.00	62.50	39.50
	28-04-2010	1	RAFAEL GATELL LLARENA	...	28-04-2010	876 DIAS	362.50	300.00	62.50
	19-05-2010	2	RAMON BRETADO	...	19-05-2010	855 DIAS	450.00	50.00	400.00
	24-10-2011	3	RAUL VELASCO	...	24-10-2011	332 DIAS	600.00	200.00	400.00



VARIANTES CON/SIN O VARIANTES EN CONJUNTO.

También llamadas VARIANTES CON/SIN estas variantes le permiten hacer un listado de modificadores que podrá ligar a los artículos por departamento

FILET MIGNON CHABERT		
CON	SIN	VARIANTE
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	AJO
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	CEBOLLA
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CHILE
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	PIMIENTA
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	SAL
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	SALSA

Para dar de alta las variantes en conjunto ingrese al módulo de **ARTICULOS (F1)**
CATALOGOS **VARIANTES EN CONJUNTO.**

Para agregar variantes solo presione INSERTAR, seleccione el *grupo y escriba el nombre de la variante.

El *grupo de variantes le permitirá ligar cada grupo a uno o varios departamentos. Por ejemplo, podrá tener un grupo A para alimentos y un grupo B para bebidas.

GRUPO	CONCEPTO
A	AJO
A	CEBOLLA
A	CHILE

GRUPO : VARIANTE :



LIGAR VARIANTES A UN DEPARTAMENTO

Para asignar el grupo de variantes en conjunto a un departamento entre a **CATALOGOS FAMILIAS Y DEPARTAMENTOS** seleccione el departamento y edítelo con **F1**, marque el casillero **VARIANTES EN CONJUNTO** con la letra del grupo deseado.

SEGUIMIENTO EXPRESS :	0	0=N/A, 1=TODO, 2=SELECTIVO	<input type="checkbox"/> GRAVADO AL 0%
CARACTER RECIBO :			
COMISION VENTA :	0.00%		
VARIANTE DE CONJUNTO :	A		
EDAD MINIMA REQUERIDA :	0		

VARIANTES CON RECETA LIGADA

Asociar recetas le resulta sumamente útil en ciertos casos.

Le explicare con un ejemplo clásico en los bares. Por ejemplo cuando desean descontar los insumos de los mezcladores de las bebidas.

Ejemplo: BACARDI

Este producto se puede preparar de diferentes maneras, derecho, con coca, campechano, pintado etc.

Para evitar dar de alta el producto varias veces usamos las variantes con recetas ligadas.

Las recetas llevaran el mezclador y esta receta se podrá usar en otros productos ya que es el mismo preparado cambiando únicamente el producto principal.

Le recomendamos dar de alta en la familia de INSUMO DE ALIMENTOS un departamento PREPARADOS en donde podrá dar de alta este tipo de recetas

CAMPECHANO MEZCLA						
Rec	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	IMPORTE	CANT FIJA
	AGUA DE GENETICO	60.000	ML.	0.000	0.00	
	JARABE COCA COLA	235.000	ML.	0.005	1.12	

Para asociar recetas a las variantes, primero de de alta las recetas.

1. Ingrese al catálogo de productos (F1) y busque el producto al que le va a ligar las recetas asociadas.
2. Presione **ENTER** para editarlo y **F2 VARIANTES**.
3. Ubique la variante a la que le va a asociar la receta y presione **F1 ASOCIAR VARIANTE**.
4. posicione el cursor en la receta y presione la tecla **ENTER**.

OBL	VARIANTES	G	PRECIO	CANTAR (opos)	RECETA	COSTO	IMAGEN ACTIVADA
	CAMPECHANO		0.00		CAMPECHANO MEZCLA	1.13	
	PINTADO		0.00		PINTADO MEZCLA	0.30	
	JUGO DE NARANJA		0.00		JUGO DE NARANJA MEZCLA	2.07	
	DERECHO		0.00			0.00	
	AGUA MINERAL		0.00		AGUA MINERAL MEZCLA	3.92	
	COCA PISTOLA		0.00		COCA PISTOLA MEZCLA	1.09	
	COCA DIETA BOTE		0.00		COCA DIETA MEZCLA	4.86	
	JUGO DE NARANJA		0.00		JUGO DE NARANJA MEZCLA	2.07	
	JUGO DE PIÑA		0.00		JUGO DE PIÑA MEZCLA	1.92	
	COCA Y MINERAL		0.00		COMPLE#1 BOT.COCA Y MINERAL	23.07	
	JUGO PIÑA 1LT		0.00		COMPLE#4 JUGO PIÑA 1LT	8.47	
	JUGO NARANJA 1L		0.00		COMPLE#3 JUGO NARANJA 1LT	9.13	
	COCA BOTE		0.00		COCA BOTE MEZCLA	3.77	

COPIAR VARIANTES A UN DEPARTAMENTO

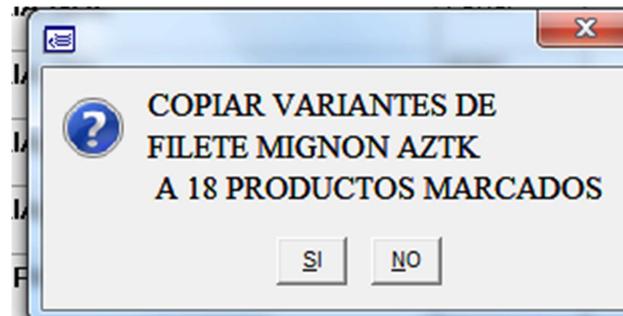
Para agilizar la captura de las variantes podrá asignar variantes a un platillo o bebida y copiar estas a todos los productos de un departamento.

1. Capture las variantes de un producto, por ejemplo **FILETE MIGÑON**.
2. Ahora desde el mismo catálogo de productos aplique un filtro al departamento que desea ligarle las variantes del **FILETE MIGÑON**, para esto haga clic en **F4 FAMILIAS** seleccione la familia **ALIMENTOS** y después **F5 DEPARTAMENTOS**, seleccione el departamento de **CARNES**, una vez filtrados los productos del departamento de

carnes, márquelos con el icono



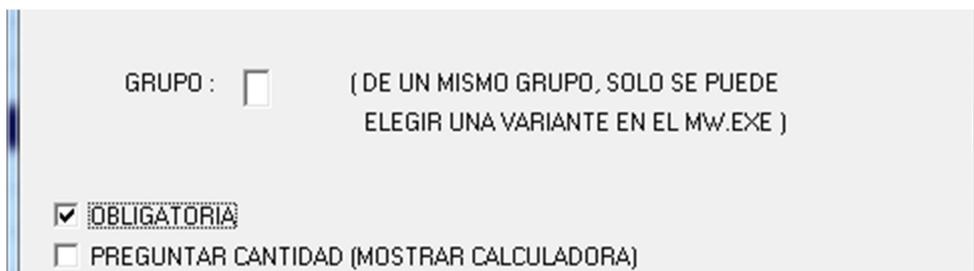
3. Ahora haga clic en: **UTILERIAS ASIGNAR CAMBIOS ESPECIALES A PRODUCTOS MARCADOS COPIAR VARIANTES DE UN PRODUCTO**.
4. El sistema le mostrará el catálogo de productos, seleccione el producto al que le asigno las variantes, **FILETE MIGÑON**. Y márquelo con la **BARRA ESPACIADORA**, debe aparecer una paloma verde a la izquierda.
5. Haga clic en el icono **TERMINAR o ENTER** y confirme que desea copia las variantes.



VARIANTES OBLIGATORIAS

Es posible forzar la selección de ciertas variantes y a la vez determinar cuántas de estas variantes obligadas será necesario elegir para poder proseguir con la captura.

Para configurar esta opción presione Enter estando en la variante que desea volver obligatoria y marque el cuadro de OBLIGATORIA, haga lo mismo con las demás variantes que desea forzar.



Ahora defina el número de variantes que desea obligar a capturar.

Salga de la edición de la variante y presione F10 VARIANTES OBLIGADAS, teclee la cantidad de variables de asignación forzosa.

INS

ALTAS

DEL

ELIMINAR

F1

ASOCIAR RECETA

F5

QUITAR RECETA

F8

VARIANTE DE GRUPO : A

F9

IMPORTAR VARIANTES

F10

VARIANTES OBLIGADAS: 1

F12

SUB-MENU DE VARIANTES

NEW YORK STEAK (AZTECA)

OBL	VARIANTES	G	PRECIO	CANTAR <small>(opos)</small>	RECETA	COSTO	IMAGEN ACTIVADA
	BIEN COCIDA					0.00	
	3/4					0.00	
	ROJA					0.00	
	MEDIA ROJA					0.00	
	MEDIO					0.00	
	NO PAPA					0.00	
	

VARIANTES OBLIGADAS :
 MINIMO : 1



Si desea agrupar variantes para poder obligar a elegir de dos grupos distintos, agrúpelas al editar la variante.

GRUPO : (DE UN MISMO GRUPO, SOLO SE PUEDE ELEGIR UNA VARIANTE EN EL MW.EXE)

OBLIGATORIA

SUB-MENU DE VARIANTES

Los sub-menús de variantes le permiten asociar variantes a un botón. O sea que al presentar el recuadro de variantes en el punto de venta, y seleccionar esta se mostrará otra pantalla con las variantes asociadas a su sub-menú.
Por ejemplo.

Variante principal: **TERMINO**

Sub variantes: **¾, TERMINO MEDIO, BIEN COCIDA**

CUIDADO. al usar esta opción deberá teclear dos botones en vez de uno, úsela solo cuando tenga demasiadas variantes y las quiera ordenar.

CONFIGURACION

1. Una vez dada de alta la variante principal edítela con la tecla de ENTER y marque el recuadro APLICA SUB-MENU DE VARIANTES Y grabe la edición con un ENTER
2. Entre a la opción de SUB-MENU DE VARIANTES y de de alta las variantes asociadas.

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 necesario).
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

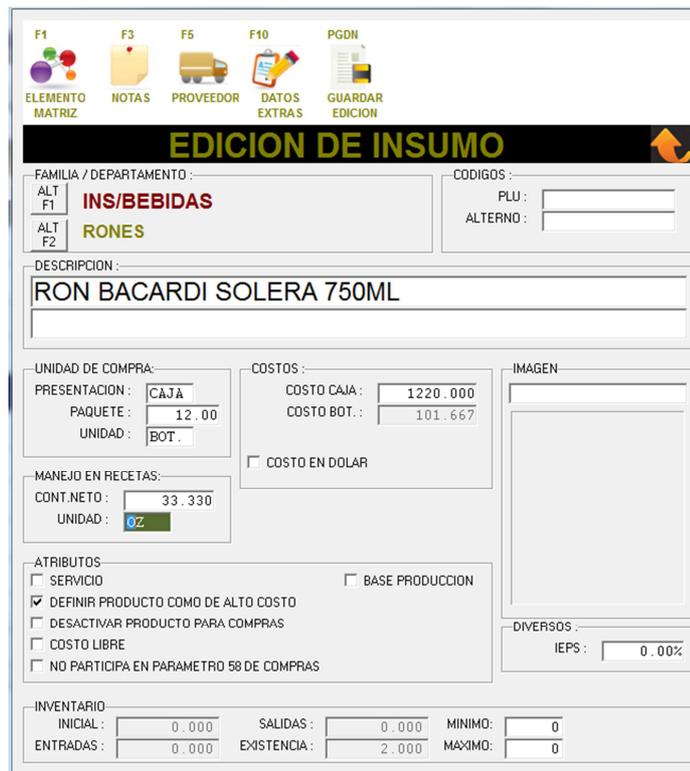
CODIGO:

DESCRIPCION:

EXISTENCIA:

INS/ALIMENTOS
ABARROTES

El sistema le mostrara la pantalla de alta de productos



EDICION DE INSUMO

F1 ELEMENTO MATRIZ F3 NOTAS F5 PROVEEDOR F10 DATOS EXTRAS PGDN GUARDAR EDICION

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

CODIGOS:
 PLU:
 ALTERNO:

DESCRIPCION:

UNIDAD DE COMPRA:
 PRESENTACION: CAJA
 PAQUETE: 12.00
 UNIDAD: BOT.

COSTOS:
 COSTO CAJA: 1220.000
 COSTO BOT.: 101.667
 COSTO EN DOLAR

IMAGEN:

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

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

DIVERSOS:
 IEPS: 0.00%

INVENTARIO:
 INICIAL: 0.000 SALIDAS: 0.000 MINIMO: 0
 ENTRADAS: 0.000 EXISTENCIA: 2.000 MAXIMO: 0

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 :	CAJA
PAQUETE :	12.00
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 :	CAJA
PAQUETE :	12.00
UNIDAD :	BOT.



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

9. **PÁGINA ABAJO.** Para salvar la edición

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. SERVICIO.

El artículo no manejará inventario.

2. DEFINIR PRODUCTO COMO DE ALTO COSTO.

Podrá filtrar en ciertos reportes de ventas los productos que estén marcados aquí.

3. DESACTIVAR PRODUCTO PARA LAS COMPRAS.

4. BASE PRODUCCION.

Si es un producto que contenga receta, podrá convertirlo a producto terminado en el módulo de producción.

5. COSTO LIBRE.

Se podrá modificar el costo en compras aunque el usuario tenga prohibido modificar costos.

6. 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

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. Haga clic en  o presione al mismo tiempo las teclas de Ctrl y la tecla R.
3. 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	265.000	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.	9.560	PES	0			

CAMARON FRESCO CONG 41-50 1,000 GRS

INS/ALIMENTOS *** MARISCOS

1

4. 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


CAMARONES AL AJO

Rec	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	IMPORTE	CANT FIJA
	VINO BCD. SECO STO. 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: ML

PRECIO DE LIST... (% COSTO)

\$ 238.70 25.26 %

IDEAL MAXIMO SUGERIDO

30.00 % 33.00 % \$ 201.01

COSTO

\$ 60.30

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....

5. Una vez terminada la selección salga del módulo con la tecla de Escape, no es necesario guardar la edición.
6. 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.
7. 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.



CAMARONES AL AJO
PRECIO DE LISTA

COSTO x PORC. : 63.635 IMPUESTO : 16.00 %

PRECIO : **239.00**

MARGEN : 299.1706 %

OFERTA : 0.00 %

COMISION : 0.00 %

COSTO IDEAL : 30.00 %

MAXIMO : 33.00 %

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.

Menú Touch



MENU TOUCH

El menú touch le permite utilizar textos o gráficos para definir el nombre del grupo o platillo, también puede en caso de usar texto definir el color de cada botón.

Puede definir hasta 8 diferentes menús para utilizar en diferentes puntos de venta (bar o restaurante), o diferentes horarios (desayunos, comidas, cenas).

Usted puede configurar dos tipos de Menú Touch, el sencillo y el extendido, dependiendo del giro del negocio.

MENÚ TOUCH SENCILLO

- 18 Grupos por página
- 24 platillos por página

MrChef

MENÚ TOUCH EXTENDIDO

- 18 Grupos fijos
- 50 platillos por página

MENU TOUCH SENCILLO

FAVORITOS 	NUEVO	 BEBIDA NIÑOS	 BUFFETE	 CARNES
 CHILAQUILES	 COMIDA NIÑOS	 COMIDA VEGETARIAN	 DESAYUNO NIÑOS	ENTRE- MES
 BURRITOS	 CEREALES	 HUEVOS Y OMELETES	 LICUADOS MALTEADAS	 JUGOS Y FRUTAS
 HOT CAKES	 PESCADOS	 MARISCOS	 CUPON	 GET AWAY
zFAVORITOSa		 1	 varia	 1
 JUGO CH.	 JUGO CH.	 TEA	 COFFEE	 TODO
 A LA MEXICANA	 HUEVOS RANCHEROS	 HOT CAKES	 PLATO DE FRUTAS	
 PAN DULCE	 CHILAQUILES	 TECATE	 TECATE LIGHT	
 MARGARITA	 THERMIDOR	 FILETE MIGNON	 COMBINACION	
 KAHLÚA	 ALAJO	 FILETE VERACRUZ	 FILETE PEZ ESPADA	
 HAMBURGUESA	 SOL	 7	 8	 9
 BACARDI BLANCO	 NIEVE	 4	 5	 6
 %	 0	 1	 2	 3
 Cobrar	 C	 SALIR	 Cobrar	



Configuración del menú touch

AGREGAR GRUPOS

1. Desde el menú principal de Mrtienda, presione F5 o clic en MENU TOUCH
2. Presione la tecla Insertar para crear los grupos que desea usar (CARNES, POSTRES, ETC). Cada grupo se ubicará consecutivamente, pero posteriormente puede cambiarlo de posición.

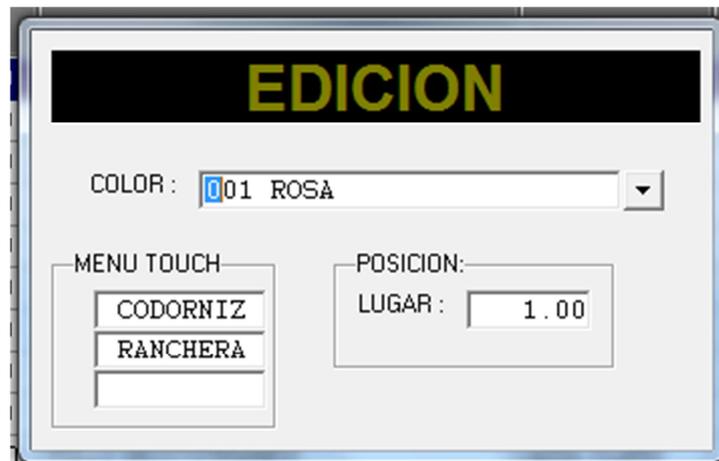


3. Al dar de alta el grupo defina como quiere que aparezca en el botón que mostrará el touch (si va a utilizar imagen este paso no es necesario).



AGREGAR ARTICULOS POR DEPARTAMENTO

1. Ubique el cursor en el grupo al que desea agregar productos y presione la tecla **ENTER**
2. Presione la tecla **INSERTAR**, cuando aparezca el catálogo de productos realice un filtro departamental (refiérase a la sección de **FILTROS** para mayor información) seleccione la **familia (F5)** y el **departamento (F4)** que desea agregar y márkuelos todos con el icono  , puede marcar o desmarcar productos individualmente con la barra espaciadora
3. Una vez terminada la selección presione la tecla **ENTER** para terminar.
4. Si desea agregar otro departamento al mismo grupo repita la operación. recuerde que puede agregar productos individualmente.
5. Si va a utilizar texto para la descripción de producto le recomendamos editar con un **ENTER** el producto para ajustar el texto dentro del botón. En este paso también podrá seleccionar el color del botón y cambiar el producto de posición.



6. Si desea observar un previo del menú touch haga clic en

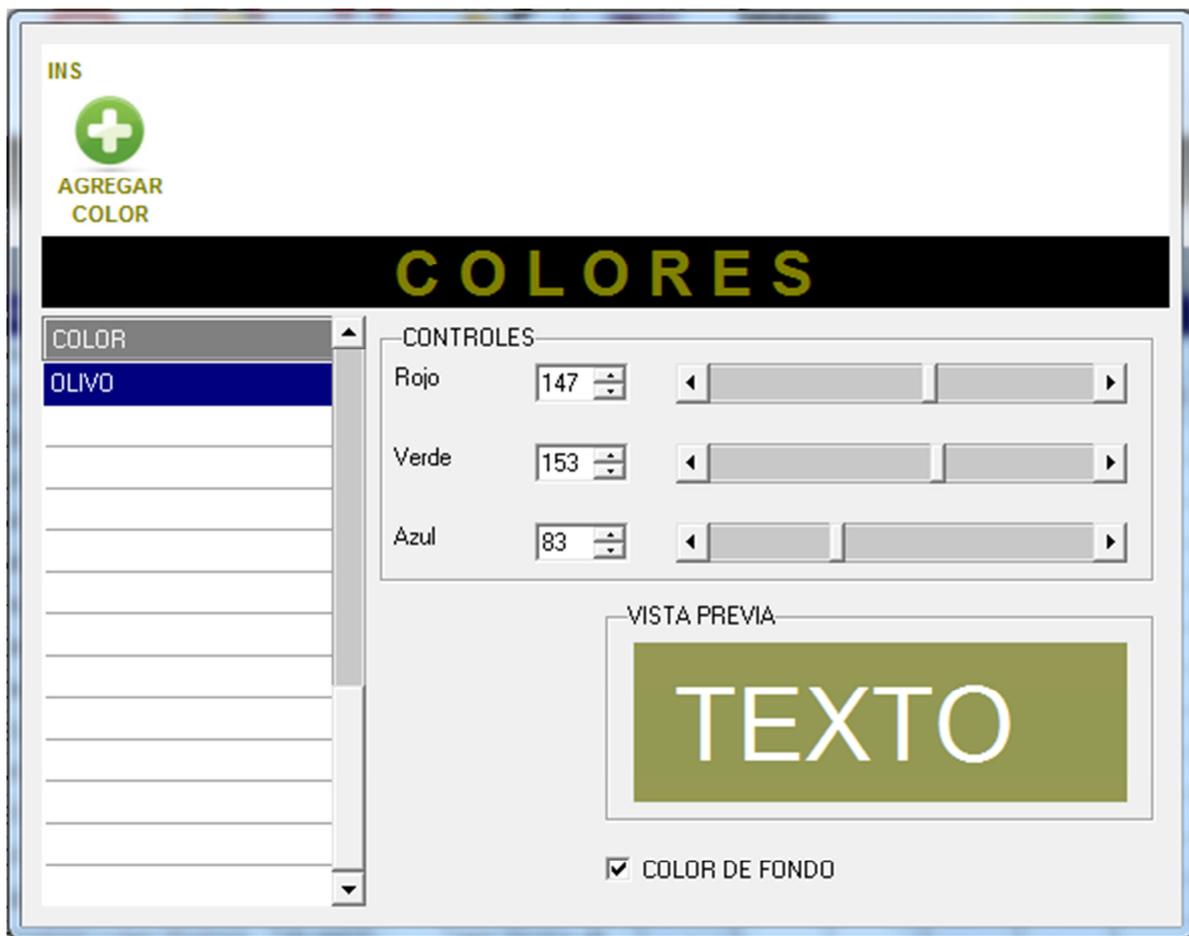
Catálogo de colores

Para crear su propio catálogo de colores ingrese al módulo MENU TOUCH y haga clic en el



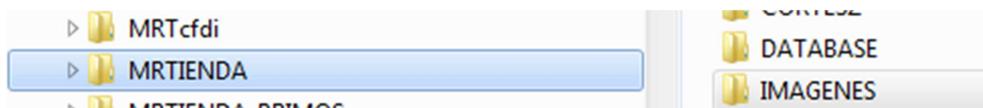
Presione la tecla INSERTAR, escriba el nombre del nuevo color y usando las barras cree el color deseado.

Para terminar solo presione la tecla de ESCAPE



Imágenes

Las imágenes deben de copiarse dentro de un directorio, de preferencia del servidor. Si es necesario dentro de la carpeta Mrtienda cree un directorio IMÁGENES.



DEFINIR LA UNIDAD Y RUTA DE IMAGENES

1. Deberá definir la ruta en donde desea guardar las, haga clic en el menú **CONFIGURAR** y seleccione la opción **RUTAS DE ACCESO**.
2. En el campo **IMAGENES**, asigne la unidad y la carpeta en donde guardara las imágenes como lo muestra la siguiente gráfica.

WEBSERVE :	<input type="text"/>	▼
IMAGENES :	<input type="text" value="C:\MRTIENDA\IMAGENES\"/>	▼
MONITOREO CUENTAS PENDIENTES :	<input type="checkbox"/>	▼

El formato recomendado es **JPG** y la resolución puede ir de **72 a 300 DPI**.

Enseguida representamos las plantillas que debe usar para las imágenes no importa el tamaño sino la proporción.

MENU SENCILLO

GRUPO	PRODUCTO
	

MENU EXTENDIDO

GRUPO	PRODUCTO
	

LIGAR IMÁGENES EN EL MENU TOUCH (GRUPOS)

Para ligar imágenes a los botones, entre al módulo **MENÚ TOUCH**, seleccione el grupo y presione **F4 ASOCIAR IMAGEN**.

Busque el nombre del archivo y selecciónelo.

LIGAR IMÁGENES EN EL MENU TOUCH (PRODUCTOS)

Para ligar imágenes a los botones, entre al módulo **MENÚ TOUCH**, seleccione el grupo y presione **ENTER**, seleccione el producto y presione **F4 ASOCIAR IMAGEN**. Busque el nombre del archivo y selecciónelo.

