

Planificación de Datos

¿Cómo hago para gestionar mi almacén, para controlar el stock de los productos?

Para poder realizar el control de stock, debe tener en cuenta antes de nada que el control de stock se realizará directamente sobre los Artículos de Almacén y nunca sobre los productos creados en Platos de la carta. Para la creación de artículos debe entrar en Almacén → Artículos.

Luego existe una relación entre los platos de la carta y los artículos de almacén, para que indirectamente podamos controlar las existencias de los ingredientes que salen en cada plato. Por ejemplo, directamente no podremos saber cuántos "Bacalao a la bilbaína" tenemos en almacén, entre otras cosas porque no existirá como tal en el almacén, pero podremos indicarle al programa que sus ingredientes son Bacalao, Sal, Pimienta,... y que porción de cada uno lleva el plato. Para realizar esta relación entre platos de la carta y los artículos de almacén debemos entrar en Carta → Escandallos, donde tendremos que seleccionar el plato que vamos a escandallar y luego agregar los ingredientes (artículos de almacén) que lo componen. Cada vez que se agreguemos un artículo, nos pedirá la porción respecto a la unidad de medida que llevará el plato. Si vamos a añadir sal, pues la unidad será el kilo y la porción será respecto al kilo, con lo que si queremos añadir 20 gramos de sal, habrá que indicarle como porción 0.020

Tengo un bar de copas, ¿cómo puedo controlar las botellas de las copas que vendo, además de trabajar de una manera rápida?

Con un ejemplo lo verá mejor:

- ✓ Dar de alta en **Almacén → Artículos**, la botella del combinado, es decir, le asignamos un código, le indicamos a que grupo pertenece (podemos tener un grupo COMPRAS, para todas las botellas de almacén). Lo llamamos **Botella JB**, y el precio PVP, sería el de la posible venta de la botella completa.
- ✓ Dar de alta en **Carta → Platos**, la copa o combinado propiamente dicho, es decir, le asignamos otro código distinto al de la botella, para la copa. Le decimos que pertenece por ejemplo al grupo de combinados, y lo llamamos **JB**. Como precio PVP le asignamos el de la copa. Podremos asignarle un **Grupo de Enlace** (por ejemplo el de refrescos) que será mostrado en pantalla automáticamente al seleccionar este combinado.
- ✓ En Carta → Escandallos, seleccionamos en Tipo de Trabajo : Escandallos de platos, y en Plato, seleccionamos la copa de JB, es decir, el que aparezca como **JB**.
- ✓ A continuación, arriba le damos al "librito", para añadir un artículo a ese escandallo, y entonces nos aparece la lista de artículos, y buscamos la Botella JB, y le damos a la "V" de validar o al botón "seleccionar". Entonces nos aparece una pantalla como de una calculadora, y entonces le indicamos la porción a la que corresponde la copa (por ejemplo si en una botella entran 6 copas, pues dividimos 1 entre 6, y le indicaríamos como porción 0.16).
- ✓ Salimos de la pantalla, bien con la "crucecita" que hay en la esquina superior derecha, o con el icono de la "puertecilla".

- ✓ Entonces cada vez que vendamos la copa de JB, nos restará esa porción de la botella. Realmente la resta del almacén la hace cuando se realice el Cierre de Caja del día.

¿Cómo hago para crear un menú y que el camarero pueda indicar lo que el cliente quiere del menú, para así prepararlo en cocina?

Para poder trabajar con menús, será necesario tener por una parte los platos de la carta que formarán las distintas opciones del menú, y además tendrá que entrar en Carta → Platos y crear el menú. Para ello, asignamos un nuevo código, pero en la parte derecha donde se le indica el tipo, debe seleccionar Menú de la Casa. Tras asignar el grupo donde desea que aparezca en ventas, le introduce un nombre a dicho menú (es importante que si quiere que le aparezca el menú en formato de botones, no comience el nombre ni con "M" ni con "L"). En la pestaña de Visual le puede marcar la casilla de No detallar en factura, si desea que en la factura del cliente no aparezcan los platos del menú, sólo el nombre del menú. Y en la pestaña de precios le asignará el importe de venta del menú en cuestión.

Tras esto, tendremos que asignarle al menú las opciones que tendrá el cliente de elegir, para hacer esto entre en Carta → Menús, seleccione el Menú en la parte superior y luego usando el botón de Nuevo (agregar) iremos añadiendo los distintos platos que compondrán dicho menú. Una vez que estén todos los platos, simplemente con salir de la pantalla, ya estará almacenado.

En la venta, al marcar el menú, aparecerá el nombre del menú con el importe correspondiente y en la parte derecha de la pantalla tendremos que ir marcando los platos que el cliente decide tomar. Una vez elegidos todos, no podemos olvidarnos de pulsar sobre la "puertecita" para indicar que finalice el menú, y así poder seguir introduciendo productos con su importe correspondiente.

¿Puedo dejar algún plato del menú pendiente de elegir (por ejemplo el postre)?

Sí, debe crear un Plato de la Carta que se llame ">>PENDIENTE", a continuación debe acceder a Carta → Menús, seleccionar el menú y agregar el plato de la carta ">>PENDIENTE".

De ésta manera cuando vendamos el menú, tendremos todos los platos que puede elegir el cliente y además el plato ">>PENDIENTE". Entonces, puede marcar el primer plato, el segundo plato y pulsar luego sobre el ">>PENDIENTE". Cuando el cliente se decida, "pinchamos" sobre el plato ">>PENDIENTE" de la cuenta del cliente y nos pedirá automáticamente que marquemos lo que le falte al cliente por pedir.

¿Como puedo trabajar en mi heladería correctamente con los helados para que los sabores puedan aparecer en la impresora de cocina?

En el tema de los sabores, siempre que la idea sea elegirlos para que los puedan preparar correctamente, y no nos haga falta que aparezca luego en la cuenta del cliente, pues se pueden crear como notas a cocina. Para crear éstas notas, nos creamos un grupo de sabores, y en Configura → Notas a Cocina, creamos todos los sabores. Luego simplemente en los helados (serán platos de la carta o artículos) le asignamos como grupo de enlace el grupo de los sabores, de manera que cada vez que marcamos en venta un helado, nos aparezcan los sabores para elegir y que aparezcan en las impresoras de cocina para su correcta preparación.

Para el caso de que influyan los sabores en el precio, entonces no pueden crearse como notas a cocina, han de ser creados como artículos de almacén son el importe de cada sabor, y aparecerán en la cuenta que le entrega al cliente.

Otro caso que se usa mucho, es que habrá precios dependiendo simplemente del número de sabores o de bolas de helado que tenga. Para esto se usa frecuentemente la opción de crear un menú indicando que es helado pero entre [] se indica el número de sabores o bolas a elegir. Y así tiene un precio asignado según el número de bolas y además no le va a permitir elegir más bolas de la cuenta.

¿Como puedo hacer para que los camareros normales no puedan hacer ninguna modificación, pero haya un empleado que sí pueda hacer devoluciones y otras operaciones delicadas?

Para distinguir las operaciones que pueden hacer los empleados/camareros, será muy aconsejable primeramente que se le asignen claves secretas (password) para que así no pueda un empleado hacerse pasar por otro y adquirir sus permisos. Ahora habrá que definir los permisos de cada empleado, para ellos en la ficha de los camareros (Configura → Camareros) existen unas pestañas de permisos donde activaremos aquellos que nos interesen. Los más importantes quizás sean los de permitir la apertura de cajón, las devoluciones y el cobro de tickets y facturas.

¿Podemos tener mesas que se cobre a un precio y otras mesas a otro precio?

Por supuesto, en el programa cada producto tiene posibilidad de tener 4 precios distintos, y entonces luego podemos asignar a un salón concreto una de las 4 tarifas. Es decir, en Configura → Salones, en los datos de cada salón podemos indicar en Activar Precio Nr. La tarifa que deseemos (1,2,3 ó 4). Así, podemos tener salones con tarifas distintas. Pero además podemos también aplicar tarifas concreta a cada mesa, para hacerlo por mesa individualmente, debe entrar en Configura → Salones y luego entrar en el Diseño del salón, y haciendo click con el botón derecho de cada mesa podemos asignar un nivel (tarifa) de precios determinada.

¿El diseño del salón lo puedo ajustar a criterio del cliente?

Puede crear distintos salones, y que se ajusten al local del cliente. Esto lo hacemos desde el diseño de salones en Configura → Salones y pulsando sobre un botón de la parte superior que indica Diseño. Desde ahí puede añadir o quitar mesas, cambiar el fondo del salón, crear separadores de sala, e incluso incorporar detalles de decoración.

Deseo que el iva en los tickets de barra sea incluido, pero en las mesas se le sume, de manera que en la mesa se está cobrando el importe de barra más el iva. ¿Puedo hacerlo?

Claro, para eso debe entrar en Configura → Impuestos y en la casilla que dice "Aplicar los impuestos a las facturas de mesas" debe seleccionar la opción de Añadido para que le sume el impuesto a los precios que los artículos tienen en su ficha. Si no deja cambiar ésta opción es porque tiene ventas pendientes, por lo que será necesario realizar un cierre de caja antes.

¿Cómo le indico a cada producto el iva correspondiente, para que así en la factura de mesa me cuadren los distintos tipos de iva?

Para asignar el impuesto a cada producto, desde su ficha (o sea, en Almacen → Artículos o en Carta → Platos) en la pestaña de Precios tiene una casilla para indicar el iva de ventas, esos tipos que aparecen serán los que estén creados en los Parámetros → Impuestos (primera columna).

Si los clientes de una mesa se cambian a otra, porque prefieren otra mesa mejor situada o por cualquier otro motivo, ¿cómo le puedo indicar al programa que la cuenta suya pase a la nueva?

Muy sencillo, solo hay que entrar en la cuenta (mesa) que están, y teclear el número de la mesa a la que se quieren cambiar y pulsar el botón MESA (F5) y entonces si la mesa destino está libre nos preguntará si deseamos cambiar allí.

Es muy habitual que en mi cafetería se sienten en una mesa un grupo de personas y a la hora de pagar cada uno vaya pagando conforme abandona la mesa, ¿lo puedo hacer?

Sí, además es bastante sencillo. Cuando tenemos en una mesa una cuenta de varias personas, y te va a pagar uno de ellos lo que ha consumido porque se va, entonces debe ir a la pestaña de O.Cobros de la parte derecha de ventas, y pulsar sobre la División de Comandas ("tijeras"), tras lo cual nos preguntará si deseamos dividir la cuenta. Cuando aceptemos la operación, simplemente vamos marcando sobre la cuenta los productos que ha consumido, y entonces irán apareciendo en la parte inferior (Nueva Comanda). Una vez hayamos marcado los productos que va a pagar, se le daría directamente al botón de CAJA y nos preguntará si deseamos realizar el pago parcial.

Necesitaría poder dividir el importe de una mesa entre el número de comensales.

Para ello procedemos a realizar una división de comanda, es decir, estando en la cuenta (mesa), pulsamos el botón de División de Comanda (icono "tijeras" de la pestaña O.Cobros) y cuando tengamos en la parte inferior izquierda la Nueva Mesa, pulsamos sobre el visor de Total (ventana donde informa del TOTAL de la cuenta), y entonces nos preguntará si deseamos realizar la división de la cuenta entre el número de comensales, y luego pedirá que le digamos el número de comensales. Si se había informado ya a la mesa de los comensales, mostrará de forma automática el número de comensales de la mesa.

¿Puedo hacer que al abrir una mesa se le cargue un importe automáticamente?

Es una opción que se utiliza actualmente en muchos restaurantes. Para que el programa realice ese cargo en mesa automático, solo hay que marcar en Configura → Parámetros → Mesas la casilla Obligación de indicar el número de comensales al abrir mesa. Y también hay que crear un artículo de almacén con el código 999994, al cual le pondremos el precio que deseamos cargar por persona.

Entonces, al abrir mesa e indicar los comensales que la ocuparán, realizará el cargo de ese artículo por cada comensal.

Me gustaría poder cargar un ticket que se ha consumido en barra a una mesa, ¿puedo?

Para cargar un ticket de barra en mesa, lo que debe usted hacer es finalizar el ticket de barra (cobrarlo por CAJA, aunque no se cobre en ese momento), luego abrir la mesa donde se va a sentar el cliente, teclear el número que tiene el ticket de barra que se emitió y pulsar sobre el botón de IMPRESIÓN DE TICKET (F4) y entonces nos aparece una pantalla de Cargar Ticket en Mesa con el ticket emitido. Si aceptamos realizará el cargo en la mesa y por tanto quedará ahora pendiente de cobrarse ese importe en la cuenta de la mesa.

¿Puedo hacer una factura de compra de varios albaranes?

Sí, una vez que tengamos varios albaranes de compra realizados (se hacen en Almacén → Compras) de un mismo proveedor y quiera generar una factura que englobe varios de esos albaranes, debe entrar en la opción de Pago de Facturas que está en las Compras de Almacén, seleccionar el proveedor, asignar un número de factura y fecha, marcar la casilla de Alfanumérico, y entonces tendrá que ir haciendo doble click sobre los albaranes a facturas y se irán pasando a la derecha. Una vez que todos los que deseamos facturar juntos estén en la parte derecha, aceptamos la pantalla y listo.

¿Cómo puedo actualizar el stock de mis artículos?

También se suele llamar regularización de stock o inventario, es para modificar directamente las existencias de los artículos (ya sea por una revisión que se ha hecho sobre los artículos, o porque queramos meter el stock inicial del establecimiento). Dicha opción la tiene en Almacén → Inventario, y debe seleccionar en la parte superior la opción Grabar Reales y aceptar. Entonces aparecerá una lista de todos los artículos de almacén, donde en la columna de stock le muestra el stock que tiene en el programa, y en la columna de Real le debe indicar las existencias que quiere asignar.

Cuando actualice todos los artículos que desee, y salir de esa pantalla, para que se graben definitivamente esas existencias tiene que elegir en Trabajo la opción de Actualizar, y si acepta le pedirá confirmación para realizar la operación, tras lo cual si confirma le avisará que se ha realizado la actualización con éxito.

¿Cómo puedo hacer que el programa me avise del cambio que hay que darle al cliente cuando paga?

implemente en vez de darle directamente al botón de CAJA, teclee primero el importe que entrega el cliente y luego pulse el botón de CAJA y entonces informa del cambio a devolver. También se puede obligar a que los cajeros siempre tengan que teclear lo que les entrega el cliente antes de cobrar, y así siempre tendremos la seguridad de que el programa informa del cambio. Para activar esto, debe acceder a Configura → Parámetros y marcar la casilla Obligación de indicar el efectivo entregado por el cliente.

¿Puedo hacer devolución de un ticket?

Para poder hacer una devolución directa de un ticket de venta, debes teclear el número del ticket a devolver y pulsar el botón DEVOL que hay en la pestaña de Varios de la pantalla de ventas. Aparecerá el ticket en pantalla para que comprobemos que es ese el que deseamos devolver, y si aceptamos la pantalla, realizará un ticket de abono del inicial.

¿Cómo hago para eliminar un artículo del ticket que estoy haciendo?

Si el cajero tiene permiso de devoluciones sólo tiene que seleccionar la línea y pulsar la C de borrado, o también podría hacerlo tecleando: `-[nº unidades a quitar]+ * + [codigo de artículo] + [ENTER o botón PLU]`. Por ejemplo: `-1*25+ ENTER`, quitaría una unidad del artículo 25.