**Glossário**

|  |  |
| --- | --- |
| **Palavras** | **Descrição** |
| **Comanda** | Onde o funcionário responsável pelo atendimento ao cliente faz as anotações. Na comanda se encontra as informações do pedido do cliente e o preço total a pagar e as observações por exemplo:   * Produto sem algum ingrediente, por exemplo: * Cebola |
| **Gestão de produtos** | Organização de itens utilizados para construção e elaboração dos pratos pedido pelo cliente. |
| **Gestão Financeira** | Análise feita sobre a área financeira do estabelecimento, tendo o foco informar se está tendo um bom retorno financeiro.  Nele podemos encontrar:   * Faturamento * Despesas * Lucro   Gastos específicos, exemplo:   * Produtos de Limpeza * Reposição de pratos ou itens que foram quebrados * Gasto geral com Açougue * Gasto geral com Hortifruti. * Desperdício de alimentos. * Break dos funcionários. * Gasto com almoço |
| **Controle de delivery** | Informações detalhadas sobre entregas feitas pelos motoboys, informando:   * Valor do pedido. * Gasto com combustível. * Troco * Forma de pagamento. * Tempo gasto com a entrega. |
| **Controle de viagem** | Informações detalhadas a respeito das viagens onde o cliente busca o pedido:   * Forma de pagamento. * Valor do pedido. * Tempo de espera. |
| **Break** | Intervalo dado aos funcionários para que possam fazer o horário de almoço e até mesmo poder descansar. |
| **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** | **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |