

Elementos que se contabilizan automáticamente al terminar el día

Elemento
Piezas de carne para hamburguesa (arrachera)
Alitas de pollo
Salchicha
Bollo para hamburguesa
Pan para hotdog

Elementos que se contabilizan manualmente al terminar el día

Elemento
Lechuga
Lata de piña
Chorizo
Queso
Jamón
Jitomate
Papa
Jícama
Zanahoria
Lechuga
Cebolla
Salsa tipo maggi
Salsa BBQ
Mayonesa
Salsa Valentina
Salsa Inglesa
Aceite
Mostaza

Catsup
Tajin
Chipotle
Platos
Servilletas
Papel aluminio
Cubiertos
Bolsas (biodegradables)

Alimentos que se ofrecen

Alimento	Tipo	Costo (pesos)
Alitas	Diabla Adobo Tamarindo Habanero	\$40 la orden
Hamburguesa	Sencilla Hawaiana	\$45
Chorizo		\$35
Hot Dogs		\$25
Papas a la Francesa	Orden Extra*	\$25 la orden *\$10 si es extra en otro alimento (menor cantidad de papas que la orden)

Descripción:

Los elementos que serán procesados de forma automática al final del día se determinará por las órdenes vendidas, las cuales descontarán de la base de datos los elementos que corresponden a la orden pedida. Si es el caso de 2 hamburguesas serán eliminados 2 panes y sus respectivos ingredientes según el tipo de hamburguesa pedida, de la base de datos.

Existirá una opción extra en la cual nuestro cliente puede corregir elementos/ingredientes eliminados o que sean necesarios de eliminar por posibles accidentes con dichos elementos, como puede ser pan caído al suelo, derrame de alguna salsa. etc.

Respecto a los elementos que deben de ser contabilizados manualmente por el empleado, éste podrá actualizar los elementos consumidos en su totalidad y también que se ha ocupado de cada uno.

Estos elementos son los que se utilizan como condimentos fundamentales en la preparación de los productos como lo son salsas, verdura y consumibles como mayonesa y mostaza. Para poder hacer un conteo adecuado de lo consumido y restante en inventario se tomará una escala de unidades y fracciones, como puede ser, por ejemplo, se usó dos lechugas y media de las tres existentes, por lo que el usuario contará con media en almacén.

Y, para los frascos de salsa, piña, etc, se usará igual de fracciones, teniendo de 1 a 5 quintos de lo existente en ellos.

En ambas opciones el sistema será actualizado con el consumo material y al final del día se hará una lista con la suma de los ingresos según las órdenes vendidas.

Un punto extra es el de la realización de un cálculo para obtener las ganancias de la venta en la semana, donde se verá con las ventas de los elementos en las órdenes vs los gastos de compra de los ingredientes (dato obtenido de la base de datos)

Ventas y ganancias:

El día inicia con 100 para cambios, el cual será restado de la suma total final de la semana. Por lo tanto, para obtener la ganancia se obtiene a base de descontar la inversión aplicada a los ingredientes y elementos extra (desechables etc), y se obtendrá la información de lo que sobra en inventario y así no comprar dichos elementos, así posteriormente se descuenta el sueldo del trabajador y el sobrante, se considera ganancia neta.

Registro de venta:

Como parte de la contabilidad se llevará un registro de ventas a fin de poder hacer un estudio de mercado y ver que se venda más y las fechas, esto es por requisito del cliente. Se mostrará un listado con en forma de tabla que menciona cuánto se vendió de cierto alimento, y lo desglosa según el tipo de alimento.

Ejemplo:

Día sábado 2 de mayo de 2020

Alimento	Tipo	Cantidad pedido	Con papas	Total con papas	Cantidad Total Vendido
Alitas	Diabla	3	1	7	15
	Adobo	2	0		
	Tamarindo	5	4		
	Habanero	5	2		
Hamburguesa	Sencilla	3	2	4	8
	Hawaiana	5	2		
Chorizo		3	1	1	3
Hot Dogs		8	0	0	8
Papas a la Francesa	Orden	9	No aplica	No aplica	9

Una forma rápida de sacar el total vendido a partir de esa tabla sería el siguiente:

Alimento	Total con papas	Cantidad Total Vendido x Precio de orden	Venta Sin contar las papas extra
Alitas	7	15*40	\$600
Hamburguesa	4	8*45	\$360
Chorizo	1	3*35	\$105
Hot Dogs	0	8*25	\$200
Papas a la Francesa	No aplica	9*25	\$225
	Suma=12	Total sin papas extra:	\$1490
	papas extra x precio = 12*10	Total papas extra:	\$120
		Total	\$1610

Se sacan las ganancias de cada producto [órdenes vendidas]x[precio por orden] y luego se hace la suma de cada resultado.

Posteriormente se suma la cantidad de productos vendidos con papas y se multiplica por 10 (costo de papas extra) y se suma al total obtenido en el paso anterior