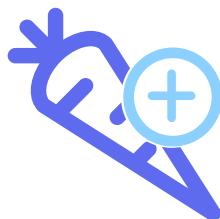


MANUAL GESTIONA TU INVENTARIO



GESTIONA TU INVENTARIO

INSUMOS / INGREDIENTES



Para agregar un nuevo ingrediente debes acceder desde el menú principal y elegir **"administración"**.

¿ Que acciones realizarás ?

 Operación

En esta sección podrás abrir nuevas cuentas, tomar órdenes a comensales, dividir y juntar mesas, hacer cancelaciones, descuentos y cobrar en caja.

 Administración

Monitorea todas las entradas y salidas de efectivo y productos, Haz cortes de caja, compras a proveedores, registra nuevos productos y promociones.

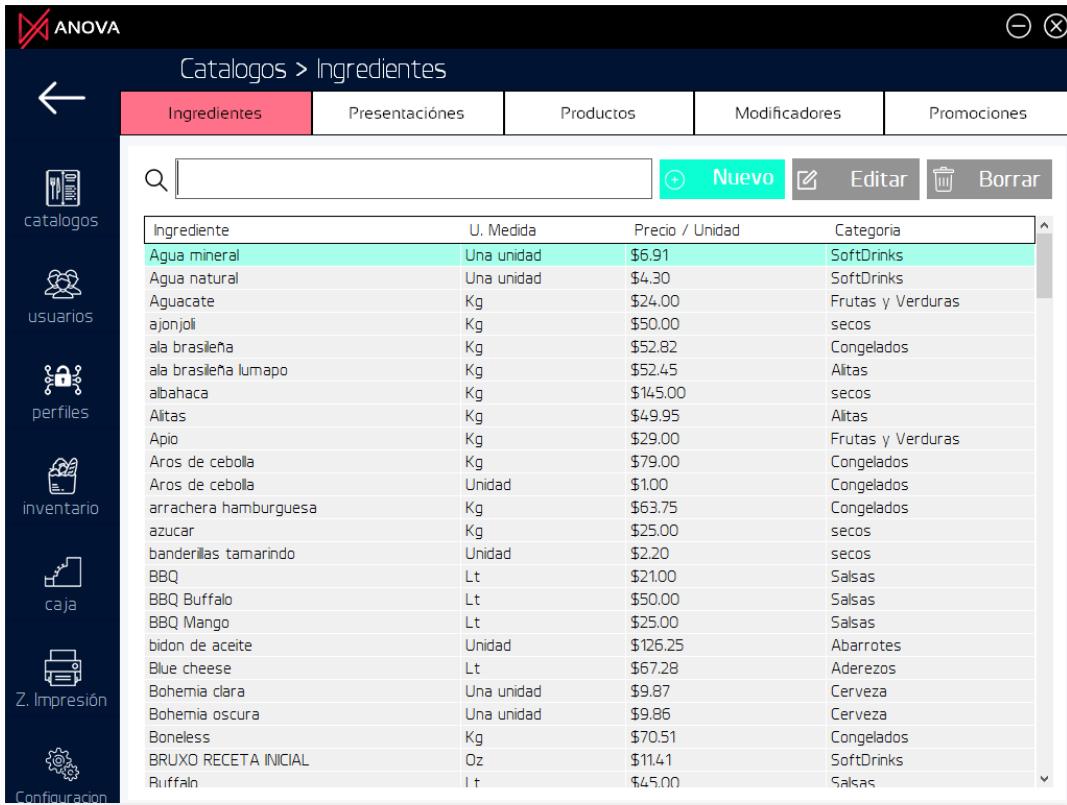
 Reportes

Vea un resumen de las finanzas de su restaurante en tiempo real y visualice cómo se comportan las ventas analiza tus inventarios, descubre si hay faltantes y da seguimiento a las cancelaciones y descuentos.

← Regresar



- Posteriormente seleccionar “**ingredientes**” de la parte superior y a continuación dar click en el botón “**Nuevo**”.



The screenshot shows the ANOVA software interface with the title "Catalogos > Ingredientes". The left sidebar has icons for Catalogos, Usuarios, Perfiles, Inventario, Caja, Z. Impresión, and Configuración. The main area has tabs for Ingredientes (which is selected and highlighted in red), Presentaciones, Productos, Modificadores, and Promociones. Below the tabs is a search bar and a row of buttons: Nuevo (New), Editar (Edit), and Borrar (Delete). A large table lists various ingredients with their details:

Ingrediente	U. Medida	Precio / Unidad	Categoría
Agua mineral	Una unidad	\$6.91	SoftDrinks
Agua natural	Una unidad	\$4.30	SoftDrinks
Aguacate	Kg	\$24.00	Frutas y Verduras
ajonjoli	Kg	\$50.00	secos
ala brasileña	Kg	\$52.82	Congelados
ala brasileña lumapo	Kg	\$52.45	Altas
albahaca	Kg	\$145.00	secos
Alitas	Kg	\$49.95	Altas
Apio	Kg	\$29.00	Frutas y Verduras
Aros de cebolla	Kg	\$79.00	Congelados
Aros de cebolla	Unidad	\$1.00	Congelados
arrachera hamburguesa	Kg	\$63.75	Congelados
azucar	Kg	\$25.00	secos
banderillas tamarindo	Unidad	\$2.20	secos
BBQ	Lt	\$21.00	Salsas
BBQ Buffalo	Lt	\$50.00	Salsas
BBQ Mango	Lt	\$25.00	Salsas
bidon de aceite	Unidad	\$126.25	Abarrotes
Blue cheese	Lt	\$67.28	Aderezos
Bohemia clara	Una unidad	\$9.87	Cerveza
Bohemia oscura	Una unidad	\$9.86	Cerveza
Boneless	Kg	\$70.51	Congelados
BRUXO RECETA INICIAL	Oz	\$11.41	SoftDrinks
Riffahn	L t	\$45.00	Salsas

Determine los ingredientes y/o insumos que conforman sus platillos.

Los ingredientes o Insumos son todos los artículos que el restaurante compra para después venderlos transformados en exquisitas recetas o simplemente venderlos tal como se compran.

Para agregar un nuevo ingrediente presiona 'Nuevo' y registra la siguiente información:



Nuevo Ingrediente

Categoría [Nueva categoría](#)

Nombre

Unidad de Medida

Precio / unidad

[Cancelar](#) [Guardar y registrar otro ingrediente](#) [Guardar y cerrar](#)

CATEGORÍA

Las categorías agrupan los ingredientes que pertenecen a una determinada clasificación. Ejemplo: Verduras, Frutas, Abarrotes, Carnicería, etc. Después, las categorías se pueden filtrar para obtener un fácil acceso a los ingredientes.

Para agregar una nueva categoría presiona Nueva categoría y escribe el nombre de la categoría que necesitas.



Nueva categoría de ingredientes

Nombre

[Cancelar](#) [Agregar](#)



NOMBRE

- Agrega el nombre del ingrediente.
- Ejemplo: Jitomate Cherry, Queso Gouda, Pan para Hamburguesa, etc.

UNIDAD DE MEDIDA

Selecciona la unidad de medida en la que se porciona el ingrediente que se está agregando.
Ejemplo: El jitomate utiliza porciones medidas en Kg.

PRECIO

Agrega el costo del ingrediente, costo por unidad. Ejemplo:

1 Kg. Queso Gouda = 91 pesos.

1 Pza. Cerveza Corona = 9.85 pesos.

1 L. Salsa pomodoro = 45 pesos.

Ingredientes				
Presentaciones				
Productos				
<input type="text"/>	<input type="button" value="Nuevo"/>	<input type="button" value="Editar"/>	<input type="button" value="Borrar"/>	
Ingrediente	U. Medida	Precio / Unidad	Categoría	
Carne para Hamburguesa	Unidad	\$13.00	Congelados	
Cebolla	Kg	\$8.00	Frutas y verduras	
Pan p/hamburguesa	Unidad	\$2.50	ABARROTES	
Papa Gajo	Kg	\$18.00	Congelados	
Papas a la francesa	Kg	\$12.00	Congelados	
Queso Gouda	Kg	\$91.00	Cremeria	
Tomate	Kg	\$9.50	Frutas y verduras	

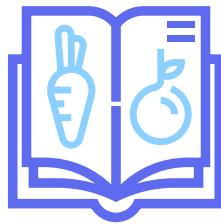
NOTA:

La lista de ingredientes se puede ordenar en forma ascendente o descendente dando un clic sobre algún de sus columnas

Los Ingredientes se pueden editar, selecciona el ingrediente, presiona editar y nuevamente llena la información solicitada.

Cualquier ingrediente se puede eliminar de la lista, selecciona el ingrediente y después borrar, el ingrediente ya no aparecerá después de aceptar el dialogo de confirmación.

RECETAS



Si la opción seleccionada para el seguimiento en inventario es si, el sistema habilitara una nueva ventana de configuración para el control del inventario y la siguiente pregunta es:
¿Crear insumo con el mismo nombre del producto?

SI

Seleccionando esta opción se puede convertir un producto en un ingrediente, esta opción se ve con singularidad ya que hay productos que se venden tal cual se compran, por lo tanto, cuando se selecciona esta opción se crea un atajo para convertir el producto en un ingrediente al mismo tiempo y queda automáticamente ligado el ingrediente al producto.



Ejemplo:

Producto (COCA-COLA 355ml)

Ingrediente (COCA-COLA 355ml)

Para este caso, el ingrediente y el producto son la misma cosa, solo selecciona una categoría y agrega su costo por unidad de la misma forma en la que se agrega un ingrediente

Nuevo Producto

Seguimiento en inventario

¿Crear insumo con el mismo nombre del producto?

Al crear un insumo con el mismo nombre del producto se descontara una unidad de este insumo al momento de ser vendido, a su vez este producto/insumo podrá formar parte de la receta de otros productos.

Si No, se compone de otros insumos

Categoría: REFRESCOS

Ingrediente: COCA COLA 355ML

Porción: Unidad

Costo / unidad: 9.5

[Cancelar](#) [Siguiente ➔](#)

NO, SE COMPONE DE OTROS INSUMOS

Al seleccionar esta opción, se pueden crear las recetas de los productos, ligando uno o varios ingredientes, selecciona los ingredientes y con la flecha que se encuentra al centro de esta ventana,

mueve el ingrediente para que forme parte de la receta, antes tendrás que definir la porción.

Elije los ingredientes que estás interesado en inventariar con su correspondiente porción y cada que el producto se venda, los ingredientes se descargaran automáticamente del inventario.

Ejemplo:

Producto: Omelette de queso

Ingredientes:

0.06 kg de Huevo

0.10 kg de Queso manchego

 **Nuevo Producto**
Seguimiento en inventario
¿Crear insumo con el mismo nombre del producto?

Al crear un insumo con el mismo nombre del producto se descuentará una unidad de este insumo al momento de ser vendido, a su vez este producto/insumo podrá formar parte de la receta de otros productos.

Si No, se compone de otros insumos


[Agregar ingrediente](#)

LISTA DE INGREDIENTES

- Jitomate Bola
- Coliflor
- Aguacate
- Pimiento Morón

Producto compuesto por los siguientes ingredientes.

PORCIÓN	INGREDIENTE AGREGADO
0.1	Queso Manchego
0.06	HUEVO

Cancelar **Siguiente** 



COMPRAS DE INSUMOS



Para acceder a esta opción es necesario ingresar desde el menú principal en la opción “**Administración**” y posteriormente selecciona “**Inventario**” ubicado del lado izquierdo, finalmente da click en “**Compras de insumos**”.

The screenshot shows the ANOVA software interface. The top navigation bar includes the ANOVA logo, a search bar, and user icons. The main title "Inventario" is displayed above a sidebar menu. The sidebar menu lists several options: "catalogos", "usuarios", "perfiles", "inventario" (which is highlighted in blue), "caja", "Z. Impresión", and "Configuración". The main content area is titled "Selecciona un módulo" and contains three blue buttons with icons and labels: "Registro de mermas" (with a trash bin icon), "Compras de Insumos" (with a shopping cart icon), and "Conteo físico de productos" (with a shelf icon).



Todos los ingredientes o insumos comprados tendrán que pasar por esta sección si se quiere llevar un control adecuado del inventario.

Las compras de insumos es la entrada de materia prima para la producción, como activo, debe cuidarse y registrase cada movimiento.

Para registrar una compra, se tendrá que registrar con que proveedor se está comprando, ingresar la fecha de compra y la fecha en la que entra al inventario, además tus ingredientes se pueden buscar por la categoría a la que corresponden y si se tienen hechas presentaciones podrás agregar la compra en sus diferentes muestras, necesitas agregar la cantidad y mover la compra con la flecha hacia el resumen de compras, también podrás cambiar los precios si es necesario y una vez que des enviar el sistema sumara tus compras al inventario.

Compras

Proveedor [Agregar proveedor](#)

Fecha de la Compra

Fecha de entrada en Inventario

Referencia

Categoría

Insumo	Presentación	Cantidad	Total
Camaron 50-50	Kg	0	\$0.00
Polo	Kg	0	\$0.00
Res	Kg	0	\$0.00
Pubc	Kg	0	\$0.00
Mix vegetales	Porcion	0	\$0.00
Pasta Noodles	grs	0	\$0.00

Resumen de la compra

Insumo	Presentación	Cantidad	Total

Total: \$0.00

Descontar efectivo de caja





PRESENTACIONES



Una presentación es una muestra de un ingrediente con una unidad de medida distinta. Una presentación posteriormente facilita las funciones de compras y de inventarios dentro del sistema.

Ejemplo: Se ingresa al sistema el ingrediente “Limón” con unidad de medida en “kg” y un precio de \$9.5 por kg, sin embargo para el restaurante puede ser más fácil contabilizar el “Limón” por cajas.

Por lo tanto se puede crear una presentación con el nombre de “Caja de Limón” de 22 kg de peso.

Ejemplo 2: Se ingresa al sistema el ingrediente “Cerveza Nacional” y la unidad de medida en “Unidad” y un precio de 11.66 por unidad. El restaurante, sin embargo, compra dicho artículo por cartones de 24 unidades, por lo tanto la nueva presentación será un cartón de cerveza nacional con 24 unidades del insumo cerveza nacional.



Para agregar una presentación es necesaria la siguiente información:

Nombre de la presentación.

Elegir el insumo o ingrediente que se convertirá en una presentación.

Agregar unidad de medida de la presentación.

Nueva Presentacion

Nombre	Caja de limon
Insumo	Limon
Cantidad	22.00 Kg

NOTA:

1. La lista de presentaciones se puede ordenar en forma ascendente o descendente dando un clic sobre alguna de sus columnas.

2.- Cualquier presentación se puede editar, selecciona la presentación, presiona editar y nuevamente llene la información solicitada.

3.- La presentación se puede eliminar, únicamente selecciona la presentación y después borrar, ya no aparecerá en la lista después de aceptar el dialogo de confirmación.



REGISTRO DE MERMAS



Se sabe que en los restaurantes existen desperdicios o mermas, debido a un error en la cocción de la carne o por una mala rotación de los ingredientes, por la razón que sea, se necesita llevar un control y registró de esas mermas.

Para registrar una merma será necesario identificar el ingrediente y agregar la cantidad que se desperdió para después pasarlo con la flecha hacia el resumen de mermas, una vez que se de enviar, el sistema modificará el inventario y restará las porciones desperdiciadas para no afectar los reportes, además las mermas se pueden registrar por unidad o por presentación si es que el ingrediente tiene alguna presentación hecha. Cada que se registre una merma el sistema guardará un histórico que podrá ser consultado en reportes.

Mermas

Insumo	Presentación	Cantidad
Camaron 50 50	Kg	0
Pollo	Kg	0
Res	Kg	0
Pulpo	Kg	0
Mix vegetales	Porcion	0
Pasta Noodles	grs	0
Aroz	Kg	0

Total: \$0.00

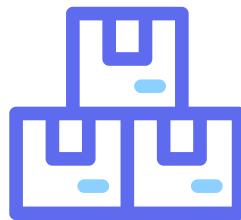
Enviar

Resumen mermas

Insumo	Presentación	Cantidad



INVENTARIO FISICO



El inventario físico funciona para hacer conteos de ingredientes o insumos cada cierto tiempo, es una buena forma para hacer auditorias, en este módulo podrás registrar la cantidad que se tiene físicamente y automáticamente el sistema modifica el inventario comparando las ventas registradas en el sistema con lo que en realidad se tiene y de esta forma el sistema podrá determinar pérdidas o sobrantes en los productos.

Inicia un inventario físico contando la cantidad que se tiene en tu almacén de cada ingrediente, después registra la información en el sistema, puedes filtrar los ingredientes por su respectiva categoría, agrega la cantidad y con la flecha mueve los ingredientes hacia el resumen de inventario y una vez que presiones el botón de enviar el inventario se ajustara a las cantidades ingresadas.

Conteo físico de productos (X)

Proteina	Frutas y verduras	Abarrotes	Total:	\$250.00																							
	<input type="text"/>																										
	<table border="1"><thead><tr><th>Insumo</th><th>Presentación</th><th>Cant.</th></tr></thead><tbody><tr><td>Camarón 50-50</td><td>Kg</td><td>0</td></tr><tr><td>Pollo</td><td>Kg</td><td>5</td></tr><tr><td>Fes</td><td>Kg</td><td>0</td></tr><tr><td>Pulpo</td><td>Kg</td><td>0</td></tr><tr><td>Mix vegetales</td><td>Porción</td><td>0</td></tr></tbody></table>	Insumo	Presentación	Cant.	Camarón 50-50	Kg	0	Pollo	Kg	5	Fes	Kg	0	Pulpo	Kg	0	Mix vegetales	Porción	0	<table border="1"><thead><tr><th>Insumo</th><th>Presentación</th><th>Cantidad</th></tr></thead><tbody><tr><td>Pollo</td><td>Kg</td><td>5</td></tr></tbody></table>	Insumo	Presentación	Cantidad	Pollo	Kg	5	
Insumo	Presentación	Cant.																									
Camarón 50-50	Kg	0																									
Pollo	Kg	5																									
Fes	Kg	0																									
Pulpo	Kg	0																									
Mix vegetales	Porción	0																									
Insumo	Presentación	Cantidad																									
Pollo	Kg	5																									
			Enviar																								



REPORTES DE INVENTARIO



Puedes ingresar desde el menú principal, dando click en “**Reportes**”.

¿ Que acciones realizarás ?

 Operación

En esta sección podrás abrir nuevas cuentas, tomar órdenes a comensales, dividir y juntar mesas, hacer cancelaciones, descuentos y cobrar en caja.

 Administración

Monitorea todas las entradas y salidas de efectivo y productos, Haz cortes de caja, compras a proveedores, registra nuevos productos y promociones.

 Reportes

Vea un resumen de las finanzas de su restaurante en tiempo real y visualice cómo se comportan las ventas analiza tus inventarios, descubre si hay faltantes y da seguimiento a las cancelaciones y descuentos.

← Regresar



- Posteriormente elige de lado izquierdo del panel la opción “ **Inventario**”, y a continuación verás los diferentes tipos de reportes a los que puedes tener acceso.

Insumo	Cantidad	Presentación	Total	Último Inventario
Alitas	-2547.91	Kg	\$0.00	21/03/2019 01:14:12 a. m.
Tostada para nachos	-6.96	Kg	\$0.00	18/03/2019 21:06:34 p. m.
Queso amarillo	-5.556	Kg	\$0.00	18/03/2019 21:06:34 p. m.
Chili	-5.22	Kg	\$0.00	18/03/2019 21:06:34 p. m.
Carta blanca Media	-1	Unidad	\$0.00	12/12/2018 13:17:40 p. m.
Teriyaki	-43.72	Lt	\$0.00	20/03/2019 00:58:41 a. m.
Coca cola	-542	Una unidad	\$0.00	20/03/2019 23:37:43 p. m.
Coca light	-69	Una unidad	\$0.00	19/03/2019 22:54:52 p. m.
Salsa Parmesano	-152.656	Lt	\$0.00	21/03/2019 01:14:13 a. m.
Buffalo Serrano	-16.804	Lt	\$0.00	21/03/2019 00:58:24 a. m.
Total:				\$0.00

Utilice los 5 reportes diferentes de inventario para conocer en todo momento el valor de la mercancía y para monitorear las entradas y salidas de insumos.
Cada uno de los reportes se puede ajustar por periodo de tiempo, exportarse a Excel, imprimir o enviar por correo.

Para obtener datos correctos, los productos deben estar agregados con sus respectivos ingredientes y porción, para que el sistema pueda medir bien el consumo.
Solo se toma en cuenta las ventas cobradas, cuentas abiertas con artículos marcados, no modifican los reportes.

1. REPORTE DE INVENTARIO – INVENTARIO ACTUAL

El reporte de inventario actual es una radiografía del almacén, cada que se inserte una compra, se venda un producto, se realice una merma o se realice un inventario físico, se irá sumando o descontando automáticamente en este módulo según sea el caso, además cualquier movimiento en el inventario físico, se registrara en la última columna como último inventario.

El reporte de inventario actual cuenta con tres alertas que determinan si nuestro almacén abastece nuestra producción.

Las alertas se activan tomando como referencia las ventas trimestrales, dependiendo del flujo de ventas, el sistema es como determinara el abastecimiento necesario y activara la alerta correspondiente.

MANITA VERDE

Indica que el insumo abastecerá más de 3 días de producción.

SIGNO DE ADMIRACIÓN AMARILLO

Indica que el insumo está próximo a agotarse, al activarse esta alerta el sistema detecta no más de 3 días de producción.

SIRENA ROJA

Si se activa esta alerta es porque ya no se cuenta con existencias de ese insumo o el insumo ya no nos abastecerá por más de 1 día.

Reporte del 01/julio/2017 al 01/octubre/2017				Ver Inventario Actual	
Fecha	Usuario	Artículos Inventariados	Total		
24/septiembre/2017 13:14:34 p. m.	Admin	7	\$4,550.00	Ver detalles	
Total:					\$4,550.00



Informe detallado de inventarios

Si se quieren saber más detalles de los inventarios físicos, acceda al botón de “Ver informe detallado”, donde podrá consultar los días, las horas en las que se realizaron inventarios, quien realizo los inventarios, la cantidad de artículos que se inventariaron y el valor total de los inventarios

Cada fila corresponde a un día, pero si lo que necesitas, es saber con exactitud los productos que se inventariaron, al final de cada fila hay un botón con más detalles. “Ver detalles”

Insumo	Cantidad	Presentación	Total	Último Inventario
👍 Pollo	19.9	Kg	\$995.00	24/09/2017 13:14:48 p. m.
👍 Res	9.9	Kg	\$881.10	24/09/2017 13:21:00 p. m.
👍 Pulpo	16.9	Kg	\$2,281.50	29/09/2017 12:45:46 p. m.
👍 Mix vegetales	14	Porción	\$42.00	24/09/2017 13:21:00 p. m.
✖️ Pasta Noodles	-590	grs	\$0.00	24/09/2017 13:14:48 p. m.
👍 Arroz	9.849999	Kg	\$78.80	24/09/2017 13:21:00 p. m.

[Ver detalles](#)

Este reporte será útil para auditar exactamente los insumos que entraron al almacén, las cantidades y el valor individual de los insumos inventariados.

Reporte del domingo, 24 de septiembre de 2017					Regresar
Categoría	Insumo	Cantidad	Unidad	Total	
Proteína	Camaron 50-50	10	Kg	\$1,500.00	
Proteína	Pollo	10	Kg	\$500.00	
Proteína	Res	10	Kg	\$890.00	
Proteína	Pulpo	10	Kg	\$1,500.00	
Frutas y verduras	Mix vegetales	20	Porción	\$60.00	
Abarrotes	Pasta Noodles	10	grs	\$20.00	
Abarrotes	Arroz	10	Kg	\$80.00	
					Total: \$4,550.00

2. REPORTE DE INVENTARIO - FALTANTE

En este reporte se resume la información del inventario a sobrante o faltante por lo tanto es ideal mantener este reporte en ceros. La fórmula para determinar si existe un faltante o un sobrante es:

Inventario final = Inventario inicial + compras - mermas - consumo de ventas.

Utilice este reporte para detectar robos hormigas o malas prácticas al momento de porcionar o de servir los productos.

 Insumo

 Sobrante o faltante

 Unidad o presentación del ingrediente

 Total del valor de la mercancía

 Fecha de actualización



Reporte del miércoles, 4 de octubre de 2017 al jueves, 5 de octubre de 2017

Insumo	Sobrante o Faltante	Unidad	Total	Fecha Actualización
Pollo	0	Kg	\$0.00	24/09/2017 13:14:48 p. m.
Res	0	Kg	\$0.00	24/09/2017 13:21:00 p. m.
Pulpo	0	Kg	\$0.00	29/09/2017 12:45:46 p. m.
Mix vegetales	0	Porcion	\$0.00	24/09/2017 13:21:00 p. m.
Pasta Noodles	0	grs	\$0.00	24/09/2017 13:14:48 p. m.
Arroz	0	Kg	\$0.00	24/09/2017 13:21:00 p. m.

Total: \$0.00

3 REPORTE DE INVENTARIO - COMPRAS

En el reporte de compras se muestra la sumatoria de todas las compras en determinado tiempo, podemos ver las compras en sus diferentes presentaciones.

Reporte del sábado, 1 de julio de 2017 al domingo, 1 de octubre de 2017

Ver Registro 

Insumo	Cantidad	Presentacion	Total
Pollo	10	Kg	\$500.00
Pulpo	10	Kg	\$1,350.00

Total: \$4,850.00



Además ingresando a la opción de ver registro se alberga información más detallada como, los proveedores, fecha y hora, el usuario que ingreso la compra la referencia y el precio por cada uno de los proveedores, además de poder ver los detalles de cada uno de los insumos ingresados.

Reporte del sábado, 1 de julio de 2017 al domingo, 1 de octubre de 2017					Ver Resumen	
Proveedor	Fecha	Usuario	Ref.	Total		
Juan	29/09/2017 11:29:01 a. m.	Admin	Juan	\$3,500.00	Detalles	Detalles
Juan	29/09/2017 12:44:21 p. m.	Admin	Pulpo	\$1,350.00		
Total:					\$4,850.00	

4. REPORTE DE INVENTARIO - MERMAS

Cada que se registra una merma ira directamente al histórico de este reporte, para que usted pueda analizar las mermas durante un determinado periodo de tiempo, los productos que más se desperdician y las causas por las que se están mermando los productos.

Ahora todos los desperdicios o mermas podrán ser contabilizados para saber cómo y cuándo tomar medidas al respecto.



Reporte del lunes, 2 de octubre de 2017 al lunes, 9 de octubre de 2017				Ver registro		
Insumo	Cantidad	Presentacion	Total			
Camarón 50-50	1	Kg	\$150.00			
						Total: \$150.00

5. REPORTE DE INVENTARIO - CONSUMO

En el reporte de consumo podrás analizar la rotación de insumos, ver el consumo en ciertos periodos de tiempo o en días significativos con mucha afluencia de gente, esto para saber que se consumió esos días y en qué cantidad.

Para no quedarte a media operación, ten certeza de lo que compras sabiendo cuánto consumes.

Reporte del sábado, 1 de julio de 2017 al domingo, 1 de octubre de 2017			
Insumo	Cantidad	Presentacion	Total
Mix vegetales	6	Porcion	\$18.00
Pollo	0.1	Kg	\$5.00
Camarón 50-50	0.5	Kg	\$75.00
Pulpo	3.1	Kg	\$450.00
Pasta Noodles	600	grs	\$1,200.00
Arroz	0.15	Kg	\$1.20
Res	0.1	Kg	\$8.90
			Total: \$1,758.10



