### Lançamento na Mesa e Comanda - CheffMEI

Enviar E-mail

Permalink Cliente

Permalink Revenda

# Como efetuar o lançamento nas Mesas e Comandas

O objetivo do Cheff é facilitar o trabalho em bares, restaurantes e similares, através do controle de mesas e comandas, neste artigo iremos demonstrar como utilizar o módulo de forma correta, com imagens para facilitar o entendimento.

Primeiramente é necessário configurar o Cheff, caso ainda não tenha configurado, saiba como configurar clicando aqui (/artigos/1370)

#### Teclas de Atalho:

- F2 Inserir observações no item selecionado
- F3 Liberar mesa/comanda.
- F4 Cancela o item selecionado ou o último.
- F5 Com a mesa/comanda aberta, abre o terminal de consulta de preços.
- F6 Gravar\Voltar (sai da mesa/comanda e grava).
- F8 Adiciona desconto ou acréscimo ao item no lançamento.
- Alt + T Transfere itens entre mesas.
- Alt + R Reimprime os itens da mesa/comanda.
- Alt + H Histórico de consumo do cliente.
- Alt + C Conferência de mesa

(Todas as teclas de atalho serão disponibilizadas apenas na build 7)

### Realizando a abertura de uma mesa

Para realizar a abertura da mesa, clique no botão



Ou, clique no menu Arquivo - Mesas



Serão disponibilizadas na tela as **mesas** cadastradas anteriormente, para realizar a **abertura**, ou seja, o atendimento à mesa, basta clicar duas vezes sobre ela, ou, clique com o botão direito e clique em **abrir**.



Informe o produto Und VIr. Unit 1,00 Identificador da mesa Abertura 11/07/2019 08:57:36 Informe o cliente Valor faltante consumação Taxa couvert 10,00 RS 0,00 RS Ocupantes • SUPERVISOR Total p/ ocupante 10,00 0,00 Total itens : - Total desconto 0,00 0,00 + Total acréscimo = Total mesa : 10,00

É possível lançar Manualmente os itens cadastrados no estoque, pelo código, identificador ou descrição.



Após selecionar o produto que será consumido, ao lado direito da tela deverá selecionar a quantidade de cada item lançado na mesa.



Após selecionar a quantidade do item, clique no botão Adicionar.

#### Além disso é possível escolher:



- Identificador da Mesa: Poderá criar um identificador da mesa, para facilitar a localização da mesa posteriormente no Emissor de NFC-e.
- Informe o Cliente: Informe o cliente da mesa que possui cadastro em sua empresa.
- Valor faltante consumação: Notifica o valor faltante para consumação, caso tenha configurado o mesmo nas configurações. (/artigos/1608)
- **CPF**: Permite informar o CPF do consumidor, não precisa estar cadastrado como cliente no Clipp, essa informação sairá na impressão da mesa/comanda.
- Taxa Couvert: Notifica o valor da taxa Couvert, que poderá ser definida por ocupante da mesa ou por mesa em si, conforme cadastrado anteriormente nas configurações. (/artigos/1608)
- Taxa Serviço: Poderá Definir o valor da taxa de serviço em R\$.
- Ocupantes: Informe o número de ocupantes na mesa.
- Selecione o atendente: Selecione o atendente da mesa.

## Lançando pelos Favoritos

É possível lançar um pedido diretamente pelos Favoritos criados anteriormente.

Após abrir a mesa/comanda, clique no favorito, disponível na tela á esquerda.

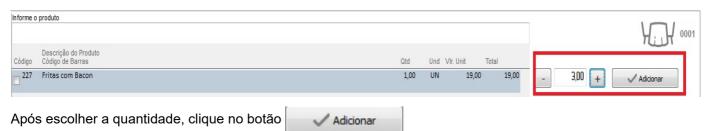


-> Favoritos cadastrados anteriormente, caso não tenha cadastrado, clique aqui (/artigos/1608#favoritos) para saber como cadastrar.

No exemplo abaixo iremos demonstrar como efetuar a venda de uma porção de Fritas com Bacon; para lançar, clique no favorito **Fritas** e em seguida, clique no **sub-favorito** fritas com bacon.



#### Feita a escolha do item, será possível



É possível também adicionar itens manualmente, caso o produto esteja cadastrado no estoque, mas não no favorito, basta escolher o item no campo *Informe o produto* ou, clicando no botão "Adicionar".

Após lançar o pedido, deverá clicar na opção os itens serão impressos - Bebidas no Bar e Alimentos na cozinha caso estejam configurados, abaixo um modelo de impressão.



Atendido por: Ita

Data e Hora: 15/02/2021 11:11:55

Ao lado direito da tela estão disponíveis as opções:



- Abertura Rápida: Permite realizar a abertura rápida de uma Mesa/Comanda.
- Transferência: Permite realizar a transferência entre mesas, entre comandas ou de mesa para comanda e comanda para mesa.
- Finalizar: Abre o emissor de venda para finalizar as Comandas/Mesas.
- Atualizar: Atualiza a Relação de Mesas/Comandas,

Além disso é possível visualizar o total de Mesas Abertas, Valor Aberto no dia e Total aberto.

Na parte inferior da tela existem alguns botões, clique sobre cada um para saber a função deles.



















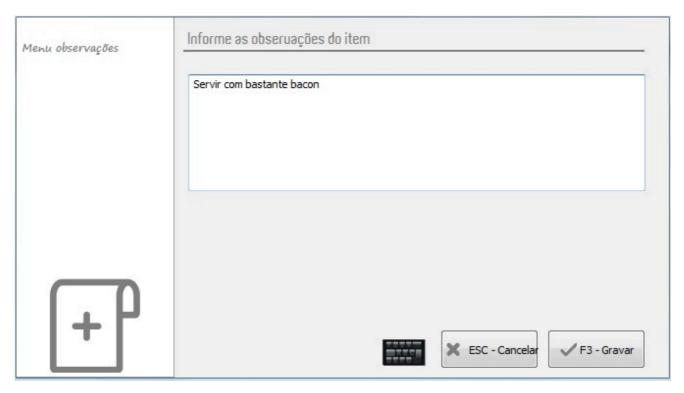


Cancela o item lançado na mesa/comanda, clicando nesta opção o produto será removido do pedido, primeiramente é necessário marcar o item que necessita cancelar.





Poderá cadastrar observações no item lançado, clicando sobre o produto lançado e em seguida nesta opção.

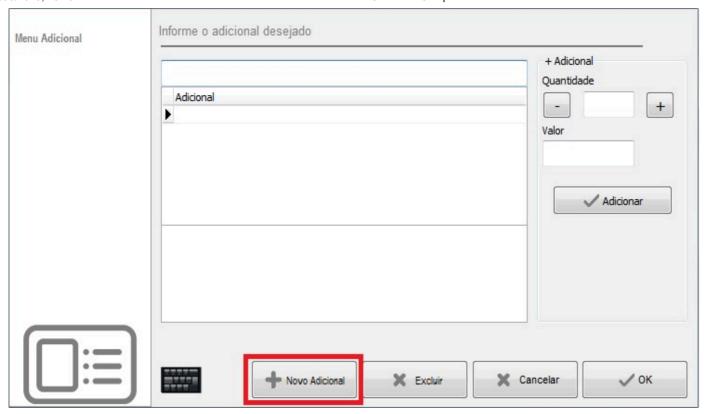


Após informar as observações do item, clique em **F3 - Gravar,** o conteúdo aqui informado sairá **impresso** no pedido.



Esta opção poderá ser utilizada caso o cliente queira um adicional em seu pedido, por exemplo, pediu uma pizza e quer com catupiry.

Clique na opção Novo adicional

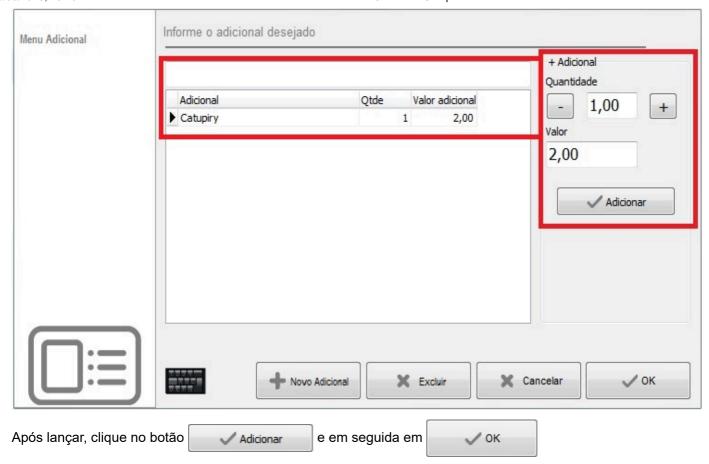


Informe o adicional que o cliente solicitou.



Após informar a descrição do adicional, clique no botão os adicionais que sua empresa trabalha nesta tela.

Após cadastrar os adicionais, será necessário localizar e preencher a quantidade e o valor.



O adicional não será cadastrado com um produto no estoque e nem terá movimentação de quantidade.

O Valor não é obrigatório, porém, se informado será considerado como um <u>acréscimo.</u>

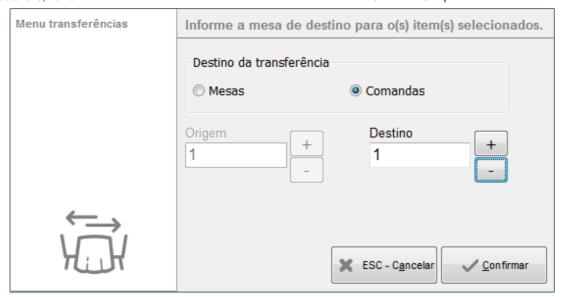


Clicando nesta função, será possível transferir itens lançados para uma mesa ou uma comanda, conforme exemplo.

Selecione os itens que deseja transferir.



Em seguida, clique na opção para transferir.

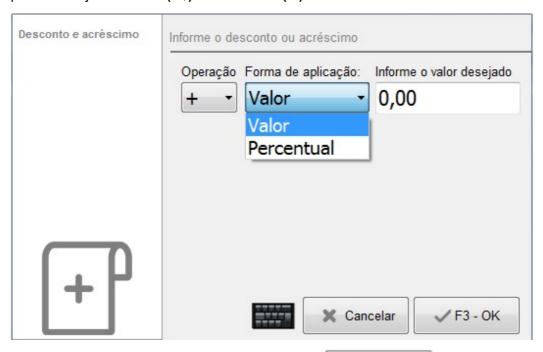


Informe se os itens serão transferidos para uma **mesa** ou para uma **comanda** e em seguida, no campo **destino** indique o para qual mesa/comanda e clique em **confirmar.** 

A mesma função serve para quando, por algum erro do usuário, algum item foi lançado incorretamente no pedido, basta selecionar os itens lançados incorretamente e transferir para o destino correto.



Na função de acréscimo e descontos é possível adicionar acréscimo ou conceder descontos no pedido, é possível lançar em Valor (R\$) e Percentual (%).



Após lançar o desconto/acréscimo, clique no botão

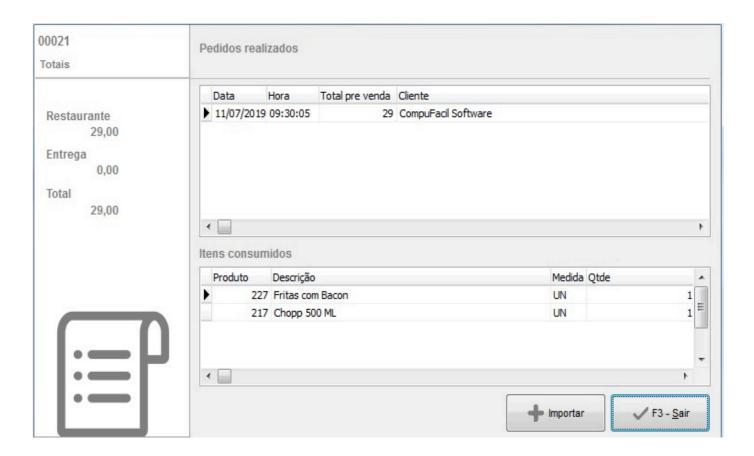


Reimprimi

Permite reimprimir o pedido, função que só é habilitada quado o pedido foi impresso uma vez.



Permite gerar um histórico do **cliente**, com toda informação do mesmo, função só é habilitada quando há cliente lançado no pedido e este já tenha pedidos gravados.



Selecionando o pedido no histórico e clicando no botão histórico e clicando no bota no b



Será impresso uma conferência de tudo que foi consumido, totalizando valores de Couvert e Taxa de Serviço (quando possuir).

#### Conferência de Mesa - 2

#### NÃO É DOCUMENTO FISCAL

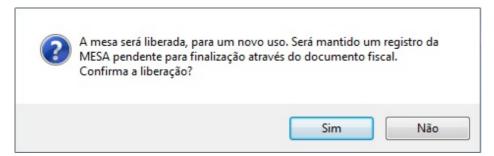
Descrição	Qtd.	Und.	VIr.Unit.	Desc.	Vir.Total
Cerveja Devassa 47	3ml				
	1,00	UN	3,40	0,00	3,40
N	ÃO É DO	CUME	NTO FISC	AL.	
SubTotal:					3,40
Valor de desconto:					0,00
Valor adicional:					0,00
Valor serviço:					0,00
Valor Couvert:					0,00
Total a Pagar:					3,40
Ocupantes 1					R\$: 3,40
Atendente: CAIXA					

#### NÃO É DOCUMENTO FISCAL

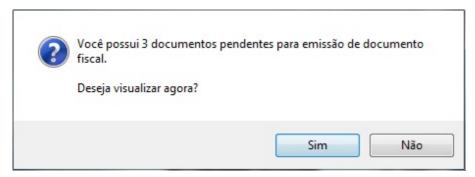
19/08/2021 10:11:32



Esta opção permitirá liberar imediatamente a mesa/comanda, sem a necessidade de emissão de documento fiscal para libera-la.



Quando existir pedidos em aberto, ou seja, aguardando a emissão de Documento Fiscal, ao abrir o Cheff mostrará uma mensagem notificando.



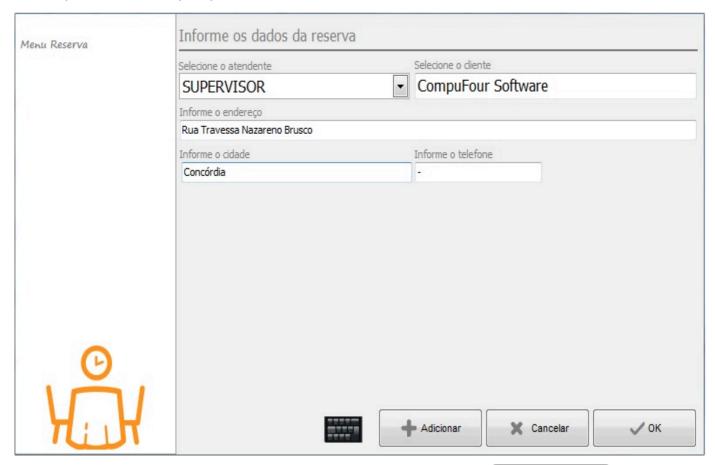
### Reservando uma Mesa

É possível realizar a Reserva de Mesas no Cheff.

Para reservar a mesa, clique com o botão direito nela e em seguida clique em Reservar.



Será disponibilizada a tela para preenchimento da reserva.



Preencha o atendente e selecione o Cliente, após isso, clique no botão Adicionar a mesa ficará reservada.

Para liberar a mesa, clique com o botão direito na mesa e em seguida clique em Liberar Mesa

#### Legenda das cores das mesas no Cheff:



Mesa Livre: A mesa poderá ser aberta para clientes utilizar.



Mesa Ocupada: A mesa está em uso, ou seja, foi aberta e há clientes consumindo nela.



Mesa Reservada: Foi efetuada uma reserva da mesa.



Mesa Sem Consumir: A mesa ficará com esse status caso ative o aviso de período sem

consumo. Para saber como configurar esse recurso clique aqui. (/artigos/1608#supervisor)



Voltar ao Menu Principal. (/artigos/1606)