Problemática:

El correcto manejo de los inventarios constituye uno de los aspectos más complejos e importantes en un restaurante. Debido a su alto nivel de convertibilidad, el proceso de pedimento, recepción, almacenamiento y pago de las mercancías es constante. A esto hay que añadir que dependiendo del tipo de platillos que se ofrezcan, la cantidad de mercancías puede aumentar considerablemente.

Ante la situación expuesta, la falta de un eficaz sistema de administración de inventarios indudablemente generará en menor o mayor medida los siguientes problemas:

* Robos de mercancía
* Vencimiento en la caducidad de mercancía
* Escasez de mercancía
* Sobrecompra de mercancía
* Situaciones en donde proveedores busquen sacar ventaja del negocio

La administración de los inventarios lidia con la parte variable de los costos de operación en un restaurante, por lo que un manejo eficiente resulta en una de las más importantes formas de reducción de costos y por consiguiente un mayor margen de utilidad.

Objetivo:

El objetivo es el desarrollo de una aplicación que administre de manera automática el proceso de:

Comandas

1. Mediante la toma de órdenes de comedor vía la aplicación utilizando el catálogo de platillos y bebidas con los que cuenta el restaurante.

Pedimento

1. Mediante la continua actualización de los niveles de inventario.
2. Mediante la ejecución programada de las órdenes de compra a proveedores para solicitar el re abasto de mercancías cuando estás hayan alcanzado su punto de reorden.

Recepción

1. Mediante la emisión de órdenes de compra que constituirán el documento que permita la entrada de mercancía al inventario.
2. Mediante la emisión de órdenes de pago a proveedores por concepto de la mercancía efectivamente ingresada al inventario.

Almacenamiento

1. Mediante la emisión de documentos de entrada de mercancías al almacén que permita constatar día y hora de entrada.
2. Mediante la clasificación del producto, costo y ubicación dentro del almacén.

Pago de las mercancías

1. Mediante la elaboración de órdenes de pago a proveedores con base en las mercancías efectivamente ingresadas en el inventario.

Entrada y Salida de Mercancías

1. **En la disminución de unidades:** En el proceso de ordenar los productos vía la comanda generada por el mesero o por la elaboración interna de platillos previa a su solicitud por parte del cliente o por la elaboración de preparaciones (material en proceso). En cualquier caso las mercancías siempre estarán ligadas a un inventario ya sea físico o en tránsito.
2. **En el aumento de unidades:** En el proceso de ingreso de mercancías en el o los almacenes del restaurante.

Reporteo

1. Mediante el cómputo de las operaciones de Pedimento, Recepción, Almacenamiento y Pagos. El usuario tendrá una visión integral del comportamiento del inventario y una serie de análisis que le permitirán ver desde una perspectiva de mayor nivel el desempeño de su administración