



Gestor de Cocina
de
Paco Roncero

Versión 4.0

- ALMACENES -

Cod. inventario	Producto	Unidad	Familia	Precio (€)	IVA (%)	Stock min.	Stock actual
	ESPALETA DE CABRITO	kg	LANAR	19,33	7,00		
10.32	QUESO BOLA EDAM TIERNO	kg	QUESOS	10,82	7,00		
2.17	MOSTAZA LOUIT	unid.	SALSAS Y MOSTA	0,00	7,00		
	ABADIA PRIMICIAN	lt.	VINOS	0,00	7,00		
	ABADIA RAJMAT TINTO	kg	VINOS	3,28	7,00		
	ACEITE MENTA	lt.	ACEITES	6,59	7,00		62,00
	ACEITE ABA SA 0,45	lt.	ACEITES	0,00	7,00		-6,00
	ACEITE ABA SA FBHJDFBHF	lt.	ACEITES	0,00	7,00		
	ACEITE AHUMADO	lt.	VARIOS	2,00	7,00		
	ACEITE BAENA	lt.	VARIOS	5,15	7,00	10,00	-68,00
	ACEITE DE ACEITUNA	lt.	ACEITES	1,00	7,00		
	ACEITE DE AJO	lt.	VARIOS	0,00	7,00		
	ACEITE DE AJO DE GIRASOL	lt.	ACEITES	0,00	7,00		
	ACEITE DE ALBAHACA	lt.	VARIOS	0,00	7,00		
	ACEITE DE ALMENDRA TOSTADA	lt.	ACEITES	13,00	7,00		
	ACEITE DE ALMENDRAS	lt.	ACEITES	23,35	7,00		
	ACEITE DE AROMATICOS	lt.	VARIOS	3,00	7,00		
	ACEITE DE AVELLANA	lt.	ACEITES	0,00	7,00		
	ACEITE DE AZAFRAN	lt.	LEGUMBRES SECA	0,00	4,00		
	ACEITE DE BACALAO	lt.	ACEITES	0,00	7,00		
	ACEITE DE CANELA	lt.	VARIOS	1,91	7,00		
	ACEITE DE CARBÓN	lt.	VARIOS	0,72	7,00		
	ACEITE DE CEPS	lt.	VARIOS	0,90	7,00		-6,00
	ACEITE DE CIGALAS	lt.	ACEITES	0,00	7,00		
	ACEITE DE CONFITAR AJOS	lt.	VARIOS	0,00	7,00		
	ACEITE DE CONSERVA DE ATUN	kg	ACEITES	0,00	7,00		
	ACEITE DE CONFITAR AJOS	lt.	VARIOS	1,01	7,00		

En la solapa "Productos" aparecen listados todos los productos existentes en la base de datos, indicando una serie de información para cada uno de ellos. Haciendo doble click sobre uno de los productos se abrirá la ficha detallada del producto en cuestión.

Funcionalidades



Actualizar

Pulsar este botón para refrescar la información mostrada en pantalla.



Imprimir

Aparecerá un informe con la información mostrada en pantalla.



Exportar a Excel - Inventario

Al pulsar este botón se preguntará el nombre del fichero a generar y ubicación, y a continuación se creará un fichero de excel (XLS) con determinada información; este proceso puede tardar algunos minutos. Al pulsar el botón también aparecerán 3 opciones con la posible información a incluir en el excel, a saber:

A) Cantidades totales sin desglose por departamento: se creará un fichero de excel con una única hoja con la lista de todos los productos existentes, indicando el stock actual para cada uno de ellos, sin indicar en qué departamento / almacén se encuentran dichas existencias.

B) Desglose por departamento con todos los productos: se creará un fichero de excel con una hoja por cada almacén, indicando en cada una de ellas la lista de todos los productos existentes, e indicando para cada uno de los productos y almacén que corresponda, las existencias actuales que hay del producto en dicho almacén.

C) Desglose por departamento con únicamente los productos existentes: se creará un fichero de excel con una hoja por cada almacén, indicando en cada una de ellas únicamente la lista de productos que haya en dicho almacén, y su cantidad.

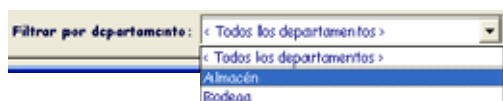
El fichero XLS generado está protegido y únicamente pueden ser modificadas algunas celdas, que son las que tienen el color de fondo de color verde; las celdas que pueden ser modificadas son distintas según si la selección es la opción A, o las opciones B y C. Dichas celdas se pueden modificar para modificar

por ejemplo precios, o indicar el IVA, o modificar el Stock mínimo (a nivel de producto) o actual (a nivel de departamento / almacén), el código de inventario, ... , y posteriormente dichos cambios podrán importarse.



Importar de Excel - Inventario

Una vez generado el fichero XLS y modificado posteriormente de forma manual, es posible importar los cambios al Gestor de Cocina. De esta forma una vez realizado el inventario físico en los distintos almacenes (bodega, cocina, almacén general, ...) e indicadas las cantidades que existen de cada producto, es posible importarlo y automáticamente la información se actualizará, generando los movimientos de regularización de existencias (positivo o negativo) necesarios.



* Seleccionando "< Todos los departamentos >" en el campo "Stock actual" aparecerá indicada la cantidad total teniendo en cuenta las existencias del producto en cuestión que hay en cada uno de los almacenes.

* Seleccionando un almacén / departamento (en el ejemplo "Almacén" ó "Bodega"), en el campo "Stock actual" aparecerá indicada la cantidad del producto que existe únicamente en el almacén / departamento en cuestión.

Cód. inventario	Vino o licor	Velumen	Tipo vino	Precio (€)	IVA (%)	Stock min	Stock actual
8930280238	1730 Palo Cortado, 1927 (Generosos)	0,75 l	Generosos	18,33	16,00	120,00	212,00
	2 Viñedos, 1996 (Tintos)		Tintos	5,00	16,00		10,00
	890 Gran Reserva, 1989 (Tintos)		Tintos	7,00	16,00		7,00
	904 Gran Reserva, 1994 (Tintos)		Tintos	0,00	16,00		
	Aalto, 2001 (Tintos)		Tintos	0,00	16,00		
	Aalto P5, 2000 (Tintos)		Tintos	0,00	16,00		
	Abadía Retuerta Petit Verdot, 1998 (Tintos)		Tintos	0,00	16,00		
	Abadía Retuerta Petit Verdot, 1999 (Tintos)		Tintos	0,00	16,00		
	Agusti Torelló Mata Brut Nature Gran Rva, 2000 (Espumosos)		Espumosos	13,00	16,00		2,00
	Agusti Torelló Mata Brut Rva, 2001 (Espumosos)		Espumosos	0,00	16,00		-2,00
	Alenza, 1995 (Tintos)		Tintos	0,00	16,00		
	Alfred Gratien Brut (Espumosos)		Espumosos	0,00	16,00		
	Alfred Gratien Millesimé, 1992 (Espumosos)		Espumosos	0,00	16,00		
	Allión, 2000 (Tintos)		Tintos	0,00	16,00		
	Allión, 1999 (Tintos)		Tintos	0,00	16,00		
	Allende, 2001 (Tintos)		Tintos	0,00	16,00		
	Amaron, 1998 (Tintos)		Tintos	0,00	16,00		
	Amarone della Valpolicella, 1997 (Tintos)		Tintos	0,00	16,00		
	Amontillado Botaina (Generosos)		Generosos	0,00	16,00		
	Amontillado Del Duque (Generosos)		Generosos	0,00	16,00		
	Amontillado Gran Barquero (Generosos)		Generosos	0,00	16,00		
	Amontillado Oñana (Generosos)		Generosos	0,00	16,00		
	Amontillado Principe (Generosos)		Generosos	0,00	16,00		
	Amontillado Tradición 30 Años (Generosos)		Generosos	0,00	16,00		
	Anima Negra, 2000 (Tintos)		Tintos	0,00	16,00		
	Anima Negra, 2001 (Tintos)		Tintos	0,00	16,00		
	Anima Negra, 1999 (Tintos)		Tintos	0,00	16,00		

Filtrar por departamento: < Todos los departamentos >

Para acceder a la ficha de un vino o licor, hacer doble click sobre el nombre

Número de vinos y licores: 610

En la solapa "Vinos" aparecen listados todos los vinos y licores existentes en la base de datos, indicando una serie de información para cada uno de ellos. Haciendo doble click sobre uno de los vinos se abrirá la ficha detallada del vino en cuestión.

Funcionalidades



Actualizar

Pulsar este botón para refrescar la información mostrada en pantalla.



Imprimir

Aparecerá un informe con la información mostrada en pantalla.



Exportar a Excel - Inventario

Al pulsar este botón se preguntará el nombre del fichero a generar y ubicación, y a continuación se creará un fichero de excel (XLS) con determinada información; este proceso puede tardar algunos minutos. Al pulsar el botón también aparecerán 3 opciones con la posible información a incluir en el excel, a saber:

A) Cantidades totales sin desglose por departamento: se creará un fichero de excel con una única hoja con la lista de todos los vinos existentes, indicando el stock actual para cada uno de ellos, sin indicar en qué departamento / almacén se encuentran dichas existencias.

B) Desglose por departamento con todos los vinos y licores: se creará un fichero de excel con una hoja por cada almacén, indicando en cada una de ellas la lista de todos los vinos existentes, e indicando para cada uno de los vinos y almacén que corresponda, las existencias actuales que hay del vino en dicho almacén.

C) Desglose por departamento con únicamente los vinos y licores existentes: se creará un fichero de excel con una hoja por cada almacén, indicando en cada una únicamente la lista de vinos que haya en dicho almacén, y su cantidad.

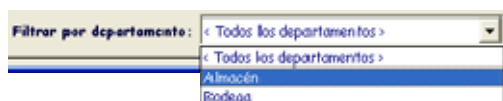
El fichero XLS generado está protegido y únicamente pueden ser modificadas algunas celdas, que son las que tienen el color de fondo de color verde; las celdas que pueden ser modificadas son distintas según si la selección es la opción A, o las opciones B y C. Dichas celdas se pueden modificar para modificar por ejemplo precios, o indicar el IVA, o modificar el Stock mínimo (a nivel de vino) o actual (a nivel de departamento / almacén), el código de inventario, ... , y

posteriormente dichos cambios podrán importarse.



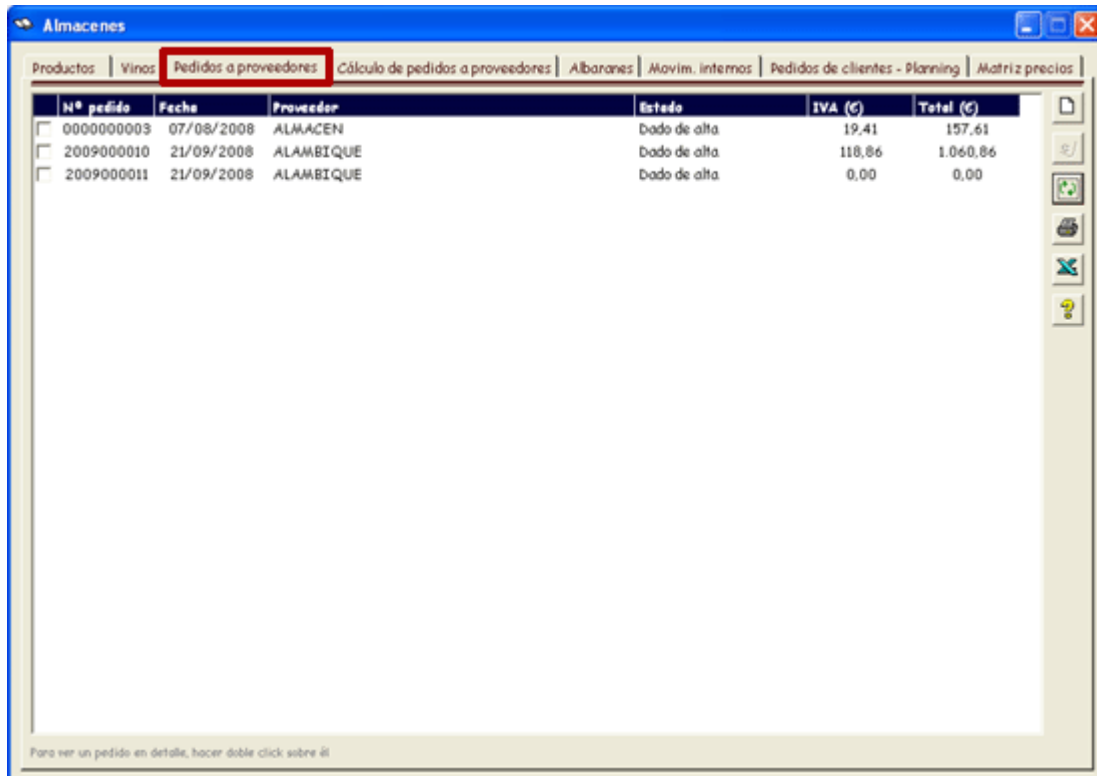
Importar de Excel - Inventario

Una vez generado el fichero XLS y modificado posteriormente de forma manual, es posible importar los cambios al Gestor de Cocina. De esta forma una vez realizado el inventario físico en los distintos almacenes (bodega, cocina, almacén general, ...) e indicadas las cantidades que existen de cada vino, es posible importarlo y automáticamente la información se actualizará, generando los movimientos de regularización de existencias (positivo o negativo) necesarios.



* Seleccionando "< Todos los departamentos >" en el campo "Stock actual" aparecerá indicada la cantidad total teniendo en cuenta las existencias del vino en cuestión que hay en cada uno de los almacenes.

* Seleccionando un almacén / departamento (en el ejemplo "Almacén" ó "Bodega"), en el campo "Stock actual" aparecerá indicada la cantidad del vino que existe únicamente en el almacén / departamento en cuestión.



En la solapa "Pedidos a proveedores" aparecen listados todos los pedidos a proveedores que haya en la base de datos, indicando una serie de información para cada uno de ellos. Haciendo doble click sobre uno de los pedidos se abrirá la ficha detallada del pedido en cuestión.

Funcionalidades



Nuevo pedido

Pulsar este botón para crear un nuevo pedido; al pulsarlo se abrirá el módulo de Pedidos a proveedores y se comenzará a crear un nuevo pedido.



Borrar pedidos seleccionados

Seleccionar los pedidos a eliminar de la base de datos y pulsar este botón. Para seleccionar un pedido pulsar sobre la casilla de verificación existente a la izquierda de cada pedido.



Actualizar

Pulsar este botón para refrescar la información mostrada en pantalla.



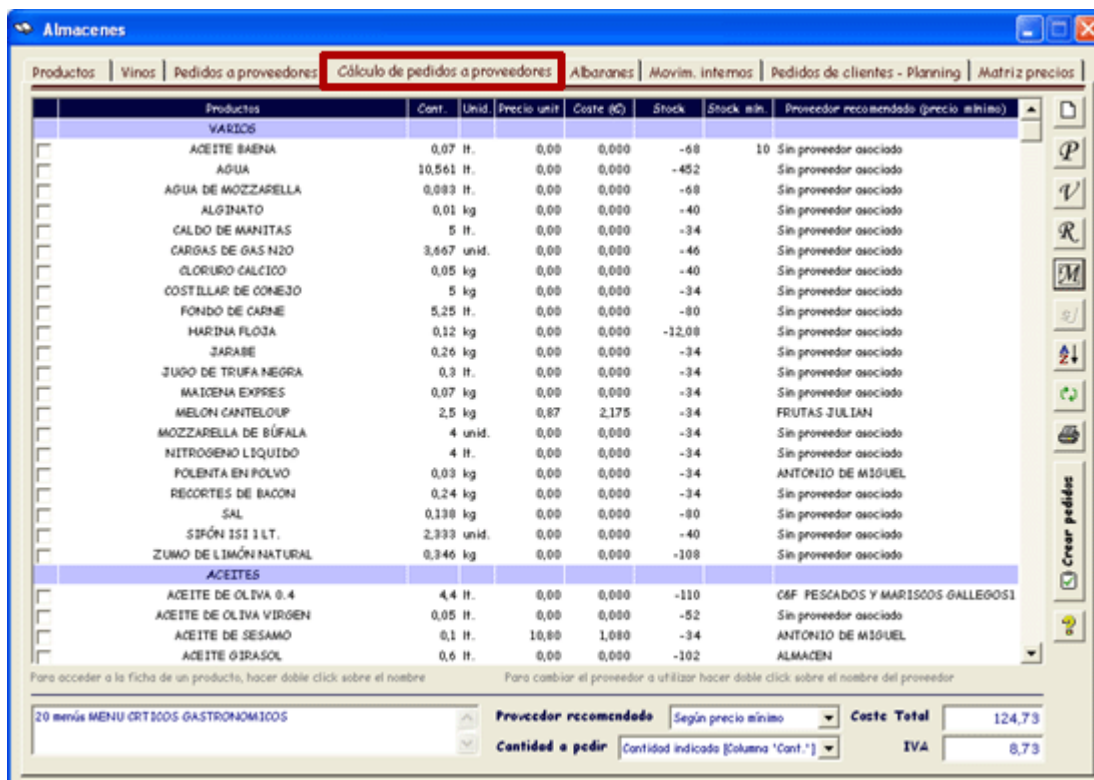
Imprimir

Aparecerá un informe con la información mostrada en pantalla.



Exportar a Excel

Al pulsar este botón se preguntará el nombre del fichero a generar y ubicación, y a continuación se creará un fichero de excel (XLS) con la información mostrada en pantalla.



Desde la solapa "Cálculo de pedidos a proveedores" se podrá calcular la materia prima necesaria para poder servir unas determinadas raciones o menús, así como agregar productos y vinos de forma manual. El Gestor de Cocina da distintas opciones y recomienda el proveedor al cual realizar el pedido de cada producto / vino. Una vez indicado el proveedor que deseamos para cada producto / vino (recomendado por el sistema o indicado manualmente), se podrán generar los pedidos a los distintos proveedores. Haciendo doble click sobre uno de los productos / vinos se abrirá la ficha detallada del producto / vino en cuestión.

Funcionalidades



Nuevo cálculo

Pulsar este botón para comenzar a realizar un nuevo cálculo.



Añadir un Producto al cálculo

Para considerar un nuevo Producto en el cálculo, pulsar este botón. Se preguntará la familia, nombre del producto y cantidad a pedir. Si el producto ya se encuentra en la tabla se sumará la cantidad indicada a la ya existente. Posteriormente se puede modificar la cantidad del producto haciendo click sobre la cantidad del producto en cuestión en la tabla.



Añadir un Vino o licor al cálculo

Para considerar un nuevo Vino o licor en el cálculo, pulsar este botón. Se preguntará el vino y cantidad a pedir. Si el vino ya se encuentra en la tabla se sumará la cantidad indicada a la ya existente. Los vinos aparecen en la tabla dentro de la categoría "Vino y licores". Posteriormente se puede modificar la cantidad del producto haciendo click sobre la cantidad del vino en cuestión en la tabla.



Añadir una Ración al cálculo

Para considerar una nueva Ración (ficha de producción) en el cálculo, pulsar este botón. Se preguntará la ficha de producción y número de raciones a considerar, y a continuación se analizarán los productos que hacen falta para su elaboración y las cantidades exactas a pedir para poder servir el número de raciones indicado. Para cada producto necesario se analizará si ya se encuentra en la tabla; si existe se sumará la cantidad necesaria a la ya existente, y si no existe se agregará el nuevo producto. Posteriormente se pueden modificar las cantidades de los productos haciendo click sobre la cantidad de los productos a modificar en la tabla.



Añadir un Menú al cálculo

Para considerar un nuevo Menú en el cálculo, pulsar este botón. Se preguntará el menú y número de comensales a considerar, y a continuación se analizarán los productos que hacen falta para la elaboración de cada una de las fichas de producción que componen el menú y las cantidades exactas a pedir para poder servir el número de menús indicado. Para cada producto necesario se analizará si ya se encuentra en la tabla; si existe se sumará la cantidad necesaria a la ya existente, y si no existe se agregará el nuevo producto. Posteriormente se pueden modificar las cantidades de los productos haciendo click sobre la cantidad de los productos a modificar en la tabla.



Borrar productos / vinos del cálculo

Seleccionar los productos / vinos a no considerar en el cálculo, y pulsar este botón para quitarlos.



Ordenar productos / vinos del cálculo

Pulsar este botón para ordenar la lista de productos / vinos del cálculo según su nombre o el nombre del proveedor recomendado.



Mostrar productos / vinos en orden inicial

Pulsar este botón para que la lista de productos / vinos aparezca en el orden inicial en el que fueron apareciendo los distintos productos / vinos.



Imprimir

Aparecerá un informe con la información mostrada en pantalla.



Crear pedidos

Una vez conocida la relación de productos / vinos que hacen falta para poder servir las distintas raciones o menus indicados, o productos / vinos indicados manualmente, conocida la cantidad exacta que hace falta, e indicado el proveedor a considerar, ya sea el recomendado o el indicado manualmente, al pulsar este botón se preguntará el proveedor para el cual se desea realizar el pedido, y se creará un nuevo pedido para el proveedor en cuestión, con aquellos productos / vinos que estén en la tabla asignados a dicho proveedor.



Quando se agregue a la tabla un nuevo producto / vino, ya sea porque hace falta para la elaboración de una determinada ración o menú, el proveedor que aparece en la columna "Proveedor recomendado" responde al criterio indicado en este desplegable.

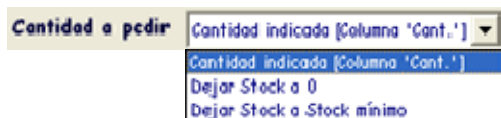
* Según precio mínimo: En el caso de un producto / vino que sea servido por varios proveedores, se tendrá en cuenta el que lo venda al precio más barato.

* Señalado como favorito: En el caso de un producto / vino que sea servido por varios proveedores, se tendrá en cuenta el que figure como favorito para el producto en cuestión (ver ayuda de Productos / Vinos para ver cómo indicar el proveedor favorito).

Si un producto / vino no tiene proveedores asignados, aparecerá el texto "Sin proveedor asociado" en la columna "Proveedor recomendado",

Si un producto / vino tiene proveedores asignados, pero no tiene ninguno indicado como favorito, aparecerá el texto "Sin proveedor favorito indicado" en la columna "Proveedor recomendado" (en caso de que se seleccione la opción "Señalado como favorito" en este desplegable) ,

Para cambiar el proveedor que haya recomendado el sistema, hacer doble click sobre el nombre del proveedor recomendado en el producto / vino en cuestión; aparecerá la lista de proveedores que lo suministran y el precio que ofrece cada uno de ellos. Seleccionarlo y pulsar la tecla Enter o el botón Aceptar.



Quando se creen los pedidos pulsando el botón "Crear pedidos", se pueden considerar distintas opciones, en relación a las cantidades a pedir:

* Cantidad indicada [Columna 'Cant.']: Para cada producto / vino a pedir se considerará exactamente las cantidades que figuren en la columna 'Cant.' (Cantidades).

* Dejar Stock a 0: Para cada producto / vino a pedir se tendrá en cuenta el stock actual (columna 'Stock'), de forma que únicamente se pida lo que falte hasta llegar a la cantidad necesaria, de forma que una vez servidas las raciones /

menús, ..., el Stock quede igual a 0.

* Dejar Stock a Stock mínimo: Para cada producto / vino a pedir se tendrá en cuenta el stock actual (columna 'Stock') y el Stock mínimo (columna 'Stock mín.'), de forma que se pida lo que falte hasta llegar a la cantidad necesaria partiendo del stock existente, y además la cantidad extra necesaria para que una vez servidas las raciones / menús, ..., el Stock quede igualado a los Stocks mínimos indicados.

N° albarán	N° pedido	Fecha	Proveedor	Estado	Tipo	IVA (€)	Oto (%)	Total (€)
<input type="checkbox"/> 4L23TGD08		02/12/2008	ALAMBIQUE	Dado de alta	Entra	101,72		757,72
<input type="checkbox"/> APJ 278		02/09/2008	CROP IBERICA	Dado de alta	Sale	30,41	10,00	240,71
<input type="checkbox"/> ert		05/09/2008	CROP IBERICA	Dado de alta	Entra	57,80	5,00	492,93
<input type="checkbox"/> FGH		28/08/2008	ALAMBIQUE	Dado de alta	Entra	16,85	0,00	191,45
<input type="checkbox"/> FTG		02/12/2008	ALAMBIQUE	Dado de alta	Entra	101,72		757,72
<input type="checkbox"/> OPP		05/11/2008	ALAMBIQUE	Dado de alta	Entra	42,07		643,07
<input type="checkbox"/> TCP89		07/09/2008	CROP IBERICA	Pendiente de	Entra	25,09		194,55
<input type="checkbox"/> TGGH		02/12/2008	ALAMBIQUE	Dado de alta	Entra	101,72		757,72
<input type="checkbox"/> TRG		02/12/2008	ALAMBIQUE	Dado de alta	Entra	101,72		757,72

En la solapa "Albaranes" aparecen listados todos los albaranes que haya en la base de datos, indicando una serie de información para cada uno de ellos. Haciendo doble click sobre uno de los albaranes se abrirá la ficha detallada del albarán en cuestión.

Funcionalidades



Nuevo albarán

Pulsar este botón para crear un nuevo albarán; al pulsarlo se abrirá el módulo de Albaranes y se comenzará a crear un nuevo albarán.



Borrar albaranes seleccionados

Seleccionar los albaranes a eliminar de la base de datos y pulsar este botón. Para seleccionar un albarán pulsar sobre la casilla de verificación existente a la izquierda de cada albarán.



Actualizar

Pulsar este botón para refrescar la información mostrada en pantalla.



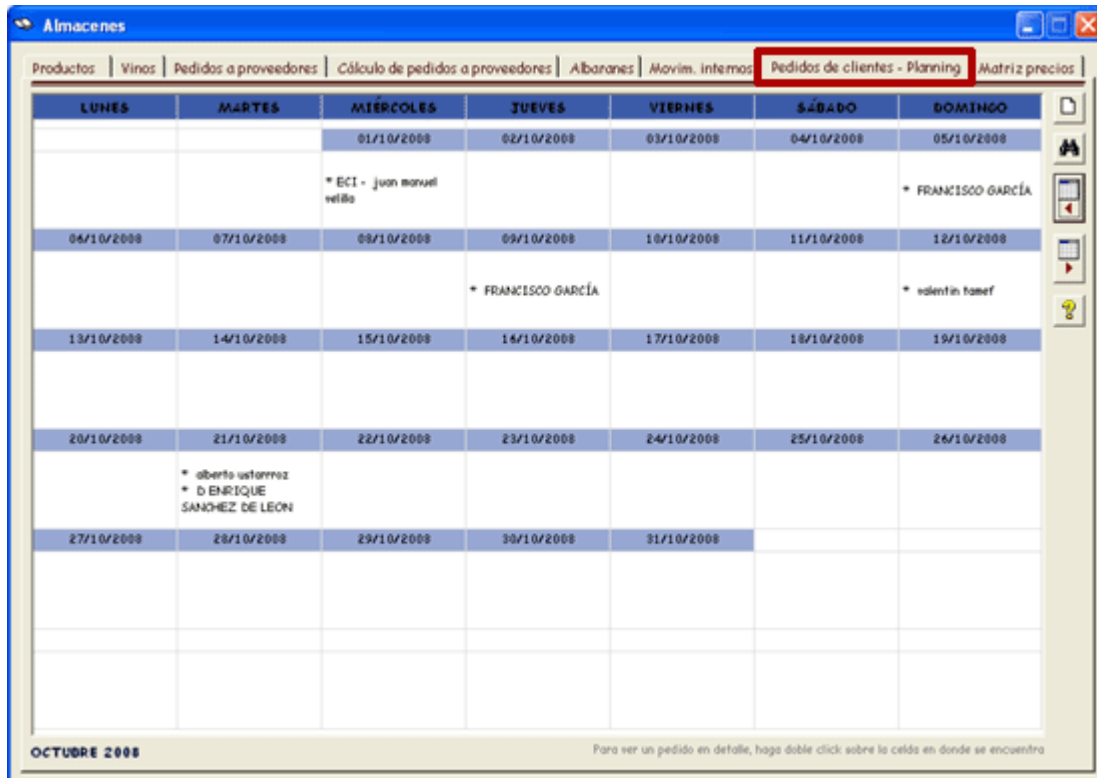
Imprimir

Aparecerá un informe con la información mostrada en pantalla.



Exportar a Excel

Al pulsar este botón se preguntará el nombre del fichero a generar y ubicación, y a continuación se creará un fichero de excel (XLS) con la información mostrada en pantalla.



En la solapa "Pedidos de clientes - Planning" se mostrarán, sobre un calendario mensual, la relación de pedidos de clientes que haya en la base de datos. Al hacer doble click sobre un día que tenga pedidos se accederá al detalle de dichos pedidos.

Funcionalidades



Nuevo pedido de clientes

Al pulsar este botón se abrirá el módulo de pedidos de clientes y se comenzará a crear un nuevo pedido.



Buscar fecha

Pulsar este botón para visualizar la planificación de un mes en concreto.



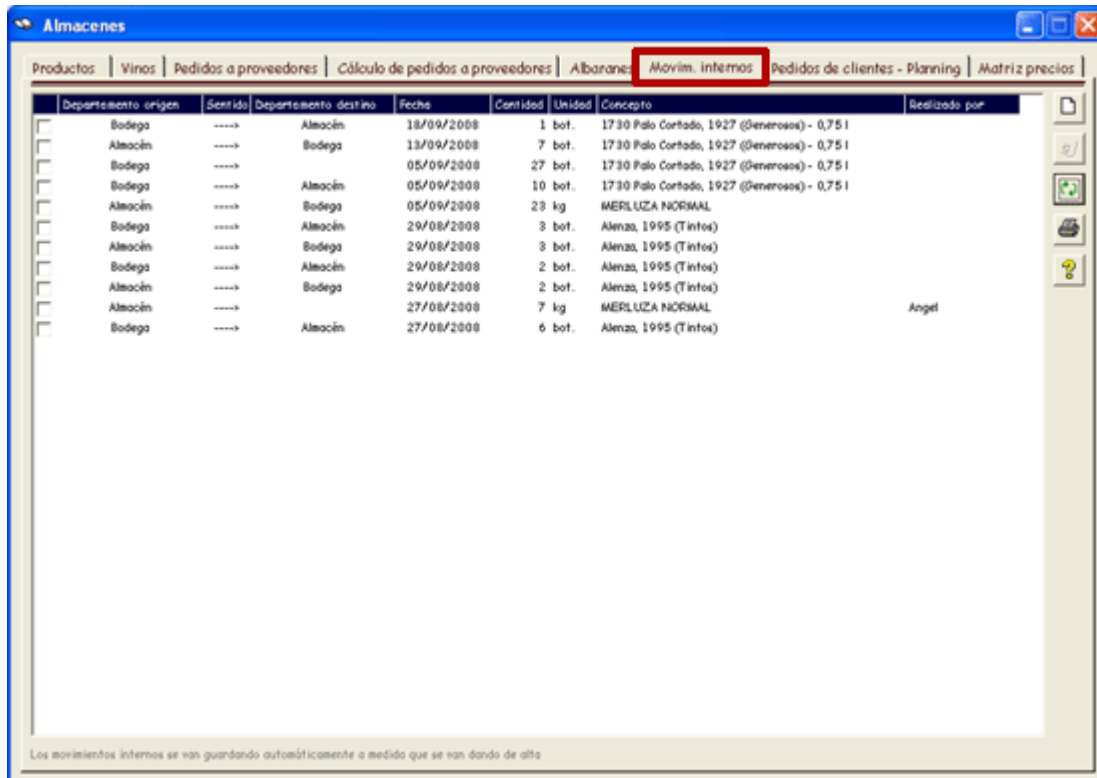
Visualizar mes anterior

Pulsar este botón para visualizar la planificación del mes anterior al mostrado en pantalla.



Visualizar mes siguiente

Pulsar este botón para visualizar la planificación del mes siguiente al mostrado en pantalla.



En la solapa "Movimientos internos" es desde donde se realizan los movimientos de mercancía (productos / vinos) entre los distintos almacenes. Cuando se recepciona la mercancía con los albaranes, la mercancía es introducida en un único departamento / almacén, y posteriormente se puede mover a otros departamentos / almacenes generando el movimiento interno correspondiente.

Funcionalidades



Nuevo movimiento interno

Pulsar este botón para crear un nuevo movimiento interno. Al pulsarlo se preguntará el departamento / almacén en el cual está la mercancía inicialmente y el departamento / almacén a donde se quiere mover, la fecha del movimiento, el producto / vino a mover, la cantidad, y el nombre de la persona que realiza el movimiento. El Stock total no se verá modificado, sino únicamente la ubicación de estas.

Únicamente aparecerán listados los productos / vinos que existan actualmente en el departamento / almacén de origen, y la cantidad a mover no podrá exceder del Stock de dicho producto / vino que haya en dicho departamento / almacén.

Al realizar un movimiento interno también se crearán los movimientos correspondientes dentro de la ficha del producto / vino en cuestión.



Borrar movimientos internos seleccionados

Seleccionar los movimientos internos a eliminar de la base de datos y pulsar este botón. Para seleccionar un movimiento interno pulsar sobre la casilla de verificación existente a la izquierda de cada movimiento.



Actualizar

Pulsar este botón para refrescar la información mostrada en pantalla.



Imprimir

Aparecerá un informe con la información mostrada en pantalla.

	EL BUEN BACALAO	EL LAGAR DE BACO	ELABORA PROPIAS	ENOFANC	ENRIC ROVIRA	EUROANC	FRUTAS CHICO	FRUTAS JULIAN	FRUTAS PABLO	GONZALE Y GONZALE	GRANDES VINOS COMERCI HOSTELEI	GRUPO GALICIAN
ANIS ESTRELLADO BOLSA 100 GR. [g]												
ANIS MOLIDO [bote]								1,20				
APIO [g]								1,20				
APIO BOLA [g]								1,20				
APIO MOLIDO BOTE 1 KG [g]												
APIO RALLADO 8 5K [bote]												
ARANDANO AZUL CONGELADO. [g]												
ARANDANO FRUTOP [g]												
ARANDANOS [unid.]							0,00	0,00	0,00			
ARROZ BOMBA [g]												
ARROZ BRILLANTE VAPORIZADO [g]												
ARROZ CALASPARRA [g]												
ARROZ INFLADO [unid.]												

En la solapa "Matriz de precios" se mostrará una tabla, con todos los proveedores (en columnas), y productos y vinos (en filas), indicando para cada cruce Proveedor - Producto / Vino, el precio al que lo vende (en su caso), y señalando en color verde el proveedor que vende más barato cada producto / vino.

Funcionalidades



Actualizar

Pulsar este botón para refrescar la información mostrada en pantalla. Este proceso puede tardar algunos minutos.



Exportar a Excel

Al pulsar este botón se preguntará el nombre del fichero a generar y ubicación, y a continuación se creará un fichero de excel (XLS) con la información visualizada en pantalla. Este proceso puede tardar algunos minutos.