

Items, Recipes & Inventory

40 pages of the PizzaGest manual grouped by functional area.

- [Summary report of sales, costs and expenses](#)
- [Report of Items Sold](#)
- [Recipe of Sale Items](#)
- [Locations for Items](#)
- [Food waste](#)
- [Undo Stockroom Transfers](#)
- [Recipe Production](#)
- [Inventory Items](#)
- [Inventory Items of Family Group](#)
- [Add/Modify Inventory Items](#)
- [Major Groups](#)
- [Add/Modify Major Groups](#)
- [Family Groups](#)
- [Add/Modify Family Groups](#)
- [Sales Items](#)
- [Add/Modify Sales Items](#)
- [Sales Promotions](#)
- [Inventories](#)
- [Report of Consumption](#)
- [Report of Inventory Items Movements](#)
- [Report of Inventory Items Preparation](#)
- [Report of Sales Items Prices](#)
- [Report of Sale Items Recipe](#)

- [Report of Sale Items Preparation](#)
- [Report of Promotions](#)
- [Report of Sales](#)
- [Report of Outgoings, Losses and Wastes](#)
- [Report of Inventories](#)
- [Inventory Items Type](#)
- [Inventory Items Grouping](#)
- [Inventory Items Location](#)
- [Preparation Comments](#)
- [Waste Type](#)
- [Add/Modify Promotions](#)
- [Allergens](#)
- [Applicable Promotions](#)
- [Change Description](#)
- [Change of Recipe Units](#)
- [Replace Inventory Item](#)
- [Update Taxes](#)

Summary report of sales, costs and expenses

Informe resumen ventas, costes y gastos ✕

Fecha de inicio del informe	11/22/2018	 Informe
Fecha de fin del informe	11/22/2018	 Cancelar

Report of Items Sold

Informe de productos vendidos

Fecha de inicio del informe10/24/2018

Fecha de fin del informe11/23/2018

 Informe

 Cancelar

Recipe of Sale Items

Una vez hayamos pulsado el botón **Receta** desde la pantalla **Artículos de Venta** o desde la pantalla **Añadir/Modificar Artículos de Venta**, aparecerá una pantalla como la que podemos ver a continuación:

Receta de artículos de venta

Artículo de Venta:

Coste medio de compra: Último coste de compra:

Ingredientes básicos existentes

Código	Descripción
5QU	5 quesos
AO	Aceite de Oliva
ACPI	Aceite Picante
AC	Aceitunas
ACN	Aceitunas Negras
AGIN	Agua 0.35
AG	Agua con gas
AJO	Ajo
AA	Ajoaceite
ALC	Alcachofas
AN	Anacardos
AP	Anacardos picados

Receta del artículo de venta

Ingrediente	Cantidad	Obligado	Cobrar	Ámbito
Salsa Boloñesa	1	N	N	Total
Carne	1	N	N	Total
Orégano	1	N	N	Total
Queso	1	N	N	Total

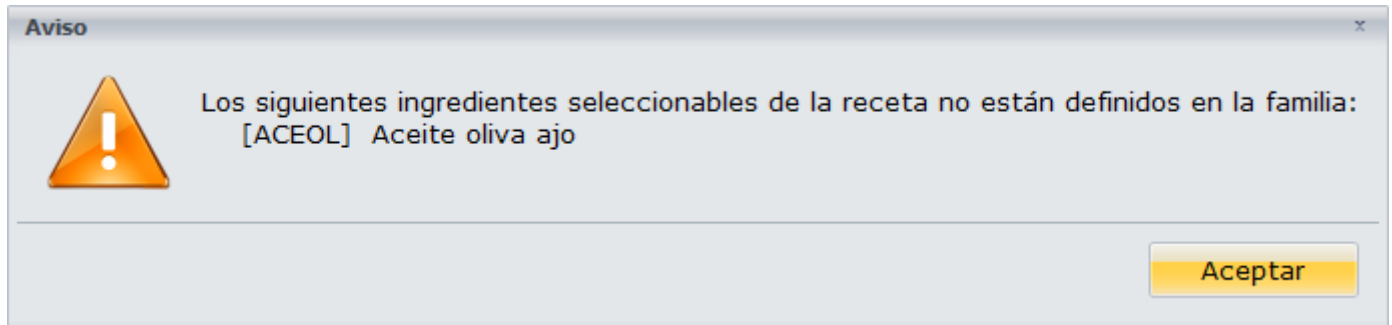
Añadir
Modificar
Borrar
Copiar desde...
Grabar

Aquí podemos ver que la pantalla está dividida en dos mitades, en la parte superior aparecen todos los **Ingredientes básicos** existentes que están dados de alta en el sistema. Y en la parte inferior, los ingredientes seleccionados, como ingredientes que forman parte de la Receta.

Para convertir, un **Ingredientes básico** en un ingrediente de la Receta del **Artículos de Venta**. Primero, habrá que seleccionarlo, haciendo clic sobre el ingrediente básico y después dar al botón **Añadir** y una vez añadido podemos modificar el ingrediente de la Receta, seleccionando el

ingrediente y pulsando en **Modificar**

Es muy importante recordar, que para añadir un **Ingredientes básico** a una Receta, éste Ingrediente deberá de haberse añadido previamente en los **Ingredientes Básicos de la Familia**, con excepción de los Ingredientes que se seleccionen desde la pantalla **Añadir/Modificar Ingredientes en una Receta** como **Ingrediente Obligado** (que son productos que el cliente no puede variar). En caso contrario, al intentar Grabar la Receta, nos aparecerá un mensaje de error, como el que puede ver a continuación:

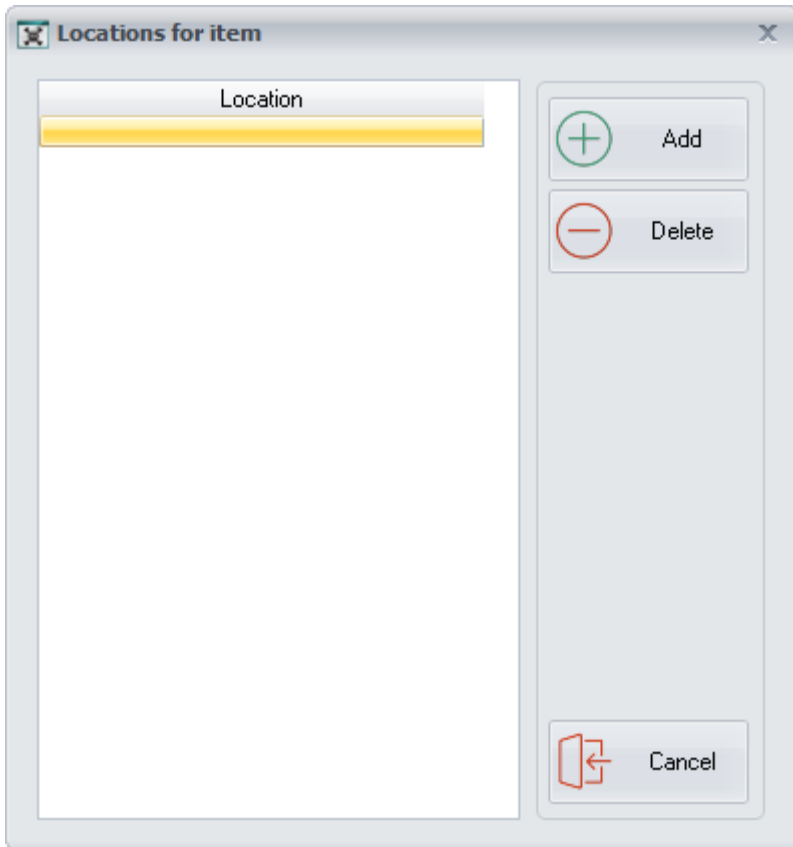


Además de los botones **Añadir/Modificar** o **Borrar** Ingredientes en una Receta, disponemos del botón **Copiar desde...**, que nos permite copiar la receta de cualquier **Artículo de Venta** que pertenezca a la misma **Familia** del Artículo al que queremos poner la receta, desde la pantalla **Copiar Recetas**

Una vez hayamos añadido todos los **Ingredientes básico** a la Receta del **Artículo de Venta** pulsaremos en el botón de **Grabar** y ya tendremos definida e introducida en el sistema la Receta del Artículo de Venta.

Locations for Items

Once we have clicked on the **Locations** button through the **Inventory Items** screen or through the **Add/Modify Inventory Items** screen, a screen like the one we can see below will appear.



From this screen, we can indicate in which location are stored the inventory items, and it will appear in the **Inventories**.

We can **Add** and Delete Locations where the inventory item is stored.

The **Cancel** button allows us to exit of the screen without making any changes.

Food waste

Un desperdicio es el producto, ya no apto para su uso, porque se ha estropeado mientras estaba siendo elaborado (quemado, se ha caído al suelo, etc.), o porque ha sido devuelto por el cliente sin consumirlo. En el caso de las devoluciones además de introducir los desperdicios, habrá que anular los tickets de los pedidos correspondientes, desde la pantalla **Consultar Pedido**

Una vez hayamos accedido desde el Menú **Artículos->Almacén->Desperdicios** aparecerá una pantalla como la que podemos ver a continuación:

Artículos desperdiciados

Empleado
Código Sin Empleado

Ámbito: Domicilio Artículo: 1/3 alhambra Cantidad:

Ingredientes

Tipo y motivo del desperdicio: Caducado

Introducir Desperdicio

Cancelar

Hay que tener en cuenta, que no vamos a poder introducir el desperdicio de un artículo que no tenga **Receta**, ya que son los ingredientes de la receta o escandallo de cada artículo de venta, los que se podrán introducir como desperdicios y se descontarán de las existencias del stock.

En esta pantalla tenemos que completar los siguientes campos:

Código: En este campo tenemos que identificarnos, introduciendo el DNI del empleado y pulsando Intro.

Ámbito: Este dato hay que indicarlo, porque el escandallo del artículo puede variar según el ámbito. Tenemos que elegir entre las siguientes opciones:

Domicilio: Elegiremos esta opción si el artículo pertenece a un pedido a domicilio.

Recoger/Llevar: Elegiremos esta opción si el artículo pertenece a un pedido de recoger o llevar.

Local: Elegiremos esta opción si el artículo pertenece a un pedido de local.

Receta básica: Elegiremos esta opción para los artículos que contengan ingredientes que pertenezcan a todos los ámbitos.

Artículo: Elegiremos del desplegable el **Artículo de Venta** que corresponda.

Cantidad: Anotaremos la cantidad de artículos que se van a introducir como desperdiciados.

Ingredientes: Dentro de ingredientes, aparecerán en la parte derecha los ingredientes que estén definidos en la receta del artículo y en la parte izquierda los **Ingredientes Básicos de la Familia** del artículo. De esta forma podemos modificar los ingredientes del artículo, en caso de que el cliente haya modificado los ingredientes que vienen por defecto en la receta al **Realizar el Pedido**. De este modo, serán los ingredientes que queden en la parte derecha los que se introducirán como desperdiciados.

Tipo del desperdicio: En este campo elegiremos del desplegable el tipo de desperdicio. Los tipos de desperdicio los configuraremos desde la pantalla **Tipos de Desperdicios**

Motivo del desperdicio: Podemos anotar un comentario, explicando el motivo del desperdicio, para una posible aclaración posterior. Por defecto vendrá escrito el nombre del artículo seguido de un guión, para que los desperdicios se agrupen por artículos en los informes.

Una vez hayamos terminado de configurar el artículo desperdiciado, pulsaremos el botón **Introducir Desperdicio**.

Podemos consultar todos los desperdicios introducidos desde la pantalla **Informes de Salidas, Mermas y Desperdicios**

En caso de que nos equivoquemos al introducir el desperdicio de un artículo, tenemos la opción de deshacer esta operación desde la pantalla **Deshacer movimientos de almacén**

El botón **Cancelar**, nos permite salir de la pantalla sin hacer ningún cambio.

Undo Stockroom Transfers

Esta opción permite deshacer movimientos de almacén introducidos con anterioridad.

Hay que tener en cuenta que los movimientos de almacén introducidos previamente, se habrán configurado en caso de que sea un desperdicio desde la pantalla **Artículos desperdiciados** y si se trata de una salida de almacén o merma desde la pantalla **Salida de almacén o Salida por mermas**

Una vez hayamos accedido desde el Menú **Artículos->Almacén->Deshacer movimientos de almacén** aparecerá una pantalla como la que podemos ver a continuación:

Deshacer movimientos de almacén

Tipo de movimiento a deshacer

☒ Desperdicio ☐ Merma ☐ Salida de almacén

Jornada: 09/01/2019

Hora	Descripción
------	-------------

 **Deshacer**

 **Cancelar**

En esta pantalla tenemos que seleccionar el **Tipo de movimiento a deshacer** (Desperdicio, Merma o Salida de almacén) y la **Jornada** en la que se hizo el movimiento.

Tras introducir estos datos, nos aparecerá en la hoja de resultados la hora y la descripción de todos los movimientos de almacén del tipo seleccionado, en la fecha indicada.

Por último, debemos seleccionar la línea correcta y pulsar el botón **Deshacer**.

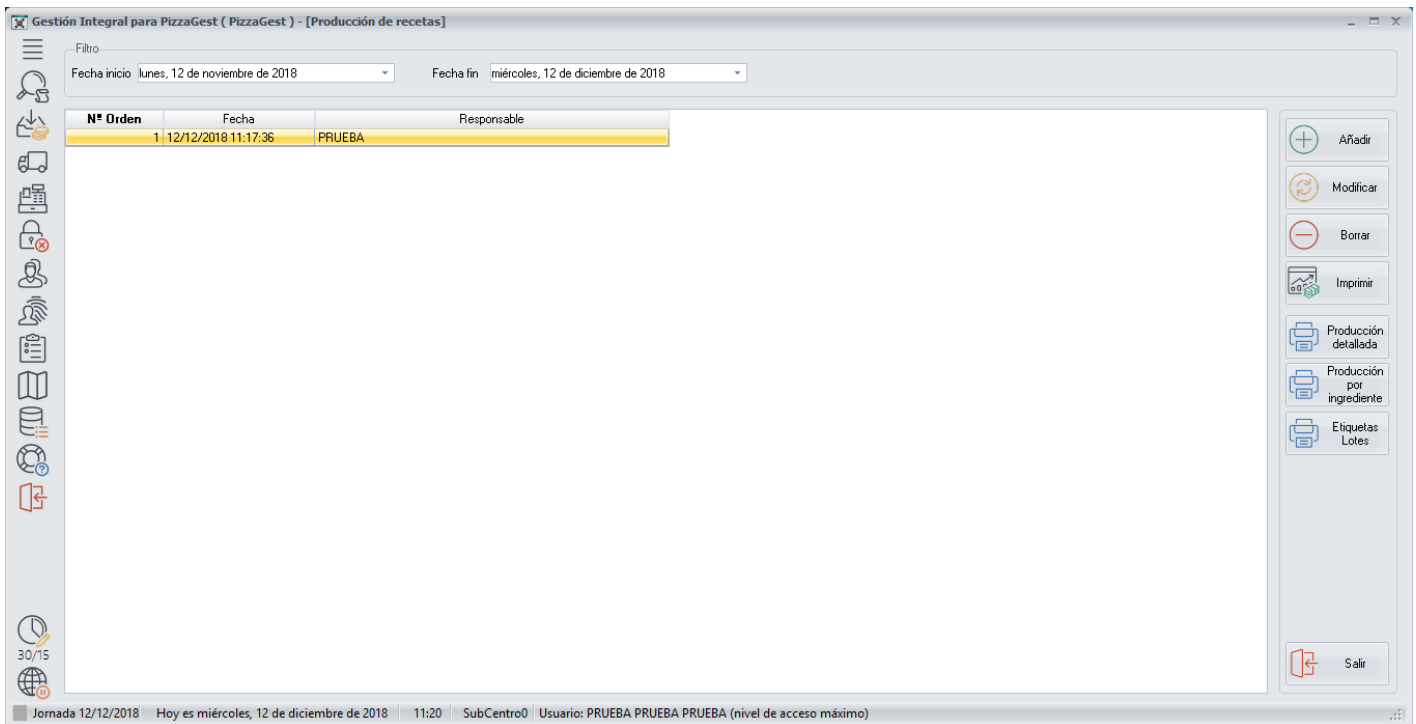
En caso de que desde la introducción del tipo de movimiento a deshacer (Desperdicio, Merma o Salida de almacén) y el momento en el que deshacemos el movimiento de almacén, se haya hecho

algún inventario, no se modificará el stock de los artículos que hayan sido inventariados después de la fecha del movimiento de almacén.

El botón **Cancelar**, nos permite salir de la pantalla sin hacer ningún cambio.

Recipe Production

Una vez hayamos accedido desde la opción del Menú **Artículos->Producción de recetas** veremos una pantalla como la que podemos ver a continuación:



Desde aquí podremos ver todas las **Órdenes de producción** que hayamos generado.

Veremos el **número de orden**, la **fecha** en la que fue realizada y el **responsable** que la generó.

Para **Añadir/Modificar**, o **Borrar** alguna **Orden de producción**, debemos pulsar el botón correspondiente, situado a la derecha de la pantalla.

Además, en esta parte de la derecha tenemos otros botones, que realizan las siguientes funciones:

Imprimir: Nos sacará un **Informe** con la lista de todas las órdenes de producción que hayamos generado.

Producción detallada: Nos sacará un **Informe** de todas las órdenes de producción generadas y nos detalla con que ingredientes se realizaron.

Producción por ingrediente: Nos sacará un **Informe** de cada ingrediente utilizado en cada orden de producción.

Etiquetas Lotes: Genera una etiqueta de cada ingrediente utilizado en cada orden de producción, desde la pantalla **Imprimir lotes**

Inventory Items

An inventory item is any merchandise that is susceptible to be accounted for, and is part of the warehouse.

Inventory items will be from cheese, soda cans, pizza boxes, flour, to even cleaning materials, or materials supplied to employees like caps, gloves, etc.

Therefore, an inventory item is any element that is susceptible to stock.

Once we have clicked on the Menu option **Items->Inventory Items**, a screen like the one we can see below will appear:

Full Management for PizzaGest (PizzaGest) - [Check Inventory Items]

Quick search: Item ID Search Discard

Show inventory items: ☒ All ☐ Available ☐ Unavailable

Item ID	Description	Safe Stock	Max Stock	Actual S.	Stockroom U.	Equivalence	Unit	Av. Price	Av. Price Discount	Recipe	Morning Inv.	Midday Inv.	Night Inv.	yp
001CDN	BEER Concrete Beach	0	4	0.208	Case	24	Each	33.95	0	No	Yes	No	No	B
001BEER	BEER Corona Extra	0	4	0.75	Case	24	Each	15.55	0	No	Yes	No	No	B
001LAG	BEER Lagunitas IPA	0	4	0.208	Case	24	Each	33.95	0	No	Yes	No	No	B
011BOWL12OZCAT	CATER Bowl 12oz Catering	125	750	-9	Each	1	Each	0.15	0	No	No	No	No	C
011CATERINGBOX	CATER Catering Box	25	50	34	Each	1	Each	1.73	0	No	No	No	No	C
011SPOONCATERIN	CATER Catering Sauce Spoon	200	1200	358	Each	1	Each	0.05	0	No	No	No	No	C
011SERVFORC	CATER Catering Serving Fork	36	144	-5	Each	1	Each	0.25	0	No	No	No	No	C
011FULLPAN	CATER Foil Full Pan	75	300	17	Each	1	Each	0.84	0	No	No	No	No	C
011FULLPANLID	CATER Foil Full Pan Lid	75	200	41	Each	1	Each	0.41	0	No	No	No	No	C
011HALFPAN	CATER Foil Half Pan	50	150	31	Each	1	Each	0.29	0	No	No	No	No	C
011HLFLID	CATER Foil Half Pan Lid	50	150	45	Each	1	Each	0.17	0	No	No	No	No	C
011THIRDP	CATER Foil Third Pan	75	300	9	Each	1	Each	0.32	0	No	No	No	No	C
011THIRDPAN	CATER Foil Third Pan Lid	50	150	34	Each	1	Each	0.19	0	No	No	No	No	C
011JUG	CATER Jug 1 Gal	16	64	20	Each	1	Each	0.70	0	No	No	No	No	C
011LID12OZBOWL	CATER Lid 12oz Bowl Catering	125	750	196	Each	1	Each	0.12	0	No	No	No	No	C
011STERNO	CATER Sternos Catering	36	144	87	Each	1	Each	0.69	0	No	No	No	No	C
011TONGCATERIN	CATER Tong Catering	36	144	90	Each	1	Each	0.37	0	No	No	No	No	C
011WIRERACK	CATER Wire Catering Rack	27	72	27	Each	1	Each	3.27	0	No	No	No	No	C
012ANTIMIC	CHEM Antimicrobial Wash	1	2	1	Each	1	Each	94.01	0	No	No	No	No	C
012FLOORCL	CHEM Floor Cleaner	1	2	0.85	Each	1	Each	50.84	0	No	No	No	No	C
012GLASSCL	CHEM Glass Cleaner	1	2	1.1	Each	1	Each	52.55	0	No	No	No	No	C
012HANDSOAP	CHEM Hand Soap	2	6	2	Each	1	Each	19.91	0	No	No	No	No	C
012GRILLCLEANER	CHEM Hi Temp Grill Cleaner	2	12	0	Each	1	Each	8.49	0	No	No	No	No	C
012JETDRY	CHEM Jet Dry	1	6	2	Each	1	Each	21.08	0	No	No	No	No	C
012ORANGE137	CHEM Orange Force 137	1	2	1	Each	1	Each	57.17	0	No	No	No	No	C
012SANITDISH	CHEM Sanitizer Dishmachine	1	6	3.75	Each	1	Each	6.30	0	No	No	No	No	C
012SANIT146	CHEM Sanitizer Oasis 146	1	2	1.2	Each	1	Each	67.02	0	No	No	No	No	C
012SOLITAIRE	CHEM Solitaire	1	4	1	Each	1	Each	35.87	0	No	No	No	No	C
012SPOLISH	CHEM Stainless Steel Polish	2	12	0	Each	1	Each	3.22	0	No	No	No	No	C
012TESTCLORINE	CHEM Test Strip Chlorine	1	3	0	Unit	1	Each	6.99	0	No	No	No	No	C

Selected inventory item information: Stock (current, max and safety) are in stockroom units

Consumption history: From 23/10/2019 To 22/11/2019

Shift day 11/22/2019 Today Friday, 22 of November of 2019 11:34 Beehive User: unknown (access level minimum)

We can do a quick search of the inventory item, from the top line, if we write the item ID and then click on the **Search** button.

In case we have done a quick search by item ID, we can see all the inventory items again, by clicking on the **** Discard **** button.

In this screen we will see a list with all the inventory items that already exist, in which will appear all the details of the inventory items that we have written when we **Add or Modify** an inventory item.

In addition to the details of each inventory item that we have completed when we add a new inventory item, the system shows us in this screen other data such as:

Actual Stock: It calculates the stock, in stockroom units.

Unit: It will be the work unit, which we will use for the **Recipes**

Average Price: It allows us to see the average purchase price, calculated among all the vendors which supply the inventory item.

We can modify the list of inventory items which appears in this screen, depending on the option that we have selected in the section **Show Inventory Items** (All, Available or Unavailable) which is located in the upper right. We will choose if an inventory item is available or not through the **Add/Modify Inventory Items** screen.

In the right part, we have several buttons which allow us to make different functions:

Add/Modify or **Delete** inventory items. We have to take into consideration that we cannot delete an inventory item which we have used in a **Recipe**

Print: We will get a **report** of the list of inventory items that we have configured in our screen.

Purchase history: It will show us a list with the date and the vendor invoice number, where the selected inventory item appears, on the dates that we have chosen in the **Consumption history** section located in the lower right.

Locations: We can see or select in which location are stored the inventory items through the **Locations** screen.

Calculate consumption: It allows us to recalculate consumption, choosing the dates on the **Consumption history** section located in the lower right. It can be useful to update the stock, when we change a **Recipe** because we were calculating the consumptions wrongly.

Average price: It will be used when we want to modify the average price calculated among all the vendors that supply the inventory item and we want to change it for the price that appears on the last vendor invoice. We can modify the price of the selected inventory item or all the inventory items.

Replace inventory items: It allows us to replace the name of an inventory item that we do not use anymore for another one, through the **Replace Inventory Item** screen.

Change description: It will change the description of the selected inventory item in all the **Families** where the inventory item exists, through the **Change description** screen.

Unit change: It allows us to change the recipe units of the inventory item through the **Change of Recipe Units** screen.

Taxes change: You can update the purchase taxes of the inventory items in one step through the **Update Taxes** screen.

En la parte central veremos una lista con todos los ingredientes básicos creados, en los que aparecerán todos los detalles del ingrediente básico que hayamos escrito al **Añadir o Modificar** un ingrediente básico.

Podemos modificar la lista de Ingredientes básicos que nos aparecen en la parte central, dependiendo de la opción que tengamos seleccionada en la parte derecha superior, en **Ver los Ingredientes**: Todos, Utilizables o No utilizables. Elegiremos si un ingrediente es utilizable o no desde la pantalla **Añadir/Modificar Ingredientes básicos**

Una vez hayamos seleccionado un ingrediente, para registrar una salida de almacén o una salida por mermas, pulsaremos el botón correspondiente, situado en la parte derecha:

Salida del almacén: Al pulsar este botón podremos registrar una salida de almacén desde la pantalla **Salida de almacén o Salida por mermas**

Salida por mermas: Al pulsar este botón podremos registrar una salida por mermas desde la pantalla **Salida de almacén o Salida por mermas**

Inventory Items of Family Group

Una vez hayamos pulsado el botón **Ingredientes básicos** desde la pantalla **Familias**, nos aparecerá una pantalla como la que podemos ver a continuación:

Ingredientes básicos de la familia

Familia

A la brasa

Ingredientes básicos existentes

Código	Descripción
5QU	5 quesos
AO	Aceite de Oliva
ACPI	Aceite Picante
AC	Aceitunas
ACN	Aceitunas Negras
AGIN	Agua 0.35
AG	Agua con gas
AJO	Ajo
AA	Ajoaceite
ALC	Alcachofas
AN	Anacardos
AP	Anacardos picados
ANCH	Anchoa

Ingredientes básicos de la familia

Ingrediente	Denominación	Agrupación	Cantidad	PVP local	PVP dom.	Capa	Orden	Calorías	No Promo.	Promo local	Promo dom.
Ensalada	ensalada	Patatas	1	0,00	0,00	1ª capa	50	0	N	0,00	0,00
Mazorca	mazorca	Toppings	1	1,00	1,00	1ª capa	50	0	S	1,00	1,00
Patata al horno	patata al horno	Patatas	1	0,00	0,00	1ª capa	50	0	N	0,00	0,00
Patatas Fritas	patatas fritas	Patatas	1	0,00	0,00	1ª capa	50	0	N	0,00	0,00
Salsa Barbacoa	salsa barbacoa	Salsas	1	0,50	0,50	1ª capa	50	0	N	0,00	0,00
Salsa Infierno	salsa infierno	Salsas	1	0,50	0,50	1ª capa	50	0	N	0,00	0,00
Salsa Miel	salsa miel	Salsas	1	0,50	0,50	1ª capa	50	0	N	0,00	0,00
Salsa Mostaza-Miel	salsa mostaza-miel	Salsas	1	0,50	0,50	1ª capa	50	0	N	0,00	0,00

Añadir

Modificar

Borrar

Grabar

Aquí podemos ver la pantalla dividida en dos mitades, en la parte superior aparecen todos los **Ingredientes básicos** existentes que están dados de alta en el sistema. Y en la parte inferior, los ingredientes seleccionados, como ingredientes básicos de esa Familia.

Para convertir, un **Ingredientes básico** en un ingrediente básico de la Familia. Primero, habrá que seleccionarlo, haciendo clic sobre el ingrediente y después dar al botón **Añadir** y una vez añadido también podrá modificarlo pulsando en **Modificar**

Los ingredientes básicos de la Familia, serán todos aquellos que necesitemos para crear las **Recetas** de los **Artículos de Venta** que pertenezcan a esa Familia y todos los otros ingredientes que podamos añadir de forma opcional cuando el cliente **Realice el Pedido**.

Hay que tener en cuenta, que no podemos **Borrar** un ingrediente básico de la Familia que este incluido en alguna **Receta** de un **Artículo de Venta** que pertenezca a esa Familia.

Una vez hayamos terminado de añadir todos los ingredientes básicos de esa Familia, podemos hacer la **Receta** de cada **Artículo de Venta**

Add/Modify Inventory Items

Once we have clicked on the **Add** or **Modify** button through the **Inventory Items** screen, a screen like the one we can see below will appear.

Enter inventory items

Inventory item data

PG/ERP ID: 005CBREAST Barcode:

Description: MEAT Chicken Breast

Recipe unit: lb

Stock unit: Case

Equivalence: 20 (one Case are 20 lb)

Minimum Stock: 0 (in Case)

Maximum Stock: 10 (in Case)

Calorie: 0 (in lb)

Inventory item type: Meats

☐ Lock inventory if the difference is higher 0

Posting Group

Items:

Inv. Items:

Vendors

Vendor	Units	Price	Discount
SYSCO DRY	Case (1 Case (20 lb))	\$ 47,20	0 %
SYSCO FRESH	Case (1 Case (20 lb))	\$ 47,20	0 %
CHENEY BROTHERS	Case (1 Case (20 lb))	\$ 59,00	0 %

Purchase price (no Taxes) stockroom units: 52,20 Discount: 0 %

☒ Invenories

☒ Morning inventory

☐ Midday inventory

☐ Night inventory

Kitchen order: 1st Layer

Taxes: Tax Exempt

☐ Preparation report

☒ Inventory item available

☐ Critical

Expiry days: 30

Horas vida útil: 10

Recipe

☒ No

☐ Yes, without production

☐ Yes, with production

Save

Allergens

Locations

Add

Modify

Delete

Discard

In this screen, you must complete the following fields:

Item ID: Introduciremos un código acorde con el nombre del ingrediente a insertar, para que sea realmente operativo deberá tener entre 2 y 3 letras. (Por ejemplo para **Aceitunas**, el código podría ser **AC**)

Barcode: Podemos anotar manualmente el código de barras del ingrediente, o si disponemos de un lector de código de barras y lo conectamos al ordenador y dejamos el cursor del teclado en este campo, cuando pasemos el lector por el código de barras del ingrediente, se anotará automáticamente el código de barras en este campo. Los códigos de barras nos pueden servir para

introducir ingredientes en los albaranes desde la pantalla **Añadir/Modificar Ingredientes en Albaranes**

Description: Nombre del producto. (Por ejemplo: **Aceitunas**) Se recomienda poner el mismo que aparezca en el albarán.

Recipe unit: Serán la/s unidad/es de medida que se manejan para utilizar el producto en las **Recetas**, por ejemplo Kilogramos, Litros, Unidades,...

Stock unit: Serán la/s unidad/es de medida que se manejan para almacenar el producto, por ejemplo Paquete, Caja, Bolsa,... que se usará para hacer los **Inventarios**.

Equivalence: La relación entre las unidades de receta y las unidades de almacén. (Por ejemplo 1 Caja de 2 kg)

Minimum Stock: El stock mínimo es la cantidad de producto, medido en unidades de almacén a partir de la cual se debe realizar ya un pedido al proveedor correspondiente.

Maximum Stock: El stock máximo será la cantidad óptima de producto que se puede almacenar.

Calories: Anotaremos las calorías que hay por cada unidad de pedido que hayamos configurado.

Inventory item type: Deberá elegir entre las opciones que haya creado en la pantalla **Tipo de Ingredientes**

*Si anotamos un valor distinto a 0 en la opción **Bloquear el inventario si la diferencia es superior**, el **Inventario** nos avisará que la diferencia es superior a la que hemos configurado, y si además marcamos esta misma opción y el valor anotado es distinto a 0, el inventario no nos permitirá introducir valores reales en los que la diferencia que configuremos en este campo, sea superior o inferior al stock teórico.

Inventories: Lo utilizaremos para los productos, cuyo stock se quiera controlar a diario, y podremos elegir que en que tipo de inventario aparecerá el ingrediente. Si marcamos solo la opción Inventarios, el ingrediente aparecerá en los Inventarios Generales, y si además marcamos alguna de las opciones de Inventario Mañana, Inventario Mediodía o Inventario Noche, aparecerá en el Inventario Parcial correspondiente.

Kitchen order: Podremos elegir en que capa se deberá introducir el ingrediente dentro de un **Artículo de Venta**

Taxes: We can choose what tax type is applied to the inventory item, among the options that we have created from the **Tax Types** screen.

Las opciones: **Preparation report, Inventory item available and Critical:**

Al introducir cualquier ingrediente básico aparece marcada por defecto Ingrediente utilizable.

En el caso de Listado de preparación, es aconsejable dejarla activa para aquellos ingredientes que nos interese que aparezcan en el informe de históricos de preparación de ingredientes básicos, desde la pantalla **Informes Preparación de Ingredientes**

La opción Crítico, la activaremos para los Ingredientes básicos que consideremos que son imprescindibles, y en ningún caso podemos quedarnos sin stock.

Los **Expiry days**, serán los días que tardará en caducar el Ingrediente básico en cuestión.

Los **días de vida útil**, serán los días que tardará en perecer el Ingrediente básico una vez haya sido manipulado.

Dentro de las opciones Receta:

Deberemos elegir **No** cuando el Ingrediente básico no necesite ser procesado.

Deberemos elegir **Si, receta sin producción**:

Se utiliza cuando el ingrediente se prepara en el momento de venta. Es un ingrediente virtual, ya que el stock se descuenta de los ingredientes originales que forman parte de la receta. Por ejemplo si queremos añadir el ingrediente Salsa barbacoa Cream, que es una mezcla de Salsa Barbacoa y Salsa Carbonara. Elegiríamos esta opción y tendríamos que añadir en la parte inferior izquierda los dos ingredientes que componen este ingrediente virtual, con las cantidades correspondientes, desde la pantalla **Receta de ingredientes**

Deberemos elegir **Si, con producción y stock**:

Se utiliza cuando se trata de una receta de otros ingredientes y se tiene que preparar, por ejemplo un huevo duro. La producción de este ingrediente se deberá hacer desde el Menú **Articulos->Producción de Recetas** y pulsando Añadir accederemos a **Orden de producción**

Dentro de las opciones Grupo Contable, se añadirán los códigos de exportación del programa de contabilidad.

Siempre que el Ingrediente básico sea sin Receta, dentro de la opción de **Proveedores**, podremos **Añadir/Modificar** o Borrar Proveedores del ingrediente básico, desde los botones de la derecha. Y nos aparecerá debajo el precio medio de compra calculado entre todos los proveedores que nos suministran el ingrediente en unidades y el descuento medio de compra.

En la parte derecha de la pantalla disponemos de varios botones:

Allergens: Podemos activar los alérgenos correspondiente de cada ingrediente desde la ventana **Alérgenos**

Locations: Podemos indicar en que ubicación se guardan los ingredientes desde la pantalla **Ubicaciones**

Discard: Nos permite salir de la pantalla sin realizar ningún cambio.

Save: Una vez hayamos terminado de configurar el Ingrediente, guardaremos los cambios pulsando en Grabar.

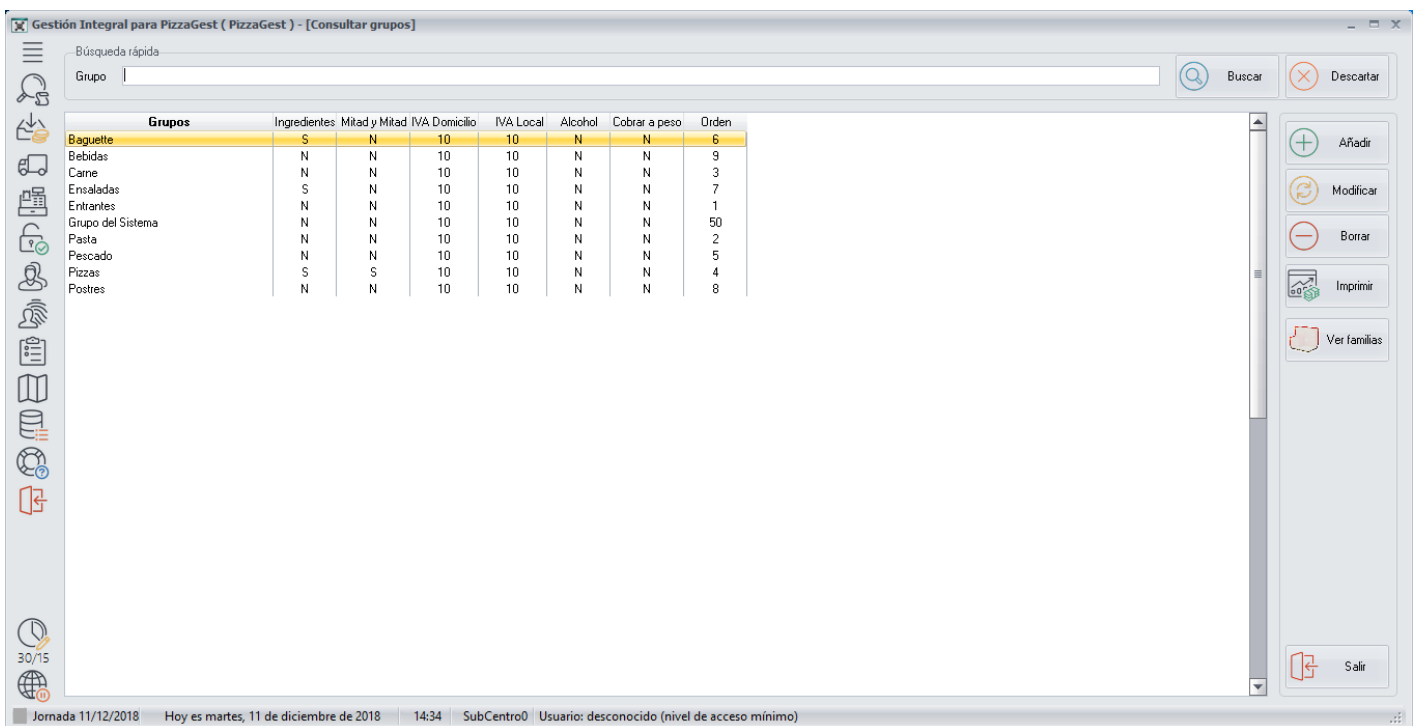
Una vez se hayan creado todos los Ingredientes básicos necesarios, el siguiente paso será definir los **Grupos**

Major Groups

Para el sistema, **Grupo** es el nivel de agrupamiento de artículos más alto.

Los grupos están constituidos por **Familias**. La aplicación, para conseguir un funcionamiento óptimo del sistema, ya proporciona al usuario los elementos que definen ese nivel: Bebidas, Bocadillos, Ensaladas, Pizzas, Postres, Complementos, Varios.

Una vez hayamos accedido desde el menú **Artículos->Grupos**, aparecerá una pantalla como la que podemos ver a continuación:



Gestión Integral para PizzaGest (PizzaGest) - [Consultar grupos]

Búsqueda rápida
Grupo

Grupos	Ingredientes	Mitad y Mitad	IVA Domicilio	IVA Local	Alcohol	Cobrar a peso	Orden
Baguette	S	N	10	10	N	N	6
Bebidas	N	N	10	10	N	N	9
Carne	N	N	10	10	N	N	3
Ensaladas	S	N	10	10	N	N	7
Entrantes	N	N	10	10	N	N	1
Grupo del Sistema	N	N	10	10	N	N	50
Pasta	N	N	10	10	N	N	2
Pescado	N	N	10	10	N	N	5
Pizzas	S	S	10	10	N	N	4
Postres	N	N	10	10	N	N	8

Jornada 11/12/2018 Hoy es martes, 11 de diciembre de 2018 14:34 SubCentro0 Usuario: desconocido (nivel de acceso mínimo)

Podemos hacer una búsqueda rápida del grupo, desde la línea superior, escribiendo el nombre del grupo y pulsando **Buscar**.

En caso de que hayamos hecho una búsqueda rápida por nombre del grupo, podemos volver a ver todos los grupos, pulsando el botón **Descartar**.

En esta pantalla podemos ver en la parte central, una lista con todos los grupos que tenemos creados. Todos los detalles que aparecen en la lista de grupos se habrán configurado previamente desde la pantalla **Añadir/Modificar Grupos**

Para **Añadir/Modificar** o **Borrar** grupos, debemos hacer clic en el botón correspondiente, situado a la derecha de la pantalla.

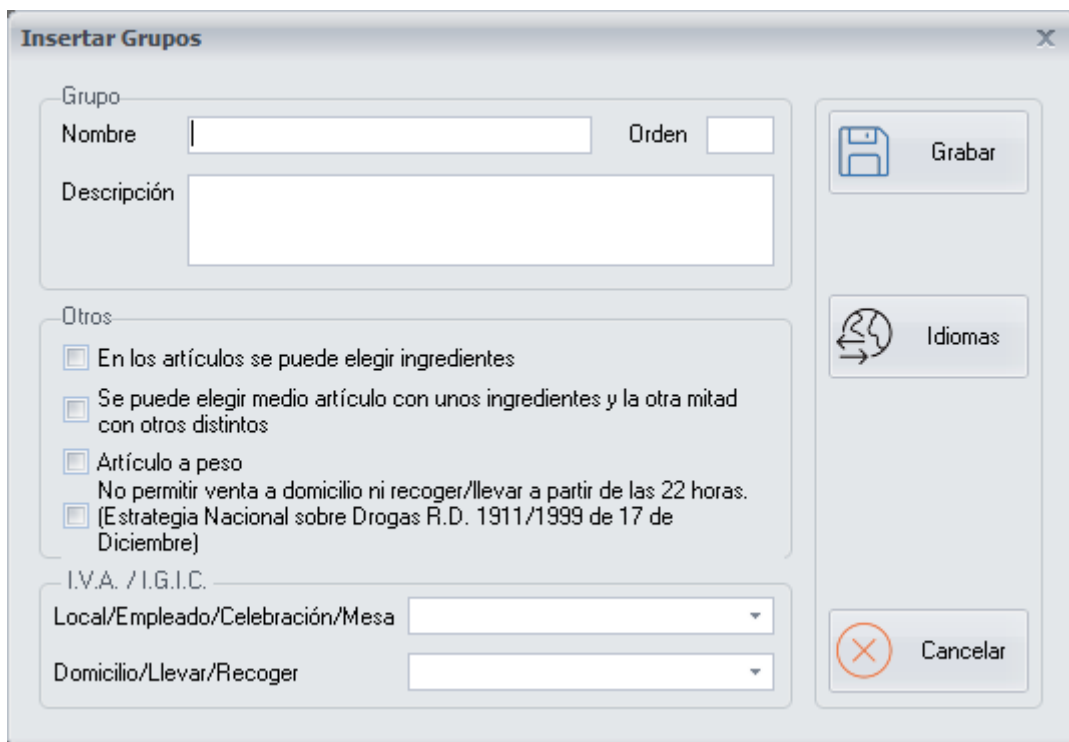
El botón **Imprimir**, nos sacará un **Informe** con la lista de los grupos que tengamos seleccionados en pantalla.

Además, existe la opción de ver las Familias de cada grupo a través del botón **Ver Familias**.

Una vez se hayan creado todos los grupos necesarios, el siguiente paso será definir las **Familias**

Add/Modify Major Groups

Una vez hayamos pulsado el botón **Añadir** o **Modificar** desde la pantalla **Grupos**, aparecerá la pantalla que podemos ver a continuación:



Se deberán introducir los siguientes datos:

Nombre: Nombre que defina al grupo.

Descripción: A parte de nombre del grupo, se puede añadir una breve descripción.

Orden: Se introducirá un número para ordenar los grupos.

En **Otros**, marcaremos las opciones correspondientes:

En los **Grupos** donde después se podrán cambiar (añadir o eliminar) los ingredientes del **Artículo de venta** a la hora de **Realizar un Pedido**, es decir si se va a crear una **Receta**, se deberá marcar la opción “**En los artículos se puede elegir ingredientes**”

En los **Grupos** donde se crearan **Artículos de venta** que se pueden separar en mitad y mitad a la hora de **Realizar un Pedido** se deberá marcar la opción “**Se puede elegir medio artículo con unos ingredientes y la otra mitad con otros distintos**”

En los **Grupos** donde se crearan **Artículos de venta** que se pueden vender al peso (los artículos que se vendrán a peso no se podrán incluir en las Ofertas), se deberá marcar la opción “**Artículo a**

peso”

Para los **Grupos** que tengan incluidas bebidas alcohólicas, deberemos marcar la opción “**No permitir venta a domicilio ni recoger/llevar a partir de las 22 horas**”

Por último, En los campos **IVA/IGIC** se definirá el tipo de IVA o IGIC con el que esté gravado el consumo en el local y fuera del mismo, para el cálculo del registro de IVA/IGIC. Podrá elegir entre las opciones que haya generado en la pantalla **Tipos de IVA/IGIC**

Desde el botón **Idiomas** podemos guardar los nombres de los **Grupos** en otros idiomas, para usarlos luego en PizzaGest o desde la web.

Una vez se hayan elegido todas las opciones correspondientes, para guardar el Grupo pulsaremos el botón **Grabar**

Una vez definidos los **Grupos**, el siguiente paso será definir las **Familias**

Family Groups

Para el sistema, la agrupación de varios **Artículos de Venta** es una **Familia**, y cada Familia debe pertenecer a un **Grupo**.

Por ejemplo, una **Familia** podría ser **Pizzas Medianas**, que pertenecerían al **Grupo Pizzas**.

Una vez hayamos accedido desde el menú **Artículos→Familias**, aparecerá una pantalla como la que podemos ver a continuación:

Familia	Grupo	T. elaboración	Max. ingredientes	Grupo mitad y mitad	Cobrar más cara	Ing. Gratis	Orden
A la brasa	A la brasa	0	2		A	0	5
Box Tirador	Bebidas	0	0		A	0	50
Cafés	Café	0	5		A	0	50
Cervezas	Bebidas Alcohólicas	0	1		A	0	50
Copas	Bebidas Alcohólicas	0	5		A	0	50
Delivery	Delivery	0	0		A	0	50
Ensaladas	Ensaladas	0	9		A	0	2
Ensaladas menu	Ensaladas	0	9		A	0	4
Entrantes	Entrantes	0	0		A	0	1
Entrantes menu	Ensaladas	0	9		A	0	3
Familia del Sistema	Grupo del Sistema	0	10			0	
Hamburguesas	Hamburguesas	0	11		A	0	6
Licores	Bebidas Alcohólicas	0	1		A	0	50
Menu infantil	Menu infantil	0	9		A	0	9
Pastas	Pastas	0	9		A	0	6
Pescados	Pescados	0	0		A	0	7
Pizza Fam	Pizzas	0	9		A	0	50
Pizzas	Pizzas	0	9		A	0	8
Postres	Postres	0	1		A	0	10
Postres menu	Postres	0	1		A	0	11
Refrescos	Bebidas	0	0		A	0	50
Salsas	Grupo del Sistema	0	9		A	0	13
Vinos	Bebidas Alcohólicas	0	1		A	0	50

Podemos hacer una búsqueda rápida de la Familia, desde la línea superior, escribiendo el nombre de la Familia y pulsando **Buscar**.

En caso de que hayamos hecho una búsqueda rápida por nombre de la Familia, podemos volver a ver todas las Familias, pulsando el botón **Descartar**.

En esta pantalla podemos ver en la parte central, una lista con todas las Familias que tenemos creadas. Todos los detalles que aparecen en la lista de Familias se habrán configurado previamente desde la pantalla **Añadir/Modificar Familias**

En la parte derecha tenemos varios botones que nos permiten realizar distintas funciones:

Añadir/Modificar Familias.

Borrar: Podemos borrar una Familia, previamente seleccionada, desde el botón Borrar. Para borrar una Familia, primero debemos borrar los **Artículos de Venta** que pertenezcan a esta Familia, así como, su escandallo de **Ingredientes Básicos en una Familia**

Imprimir: Nos sacará un **Informe** de la lista de Familias que tengamos seleccionada en nuestra pantalla.

Ingredientes básicos: Nos permite controlar los Ingredientes básicos de cada Familia desde la pantalla **Ingredientes Básicos en una Familia**. Hay que tener en cuenta que habrá que marcar la opción **“En los artículos se puede elegir ingredientes”** de la pantalla de **Añadir/Modificar Grupos** para que este botón aparezca habilitado.

Asistente recetas: Nos permite crear artículos y copiar recetas entre distintas Familias, desde la pantalla **Asistente recetas**

Add/Modify Family Groups

Una vez hayamos pulsado el botón **Añadir o Modificar** dentro de la ventana **Familias**, nos aparecerá una pantalla como la que podemos ver a continuación:

The screenshot shows a window titled "Insertar Familias" with a close button (X) in the top right corner. The window is divided into several sections:

- Descripción:** Contains fields for "Familia" (with "Pizza Fam" entered), "Grupo" (a dropdown menu showing "Pizzas"), "Tamaño" (a dropdown menu showing "Familiar"), "Prefijo" (with "PF" entered), and "P. Base" (a dropdown menu).
- Elaboración:** Contains fields for "Minutos adelanto impresora cocina" (0), "Unidades prod. en 15' por empleado" (0), "Unidades prod. en 15' por horno" (0), "Minutos necesarios para elaborar" (6), "Minutos necesarios para empaquetar" (8), and "Agrupación para mitad y mitad" (a dropdown menu).
- Comportamiento mitad y mitad:** Contains two radio buttons: "Calcular la mitad del precio" (selected) and "Cobrar la más cara". A "Suplemento Mitad" field with the value "0" is also present.
- Impresora para los tickets de LOCAL:** Contains nine radio buttons for "Cocina 1" through "Cocina 8" and "Ninguna". "Cocina 1" is selected.
- Impresora para los tickets de DOMICILIO:** Contains nine radio buttons for "Cocina 1" through "Cocina 8" and "Ninguna". "Cocina 1" is selected.
- Imagen (60x60):** Contains two buttons: "Añadir" (with a camera icon) and "Borrar" (with a trash icon).
- Opciones de ordenación en pantalla de pedidos y Web:** Contains a field for "Orden de la familia en la pantalla de captura y web" (50) and a checkbox for "Mostrar esta familia en la página web" (unchecked).
- Ingredientes:** Contains fields for "Número máximo de ingredientes" (9) and "Número de ingredientes gratis" (0).
- Porcentajes de reducción ingredientes:** Contains six fields for "Reducción para 1 ingrediente" through "Reducción para más de 5 ingre.", all set to 0%.
- Buttons:** On the right side, there are buttons for "Grabar" (with a floppy disk icon), "Ingredientes básicos" (with a tree icon), "Idiomas" (with a language icon), and "Cancelar" (with a red X icon).

Dentro de esta pantalla, debemos completar los siguientes campos:

En Descripción:

Familia: Escribiremos el nombre de la Familia. (Por ejemplo: Pizzas Familiares)

Grupo: Dentro del desplegable nos aparecerán los **Grupos** que se hayan creado y elegiremos el Grupo correspondiente. (Por ejemplo: Pizzas)

Tamaño: Este campo se rellenará exclusivamente para la Web, para que aparezca el tamaño de la pizza.

Prefijo: Este campo se rellenará exclusivamente para la Web, se introducirán las iniciales que identifiquen a la Familia (Por ejemplo: PF)

Producto Base: Este campo se rellenará exclusivamente para la Web, será el producto del cual cogeremos las propiedades para realizar el producto mitad y mitad. (Por ejemplo la masa de la pizza)

En Comportamiento mitad y mitad:

Este apartado estará activado si hemos marcado la opción **“Se puede elegir medio artículo con unos ingredientes y la otra mitad con otros distintos”** cuando creamos los **Grupos** desde la pantalla **Añadir/Modificar Grupos**

Nos permite seleccionar cómo cobrar el producto cuando el producto se hace mitad y mitad. Tenemos dos opciones: **Cobrar la mitad del precio** de cada uno de los productos, o **Cobrar el precio más caro** de uno de los productos. Además podemos añadir un **suplemento** por hacer el producto mitad y mitad.

En Impresora para los tickets de Local y Domicilio:

Podemos elegir la Zona de Cocina por la que se imprimirán los tickets, tanto en **Local** como de **Domicilio**. Podemos ver que impresora tiene asignada cada Zona de Cocina desde el **Servicio de Impresión PizzaGest**

En Imagen:

Esta opción permite Añadir o Borrar la imagen que aparecerá en la pantalla **Realizar un Pedido**

En Elaboración:

Minutos adelanto impresora cocina: Indicaremos en minutos el tiempo que se necesita en cocina para elaborar los productos de esa **Familia**. De esta manera, el sistema se encargará de lanzar, de forma ordenada, las órdenes de impresión de los tickets de elaboración de los productos de un pedido, según el tiempo de elaboración marcado para cada **Familia**. Las familias que no necesiten tickets de elaboración, el valor a introducir será 0.

Agrupación para mitad y mitad: Se usará para poder producir en mitad y mitad, artículos de distintas familias. Le podemos asignar una letra A,B,C o D, y las familias que tengan la misma letra, se podrán producir juntas en mitad y mitad.

En Ingredientes y Porcentaje de reducción de ingredientes:

Estos dos apartados estarán activados si hemos marcado la opción **“En los artículos se pueden elegir ingredientes”** cuando creamos los **Grupos** desde la pantalla **Añadir/Modificar Grupos**

Número máximo de ingredientes: Anotaremos el número máximo de ingredientes que podrá tener un **Artículos de Venta** de esa Familia.

Número máximo de ingredientes promocionados: Anotaremos el número máximo de ingredientes promocionados que podrá tener un **Artículos de Venta** de esa Familia.

Los porcentajes de reducción de ingredientes irán disminuyendo gradualmente, según el número de ingredientes que tenga el producto. Ya que no pondremos la misma cantidad de un ingrediente en un producto que solo tenga un ingrediente que en un producto que tenga 5 ingredientes. Por lo tanto, lo habitual, sería poner en la primera línea Reducción para 1 ingrediente 100% y después ir disminuyendo un 10% en cada ingrediente adicional que contenga el producto. Esto nos permitirá llevar un control más exacto del stock de los ingredientes.

En Opciones de ordenación en pantalla de pedidos y Web:

Anotaremos el número en el que queremos que aparezca ordenada la **Familia**, a la hora de **Realizar un Pedido** en PizzaGest y en la Web. Por defecto estará anotado el número 50 y si no lo cambiamos y todas las familias tienen el mismo número de orden, se ordenará alfabéticamente.

Además, podemos activar o desactivar la opción “Mostrar esta familia en la página web”, para decidir si queremos que aparezca la familia en la web,

En la parte derecha tenemos varios botones que nos permiten realizar distintas funciones:

Ingredientes básicos: Nos permite añadir los ingredientes básicos a esa Familia desde la pantalla **Ingredientes Básicos de la Familia**

Desde el botón **Idiomas** podemos guardar los nombres de las **Familias** en otros idiomas, para usarlos luego en PizzaGest o desde la web.

Una vez hayamos terminado de configurar la Familia, pulsaremos el botón **Grabar**.

Cancelar nos permite salir de la pantalla sin realizar ningún cambio.

Sales Items

Un artículo de venta es cualquier producto elaborado o no, que se pueda vender como unidad.

Una vez hayamos accedido desde el menú **Artículos->Artículos de Venta**, aparecerá una pantalla como la que podemos ver a continuación:

<

Podemos hacer una búsqueda rápida del artículo de venta, desde la línea superior, escribiendo el código del artículo de venta y pulsando **Buscar**.

En caso de que hayamos hecho una búsqueda rápida por código del artículo de venta, podemos volver a ver todos los artículos de venta, pulsando el botón **Descartar**.

En la parte central veremos una lista con todos los artículos de venta creados, en los que aparecerán todos los detalles del artículo de venta que hayamos escrito al **Añadir/Modificar** un artículo de venta.

Es posible modificar la lista de artículos de venta que nos aparecen en la parte central, dependiendo de la opción que tengamos seleccionada en la parte derecha superior, en **Ver los Artículos**: Todos, Solo activos o Solo inactivos. Configuraremos si un artículo de venta esta activo o inactivo, seleccionado la opción **“El artículo se puede vender”** desde la pantalla **Añadir/Modificar Artículos de Venta**

En la parte derecha tenemos varios botones que nos permiten realizar distintas funciones:

Añadir/Modificar o Borrar artículos de venta.

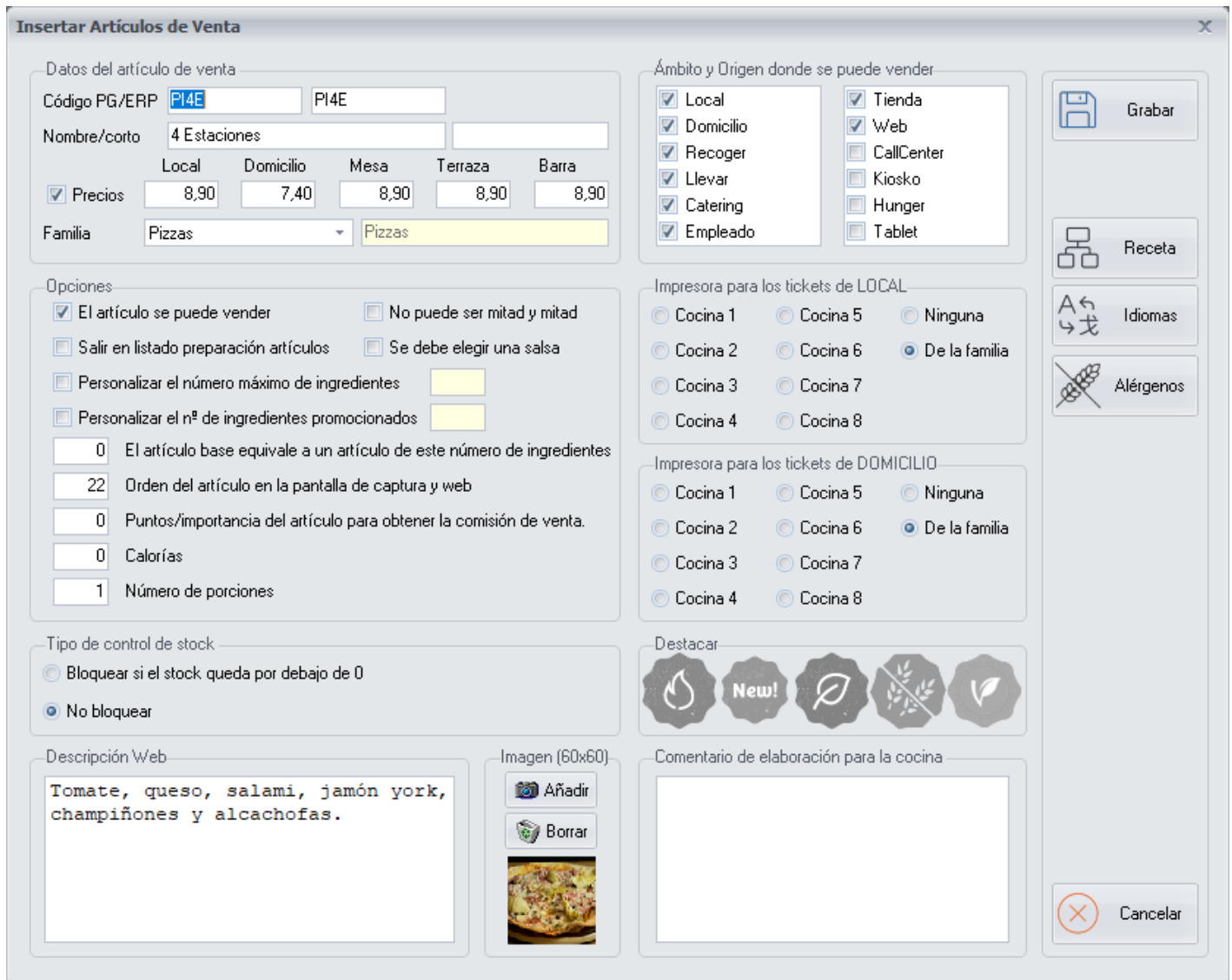
Imprimir: Nos sacará un **Informe** de la lista completa de artículos de venta que tengamos seleccionada en nuestra pantalla.

Receta: Nos permite introducir la receta de un artículo de venta, desde la pantalla **Recetas de Artículos de Venta**

Precios: Nos permite hacer cambios en los precios de los artículos de ventas, por familia y ámbito desde la pantalla **Cambio precio de artículos de venta**

Add/Modify Sales Items

Una vez hayamos pulsado el botón **Añadir** o **Modificar** desde la pantalla **Artículos de Venta**, nos aparecerá una pantalla como la que podemos ver a continuación:



Dentro de esta pantalla, debemos completar los siguientes campos:

Código: Introduciremos un código acorde con el nombre del **Artículo de Venta**, para que sea realmente operativo deberá tener entre 3 y 4 letras. (Por ejemplo PMSI)

Nombre Corto: Nombre del producto. (Por ejemplo: Pizza Mediana Siciliana)

Precios: Se deberán introducir los precios correspondientes en cada opción disponible (Local, Domicilio, Mesa, Terraza, Barra)

Familia: Escogeremos la **Familia** a la que pertenece el Artículo de Venta. (Por ejemplo Pizzas Medianas)

En el apartado **Opciones:**

El artículo se puede vender, viene marcada por defecto, pero podemos desactivarla si decidimos eliminar este artículo de la carta.

Salir en listado preparación artículos, marcaremos esta opción para los artículos que necesiten una preparación previa, como por ejemplo las ensaladas. Debemos seleccionarla si se quiere que el artículo aparezca en el informe de preparación de artículos de venta, disponible desde la pantalla **Informes de Preparación de Artículos de venta**

Personalizar el número máximo de ingredientes, permite indicar un número máximo de ingredientes diferente al que tiene la **Familia** cuando la configuramos desde la pantalla **Añadir/Modificar Familias**, ya sean más o menos.

Personalizar el número de ingredientes promocionados, podemos indicar el número de ingredientes que se pueden promocionar en el **Artículo de Venta** si es diferente al que tiene la **Familia** cuando la configuramos desde la pantalla **Añadir/Modificar Familias**, ya sean más o menos.

No puede ser mitad y mitad, la seleccionaremos en el caso de que ese artículo no pueda ser mitad y mitad (por ejemplo: una pizza calzone).

Se debe elegir una salsa, obliga a escoger una salsa para el artículo.

El artículo base equivale a un artículo de este número de ingredientes, debemos especificar la equivalencia en ingredientes para el cálculo de las **Ofertas**. Es decir, si en la **Receta** del artículo de venta especificamos los ingredientes como seleccionables o no obligatorios (el cliente puede quitar o cambiar un ingrediente por otro descontando el precio o cambiándolo por el del nuevo ingrediente respectivamente) pondremos un 0. En caso de que en la **Receta** del artículo de venta especifiquemos los ingredientes como obligatorios (si el cliente no quiere un ingrediente en concreto no se le pone pero sí se le cobra) indicaremos aquí el número de ingredientes adicionales que incluye el artículo respecto al artículo base de la familia. En nuestro ejemplo sería 1 ya que la Pizza Mediana Calabrese lleva, además de los ingredientes de la base (masa, mozzarella y salsa de tomate), salchicha picante.

Orden del artículo en la pantalla de captura y web, indicamos el orden en el que queramos que salga el artículo en la pantalla de **Pedidos** y en la web.

Puntos/importancia del artículo para obtener la comisión de venta, si queremos que el artículo tenga más importancia de venta frente a otros, le pondremos un número mayor. De esta forma indicamos que tiene más comisión su venta.

Calorías, indicaremos cuántas calorías tiene ese artículo.

Número de porciones, indicamos el número de porciones que se necesitan para un determinado número de personas (en el catering).

Seleccionaremos el **Tipo de control de stock** que queremos aplicar, por ejemplo al Artículo de venta Pizza Mediana Calabrese. La aplicación nos permite dos opciones excluyentes entre si:

La Primera, **Bloquear si el stock queda por debajo de 0**, si marcamos esta opción estaremos obligados a llevar al día el stock de estos productos ya que si este se agota, el programa no nos dejará vender el artículo en cuestión hasta que no le incrementemos dicho stock a partir de un albarán de compra o por medio de un inventario si el artículo es crítico, de lo contrario si que deja.

La Segunda. **No bloquear**, permite vender artículos aunque el stock sea en negativo.

Pasamos al apartado de **Descripción Web**, nos permite introducir una descripción del artículo, que saldrá en la web y en la pantalla de pedidos en el respectivo artículo.

A cada artículo podemos ponerle una foto en el apartado **Imagen**, que será la que se verá en la pantalla de **Pedidos**.

Otras opciones que podemos ponerle al artículo es en qué ámbito se va a vender. Podemos indicar dónde podemos venderlo en **Ámbito** y **Origen** donde se puede vender.

En **Ámbito** podemos elegir:

Local: Se podrá vender en el local o tienda donde se realice el pedido.

Domicilio: Se podrá incluir el artículo de venta en un pedido a domicilio.

Recoger: Se podrá incluir el artículo de venta en un pedido a recoger en el local o tienda.

Llevar: El artículo de venta se podrá incluir en un pedido para llevar.

Catering: Podremos incluir en el artículo de venta en algún Catering o celebración especial.

Empleado: El artículo de venta podrá ser incluido en un pedido que realice un empleado.

En **Origen** podemos elegir:

Tienda: El artículo de venta se podrá solicitar en un pedido que se realice en la tienda.

Web: El artículo de venta se podrá solicitar en un pedido que se realice desde la web.

Call Center: El artículo de venta se podrá solicitar en un pedido que se realice desde un Call Center.

Kiosko: Se podrá incluir el artículo de venta en un pedido que se realice desde un kiosco. Un Kiosko es una máquina en el que el propio cliente puede configurar el pedido dentro de la misma tienda.

Hunger: El artículo de venta se podrá solicitar desde una aplicación llamada Hunger, que es parecida al Just Eat.

Tablet: Se podrá incluir el artículo de venta cuando un camarero realice un pedido desde una Tablet desde una mesa del local.

Por cada **Artículo de Venta**, podemos elegir la Zona de Cocina por la que saldrá el ticket, tanto en Local como de Domicilio. Lo indicamos en **Impresora para los tickets de LOCAL** y en **Impresora para los tickets de DOMICILIO**. Podemos elegir la Zona de Cocina, Ninguna o la Impresora de la Familia que configuremos en la pantalla **Añadir/Modificar Familias**. Podemos ver que impresora tiene asignada cada Zona de Cocina desde el **Servicio de Impresión PizzaGest**

En el apartado de **Destacar** indicamos características que puede tener el artículo (picante, nuevo, sin gluten, vegetal y vegano).

En la parte derecha tenemos varios botones que nos permiten realizar distintas funciones:

Receta: Podemos crear una receta para un **Artículo de Venta** desde la pantalla **Receta**

Idiomas: Desde el botón **Idiomas** podemos guardar los nombres de los **Artículos de Venta** en otros idiomas, para usarlos luego en PizzaGest o desde la web.

Alérgenos: Podemos activar los alérgenos correspondiente de cada **Artículos de Venta** desde la ventana **Alérgenos**

Una vez cumplimentados estos datos, podemos pulsar en el botón de **Grabar** y ya tendríamos insertado en el sistema el **Artículo de Venta**.

El botón **Cancelar** nos permite salir de la pantalla sin hacer ningún cambio.

Sales Promotions

Una **Oferta** es una agrupación de artículos con un tratamiento de venta específico. Normalmente, porque se les aplica algún tipo de descuento o porque se ofrece un regalo asociado.

Una vez hayamos accedido desde el menú **Artículos->Ofertas**, aparecerá una pantalla como la que podemos ver a continuación:

The screenshot shows a web application window titled 'Gestión Integral para PizzaGest (PizzaGest) - [Consultar ofertas]'. The interface is divided into several sections:

- Top Bar:** Contains a 'Búsqueda rápida' (Quick Search) section with a text input field labeled 'Oferta' and two buttons: 'Buscar' (Search) and 'Descartar' (Clear). To the right, there is an 'Ámbito' (Scope) section with three radio buttons: 'Actuales' (Selected), 'Finalizadas' (Completed), and 'Todas' (All).
- Table:** A table with the following columns: 'Código', 'Descripción', 'Tipo', 'Fecha inicio', 'Fecha fin', 'Ámbito', 'Origen', 'Días vigencia', 'Precio', 'N. Acceso', 'Cada X pedidos', 'Una por pedido', and 'Días Semana'. The table is currently empty.
- Right Sidebar:** Contains four buttons: 'Añadir' (Add), 'Modificar' (Modify), 'Borrar' (Delete), and 'Imprimir' (Print). At the bottom of this sidebar is a 'Salir' (Exit) button.
- Bottom Bar:** Displays system information: 'Jornada 28/12/2018', 'Hoy es viernes, 28 de diciembre de 2018', '09:51', 'SubCentro0', and 'Usuario: desconocido (nivel de acceso mínimo)'.

Podemos hacer una búsqueda rápida de la oferta, desde la línea superior, escribiendo la descripción de la oferta y pulsando **Buscar**.

En caso de que hayamos hecho una búsqueda rápida por descripción de la oferta, podemos volver a ver todas las ofertas, pulsando el botón **Descartar**.

En la parte central veremos una lista con todas las ofertas creadas, en las que aparecerán todos los detalles de la oferta que hayamos escrito al **Añadir/Modificar** una oferta.

Es posible modificar la lista de ofertas que nos aparecen en la parte central, dependiendo de la opción que tengamos seleccionada en la parte derecha superior, en **Ámbito**: Actuales, Finalizadas o Todas.

Para crear una nueva Oferta pulsaremos el botón **Añadir** y si queremos modificar o borrar una oferta ya existente, la seleccionaremos y pulsaremos el botón **Modificar** o **Borrar**.

El botón **Imprimir**, nos sacará un **Informe** con la lista completa de ofertas que tengamos seleccionada por **Ámbito** en nuestra pantalla.

Inventories

Una vez hayamos accedido desde el menú **Artículos->Inventarios**, y hayamos elegido el tipo de Inventario que vamos a realizar, aparecerá una pantalla como la que podemos ver a continuación:

Inventario general Noche (todos los ingredientes básicos del almacén)

Ingrediente básico	C.teórica (alm.)	C.real (alm.)	Unidades (alm.)	C.teórica (rec.)	C.real (rec.)	Unidades (rec.)	Diferencia
Jarrito de limón	0	0	unidad	0	0	unidad	0
del tiempo	-3	0	unidad	-3	0	unidad	3
5 quesos	0	0	kg	0	0	kg	0
aceite picante	0	0	kg	0	0	kg	0
aceite de oliva	-29	0	kg	-29	0	kg	29
aceitunas	-47	0	kg	-47	0	kg	47
aceitunas negras	-4	0	kg	-4	0	kg	4
agua 0.35	-0,08	0	caja	-2	0	botella	0,08
agua con gas	0	0	unidad	0	0	unidad	0
ajo	0	0	kg	0	0	kg	0
ajoaceite	-3	0	kg	-3	0	kg	3
alcachofas	-48,25	0	kg	-48,25	0	kg	48,25
anacardos	-13	0	kg	-13	0	kg	13
anacardos picados	0	0	kg	0	0	kg	0
anchoa	-4	0	kg	-4	0	kg	4
aquarios de limón	0	0	caja	0	0	lata	0
aquarius de naranja	0	0	caja	0	0	lata	0
atún	-37,29	0	kg	-37,29	0	kg	37,29
bacon en tiras	-43	0	kg	-43	0	kg	43
bacón	-189,16	0	kg	-189,16	0	kg	189,16
baileys	-3	0	botella	-3	0	litr	3
base de pizza	0	0	kg	0	0	kg	0
berenjena	-11	0	kg	-11	0	kg	11

Opciones:
☐ No realizar inventario de los ingredientes que dejemos a cero
Solo ingredientes del tipo: -- TODOS --

Información:
Número de inventario diario: 1 Responsable del inventario: PRUEBA PRUEBA PRUEBA

Leyenda:
■ No se contabiliza en el inventario ■ Campo con información
■ Si se contabiliza en el inventario ■ Campo a rellenar

Preparar Grabar Imprimir Cancelar

Hay que tener en cuenta que será necesario contar todos los productos del inventario, porque en caso de que dejemos la cantidad a 0 en algún ingrediente que aparezca en el inventario, cuando grabemos el inventario se modificará su stock a 0.

Lo primero que tenemos que hacer en esta pantalla, es pulsar el botón **Preparar**, para que el sistema calcule en tiempo real el stock de todos los ingredientes que aparecen en el inventario.

Hay dos tipos de Inventario:

1) **Inventario General**: Un inventario general es el recuento de todas las existencias del almacén.

Si se trata de un **Inventario General**, ya sea de Mañana o Noche, aparecerán todos los **Ingredientes básicos** que cumplan estas condiciones:

- Tengan marcadas las opciones de **Inventarios** e **Ingrediente utilizable** en la pantalla **Añadir/Modificar Ingredientes básicos**

- Tengan seleccionado un **Tipo de ingrediente** en la pantalla **Añadir/Modificar Ingredientes básicos** que **no** este clasificado como Ingrediente que **No necesita inventario**, en la pantalla **Añadir/Modificar Tipo de Ingredientes**

2) **Inventario Parcial**: El inventario parcial está concebido para facilitar el recuento diario de todas las existencias susceptibles de robo.

Si se trata de un **Inventario Parcial**, ya sea de Mañana , Mediodía o Noche, aparecerán todos los **Ingredientes básicos** que cumplan las mismas condiciones que tienen que cumplir los ingredientes, para que aparezcan en un **Inventario General** y además tengan marcada alguna o todas las opciones de Inventario Mañana, Inventario Mediodía o Inventario Noche en la pantalla **Añadir/Modificar Ingredientes básicos**. Dependiendo de cual o cuales de las tres opciones tenga marcada el ingrediente, aparecerá en el **Inventario Parcial** correspondiente.

Una vez hayamos pulsado el botón **Preparar**, se rellenará el cuadro del inventario, donde aparecerá la siguiente información:

Ingrediente básico: En esta columna, aparecerán los nombre de los **Ingredientes básicos**.

Cantidad teórica (almacén): En esta columna aparecerá la cantidad teórica de cada ingrediente, en unidades de almacén, que según los cálculos del sistema debería de haber en stock. Hay que tener en cuenta que según el **Nivel de acceso** de la persona que haga el inventario, esta cantidad podría aparecer oculta y obligar al empleado a contar la cantidad de cada producto.

Cantidad real (almacén): En esta columna, la persona que realice el inventario, deberá anotar la cantidad real de cada ingrediente, en unidades de almacén, que haya contado.

Unidades (almacén): En esta columna aparecerán las unidades de almacén correspondientes a cada ingrediente, que configuraremos en la pantalla **Añadir/Modificar Ingredientes básicos**

Cantidad teórica (receta): En esta columna aparecerá la cantidad teórica sobrante que calcula el sistema, de cada ingrediente que no se ha podido contabilizar en unidades de almacén, porque es menos de una unidad de almacén, y lo contabilizamos en unidades de receta. Serian los picos que no se han podido añadir en la columna Cantidad teórica (almacén). Hay que tener en cuenta que según el **Nivel de acceso** de la persona que haga el inventario, esta cantidad podría aparecer oculta y obligar al empleado a contar la cantidad de cada producto.

Cantidad real (receta): En esta columna, la persona que realice el inventario, deberá anotar la cantidad real sobrante de cada ingrediente que no se ha podido contabilizar en unidades de almacén, en unidades de receta, que haya contado. Serian los picos que no se han podido añadir en la columna Cantidad real (almacén).

Unidades (receta): En esta columna aparecerán las unidades de receta correspondientes a cada ingrediente, que configuraremos en la pantalla **Añadir/Modificar Ingredientes básicos**

Diferencia: En esta columna aparecerá la diferencia entre la suma de las cantidades reales que calcula el sistema y la suma de las cantidades teórica que anote la persona que realice el inventario. Hay que tener en cuenta que el sistema nos puede avisar o incluso bloquear el inventario si la diferencia supera el valor que hemos configurado en la opción **Bloquear el inventario si la diferencia es superior** en la pantalla **Añadir/Modificar Ingredientes básicos**

En la parte de abajo en el apartado **Opciones** tenemos la opción de filtrar los ingredientes que aparezcan en el inventario, eligiendo el **Tipo de ingrediente** correspondiente del desplegable, en la opción Solo ingredientes del tipo.

En el apartado **Información** aparecerán los siguientes datos:

Número de inventario diario: Este número se completará automáticamente y se incrementará, a medida que vayamos añadiendo más inventarios del mismo tipo, en el mismo día.

Responsable del inventario: Aparecerá el nombre del empleado que haya realizado el inventario, es decir, el empleado que en el momento de realizar el inventario se haya identificado en el sistema en las **Opciones restringidas**

Hay que tener en cuenta que no es posible modificar un inventario que ya ha sido introducido en el sistema, pero podemos corregirlo accediendo al mismo tipo de inventario dentro del mismo día. Al hacer esto, el sistema nos avisará que se va a realizar una corrección del inventario anterior y que el stock puede haber variado.

Si accedemos a realizar una corrección de un inventario, se activará la opción No realizar inventario de los ingredientes que dejemos a cero que aparece en la parte de abajo en el apartado **Opciones**. Esta opción estará marcada por defecto, ya que de esta forma, solo corregiremos el stock de los ingredientes en los que anotemos una cantidad y luego pulsemos Intro, y pasen de color rojo a verde.

Tampoco será posible hacer un inventario anterior al último realizado. Por ejemplo si hemos hecho un inventario general o parcial de noche, ya no podremos hacer un inventario de mañana o mediodía.

Una vez hayamos terminado de realizar o corregir un inventario, pulsaremos el botón **Grabar**.

El botón **Imprimir** nos sacará un **Informe** con los datos del inventario.

El botón **Cancelar**, nos permite salir de la pantalla sin hacer ningún cambio.

Report of Consumption

Informe de consumos teóricos y reales ✕

SubCentro **Todos** ▾

Fecha del inventario inicial **10/24/2018** ▾

Fecha del inventario final **11/23/2018** ▾

Seleccionar unidades para el informe

☒ Uso ☐ Almacén

☒ Mostrar únicamente artículos contados

 Consumo Teórico

 Consumo Real

 Comparación

 Resumido

 Cancelar

Report of Inventory Items Movements

Movimientos de ingredientes básicos ✕

Fecha de inicio del informe **11/23/2018** ▾

Fecha de fin del informe **11/23/2018** ▾

Los inventarios se realizan por la

☐ mañana (antes de empezar la jornada)

☒ noche (una vez acabada la jornada)

Ingrediente

▾

 Informe

 Cancelar

Report of Inventory Items Preparation

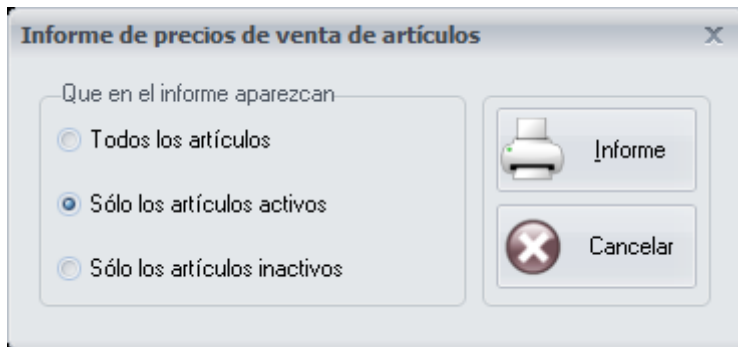
Informe de preparación de ingredientes ✕

Basar la previsión entre

Fecha de inicio	11/ 9/2018	 Informe
Fecha de fin	11/23/2018	
Margen de seguridad	%	

 Cancelar

Report of Sales Items Prices



Report of Sale Items Recipe

Informe de recetas de artículos ✕

Elija la familia

TODAS LAS FAMILIAS ▼

Que en el informe aparezcan

☐ Todos los artículos

☒ Sólo los artículos activos

☐ Sólo los artículos inactivos

 Informe

 Cancelar

Report of Sale Items Preparation

Informe de preparación de artículos de venta ✕

Basar la previsión entre

Fecha de inicio	11/ 9/2018	 Informe
Fecha de fin	11/23/2018	
Margen de seguridad	%	

 Cancelar

Report of Promotions

Informe de ofertas

Ofertas a Mostrar

☒ Actuales

☐ Finalizadas

☐ Todas

Elija la oferta

Todas

Elija el periodo a tener en cuenta

Desde

Wednesday, October 24, 2018

Hasta

Friday, November 23, 2018

Límite pedidos posteriores

Wednesday, October 31, 2018

Detalle Ofertas

Ofertas por Cliente

Salir

Report of Sales

Informes de ventas

Origen de los pedidos

☐ Tienda

☐ Web

☐ Call Center

☒ Todos

Elegir días

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

Sábado

Domingo

☒

☒

☒

☒

☒

☒

☒

Elegir fechas

Fecha de inicio del informe

10/24/2018

Fecha de fin del informe

11/23/2018

 Ventas por familias

 Ventas por días

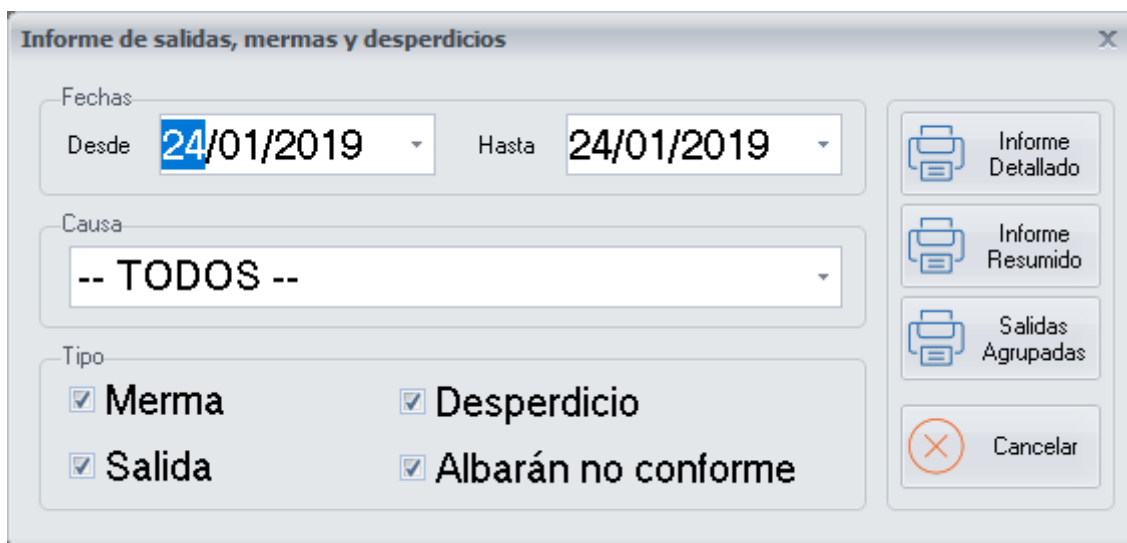
 Ventas por horas

 Repercusión Ofertas

 Salir

Report of Outgoings, Losses and Wastes

Una vez hayamos accedido desde el Menú **Artículos->Informes->Salidas, Mermas y Desperdicios** aparecerá una pantalla como la que podemos ver a continuación:



Desde esta pantalla podemos sacar distintos informes sobre movimientos de almacén que disminuyen el stock.

Primero debemos elegir la fecha de inicio y fin del informe, en el apartado **Fechas**.

A continuación, si lo deseamos podemos filtrar el informe por la **Causa**, por el que se realizó el movimiento de almacén. Las opciones que aparecen en este desplegable las configuraremos desde la pantalla **Tipos de Desperdicios**

Para finalizar, podemos filtrar aún mas el informe, marcando uno o más tipos de movimientos de almacén que disminuyen el stock, entre los siguientes **Tipos**:

Merma: Son productos o cantidades de producto no aprovechables, productos caducados y despuntes. La introducción de las mermas se realiza desde la pantalla **Salida de almacén o Salida por mermas**

Salida: Son salidas de productos del almacén sin venta y sin pérdida del producto. Por ejemplo: cuando trasladamos productos de una tienda a otra. La introducción de las salidas se realiza desde la pantalla **Salida de almacén o Salida por mermas**

Desperdicio: Son productos, ya no aptos para su uso, porque se han estropeado mientras estaban siendo elaborados (quemados, se han caído al suelo, etc.), o porque han sido devueltos por el cliente sin consumirlos. La introducción de desperdicios se realiza desde la pantalla **Artículos desperdiciados**

Albarán no conforme: Si ya hemos pagado un albarán y nos llega alguna mercancía en mal estado, podemos clasificar el albarán como “no conforme”. La introducción de los albaranes “no conforme” se realiza desde la pantalla **Añadir/Modificar Albaranes**

Una vez hayamos terminado de configurar las opciones del informe, dispondremos de tres tipos de informes que podremos obtener pulsando el botón correspondiente:

Informe Detallado: Al pulsar este botón obtendremos un **Informe** ordenado por fecha y agrupado por el tipo de movimiento de almacén, en el que veremos todos los detalles de cada movimiento de almacén. Al final del informe, veremos el total en Euros que han generado la suma de todos los movimientos de almacén.

Informe Resumido: Al pulsar este botón obtendremos un **Informe** agrupado por el tipo de movimiento de almacén, en el que veremos de forma resumida cada movimiento de almacén. Al final del informe, veremos el total en Euros que han generado la suma de todos los movimientos de almacén.

Salidas Agrupadas: Al pulsar este botón obtendremos un **Informe** de todas las salidas, agrupadas por la causa que hayamos configurado en la pantalla **Salida de almacén o Salida por mermas**. Para obtener este informe solo necesitamos configurar la fecha de inicio y fin del informe, en el apartado **Fechas**.

El botón **Cancelar**, nos permite salir de la pantalla sin hacer ningún cambio.

Report of Inventories

Informe de inventarios

Subcentro

SubCentro0

Fechas del informe

☒ Inventarios realizados entre

21/01/2019

y el

20/02/2019

☐ Únicamente el inventario

día

20/02/2019

Almacén

Filtro de inventarios

☐ Mostrar las modificaciones como inventarios separados

☒ Mostrar sólo los inventarios realizados manualmente

☒ Mostrar sólo los ingredientes que se han contado en el inventario

Unidades del informe

☐ Unidades de receta

☒ Unidades de almacén

Inventarios del tipo

☒ Parciales y Generales

☐ Solo Parciales

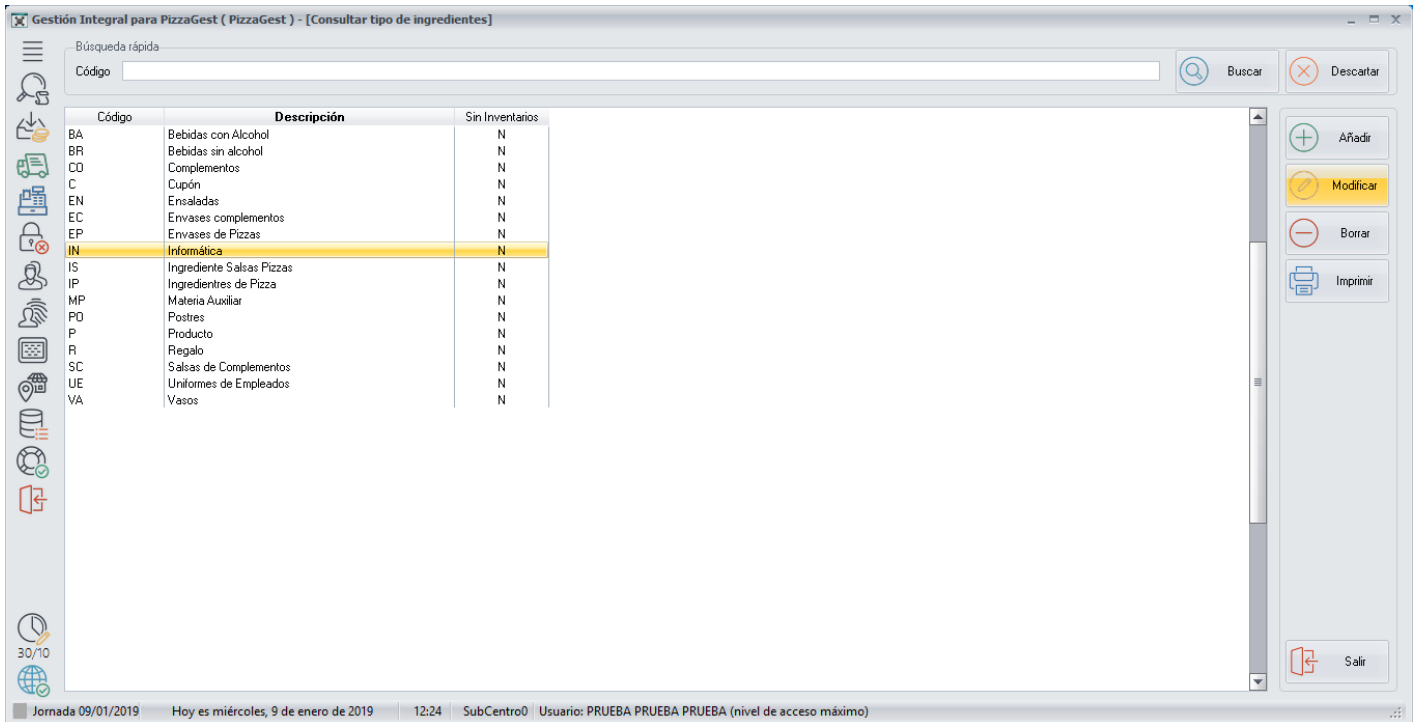
☐ Solo Generales

 Informe

 Cancelar

Inventory Items Type

Una vez hayamos pulsado en la opción del Menú **Datos->Artículos->Tipo de Ingredientes**, aparecerá una pantalla como la que podemos ver a continuación:



En esta pantalla podemos ver en la parte central, una lista con todos los tipos de ingredientes que tenemos creados.

El tipo de ingrediente se usará para ordenar los **Informes** de los ingredientes por tipo de ingrediente y descripción. Además debemos indicar el tipo de ingrediente cuando creamos un ingrediente básico desde la pantalla **Añadir/Modificar Ingredientes básicos**

Podemos hacer una búsqueda rápida del tipo de ingrediente, desde la línea superior, escribiendo el código del tipo de ingrediente y pulsando **Buscar**.

En caso de que hayamos hecho una búsqueda rápida por código del tipo de ingrediente, podemos volver a ver todos los tipos de ingredientes, pulsando el botón **Descartar**.

Para **Añadir/Modificar** o **Borrar** tipos de ingredientes, debemos hacer clic en el botón correspondiente, situado a la derecha de la pantalla.

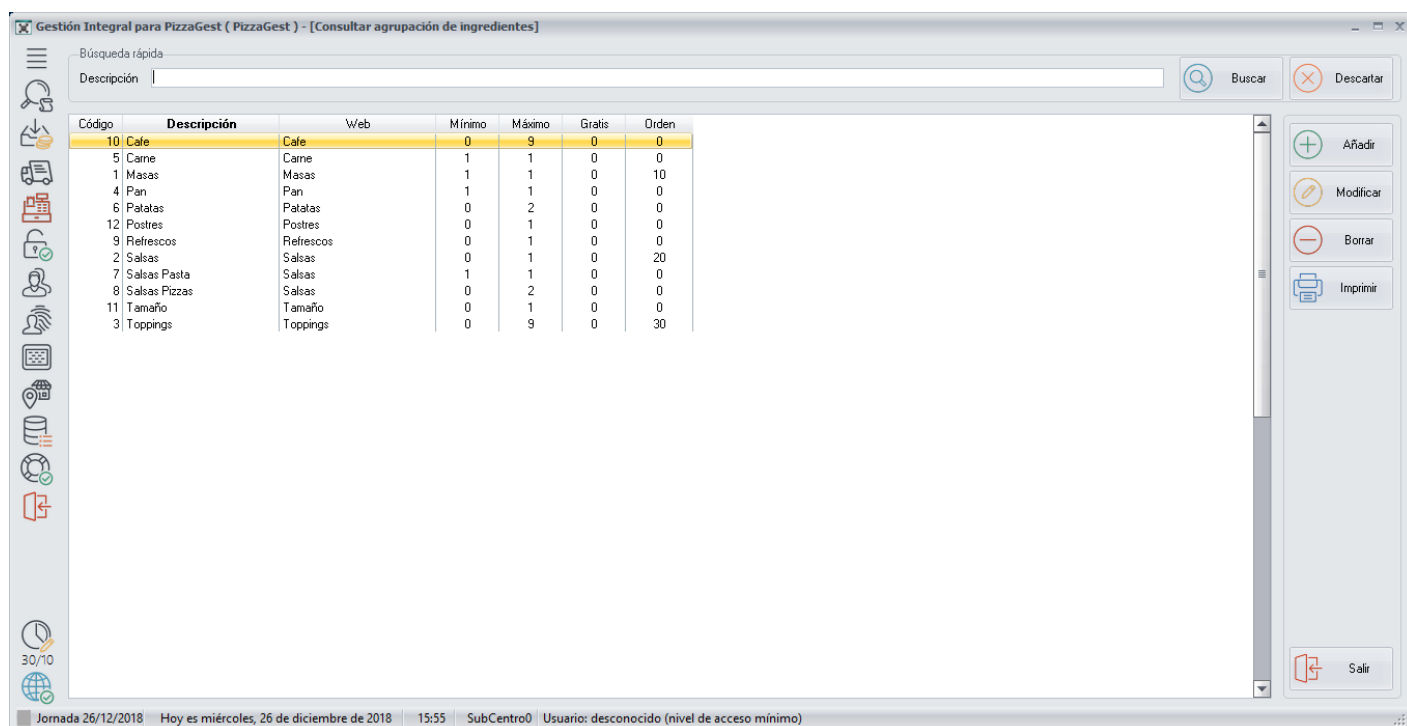
El botón **Imprimir**, nos sacará un **Informe** con la lista de los tipos de ingredientes que tengamos seleccionados en pantalla.

Inventory Items Grouping

Una agrupación de ingredientes se compone de ingredientes que tienen las mismas propiedades, y se pueden agrupar para que visualmente al **Realizar un Pedido** se puedan ver los ingredientes de forma más ordenada.

Por ejemplo podemos hacer agrupaciones de Masas, Quesos Pizzas, Toppings Pizzas, Salsas, etc.

Una vez hayamos pulsado en la opción del Menú **Datos->Artículos->Agrupación de Ingredientes**, aparecerá una pantalla como la que podemos ver a continuación:



The screenshot shows the 'Gestión Integral para PizzaGest' application window. The title bar indicates '[Consultar agrupación de ingredientes]'. The interface includes a search bar at the top with a 'Buscar' button and a 'Descartar' button. Below the search bar is a table listing ingredient groupings. The table has columns for 'Código', 'Descripción', 'Web', 'Mínimo', 'Máximo', 'Gratis', and 'Orden'. The first row is highlighted in yellow. To the right of the table is a sidebar with buttons for 'Añadir', 'Modificar', 'Borrar', 'Imprimir', and 'Salir'. The status bar at the bottom shows the date 'Jornada 26/12/2018', the day 'Hoy es miércoles, 26 de diciembre de 2018', the time '13:55', the user 'SubCentro0', and the access level 'Usuario: desconocido (nivel de acceso mínimo)'.

Código	Descripción	Web	Mínimo	Máximo	Gratis	Orden
10	Cafe	Cafe	0	9	0	0
5	Carne	Carne	1	1	0	0
1	Masas	Masas	1	1	0	10
4	Pan	Pan	1	1	0	0
6	Patatas	Patatas	0	2	0	0
12	Postres	Postres	0	1	0	0
9	Refrescos	Refrescos	0	1	0	0
2	Salsas	Salsas	0	1	0	20
7	Salsas Pasta	Salsas	1	1	0	0
8	Salsas Pizzas	Salsas	0	2	0	0
11	Tamaño	Tamaño	0	1	0	0
3	Toppings	Toppings	0	9	0	30

Podemos hacer una búsqueda rápida de una Agrupación de Ingredientes, desde la línea superior, escribiendo el nombre de la Agrupación de Ingredientes y pulsando **Buscar**.

En caso de que hayamos hecho una búsqueda rápida por nombre de la Agrupación de Ingredientes, podemos volver a ver todas las Agrupaciones de Ingredientes, pulsando el botón **Descartar**.

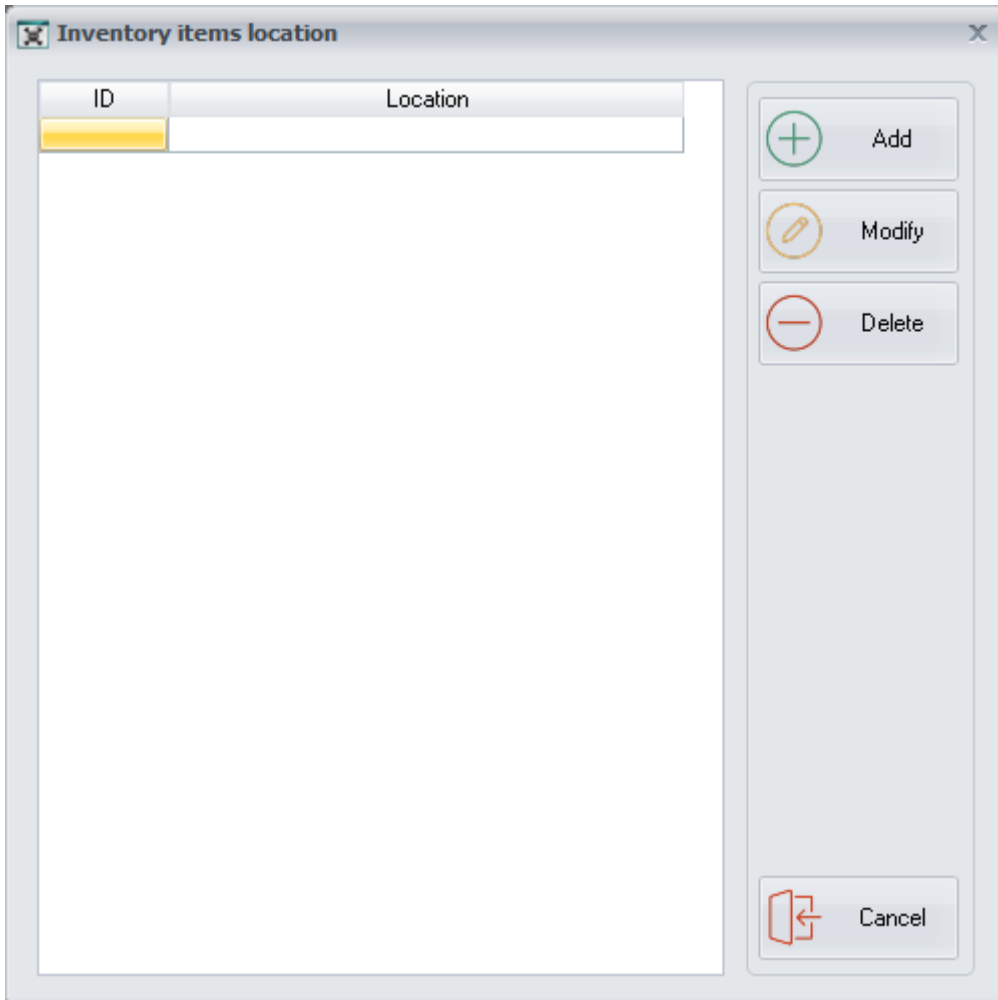
En esta pantalla podemos ver en la parte central, una lista con todas las agrupaciones de ingredientes que tenemos creadas. Todos los detalles que aparecen en la lista de agrupaciones de ingredientes se habrán configurado previamente desde la pantalla **Añadir/Modificar Agrupación de Ingredientes**.

Para **Añadir/Modificar** o **Borrar** Agrupaciones de Ingredientes debemos hacer clic en el botón correspondiente, situado a la derecha de la pantalla.

El botón **Imprimir**, nos sacará un **Informe** con la lista de las Agrupaciones de Ingredientes que tengamos seleccionada en pantalla.

Inventory Items Location

Once we have clicked on the Menu option **Data->Items->Inventory Items Location**, a screen like the one we can see below will appear:



From this screen, we will see all the locations where the inventory items can be stored which already exist, and they will appear in the **Inventories**.

We will use the inventory items locations, to insert them when appropriate through the **Choose location** screen.

We have three buttons with different functions:

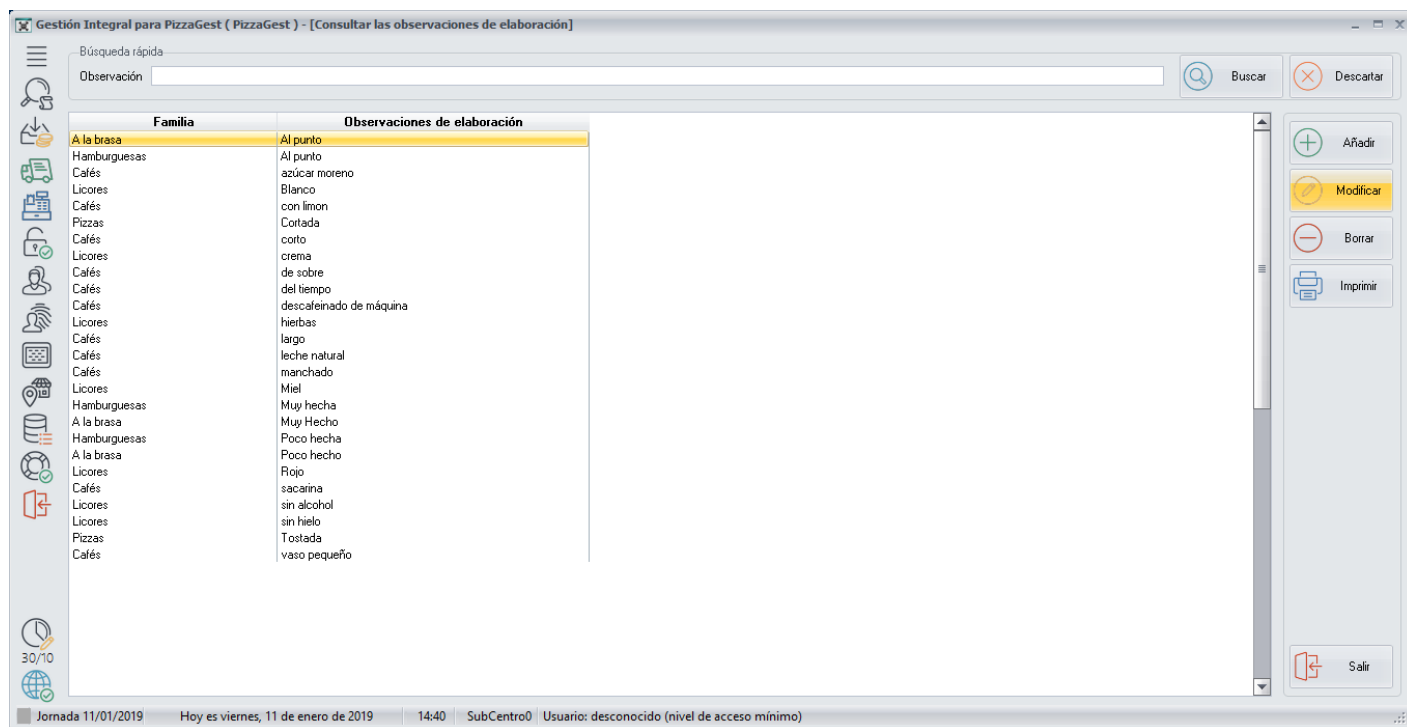
Add: We will insert a new location where the inventory item can be stored. If we click on this button, we will create a new line in the list, where we have to enter the code and the name of the location and press Enter.

Modify: It allow us to modify the name or code of a previously selected location.

Delete: It allows us to delete a previously selected location.

Preparation Comments

Una vez hayamos pulsado en la opción del Menú **Datos->Artículos->Observaciones de elaboración** aparecerá una pantalla como la que podemos ver a continuación:



Podemos hacer una búsqueda rápida de las observaciones de elaboración, desde la línea superior, escribiendo el nombre de la observación y pulsando **Buscar**.

En caso de que hayamos hecho una búsqueda rápida por nombre de la observación, podemos volver a ver todas las observaciones, pulsando el botón **Descartar**.

En esta pantalla podemos ver en la parte central, una lista con todas las observaciones de elaboración que hayamos creado desde la pantalla **Añadir/Modificar Observaciones de Elaboración**

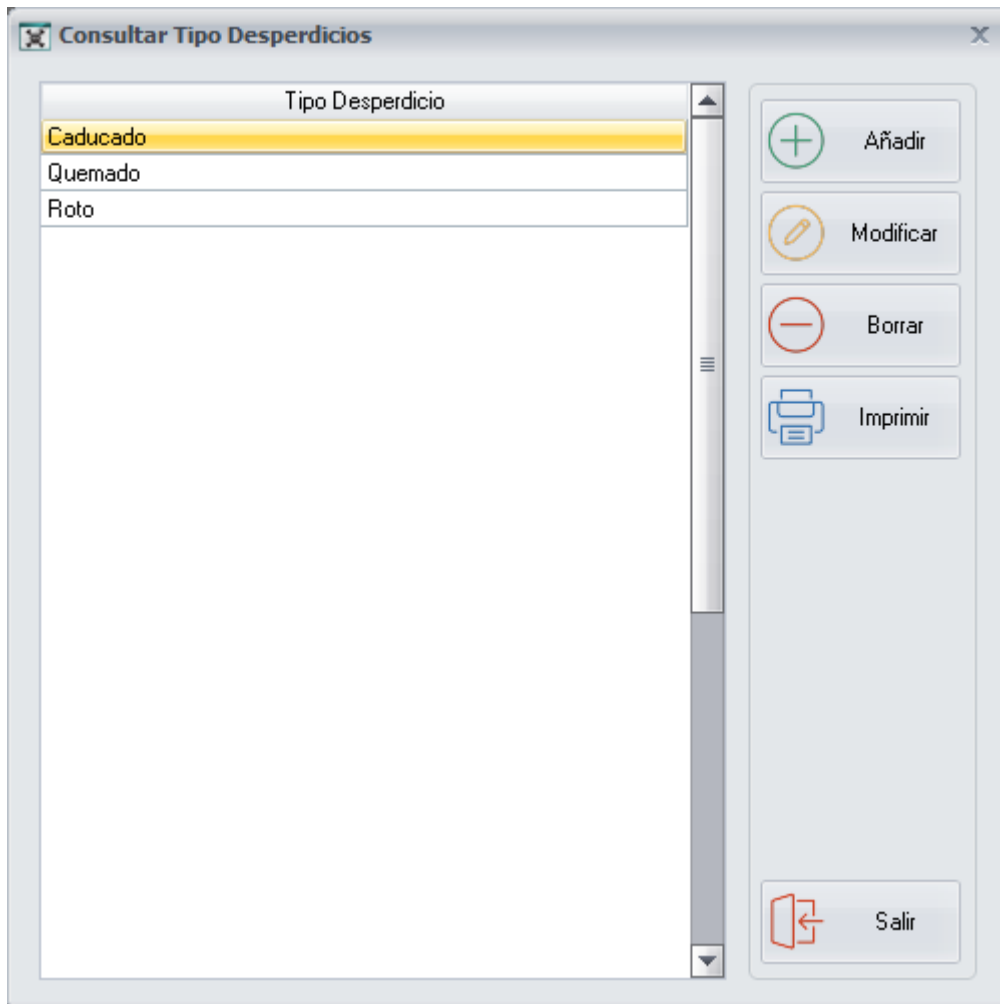
Las observaciones de elaboración las podemos incluir desde la pantalla **Realizar un Pedido** con el botón **Observaciones**, si el cliente nos pide añadir una observación de elaboración en un producto.

Para **Añadir/Modificar** o **Borrar** observaciones de elaboración, debemos hacer clic en el botón correspondiente, situado a la derecha de la pantalla.

El botón **Imprimir**, nos sacará un **Informe** con la lista de las observaciones de elaboración que tengamos seleccionadas en pantalla.

Waste Type

Una vez hayamos accedido desde el Menú **Datos->Artículos->Tipos de Desperdicios** aparecerá una pantalla como la que podemos ver a continuación:



Desde esta pantalla podemos ver todos los tipos de desperdicios que tenemos insertados en el sistema.

Los tipos de desperdicios los usaremos cuando insertemos un nuevo artículo desperdiciado, desde la pantalla **Artículos desperdiciados**

Para dar de alta un nuevo tipo de desperdicio, pulsaremos el botón **Añadir** y automáticamente se creará una línea en blanco donde debemos escribir el nombre del tipo de desperdicio y pulsar Intro.

Para modificar o borrar un tipo de desperdicio, hay que seleccionar el tipo de desperdicio deseado, modificar el nombre del tipo de desperdicio en caso de modificación, y pulsar el botón **Modificar** o **Borrar**, según la acción que deseemos realizar.

El botón **Imprimir**, nos sacará un **Informe** con la lista de los tipos de desperdicios que existan.

Add/Modify Promotions

Una vez hayamos pulsado el botón **Añadir** o **Modificar** dentro de la ventana **Ofertas**, nos aparecerá una pantalla como la que podemos ver a continuación:

Ofertas

Datos de la oferta Ámbito y vigencia de la oferta Opciones y filtros de la oferta

Tipo de oferta

- ☐ Pack
- ☐ Pack múltiple
- ☒ Menú a precio cerrado 15
- ☐ Regalo por precio superior a
- ☐ Descuento directo
- ☐ Descuento en %

Nivel de acceso requerido para usar la oferta

- ☒ Mínimo
- ☐ Medio
- ☐ Alto
- ☐ Máximo

Información

Código 2X1

Descripción 2 pizzas al precio de 1

Datos para la página web

Mostrar en familia Orden 0

Cód Promocionales

Descripción web

Grabar

Idiomas

Líneas de detalle de la oferta

ARTÍCULOS DEL MENÚ
(G) Pizzas entre 0 y 9 ingredientes
(G) Pizzas entre 0 y 9 ingredientes

Añadir

Modificar

Borrar

Cancelar

Aquí podemos ver que la pantalla esta dividida en tres pestañas:

Dentro de la primera pestaña **Datos de la oferta**:

En primer lugar, se debe elegir que **Tipo de oferta** deseamos realizar, se pueden introducir Ofertas de distinto tipo:

Pack: Deben estar todas las líneas del Detalle de la Oferta, para que se aplique la Oferta.

Un ejemplo de este tipo de Oferta sería, de Lunes a Jueves, cada 2 pizzas, una al 50%.

Pack múltiple: Cada línea del Detalle de la Oferta, es una oferta independiente.

Un ejemplo de este tipo de Oferta sería, un 50% de descuento para los trabajadores.

Menú a precio cerrado: Cuando queremos establecer un Menú concreto con varios Artículos a un precio cerrado.

Un ejemplo de este tipo de Oferta sería ofrecer 10 pizzas por 80 euros.

Regalo por precio superior a: Cuando ofrecemos un regalo, cuando la cuenta supera un determinado precio.

Un ejemplo de este tipo de Oferta sería regalar una bebida por una compra superior a 20 euros.

Descuento directo: Cuando ofrecemos un descuento de una cantidad concreta del total de la cuenta.

Un ejemplo de este tipo de Oferta sería descontar 5 euros del total de la cuenta por ser Black Friday.

Descuento en %: Cuando ofrecemos un descuento en porcentaje del total de la cuenta.

Un ejemplo de este tipo de Oferta sería aplicar un 50% de descuento en el día del cumpleaños del cliente.

A continuación deberemos introducir un **Código** y una **Descripción** (que será el que aparecerá impreso en el ticket del cliente)

Además podemos configurar el **Nivel de acceso** requerido para usar la oferta.

En caso de que se disponga de página web se podrá configurar la oferta para que aparezca dentro de los productos de venta desde la web. En **datos de la página web** se tendrán que rellenar los campos:

Mostrar en familia: Elegiremos la **Familia** donde deseemos que aparezca en la web, la oferta como un producto de venta.

Orden: Anotaremos el número en que queremos que aparezca ordenado en la web, el producto de venta creado de la oferta.

Códigos promocionales: Introduciremos códigos separados por ; que los clientes podrán usar desde la web para beneficiarse de alguna oferta.

Descripción web: Escribiremos el nombre con el que deseamos que aparezca en la web el producto de venta creado de la oferta.

En la segunda pestaña **Ámbito y vigencia de la oferta**:

En primer lugar elegiremos las **Fechas de validez** de la oferta con la ayuda del calendario. Si vamos a configurar una oferta que deseamos que sea indefinida, elegiremos una fecha de validez de larga duración.

Otras opciones que podemos ponerle a la oferta, es en qué **Ámbito** y desde que **Origen** va a ser posible aplicar la oferta.

En **Ámbito** podemos elegir:

Local: Se podrá aplicar la oferta en el local o tienda donde se realice el pedido.

Domicilio: Se podrá aplicar la oferta en un pedido a domicilio.

Recoger: Se podrá aplicar la oferta en un pedido a recoger en el local o tienda.

Llevar: La oferta se podrá aplicar en un pedido para llevar.

Catering: Podremos aplicar la oferta en algún Catering o celebración especial.

Empleado: La oferta se podrá aplicar en un pedido que realice un empleado.

En **Origen** podemos elegir:

Tienda: La oferta se podrá aplicar en un pedido que se realice en la tienda.

Web: La oferta se podrá aplicar en un pedido que se realice desde la web.

Call Center: La oferta se podrá aplicar en un pedido que se realice desde un Call Center.

Kiosko: Se podrá aplicar la oferta en un pedido que se realice desde un kiosco. Un Kiosko es una máquina en el que el propio cliente puede configurar el pedido dentro de la misma tienda.

Hunger: La oferta se podrá aplicar desde una aplicación llamada Hunger, que es parecida al Just Eat.

Tablet: Se podrá aplicar la oferta cuando un camarero realice un pedido desde una Tablet desde una mesa del local.

Además podemos elegir los **días de la semana de vigencia**, en que se puede aplicar la oferta, incluso días **festivos** y **vísperas**. Los días festivos los configuraremos desde la pantalla

Calendario de Días Festivos

También podemos **restringir el horario** de aplicación de la oferta, hasta en 2 franjas horarias.

En la tercera pestaña **Opciones y filtros de la oferta**:

Tenemos las siguientes opciones:

En un pedido solamente se puede aplicar una vez la oferta: Marcaremos esta opción si queremos que aunque en un mismo pedido se pueda aplicar la oferta varias veces por la cantidad de productos solicitados, solo se pueda aplicar la oferta una vez.

En un pedido no se pueden acumular con mas ofertas marcadas: Esta opción servirá cuando queremos que varias ofertas sean incompatibles entre si y aunque se apliquen a los mismos

productos, y haya opción de aplicar varias ofertas por la cantidad de productos solicitados, solo se pueda aplicar una oferta para todos los productos.

La oferta se aplica cada cierto número de pedidos: La oferta se aplicará cuando un mismo cliente haga un determinado número de pedidos que anotaremos manualmente. Tenemos la opción de resetear el número de pedidos del cliente para que empiece de 0. Esta opción solo se podrá aplicar para una oferta.

La oferta debe elegirse: Esta opción la marcaremos cuando no deseemos que la oferta se aplique automáticamente y tengamos que elegir la oferta manualmente desde la pantalla **Ofertas aplicables**

Debe aparecer en la liquidación del repartidor: Marcaremos esta opción cuando se trate de una oferta con cupones o tarjetas de descuento, y en la que el motorista tendrá que entregar los cupones o tarjetas del cliente al realizar la liquidación.

Solo se puede aplicar una vez por cliente: Esta opción será útil para las ofertas en las que solo se aplicarán una vez a cada cliente, por ejemplo por ser la primera vez que hace una compra.

La oferta es oculta en la web: Marcaremos esta opción para las ofertas que no deseamos que aparezcan en la web.

En la web se aplica mediante un asistente de ofertas: Esta opción la marcaremos cuando queremos que la oferta se aplique mediante un asistente de ofertas en la web.

Cobrar ingredientes adicionales: Marcaremos esta opción para las ofertas que queremos que se apliquen a productos que superen el número de ingredientes configurados en una oferta y se cobren los ingredientes adicionales.

Intentar aplicar primero los productos más baratos: Ordena los productos de más baratos a más caros, ya que PizzaGest por defecto, ordena los productos del más caro al más barato para intentar aplicar la oferta.

Mostrar en la página de inicio de la web: Marcaremos esta opción cuando deseemos que la oferta aparezca en la página de inicio de la página web.

Podemos configurar los siguientes filtros:

Puntos cliente necesarios para aplicar: Aquí podemos anotar el número mínimo de puntos que debe tener un cliente para que se le aplique una oferta. Los puntos de los clientes los podemos consultar desde la pantalla **Añadir/Modificar clientes** y se acumularán dependiendo de como lo hayamos configurado en la pantalla **Añadir/Modificar Tienda**

Importe mínimo de pedido para aplicar: En este campo anotaremos la cantidad mínima que debe tener el pedido, para que se le pueda aplicar la oferta.

Para finalizar, tenemos que definir el detalle de la oferta, es decir, en qué consistirá la oferta, en el apartado de **Líneas de detalle de la oferta** mediante la ayuda de un asistente.

Es importante saber que PizzaGest ordena los productos del más caro al más barato para intentar aplicar las ofertas, por lo tanto deberíamos incluir las líneas de detalle de la oferta, de forma que vayan ordenadas primero las que vayan asociadas al producto más caro.

Para activar este **Asistente de elección de artículos**, hay que pulsar en el botón de **Añadir o Modificar** o hacer doble clic, sobre una línea en blanco del apartado **Líneas de detalle de la oferta** (si esa línea estuviera cumplimentada permitiría su modificación).

Desde el botón **Idiomas** podemos guardar los nombres de las ofertas en otros idiomas, para usarlas luego en PizzaGest o desde la web.

Una vez hayamos terminado de configurar la oferta, pulsaremos en el botón **Grabar**.

El botón **Cancelar** nos permite salir de la pantalla sin hacer ningún cambio

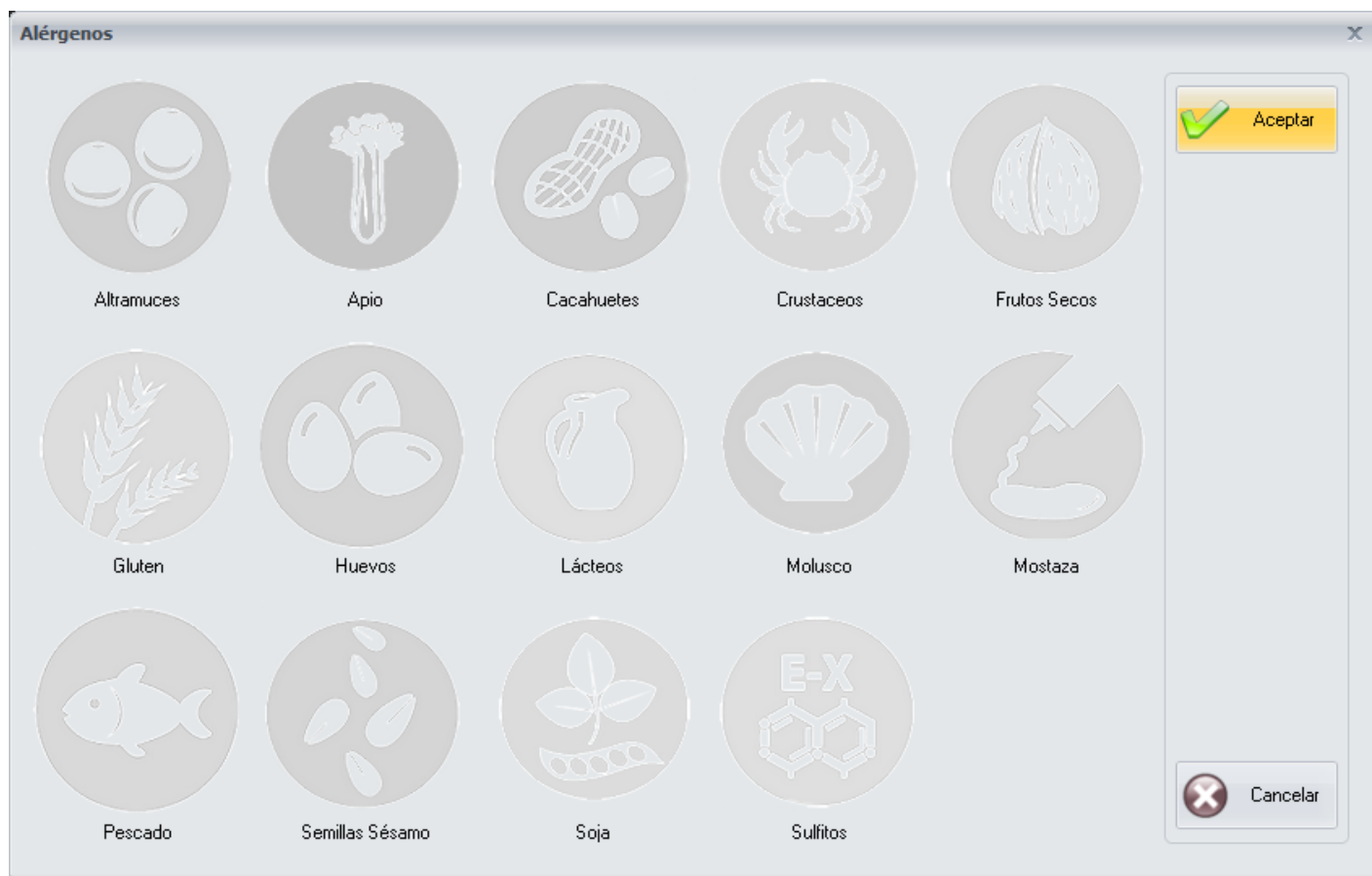
Allergens

Podemos llegar a esta pantalla desde 2 opciones del Menú:

Artículos->Artículos de Ventas->Doble clic sobre el Ingrediente->Alérgenos

Artículos->Ingredientes Básicos->Doble clic sobre el Ingrediente->Alérgenos

Dependiendo de cada ingrediente o artículo de venta, activaremos el alérgeno correspondiente pulsando encima de cada icono en la siguiente pantalla:



Podremos desactivar el alérgeno volviendo a pulsar encima del icono en cuestión, y cuando hayamos terminado deberemos pulsar el boton **Aceptar**.

El botón **Cancelar**, nos permite salir sin hacer ningún cambio.

Applicable Promotions

Once we have clicked on **Charge** through the **Place an Order** screen or the **Orders** screen, the following screen will appear:

The screenshot shows a software interface titled "Applicable promotions". It is divided into several sections:

- Total amount:** A yellow box displaying "\$ 73.80".
- Savings:** A yellow box displaying "\$ 5.28".
- Applied promotions:** A yellow box containing the text "Mail- Buy 1 bowl & get 50 OFF".
- Applicable promotions ordering more items:** A yellow box containing a list of promotions:
 - \$ 5.27 Mail- Buy 1 bowl & get 50 OFF
 - \$ 2.23 Mail -Combo for \$22
 - \$ 6.34 20% off first reporder
- Right sidebar buttons:** A vertical stack of buttons with icons:
 - Charge:** Icon of a hand dropping a coin.
 - Choose promotion:** Icon of a gear with a percentage sign and an arrow.
 - Restricted promotion:** Icon of a gear with a percentage sign and a red lock.
 - Voucher:** Icon of a percentage sign inside a dashed box.
 - Promo Code:** Icon of a gear with a percentage sign and a plus sign.
 - Discount:** Icon of a star.
 - Split check:** Icon of a document with arrows pointing left and right.
 - Cancel:** Icon of a circle with an 'X'.

At first sight, we can see the **Total amount** that is going to be charged to the customer, the **Savings** in case that some **Promotion** is being applied, the **Applied Promotions** and the **Applicable promotions in case that ordering more items**.

In the right part, we have some buttons which allow us to execute different functions:

Charge or End: It will allow us to charge the order through the **Charge Order** screen. If it is a Delivery or Pick-up order, this option will appear with the name **End** and we will charge the order through the **Delivery Order Total** screen. Besides, if it is a Delivery order and we have set a minimum order amount from the **Add/Modify Zones** screen, a message will appear in case that the order does not reach the minimum required.

Choose promotion: If we click on this button, the following screen will appear:

All the **Promotions** that can be applied will appear here. We will choose the ones that the customer wish, selecting the promotion and pressing the + button, and we can remove them with the button -

We have to take into consideration that the promotions will be applied automatically if we do not have activated in the **Promotion**, the option “**Promotion must be applied manually**”, in the **Options and filters** tab through the **Add/Modify Promotions** screen.

Besides, we can also click on the **Recalculate** button, which will calculate the lowest possible price of the order for the customer, applying all possible promotions.

Restricted promotion: Depending on the required access level for applying promotions that we have configured in the **Add/Modify Promotions** screen, each employee will see the promotions that can be applied. In case that you want to apply a promotion that needs a higher level of access, you must identify yourself at the system to be able to apply it.

Voucher: If the customer has a voucher, we will write down the voucher code and the discount will be applied.

Promo Code: If we do not see a promotion that we wish to apply and we know the promotion ID, we can search for it through the Promo ID and apply it.

Discount: In case we have the required **Access Level Definition** to the system, we can apply a **Discount** to the total amount of the order, writing down the reference for the discount and the

amount of the discount in cash or as a percentage.

Split check: It allows us to charge the order separately, choosing the items on different tickets through the **Split order** screen.

Cancel: It allow us to exit of the screen without making any changes.

Change Description

Once we have clicked on the **Change Description** button through the **Inventory Items** screen, a screen like the one we can see below will appear.



The screenshot shows a dialog box titled "Change inventory item description" with a close button (X) in the top right corner. The dialog contains three input fields on the left and two buttons on the right. The first input field, labeled "Item name", contains the text "BEER Corona Extra". The second input field, labeled "Current description", is empty. The third input field, labeled "New description", is also empty. The "Ok" button features a green checkmark icon, and the "Discard" button features a red X icon.

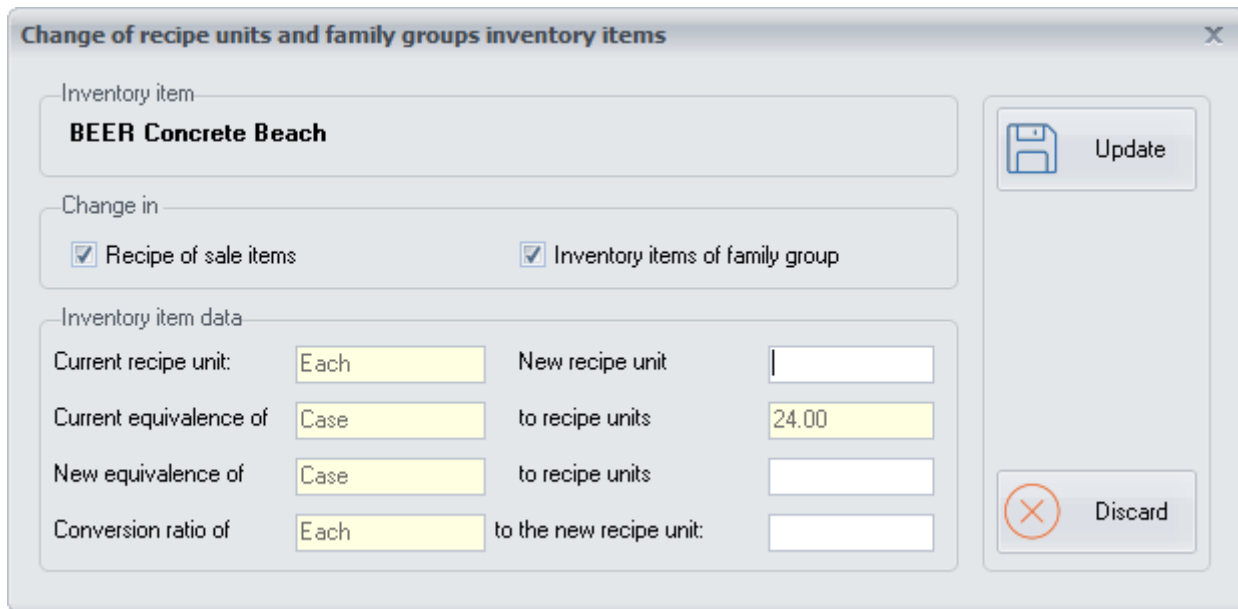
Item name	BEER Corona Extra
Current description	
New description	
✓ Ok ✗ Discard	

It allows us to change the description of the selected inventory item in all the **Family Groups** where the inventory item exists, by typing the name of the new description and clicking on the **OK** button.

The **Cancel** button allows us to exit of the screen without making any changes.

Change of Recipe Units

Once we have clicked on the **Unit Change** button through the **Inventory Items** screen, a window like the one we can see below will appear.



The screenshot shows a software window titled "Change of recipe units and family groups inventory items". It contains the following fields and controls:

- Inventory item:** A text field containing "BEER Concrete Beach".
- Change in:** Two checked checkboxes: "Recipe of sale items" and "Inventory items of family group".
- Inventory item data:** A section with four rows of input fields:
 - Current recipe unit: "Each" | New recipe unit: (empty)
 - Current equivalence of: "Case" | to recipe units: "24.00"
 - New equivalence of: "Case" | to recipe units: (empty)
 - Conversion ratio of: "Each" | to the new recipe unit: (empty)
- Buttons:** An "Update" button with a floppy disk icon and a "Discard" button with a red 'X' icon.

It allows us to change the recipe units of the inventory items in all the **Recipes** and **Family Groups** where the inventory item appears.

We can select to make the change in the **Recipes of sale items** and/or in the **Inventory items of family group**.

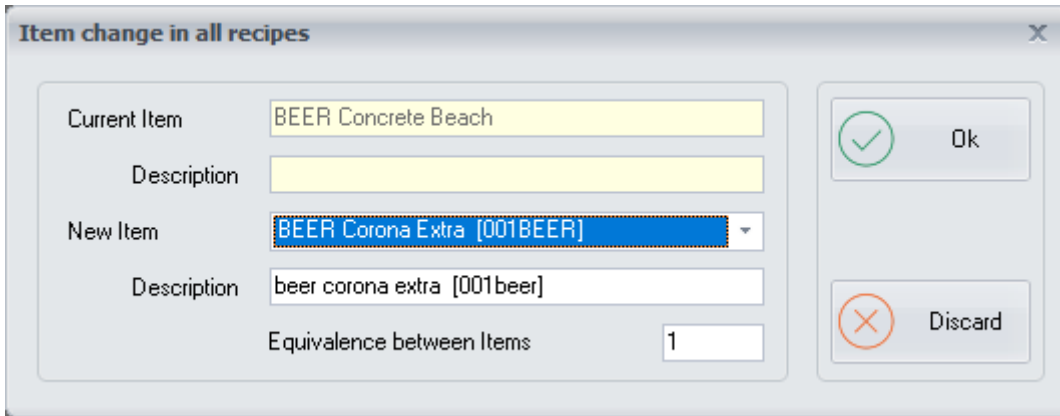
We will write the new recipe unit, the new equivalence and the conversion ratio of the new recipe unit.

Once we have configured the change of recipe units, we will click on the **Update** button.

The **Discard** button allows us to exit of the screen without making any changes.

Replace Inventory Item

Once we have clicked on the **Replace Inventory Items** button through the **Inventory Items** screen, a screen like the one we can see below will appear.



The screenshot shows a dialog box titled "Item change in all recipes" with a close button (X) in the top right corner. The dialog is divided into two main sections. The left section contains four fields: "Current Item" with the text "BEER Concrete Beach", "Description" (empty), "New Item" with a dropdown menu showing "BEER Corona Extra [001BEER]", and "Description" with the text "beer corona extra [001beer]". Below these fields is a label "Equivalence between Items" followed by a text input field containing the number "1". The right section contains two buttons: "Ok" with a green checkmark icon and "Discard" with a red X icon.

It allows us to replace the name of an inventory item that we do not use anymore for another one in all the **Family Groups** and **Recipes**.

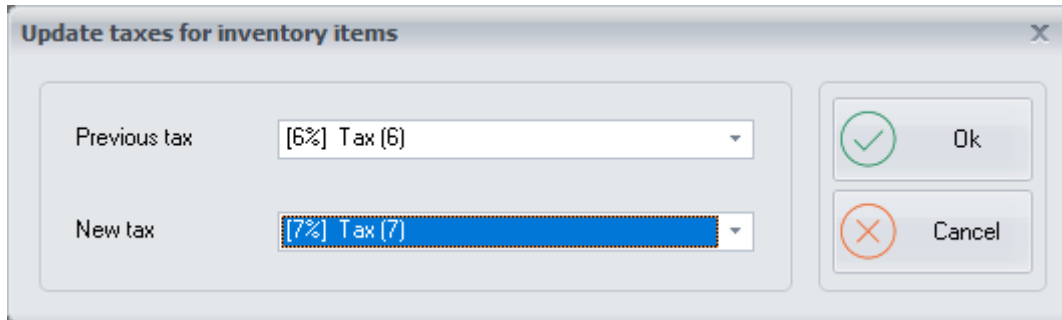
We can write a different description if we wish and also change the equivalence between both items if applicable, thereby it will allow us to see in the Inventory Item Historical Report with the previous description and the updated description.

Once we have configured the description of the new inventory item, we will click on the **Ok** button.

The **Cancel** button allows us to exit of the screen without making any changes.

Update Taxes

Once we have clicked on the **Taxes change** button through the **Inventory Items** screen, a window like the one we can see below will appear.



The screenshot shows a dialog box titled "Update taxes for inventory items" with a close button (X) in the top right corner. Inside the dialog, there are two dropdown menus. The first is labeled "Previous tax" and shows "[6%] Tax (6)". The second is labeled "New tax" and shows "[7%] Tax (7)". To the right of these menus are two buttons: "Ok" with a green checkmark icon and "Cancel" with a red X icon.

From this screen we can change the taxes of the inventory items in one step.

It allow us to change the tax of all the inventory items which are taxed with the same type tax and we wish to change it to a different one.

In order to make a tax change, we must choose the previous purchase tax and the new purchase tax and press the **Ok** button.

The **Cancel** button allows us to exit of the screen without making any changes.