

Fichas Prácticas: Artículos y Almacén (índice)

[Manual Pizzagest](Manual Pizzagest)

[f CONS GRUPOS](#)

Fichas Prácticas PizzaGest: Artículos y Almacén

En PizzaGest, las tareas relacionadas con el mantenimiento de los artículos de venta y de control del almacén, se ejecutan desde las diferentes opciones que aparecen al desplegar el menú Artículos de la barra de herramientas (para ver con detalle todas las opciones disponibles ver los apartados correspondientes en el Manual del Usuario).

El objetivo prioritario de estas fichas prácticas es ayudarnos a comprender el funcionamiento de las opciones de nuestro programa de gestión PizzaGest que con mayor frecuencia vamos a utilizar, cuando realicemos las actividades relacionadas con el control del almacén y el mantenimiento de la carta de artículos de venta:

Dar de alta productos (ingredientes básicos) en el almacén. Definición de las recetas de los artículos de venta. Mantenimiento de los stocks y precios de compra de los productos del almacén. Gestión de ofertas

Los pasos a seguir para dar de alta correctamente un artículo de venta en PizzaGest son los siguientes, en el orden especificado:

Dar de alta los ingredientes básicos que lo compongan en el almacén, siempre que no lo estén ya. Menú ===== Artículos ===== opción Ingredientes Básicos.

Dar de alta el grupo al que pertenecerá, siempre que no lo esté ya. Menú ===== Artículos ===== opción Grupos.

Dar de alta la familia a la que pertenecerá, siempre que no lo esté ya. Menú ===== Artículos opción Familias.

Dar de alta el artículo de venta. Menú ===== Artículos ===== opción Artículos de Venta.

Dar de alta la receta del artículo de venta. Menú ===== opción Artículos de Venta ===== botón Receta

Definir recetas de artículos de venta.

Una vez tengamos dados de alta todos los ingredientes básicos de la forma en que ya hemos visto, procederemos a dar de alta los artículos de venta y a definir sus recetas. En primer lugar, daremos de alta el artículo de venta en cuestión, Artículos de venta del Menú Artículos, pinchando en el botón Añadir aparecerá la pantalla de inserción de Artículos de venta:

En la que habrá que cumplimentar los datos correspondientes a ese artículo de venta. A modo de ejemplo, vamos a introducir en nuestra carta la Pizza Mediana Calabrese:

En primer lugar, en el campo Código introduciremos un código acorde con el nombre del producto, para que sea realmente operativo deberá tener entre 3 y 4 letras. En nuestro caso hemos elegido las iniciales de las tres palabras, es decir, PMC.

*Es importante que los códigos de los artículos de venta sean sencillos y están relacionados con el nombre del producto, también que todos tengan el mismo número de caracteres, ya que de esta forma no será necesario aprenderlos de memoria. Por ejemplo podemos tomar el criterio de que las dos primeras letras de todos los códigos sean la familia, así todas las pizzas medianas comenzarán por PM, todas las familiares por PF, todas las pastas por PA, y así sucesivamente, y las dos letras siguientes que sean las del producto, por ejemplo:

Pizza Mediana Siciliana → PMSI Pizza Familiar Barbacoa → PMBA Maccheroni al Formaggio → PAMF Lasagna Bolognesa → PALB

En el campo Nombre/corto introduciremos el nombre completo del artículo Pizza Mediana Calabrese. Y posteriormente el precio de ese artículo con la posibilidad de introducir precios distintos para cada ámbito Local/Domicilio/Mesa/Terraza/Barra. A continuación, seleccionaremos del desplegable correspondiente, la familia a la que pertenece ese artículo. En este caso, nuestro artículo pertenece a la familia Pizzas Medianas. Al seleccionar la familia, PizzaGest ya introduce, automáticamente, el Grupo que le corresponda. En este caso, el grupo de las Pizzas.

En el apartado Opciones:

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

Salir en listado preparación artículos,debemos seleccionarla si se quiere que el artículo en cuestión aparezca en el informe de preparación de artículos de venta, disponible en el informe Listado de Preparación de artículos de venta de la opción Listados del menú Artículos

Personalizar el número máximo de ingredientes, permite ponerle un número máximo de ingredientes diferente al que tiene la familia, ya sean más o menos.

Personalizar el número de ingredientes gratis, indicar cuantos ingredientes gratis tiene el artículo si es diferente al que tiene la familia.

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 no obligatorios (el cliente los 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 caso 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).

Ahora seleccionaremos el Tipo de control de stock que queremos aplicar 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 vamos a venderlo, si queremos que sea solo en el local, en local y la web, etc. Esto lo podemos indicar en Ámbito y Origen donde se puede vender.

También se puede indicar a qué impresora queremos que vaya el ticket, así podemos diferenciar entre local y domicilio. Lo indicamos en Impresora para los tickets de LOCAL y en Impresora para los tickets de DOMICILIO.

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

Una vez cumplimentados estos datos, sólo faltaría pinchar en el botón de grabar y ya tendríamos insertado en el sistema el artículo Pizza Mediana Calabrese.

Lo que nos quedaría hacer con el artículo es definir su receta, pero antes debemos añadir a la familia todos los ingredientes básicos que comparten los artículos de venta de la misma familia. Éste, es el concepto de Ingredientes Básicos de la Familia. Este concepto hace referencia a todos los ingredientes, que no forman parte de la receta de los artículos de venta de una familia, pero que de forma opcional se pueden añadir a cualquier artículo de venta de esa familia, cuando el cliente hace el pedido. Por ejemplo, la masa mediana, la salsa de tomate, la mozzarella y la salchicha son los ingredientes que componen la receta de nuestra Pizza Mediana Calabrese. Sin embargo, si queremos que nuestros clientes, puedan añadir ingredientes opcionales a nuestro producto, como por ejemplo: champiñones, doble de queso, etc, deberemos realizar los siguientes pasos:

Habría que marcar la opción En los artículos se puede elegir ingredientes de la pantalla de Inserción de grupos, al grupo que contenga las familias en las que deseamos poder elegir ingredientes adicionales.

Desde la pantalla de Consultar familias accederemos a la opción Ingredientes básicos, donde daremos de alta esos ingredientes, como ingredientes básicos de la familia. Estos ingredientes aparecerán en el recuadro izquierdo, debajo de los campos de Artículo y Descripción de la pantalla de captura de pedidos. Para seleccionarlos y añadirlos a la comanda bastará con marcarlos con un doble clic del botón izquierdo del ratón. Si se quieren eliminar del pedido se procederá de la misma manera, marcándolos con un doble clic del botón izquierdo del ratón. La pantalla que nos aparecerá será la siguiente:

En la que aparece la hoja de datos dividida en dos tablas, en la parte superior aparecen todos los ingredientes básicos dados de alta en el sistema. Y en la parte inferior, los ingredientes seleccionados, como ingredientes básicos de esa familia. Para añadir, un ingrediente básico a la familia, primero, habrá que seleccionarlo, pinchando con un clic, y después dar al botón Añadir ingrediente, o simplemente haciendo doble clic sobre el dicho ingrediente. Aparecerá la siguiente pantalla:

En Denominación el sistema rellenará automáticamente la descripción que tengamos para el ingrediente básico, pero podemos cambiarla por otra que nos parezca más adecuada. Por ejemplo en vez de queso mozzarella, podemos poner extra de queso.

Si queremos que el ingrediente sea gratis, pondremos en el precio “0”, de lo contrario, le indicaremos que precio tiene.

Después nos aparecen dos columnas con los mismos datos: cantidad, P.V.P. Local y P.V.P. Domicilio. Debemos fijarnos en que una columna indica cuando se selecciona el ingrediente, mientras que la otra indica cuando se elige en modo SIN. En la primera columna debemos especificar la cantidad y los precios que el sistema sumará cuando el cliente añade el ingrediente adicional al producto final, mientras que en la segunda columna especificaremos la cantidad y los precios a restar en caso de que el cliente elimine el ingrediente del producto final. Debemos tener en cuenta, que en la columna cuando se elige en modo SIN los precios y la cantidad deberán ser siempre negativos, y que si no queremos descontar al cliente los ingredientes que forman parte de los artículos de venta ya definidos, deberemos dejar el P.V.P. Local y el P.V.P. Domicilio a 0.

Cuando tenemos ingredientes como el extra de queso la cantidad que pondremos en la columna cuando se selecciona el ingrediente será menor que la que pongamos en la columna de cuando se elige en modo SIN, ya que la cantidad para el extra de queso siempre es menor que la cantidad de queso que lleva la base.

Una vez tengamos en la familia todos los ingredientes básicos, podremos hacer la receta de cada artículo.

Ahora vamos a definir la receta de este artículo de venta, para que la aplicación cada vez que sirvamos una Pizza Mediana Calabrese descuente del almacén las cantidades oportunas. ¿Cómo insertamos la receta de cualquier artículo de venta en PizzaGest?. Pues, pulsando en la opción Receta desde la pantalla de Consulta de Artículos de venta del menú Artículos, teniendo al artículos de venta en cuestión seleccionado. Aparecerá la siguiente pantalla:

Este es el asistente para la definición de las recetas de los artículos de venta. Su manejo es muy sencillo. Como podemos observar, la pantalla está dividida en dos hojas de datos. En la superior nos aparecen todos los ingredientes básicos que tenemos dados de alta en el almacén. Para añadir un ingrediente básico a la receta del artículo de venta, habrá que seleccionar, uno a uno, los ingredientes básicos que lo componen (en nuestro caso para la Pizza Mediana Calabrese añadiremos la masa de pizza, la mozzarella, la salsa de tomate, y la salchicha picante), y pulsar el botón Añadir ingrediente. Aparecerá la siguiente pantalla:

En la que habrá que definir los siguientes aspectos: si el ingrediente es seleccionable (puede ser eliminado por el cliente al solicitarnos el artículo, y se le descontará el precio de dicho ingrediente al producto final) o es obligatorio (el cliente lo puede eliminar pero no se le descuenta importe o simplemente ingredientes no eliminables como, por ejemplo, la masa de la pizza o la caja para las pizzas a domicilio). Y el ámbito de validez del ingrediente. Por ejemplo. para la caja de la pizza, el ámbito válido sería Domicilio y Recoger/Llevar. Y para las cuñas, el ámbito válido sería Local.

Para completar la pantalla sólo faltaría introducir en el campo cantidad, siempre expresada en unidades de uso, la cantidad de producto que vamos a emplear en la elaboración de ese artículo.

Para borrar o modificar los datos de un ingrediente de la receta, habría que seleccionarlo en la hoja de datos de Ingredientes básicos del artículo de venta y apretar el botón de Borrar o de Modificar.

Para facilitarnos la tarea de introducción de recetas, disponemos del botón Copiar desde..., que permite copiar la receta de cualquier artículo de venta que comparta familia con el artículo al que

queremos poner la receta:

Sólo habrá que pinchar en el botón de Copiar desde... y seleccionar del desplegable, que aparece en esa ventana, el artículo, cuya receta se quiera copiar. Y, por último, pinchar el botón de aceptar.

Una forma cómoda y rápida de dar de alta las recetas es comenzar por los artículos de venta básicos, los más simples, por ejemplo la Pizza Mediana Base. Una vez creado este artículo, y cada vez que creamos uno nuevo dentro de la familia, copiamos primero su receta y así solo tenemos que completar con los ingredientes adicionales.

Una vez definida la receta de nuestro artículo de venta, es decir, una vez se hayan insertado en la hoja de datos de Ingredientes básicos del artículo de venta, todos los ingredientes a emplear, sus cantidades, ámbitos de validez y naturaleza del ingrediente (obligatorio o seleccionable) sólo faltará pinchar en el botón de Grabar y ya tendremos definido e introducido en el sistema la receta de nuestro artículo de venta Pizza Mediana Calabrese.

Gestión del Almacén.

La mayor parte de los aspectos relacionados con la gestión del almacén ya han sido planteados de forma más extensa en el Manual del Usuario. Por tanto, en este punto definiremos qué opciones disponibles en el Menú de Artículos de la aplicación PizzaGest, nos van a ayudar a llevar un control efectivo del almacén. Estos procesos serán los que nos permitirán mantener de forma correcta, el control del almacén.

Para poder controlar el coste de la materia prima, incluyendo el robo, es necesario llevar un inventario de nuestros productos. El uso de materia prima que hacemos no se debe únicamente al utilizado en la elaboración de los productos, sino que también se debe a las mermas, desperdicios, robos y salidas de almacén:

$$\text{Consumo real} = \text{receta productos vendidos} + \text{robo} + \text{mermas} + \text{desperdicios} + \text{salidas}$$

De estos factores anteriores conocemos la receta de los productos, las mermas, los desperdicios, y las salidas, y desconocemos el robo. Así pues, la forma de conocer y evitar el robo es registrando el resto de factores en el sistema.

Para registrar en el sistema las salidas de determinadas cantidades de ingredientes básicos del almacén, debemos ir a la opción Almacén del menú Artículos. En esa pantalla de Consulta del Almacén tenemos el botón de Salida del Almacén, que activa la ventana para poder registrar salidas de existencias no sujetas a mermas, desperdicios o ventas (por ej. Movimientos de productos entre varias tiendas).

Para registrar en el sistema las mermas, es decir, las cantidades de ingredientes básicos no aprovechables, caducados, despuntos, etc, debemos ir a la opción Almacén del menú Artículos. El botón de Salida por Mermas es el que activa la pantalla para poder introducir dichas salidas del almacén.

Para registrar en el sistema los desperdicios, es decir, las salidas de artículos de venta que finalmente no han sido consumidos, porque durante el proceso de elaboración de ese artículo se han convertido en no aptos para su consumo, por ejemplo artículos quemados o productos que nos caen al suelo mientras los estamos elaborando, contamos con la opción Insertar Artículos Desperdiciados del menú Artículos.

Al anular un pedido, o modificar una comanda ya elaborada, todos productos no consumidos que no puedan ser devueltos al almacén, por ejemplo una pizza, deben registrarse necesariamente en el sistema utilizando la opción de Insertar Artículos Desperdiciados. En caso de no hacerlo tendremos un stock teórico menor del real, ya que PizzaGest al anular o modificar devuelve al almacén automáticamente todos los productos.

Por último, en caso de haber registrado erróneamente en el sistema una salida de existencias, o una salida por mermas o desperdicios, tenemos la opción Deshacer Movimientos de Almacén del menú Artículos. En esta pantalla seleccionaremos el tipo de movimiento a deshacer y para poder identificarlo la jornada en que se hizo y el código del empleado responsable si es necesario.

Llevando al día estos puntos y teniendo bien definidos las recetas de los artículos de venta, sabremos el consumo teórico de la materia prima. Para saber el consumo real necesitaremos hacer inventarios e introducir todos los albaranes de materia prima que compremos a los proveedores.

Para introducir los albaranes de proveedores, debemos acceder a la opción Añadir de la pantalla de Albaranes de Proveedores del menú Artículos. Siguiendo con nuestro ingrediente básico de prueba, la mozzarella, como no tenemos un precio fijo estipulado, introduciremos tanto la cantidad que compramos como el precio de compra. ¿Cómo?: Primero, pinchando en el botón de Añadir. Después cumplimentando los datos relativos a fechas, proveedor y forma de pago (los proveedores y las formas de pago, deberán haber sido introducidos previamente en las pantallas correspondientes del menú Opciones). Y después, pinchar en el botón Añadir. Seleccionar el ingrediente que corresponda, rellenar los campos de cantidad, precio y descuento. Pulsar el botón de grabar y aparecerá la siguiente pantalla:

Una vez tengamos todo el albarán cumplimentado, revisaremos que el importe total coincida con el que nos indica el proveedor para evitar errores y pulsaremos en el botón Entrar Mercancía. En este momento el proceso finalizará actualizando el stock, el precio de compra y el precio medio de compra.

A la hora de introducir los albaranes habrá que revisar siempre las cantidades que se introducen, así como las unidades utilizadas a fin de evitar errores que distorsionen nuestros stock de mercancías.

Para llevar al día el control de los stock de productos del almacén se deberán efectuar los correspondientes inventarios, como ya hemos indicado antes. Para introducir los inventarios debemos acceder al menú Artículos, opción Inventarios. El sistema nos permite realizar dos tipos de inventarios, el Inventario parcial, que se realizará diariamente, para llevar el control de todos aquellos productos que hemos marcado como susceptibles de robo. Y el Inventario General para realizar el recuento de todas las existencias del almacén que normalmente se realiza una vez al

mes. En relación con los inventarios no debemos olvidar que para evitar que el empleado se limite a copiar las cantidades que el sistema le muestra como cantidades teóricas, la columna C.teórica (alm.) puede convertirse en visible sólo para usuarios avanzados del sistema. ¿Cómo? definiendo un nivel de acceso a la opción Ver cantidades teóricas de los inventarios, como mínimo superior, al nivel de acceso contemplado para las opciones Introducir inventarios parciales y generales (Menú Opciones, ventana de Definición de niveles de acceso). La pantalla de inventarios es como sigue:

En la columna C. Real (alm.) deberemos introducir la cantidad que hemos contado del producto en unidades de almacén y en la columna C. Real (uso), en unidades de uso. No debemos introducir la misma cantidad en las dos casillas sino que si hemos contado, en el caso de la mozzarella, 1 Kg y 3 barras pondremos en cada columna su cantidad, de esta forma no necesitamos convertir de unas unidades a otras sino que directamente introducimos lo que hemos contado.

Para que el recuento de productos sea más cómodo y se produzcan menos errores, podemos imprimir el inventario tal y como nos aparece en pantalla en una hoja y rellenar sobre esta, a mano, las cantidades. De forma que después únicamente tengamos que teclear las cantidades tal cual nos aparecen en la pantalla.

Gestión de las Ofertas.

Como ya sabemos, 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. Para ver con más detalle, todo lo relacionado con los tipos de ofertas que puede definir desde su programa de gestión PizzaGest, así como, sus principales características, sus potencialidades y todo lo relacionado con su mantenimiento, les recomendamos que acudan al apartado de Ofertas del Manual del Usuario de PizzaGest. En este apartado nos limitaremos a explicar cómo funciona el Asistente para la elección de artículos que es la principal herramienta que utilizaremos para definir las líneas de detalle de cualquier oferta.

Aunque ya se explica en el Manual del Usuario no está de más recordar que el proceso de inserción de ofertas, en PizzaGest es muy sencillo y consiste básicamente en los siguientes pasos:

En primer lugar, se debe elegir que tipo de oferta deseamos realizar, asignándole: un código, un título descriptivo (que será el que aparecerá impreso en el ticket del cliente), un período de vigencia (fecha de inicio y de finalización), los días de vigencia de la oferta durante la semana, el ámbito de la oferta, nivel de acceso requerido para aplicarla. Y por último, habrá que definir el detalle de la oferta, es decir, en qué consistirá la oferta, ¿dónde? en el campo de detalle de la oferta y ¿cómo? mediante la ayuda del asistente de elección de artículos.

Para activar ese Asistente de elección de artículos, habrá que pinchar en el botón de Añadir o hacer doble clic, sobre una línea en blanco del campo de Detalle de la oferta (si esa línea estuviera cumplimentada permitiría su modificación). Y aparecerá esta pantalla:

Para activar ese Asistente de elección de artículos, habrá que pinchar en el botón de Añadir o hacer doble clic, sobre una línea en blanco del campo de Detalle de la oferta (si esa línea estuviera cumplimentada permitiría su modificación). Y aparecerá esta pantalla:

Esta pantalla permite la elección del tipo de artículo de venta y su nivel de agrupamiento, de acuerdo con las características de la oferta a definir.

Hay cuatro tipos de elección del producto:

Por Artículo → si queremos que afecte solo a un artículo de la carta. Por Familia → para que afecte a varios artículos de una misma familia. Por Grupo → para artículos de diferentes familias pero que sean del mismo grupo. Por Múltiples familias → para artículos que son de diferentes familias y grupos diferentes.

Por Artículos

Si se quiere introducir una oferta 2x1 que sólo afecte a un determinado producto de nuestra carta, pongamos por caso, la pizza clásica 4 quesos; en Elija tipo de artículo habría que marcar la opción Artículo y después seleccionarlo en la ventana desplegable contigua.

Por Familias

Si se quiere que esa oferta 2x1 sea aplicable a todos los artículos de venta de una familia, las pizzas familiares, habrá que seleccionar la opción Familia.

Por Grupo

Para que los artículos puedan ser de 3 familias diferentes del mismo grupo, elegimos la opción de Grupo.

Por Múltiples Familias

Nos permite crear una oferta en la que las familias estén en diferentes grupos. Ahora tenemos que elegir 3 familias para la oferta. Si queremos que la oferta solo sea de 2 familias, tendremos que repetir una de ellas para poder crear la oferta, ya que el programa nos obliga a poner 3 familias.

En cualquier tipo de artículo que escojamos, los siguientes pasos son los mismos:

Excluir o incluir ingredientes. De esta manera podemos filtrar, es decir, quitando si tiene un determinado ingrediente o solo si tiene el ingrediente, al igual con artículos.

Una vez seleccionado el tipo de artículo, pinchar en el botón de siguiente y aparecerá esta pantalla, siempre que se haya seleccionado un Tipo de Artículo que permita añadir, quitar y/o modificar ingredientes:

Aquí indicaremos la cantidad mínima y máxima de ingredientes que debe tener el artículo/s a para que se les pueda aplicar la oferta.

Otras opciones disponibles desde el Asistente de elección de artículos, aptas sobre todo, para definir las líneas de detalle de todas las ofertas tipo pack son las siguientes:

Esta pantalla permite elegir entre las siguientes opciones: cobrar o no el artículo que forme parte de esa línea de detalle de la oferta o aplicar o no, un descuento determinado al artículo en cuestión. En caso de activar la opción descuento, pinchando en la casilla correspondiente, el Asistente para la elección de artículos permite el acceso a la pantalla, pinchando en el botón de Siguiente, donde se podrá definir el tipo de descuento – en porcentaje o en dinero – y la cantidad. Para finalizar el proceso, pinchar en el botón de Finalizar.

A continuación y a modo de ejemplo vamos a ver de forma detallada, cuál sería su resultado final, después de configurar los siguientes tipos de ofertas:

Oferta 2x1 en todas las Pizzas

En este caso, en la ventana Datos de la oferta se ha marcado la opción correspondiente en Tipo de Oferta y hemos introducido como Código de la oferta el siguiente: 2X1 y como Descripción, que es la información que verá impresa el cliente en su ticket, lo siguiente: 2x1 en Pizzas.

Por lo que se refiere al Nivel de Acceso Requerido, se ha marcado la opción de Mínimo y en el apartado de Otros no se ha marcado ninguna opción porque se ha decidido que la oferta tenga estas características:

Pueda aplicarse varias veces en un mismo pedido (siempre a productos diferentes) Sea acumulable a otras ofertas (siempre a productos diferentes, el sistema NUNCA aplicará más de una oferta a un mismo producto) La aplicación pueda aplicarla automáticamente.

En la ventana Ámbito y vigencia de la oferta se han definido las fechas de inicio y de finalización de la oferta. Y después, hemos definido, marcando la opción correspondiente el Ámbito de la oferta (Local), los Días de vigencia de la misma (de Lunes a Miércoles) y hemos restringido el horario de vigencia de la oferta para las siguientes franjas horarias de 12:00 a 13:00 y de 18:00 a 19:00. Activando las opciones de:

Por último, a la hora de definir las líneas de la oferta, hemos activado el asistente, hemos seleccionado la opción Grupo. Del desplegable se ha seleccionado la opción Pizzas y hemos pinchado en el botón de Siguiente, para poder elegir la cantidad de ingredientes máximos y mínimos.

Oferta Menú 2 Pizzas y dos Latas de Refresco por 12,95€

Como en el ejemplo anterior hemos cumplimentado los campos correspondientes a Tipo de Oferta, Código de la misma, Descripción, Fechas de Inicio y Finalización, Ámbitos, Días y Nivel. En este caso, al ser una oferta tipo Pack con un Precio Total, porque se ofrece un determinado número de productos por un precio, ha aparecido un campo nuevo, el de Precio Total en el que habrá que introducir el precio fijado para la oferta.

Para rellenar las líneas de detalle de la oferta, hemos activado el asistente de elección de artículos. Y en Elegir Artículo seleccionamos, a la hora de cumplimentar cada línea de detalle de la oferta, la opción Familia (F), para los bocadillos también se podía haber elegido la opción grupos, porque dentro del grupo bocadillos sólo contamos con la familia de los bocadillos, sin embargo en el caso de los refrescos sólo se ha seleccionado la opción artículos. Como el pack está formado por un total

de cuatro artículos (2 bocadillos entre 0 y 4 ingredientes y 2 refrescos) se ha cumplimentado una línea por artículo. Y como en el caso anterior, para los artículos con posibilidad de elegir ingredientes se ha definido su número máximo y mínimo en la pantalla correspondiente.

Created 2026-09-09 20:17:13 UTC by Fran Sanchis

Updated 2026-09-14 12:51:57 UTC by Fran Sanchis