

MÓDULO DE EVENTOS DE PRODUCCIÓN

Mrtienda cuenta con un módulo de eventos de producción con el cual te es posible controlar diferentes procesos y funciones como son:

1 Banquetes

- Costeo de banquetes en segundos.
- Reporte de insumos necesarios para el banquete vs existencias.
- Reporte de eventos por periodo.
- Explosión de insumos para descuento de inventario sin necesidad de pasar la venta por la caja de cobro.

PRODUCTO	VOLUMEN	UNIDAD	COSTO	IMPORTE
BRANDY PRESIDENTE 940ML	50.000	OZ	1.99	99.59
VINO BCD. SECO STD. TOMAS GAL	100.000	OZ	0.96	95.98
PAPA ROSSET # 100	5,000.000	GRS	0.01	40.00
LANGOSTA CRUDA CONGELADA	15,250.000	GRS	0.25	3,816.31
AJO JUMBO	6.386	GRS	0.06	0.41
CEBOLLA BLANCA	45.408	GRS	0.01	0.27
CHILE MORRON VERDE	127.710	GRS	0.02	2.81
CILANTRO EN MAZO	3.335	GRS.	0.03	0.08
TOMATE BULE	438.471	GRS	0.01	5.26
ACEITE DE SOYA VENTURA 35LBS	14.190	ML.	0.03	0.38
PURE DE TOMATE SAN BENITO	212.850	GRS.	0.02	3.63
SASONADOR CONSOME GRANUL. 10KG	8.514	GRS.	0.02	0.20
AGUA DE GENETICO	2,033.087	ML.	0.00	0.08
CALABACITA BLANCA	1,500.000	GRS	0.01	19.50
ESPARRAGOS EN MAZO 800GRS.	1,000.000	GRS.	0.05	48.30
ZANAHORIA BABY	1,000.000	GRS	0.13	127.75
CALABACITA ESTRELLA AMARILLA	1,000.000	GRS.	0.13	127.75
CREMA AGRIA LALA 4KG	2,818.000	GRS.	0.02	63.41
MANTEQUILLA CHALLENGE 1/36	2,500.000	GRS.	0.05	137.22
			TOTAL :	\$ 6,297.17

*** Para utilizar este módulo es necesario que tengas capturadas las recetas de los productos terminados, bolillos, pasteles, platillos en general y bebidas.

Como utilizar la modalidad de banquetes



1. Ingresas desde el sistema administrador a **EVENTO PRODUCCION**
2. selecciona el almacén del que deseas descontar los insumos.
3. Selecciona del catálogo de productos el o los platillos que deseas costear indicando cuantos de cada uno.
4. Presiona **F12 EXPLOSIÓN** para obtener el reporte (Ver la imagen de la página uno en donde podrás observar el total del costo del banqueta para calcular el precio de venta).
5. Podrás guardar esta información para usarla el día del evento presionando **F11 EVENTO CLIENTE**.

EVENTO DE PRODUCCION

NOMBRE : BODA LETICIA ROMERO

REF : LA BODA SERA EN EL RESTAURANTE LAS TERRAZAS
 : DEBERA ESTAR MONTADO A LAS 7:00 PM

FECHA DEL EVENTO : 11-09-2014

Ok Cancel

6. Al guardar el evento el sistema preguntará, **DESEA AFECTAR EL INVENTARIO**, si no desea hacerlo ahora podrá hacerlo el día de la preparación del banquete como lo explico en el siguiente punto.
7. Para obtener tu reporte de eventos ingresa al módulo **REPORTES EVENTOS DE PRODUCCION** selecciona el rango de fecha de los eventos que deseas analizar.

ENTER

DETALLAR
EVENTO

F1

AFECTAR
STOCK

F2

EXPORTAR
A EXCEL

F3

IMPRIMIR

F5

RESUMEN
CONSOLIDADO

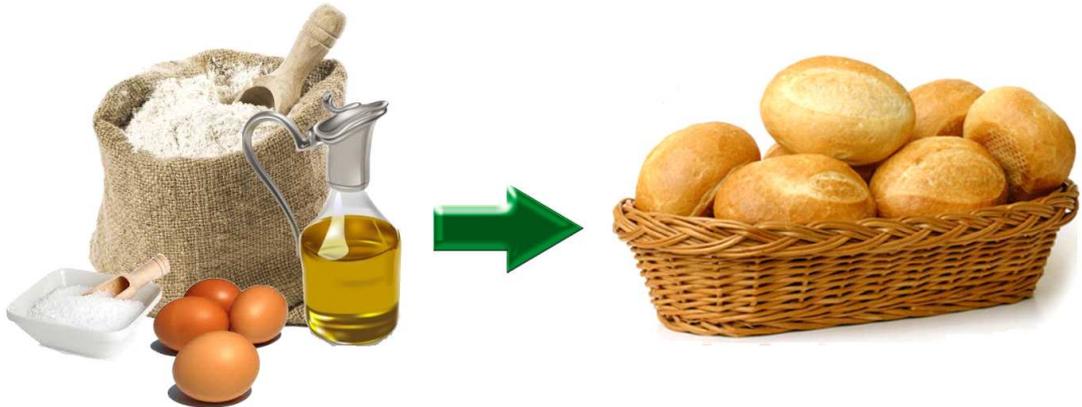
EVENTOS PRODUCCION

FECHA CREACION	FECHA EVENTO	HORA	FOLIO	AFECTA STOCK	ALMACEN	EVENTO CLIENTE	COMENTARIO
10-09-2014	11-09-2014	19:27	00000001		TIENDA 2	BODA LETICIA ROMERO AARON EDUARDO RAMIREZ	LA BODA SERA EN EL RESTAURAN

- **ENTER** Podrás ver los platillos que se deben preparar. Al dar nuevamente **ENTER** podrás ver los insumos requeridos para el evento.
- **AFECTAR STOCK** En este momento puedes afectar el inventario del almacén en el que se prepararon los platillos, regularmente el almacén **COCINA**.
- **RESUMEN CONSOLIDADO** Te muestra los insumos de varios eventos el mismo tiempo.

2 Transformación de materia prima en productos terminados

- Podrás indicar cuantos productos terminados has elaborado y el sistema descontara los insumos del almacén de producción.
- De esta manera descontarás del inventario los insumos correspondientes, y posteriormente llevarás inventario de los productos terminados.



Como utilizar la modalidad de PRODUCCIÓN

1. inicia haciendo un traspaso de los insumos del almacén general al almacén de producción
2. Ingresa desde el sistema administrador a **EVENTO PRODUCCION** 
3. Selecciona el almacén del que deseas descontar los insumos, en este ejemplo PRODUCCIÓN.
4. Selecciona del catálogo de productos el o los platillos que deseas producir indicando cuantos de cada uno.
5. Presiona **F12 EXPLOSIÓN** observarás los insumos necesarios para la producción,
6. Presiona nuevamente la tecla **F12 GUARDAR DIRECTO** para terminar el proceso.
7. El sistema te pedirá que confirmes que deseas afectar el inventario, tanto de los insumos como de los productos terminados.
En este momento el sistema descontará todos los insumos contenidos en las recetas de los productos e incrementará en el almacén los productos terminados.
8. ahora solo requieres hacer un traspaso de estos últimos a área de venta.