

SAMPLES OF SCREENS AND REPORTS

RECETAS e INGREDIENTES



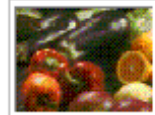
PROVEEDORES



INGREDIENTES



TIPOS DE RECETA



Definir Cantidad
Platos a servir



RECETAS
(entrada datos)



INVENTARIO



ELABORAR EL MENU



Ingredientes requeridos
Detalle para un día



Platos a servir
por Día



Carta de la
Semana

Arroz a la Jardinera

INGREDIENTE	% Peso	Merma %	Costo Bs/Kg
Aceite vegetal 1x18	5.58	0	722.22
Zanahoria	11.60	13	235.00
Guisantes	6.67	0	0.00
Cebolla	1.52	9	350.00
Pimentón	1.42	15	800.00
Ajo	0.27	18	1,800.00
Aji Dulce	0.27	18	600.00
Sal	1.09	0	146.00
Agua potable	11.87	0	0.00
Arroz	46.51	0	325.00

Example of Cost calculation

Portions to be served	4300
Ingredients Gross Weight to buy	672 kg
One Portion Weight	150 gr
Cost per Kg. for a prepared recipe	\$2.30
Cost for a 150 grs portion	\$0.35
Profit margin expected	80%
Sales Price per portion of 150 grs.	\$0.63



Menu

Día: 2

Martes

Desayuno

Avena con Leche
Mortadela
Bollitos
Margarina
Mandarina

Almuerzo

Callos a la Madrileña
Arroz Blanco
Plátano al caramelo
Patilla

Cena

Asado criollo
pasta con salsa blanca
Ens. de chayota y tomate
gelatina de naranja

SAMPLES OF SCREENS AND REPORTS

REPORTES



Recetas e
Ingredientes



Los 10
ingredientes
mas caros



Catalogo de
Recetas



Recetas:
Costo



Salidas de
Ingredientes a
un destino



Proveedores de
un ingrediente



Proveedores



Proveedores y
alimentos

DIARIO (5:00 PM)

- Entradas y Salidas de Ingredientes
- Menu: Platos a servir por Dia
- Menu: Ingredientes requeridos por día
- Inventario por debajo del Minimo

SEMANAL (Viernes)

- Entradas y Salidas de Ingredientes
- Inventario a la fecha

MENSUAL (Dia 30)

- Inventario a la fecha
- Cronologico de los Movimientos Inventario

Menu

Almuerzo

Bs 1300

Acompañamiento

Arroz Campesino

Tajada

Receta basica con consome

Platano maduro frito

Ensalada

Ensd. Repollo, Zanahorias

A la vinagreta, porción de 5 onzas

Plato Principal

Atún en Escabeche

Higado Encebollado

Rebanado, aderezado con hortalizas

Higado de res a la plancha con cebolla

Postre

Piña nicada

En trozos. refrigerada

SAMPLES OF SCREENS AND REPORTS

Ingredientes



Agregar
Ingrediente



Agregar
Proveedor



Cod.Ingrediente

Nombre Ingrediente:

Descripcion Ingrid.:

Categoria:

Proveedor Frecuente:

Presentacion:

Ultimo Precio de Compra Bs/kg:
(ver Tabla abajo)

Merma, %

Alim Preparado?: No

Unid de Medida: Colesterol: Calorias:

MOVIMIENTOS DE INVENTARIO:

Alm #	Fecha Transac	Uni Med	Compras efectuadas (Entra al Inventario)			Precio Unitario	Proveedor	Sale de Inventario			
			Fecha Entrada	Cant Recibida	Total de la Compra, Bs			Fecha Salida	Cantidad Sale	Destino Entregado a	Costo B
1	5/11/95	kg	4/11/95	3,000.00	450,000.00	150.00	Automercados Tia	5/11/95	250.00	Cocina	
1	5/11/95	kg	4/11/95	3,100.00	458,000.00	147.74	Frigorífico del Este		0.00	Cocina	
1	4/12/95	kg	3/12/95	3,050.00	460,000.00	150.82	CADA		0.00	Cocina	
1	11/5/97	kg		1.00	1.00				0.00	Cocina	

Tot. Entra: 9150

Tot. Sale: 250

INVENTARIO: 8900

RECETA

COMEDOR DEL BANCO ABC



RECETA para: **510** Porciones

Peso Equivalente, Kgs (Neto): **76.50**

43 Albondigas de Solomo

Peso de una Porcion: **0.1500** KG = **150** GRS

COD	Nombre del Ingrediente	% en Receta	Kilos Orden Preparada, Kgs Neto	Merma %	Merma Kgs	Kilos a Comprar, Kgs Bruto	Costo Bs/Kg (precio de compra)	COSTO DE LA COMPRA TOTAL, Bs
20	Aceite vegetal	2.37	1.81	4.00	0.08	1.89	272.00	514.08
18	Ajo	0.15	0.11	50.00	0.11	0.22	900.00	198.00
284	Brandy	0.24	0.18	0.00	0.00	0.18	899.00	161.82
285	Pickles	3.21	2.46	3.00	0.08	2.54	250.00	635.00
14	Pimentón Verde	2.67	2.04	40.00	1.36	3.40	300.00	1,020.00
16	Sal	0.30	0.23	0.00	0.00	0.23	39.00	8.97
52	Solomo abierto	35.31	27.01	35.00	14.54	41.55	840.00	34,902.00
10	Tomates rojos	55.75	42.65	15.00	7.53	50.18	150.82	7,568.15
		100.00%	76.49			100.19		45,008.02

COSTO POR KILO DE RECETA PREPARADA: Bs 588.34

COSTO POR PORCION DE 150 GRS, Bs 88.25

PREPARACION INSTRUCCIONES DE PREPARACION y OBSERVACIONES

SAMPLES OF SCREENS AND REPORTS

MENU PARA : *REST. BANCO PROVINCIAL*

Dia: 1		Lunes	Menu No. 1	Almuerzo	
1 PP	Plato Principal	<i>Atún en Escabeche</i>		<i>Rebanado, aderezado con hortalizas</i>	7
1 PP	Plato Principal	<i>Hígado Encebollado</i>		<i>Higado de res a la plancha con cebolla</i>	126
2 AC	Acompañamiento	<i>Arroz Campesino</i>		<i>Receta basica con consome</i>	33
3 AC	Acompañamiento	<i>Tajada</i>		<i>Platano maduro frito</i>	63
4 ES	Ensalada	<i>Ensd. Repollo, Zanahorias</i>		<i>A la vinagreta, porción de 5 onzas</i>	66
5 PO	Postre	<i>Piña, picada</i>		<i>En trozos, refrigerada</i>	121

Dia: 3		Miercoles	Menu No. 3	Almuerzo	
1 PP	Plato Principal	<i>Callos a la Madrileña</i>		<i>Con embutidos y tomate</i>	19
2 PP	Plato Principal	<i>Vieiras al Gratin</i>		<i>Doradas</i>	15
3 AC	Acompañamiento	<i>Buñuelos de Yuca</i>		<i>Yuca molida con almibar, esférica, frita.</i>	41
4 AC	Acompañamiento	<i>Puré de papas</i>		<i>Textura suave, excelente contorno, porción de 8 on</i>	76
5 ES	Ensalada	<i>Ensd. Repollo, Pimentón</i>		<i>A la Vinagreta, porción de 5 onzas</i>	67
6 ES	Ensalada	<i>Ensalada Rusa</i>		<i>Tradicional</i>	50
7 PO	Postre	<i>Arroz con leche</i>		<i>Delicioso de la cocina criolla, porción de 3,5 onza</i>	77
8 PO	Postre	<i>Creps Sousse</i>		<i>Creps</i>	48



BANCO PROVINCIAL

Menu



CARTA DE LA SEMANA No. : 4

Comedor de: EMPLEADOS

Nombre del Plato	Cod	Su Seleccion
Dia: 1 Lunes Menu No. 1 Almuerzo		
Acompañamiento		
<i>Arroz Campesino</i>	33	<input type="checkbox"/>
<i>Tajada</i>	63	<input type="checkbox"/>
Ensalada		
<i>Ensd. Repollo, Zanahorias</i>	66	<input type="checkbox"/>
Plato Principal		
<i>Atún en Escabeche</i>	7	<input type="checkbox"/>
<i>Hígado Encebollado</i>	126	<input type="checkbox"/>
Postre		
<i>Piña, picada</i>	121	<input type="checkbox"/>
Dia: 3 Miercoles Menu No. 3 Almuerzo		
Acompañamiento		
<i>Buñuelos de Yuca</i>	41	<input type="checkbox"/>
<i>Puré de papas</i>	76	<input type="checkbox"/>
Ensalada		
<i>Ensalada Rusa</i>	50	<input type="checkbox"/>
<i>Ensd. Repollo, Pimentón</i>	67	<input type="checkbox"/>

SAMPLES OF SCREENS AND REPORTS

REPORTE DE INVENTARIO (Resumen: Almacen, Categoria, Unid.Med, Ingrediente)

11/5/97 3:32:33 P.M

INVENTARIO

Bs/Unid

Costo Invent

Almacen # 1

Categoria: 9 Aves

Huevo de Codorniz	TOTAL EN: kg	3,000.0	31.67	95,010.00
Total del Ingrediente: Huevo de Codorniz		3,000.0	21%	95,010.00 5%
Total de la CATEGORIA: Aves		3,000.0	21%	95,010.00 5%

Categoria: 10 Hortalizas

Aguacates	TOTAL EN: kg	340.0	200.00	68,000.00
Total del Ingrediente: Aguacates		340.0	2%	68,000.00 4%
Alcachofas	TOTAL EN: kg	2,020.0	192.73	389,314.60
Total del Ingrediente: Alcachofas		2,020.0	14%	389,314.60 21%
Tomates rojos	TOTAL EN: kg	8,900.0	150.82	1,342,298.00
Total del Ingrediente: Tomates rojos		8,900.0	62%	1,342,298.00 71%
Total de la CATEGORIA: Hortalizas		11,260.0	79%	1,799,612.60 95%

Entradas y Salidas de Ingredientes

1995

11-May-97

Unid Medida	COMPRAS EFECTUADAS (Entradas al Almacen)				SALIDAS DEL ALMACEN		
	Fecha	Cantidad	Bs	Bs/Unid	Fecha	Cantidad	DESTINO
Almacen #: 1							
10	Tomates rojos						
kg	4/11/95	3100	458,000.00	147.74		0	Cocina
kg	4/11/95	3000	450,000.00	150.00	5/11/95	250	Cocina
kg	3/12/95	3050	460,000.00	150.82		0	Cocina
Total por Unid Medida	kg	9,150.0	1,368,000.00	149.51		250.0	
Total por Ingrediente		9,150.0	1,368,000.00			250.0	
204	Aguacates						
kg	8/5/95	500	100,000.00	200.00	8/5/95	220	cocina
kg	9/5/95	100	20,000.00	200.00	8/5/95	40	cs
Total por Unid Medida	kg	600.0	120,000.00	200.00		260.0	
Total por Ingrediente		600.0	120,000.00			260.0	
231	Alcachofas						
kg	4/5/95	1000	180,000.00	180.00	8/11/95	80	cs