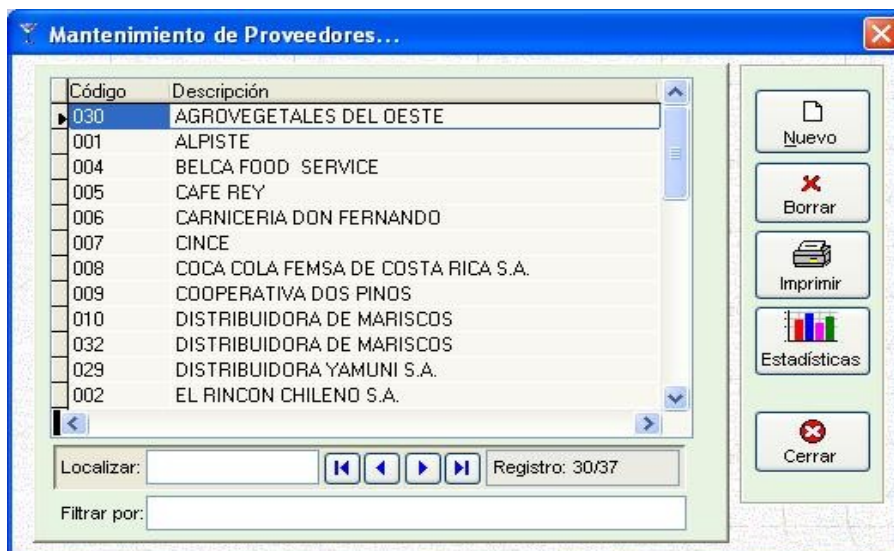


## Pasos para realizar Inventarios en Restbar.

### Manejando todo como Insumos.

- 1- Se incluyen los **Proveedores**, esto se hace en el Menú Parámetros/Proveedores



Se presiona el botón de Nuevo para insertar un Proveedor.

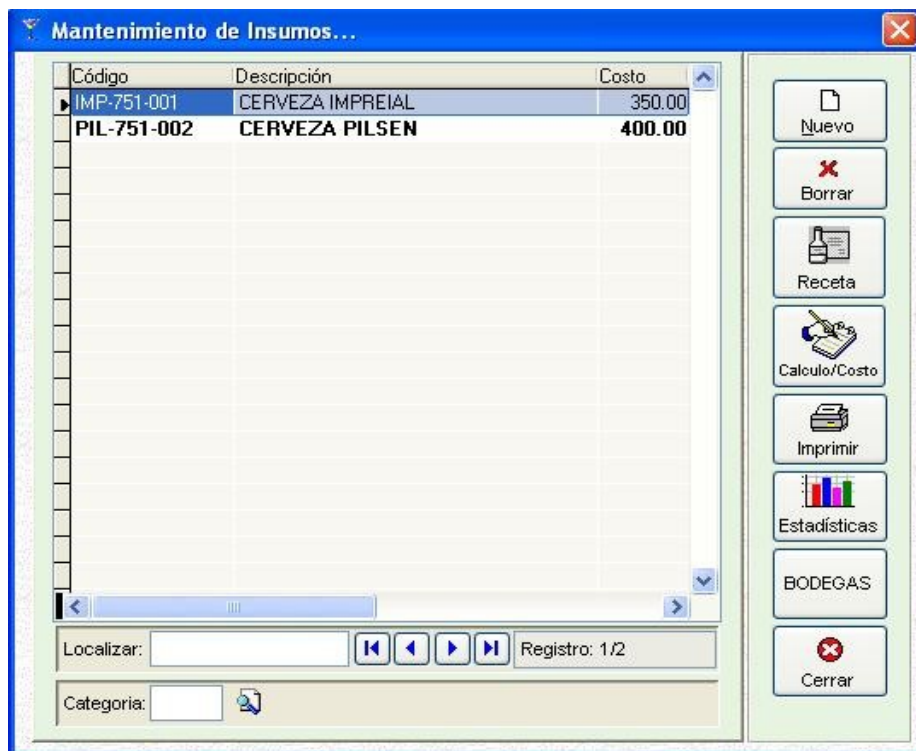
- 2- Crear **Categorías de Insumos**, esto se hace Ingresando al menú de Inventarios/Categorías.



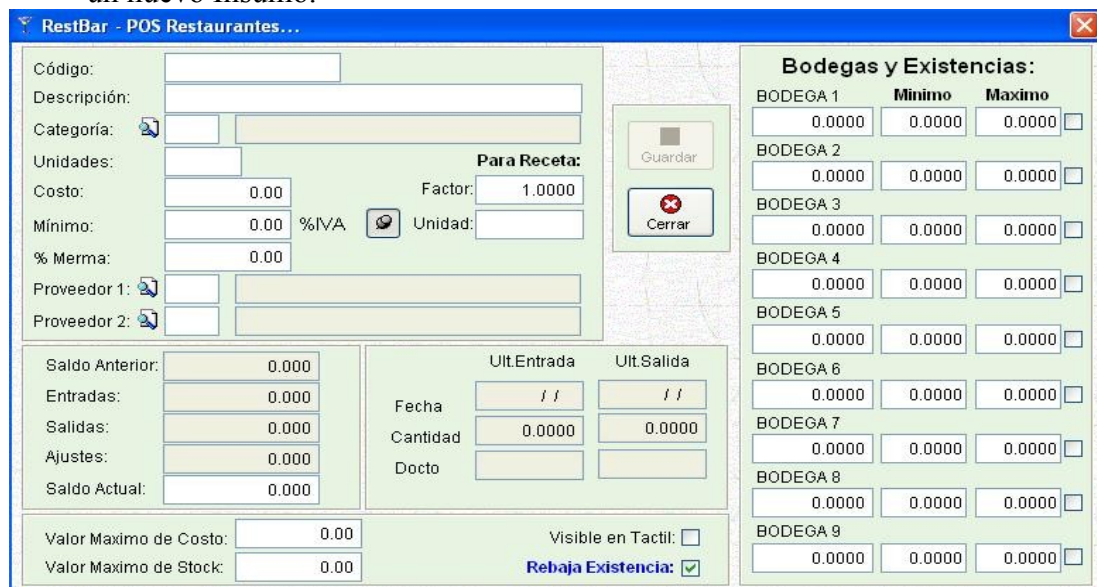
En esta pantalla se presiona el botón que dice Insumos ubicado en la parte inferior, luego se indica Nuevo. Cada Insumo requiere un código numérico el cual va de 750 a 999 ejemplo: 750 = carnes, 751 = granos.

Las categorías hace referencia a las familias de Insumos ejemplo: Bebidas, Granos, Abarrotes, etc.

3- **Crear los Insumos**, para ello se ingresa en el menú de Inventarios/ Insumos.



Al entrar se despliega la pantalla de Insumos, se presiona Nuevo para introducir un nuevo Insumo.



Los campos importantes a completar son:

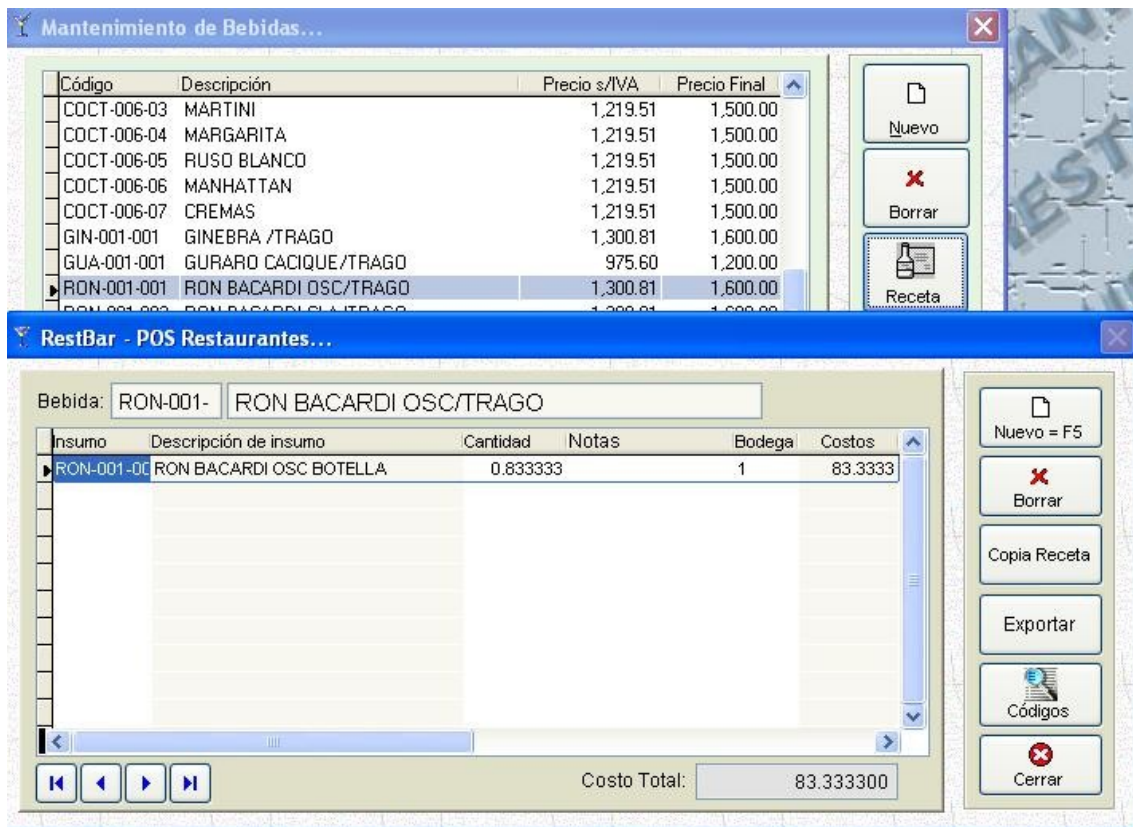
- Código del Insumo, se usa un código para representar el Insumo, ejemplo: Si el insumo es pastas se puede usar el código Past-750-001 en donde Past indica que es Insumo de Pastas, 750 Indica la familia o Categoría del insumo y 001 el consecutivo del insumo.
- Descripción = nombre del insumo, Ejemplo: Espaguetti

- Categoría (se puede dar clic en la lupa para buscar la categoría correspondiente)
- Unidades (unidad de compra Ej; Kilos, Gramos, paquetes, latas etc) Esta parte normalmente puede confundir, pero por ejemplo si el insumo es Espagueti y este se compra en caja que contiene 24 paquetes lo normal sería indicar el nombre de PAQ en sección de Unidades.
- Factor (se refiere al factor de conversión de cantidad ej: 1000 gramos para kilos, 250 ml para botellas, etc. Si el insumo no se usará en recetas se deja el espacio en blanco). Otro ejemplo que les puedo mencionar es: hablando del espagueti si el paquete contiene 500g entonces en la parte de factor vamos a colocar 500, con esto estamos indicando al sistema que cada paquete de espagueti equivale a 500 gramos.
- Unidad (se refiere a la unidad de descarga en la receta, ej: Mililitros “ml”, gramos, onz, etc)
- Costo: costo unitario del Insumo sin IVA
- Mínimo: la cantidad mínima de existencia del Insumo
- Merma: porcentaje de desperdicio del insumo
- Proveedor 1, Proveedor 2
- Importante desmarcar el check que indica si rebaja de Existencias (si esta marcado el producto se rebaja de la existencia en bodega, si esta desmarcado el producto se rebaja de una receta.)

4- En este paso se ingresa en la pantalla de Inventarios/ Bebidas o Platillos, la idea es crear una receta de insumos para cada producto de la lista, se escoge el producto y se presiona donde dice **Receta**.

5- **Como crear la Receta.** Se ingresa a la opción de Inventarios/platillos o bebidas, se escoge el platillo o la bebida a la que se le desea crear una receta y se presiona el botón del lado derecho con el nombre de Receta, seguido se abre una pantalla que da el detalle del platillo, lo que vamos hacer es indicar los productos de insumos que se requieren para la elaboración de ese platillo. Se presiona el botón que indica F5, con esto se abre la primera línea, se da un clic sobre la columna que dice insumo o bien se da clic en el botón de códigos, esto abrirá la pantalla de insumos y se escoge el indicado, luego se presiona Enter.

La siguiente columna a llenar es la de cantidad, se digita que cantidad del insumo se rebajará, ya sea en gramos, onz o ML por ejemplo: Para el caso de que la receta sea para un trago entonces se aplica la siguiente conversión.



Esta es la pantalla de Recetas, en el ejemplo seleccionamos una Bebida, en este caso Ron Bacardi Oscuro Trago, se presiona el botón de Receta y la pantalla que se despliega muestra el artículo Bebida la línea de la receta

Entonces, esto quiere decir que cada trago de Bacardi Oscuro se rebajará de una botella y la cantidad que se rebaja será de 0,833333. ONZ. De esta manera se van creando cuanto receta sea necesaria para el inventario de Tragos.

Nota: Para realizar este paso es necesario que exista en el menú tanto la botella como el trago derivado de ese mismo producto.

Ejemplo: Si a la Botella de J.W.R. salen 30 Onzas (Tragos), entonces el Factor de Conversión para los Códigos de Tragos sería:

Trago JWR (1 Onza) :  $1/30=0.03333$   
 Trago JWR (2 Onzas) :  $2/30=0.06666$  ( $0.03333 \times 2$ )

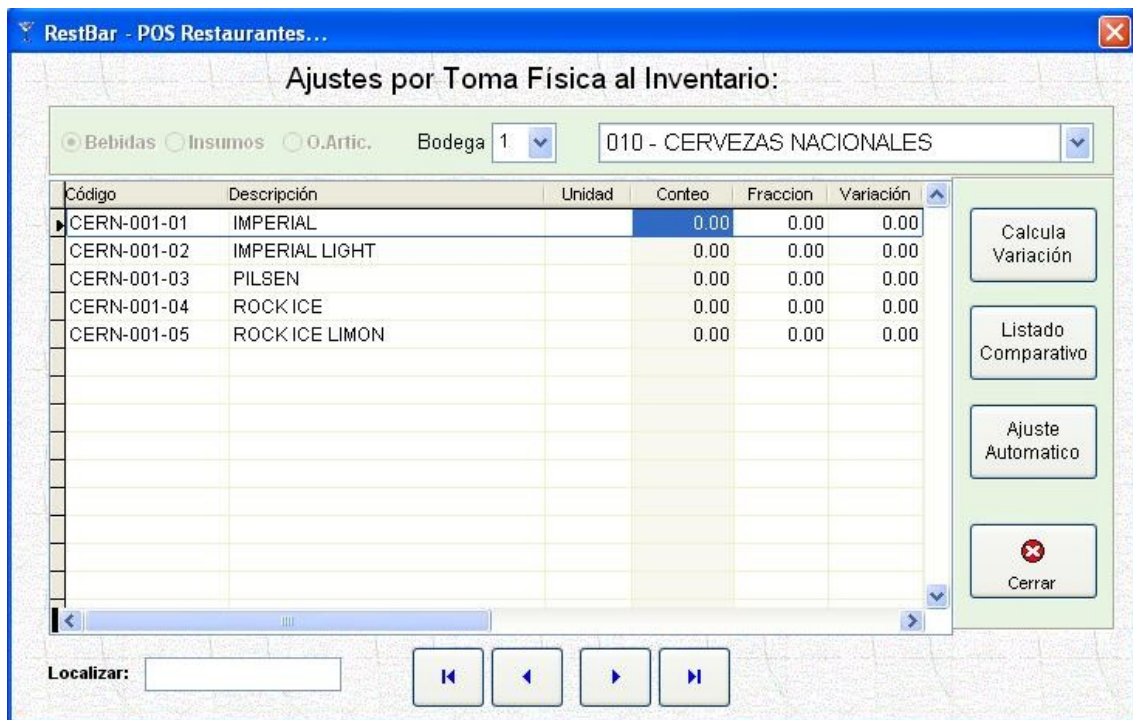
### **Pasos para llevar Inventarios de Licores, Cervezas, Gaseosas, y otros productos que se venden por unidades.**

Para el caso en que todo se vende por unidad como es la Cerveza o las Gaseosas entonces el proceso varía, los pasos serían los siguientes:

- 1 - Se incluyen los proveedores, esto se hace en Menú Parámetros/Proveedores
- 2- Se ingresa a la pantalla de mantenimiento de Bebidas "Inventarios/Bebidas" se escoge por ejemplo Coca Cola, se da doble clic sobre el producto, esto abre la pantalla donde se detalla el costo y otros aspectos, se busca la opción de

proveedores y usando la imagen de Lupa se indica el proveedor que abastece la Coca Cola , esto se debe hacer con cada uno de los productos.

3- Luego de lo anterior se procede a ingresar en el menú de inventarios/movimientos/tomas físicas, en la pantalla que aparece se marca donde dice Bebidas, al lado derecho se busca la Categoría por ejemplo Cervezas y el sistema le despliega en la pantalla todas las categorías de Cervezas, en la lista que aparece se va colocando un valor en conteo es decir, se digita lo que el bartender contó en existencia, cuando todos los productos de la lista están listos se da clic en el botón de Ajuste Automático. Con este paso al momento en que se vende una Cerveza de X tipo el sistema descontará automáticamente.



**Pantalla de Ajustes.** Se usa para ajustar los inventarios de productos.

Este documento es una guía para la elaboración de Inventarios de productos, en caso de existir dudas al respecto será mejor comunicarse con soporte técnico de Grupo Sinertech, puede enviar un correo electrónico a:

[ventas@gruposinertech.com](mailto:ventas@gruposinertech.com)  
[emendoza@gruposinertech.com](mailto:emendoza@gruposinertech.com)  
Tel: 00(506)225-8160.