

¡Gracias por adquirir RESTPAQ y formar parte de nuestra familia!

## Manual de inicio

### Inicio

Vamos a empezar por el principio, a continuación veremos como dar de alta lo necesario para trabajar con restpaq.



El menú de inicio de restpaq es pequeño en tamaño, con una funcionalidad, podemos tener aplicaciones abiertas al mismo tiempo y sin interferir en pantalla, como la música o aplicaciones de delivery.

## OFICINA

Para empezar a usar restpaq desde cero primero vamos a entrar a **oficina** (oficina) aquí vamos a dar de alta todo lo que necesitamos para trabajar.

### Menú de oficina

The screenshot shows the 'BackOffice' interface. On the left, there is a sidebar menu with the following items: 'Catalogos', 'Impresora Caja', 'Impresoras Cocina', 'Reportes', 'Usuarios', 'Formas de pago', 'Categorías de Gastos', 'Descuentos', 'Servidor SQL', and 'Licencia'. The 'Catalogos' menu is selected. The main content area is divided into two sections. The top section is titled 'Mail para enviar correos' and contains a text input field with the value '\*\*\*\*\*@mail.com' and a 'Guardar' button. The bottom section is titled 'Cuenta restpaq.com' and contains two text input fields: the first has the value 'mail@mail.com' and the second has three dots '...'. A 'Guardar' button is located below the second input field.

En la pestaña de CATALOGOS tenemos todos los datos de sistema, aquí es donde vamos a dar de alta nuestras categorías, platillos y modificadores.

Restpaq nos envía correos en MAIL PARA ENVIAR CORREOS , vamos a introducir el o los correos donde queremos recibir la información si es mas de uno separarlos con una coma , .

En CUENTA RESTPAQ.COM vamos a introducir la cuenta y contraseña que nos asigno nuestro distribuidor, esta misma cuenta la vamos a usar para entrar a la pagina [www.restpaq.com](http://www.restpaq.com) donde podremos dar seguimiento a nuestras ventas inventarios y más, RESTPAQ sube la información cada 20 minutos, así que tendremos una diferencia de 20 minutos en los reportes, si usted pierde el internet cuando regrese RESTPAQ subirá la información de manera automática.

## Captura del Menú



En un menú normal tenemos tres tipos de productos, Categorías, Platos / bebidas y modificadores.

En el ejemplo que tenemos aquí las categorías serían:

Hamburguesas

Sandwich

Cervezas

Los platos en Hamburguesas serían :

Mediana

Grande

Con doble carne

Con 4 queso

Con Jamón

Así están en un menú normal, pero para capturar en sistema se deben de capturar con su nombre, si no en cocina solo les

aparece lo que capturamos.

Ejemplo:

Mediana se captura *Hamburguesa Mediana*.

Modificadores, los modificadores los utilizamos para modificar el plato de su receta original, podemos tener modificadores con precio o en ceros

Ejemplo:

*Hamburguesa Mediana*      \$7.00

*Sin Cebolla*

*Con aguacate*      \$1.00

En este ejemplo agregamos dos modificadores uno SIN CEBOLLA sin valor y otro CON AGUACATE con un valor de \$1.00

Más adelante veremos notas de Cocina, estas funcionan similar a un modificador sin precio, pero normalmente son cosas que nos pide el cliente que no son usuales.

Ahora en bar cuando tenemos varias bebidas del mismo licor el licor lo usamos como categoría.

Por ejemplo, la categoría:

Ron

*Platillos:*

Bacardi

Matusalén

Capitan Morgan

*Modificadores:*

Cuba

Terciado

Pintado

Agua Mineral

Ejemplo de un ticket de cocina con modificador SIN TOMATE:

1 Burrito Asado de Puerco  
1 Torta de Lomo con aguacate  
*Sin Tomate*  
2 Platillos  
- VENTA MOSTRADOR -  
Cliente Pedro  
Folio 170  
---- 02:44 ----

## MENU Categorías

The screenshot displays two windows from a web application. The left window, titled 'Categorías', contains a table with the following data:

	Nombre	Activo
1	Burritos	True
10	Desayunos	True
6	Didi	True
9	Extras	True
11	Litros	True
3	Montados	True
8	Paquetes	True
7	Quesadillas	True
4	Refrescos	True
2	Tortas	True
5	Uber/Rappi	True

The right window, also titled 'Categorías', is a form for editing a category. It includes a 'Borrar' button, input fields for 'Nombre' and 'Orden', an 'Activo' checkbox, and radio buttons for 'Alimento', 'Bebida', and 'Otros'. A 'Guardar' button is located at the bottom right. Below the right window is an 'Agregar nuevos' button.

Se divide en tres partes, categorías ya dadas de alta, edición de categoría seleccionada y el botón de AGREGAR NUEVOS.

## Agregar Nuevos

The screenshot shows a window titled 'Agregar categorías'. It features a table with the following structure:

Nombre	¿Es Platillo?
Nueva Categoría	<input checked="" type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>

At the bottom of the window, there are three buttons: 'Agregar fila', 'Borrar fila', and 'Aceptar y Guardar'.

Para agregar categorías escribimos el nombre donde dice *Nueva categoría*, para agregar filas usamos el botón de *Agregar fila* una vez que terminemos damos click en *ACEPTAR Y GUARDAR*.

## MENU Platillos

**Seleccione la categoria**

Burritos

Nombre	Precio
Burrito Chile Pasado	\$30.00
Burrito Asado de Puerco	\$30.00
Burrito de Mole	\$30.00
Burrito de Frijoles Refritos	\$30.00
Burrito Papas con chorizo	\$30.00
Burrito Chicharron verde	\$30.00
Burrito Tinga de pollo	\$30.00
Burrito Deshebrada en rojo	\$35.00
Burrito de Machaca	\$35.00
Burrito de Chile relleno	\$35.00
Burrito de Chicharron prensado	\$35.00
Burrito de Lomo con aguacate	\$35.00
Burrito Combinado	\$35.00
Burrito de Huevo	\$30.00

**Platillos** Borrar

Nombre

Activo

Precio

Orden

Codigo

Color Hex CODE

Impresoras de cocina  
 1  2  3  4  5

Receta Guardar

Articulo en renta

Agregar nuevos

En el menú de Platillos tenemos algunas opciones diferentes:

Codigo, restpaq puede funcionar con códigos de barras

Color, aquí podemos seleccionar un color predefinido para el botón del platillo en el menú de venta, también podemos ingresar un color de manera manual en el cuadro de texto Color Hex Code

Impresoras de cocina, aquí seleccionamos las impresoras donde queremos que se imprima el platillo, por ejemplo la impresora 1 en cocina, 2 en barra de fríos, 3 en bar.

También podemos decidir que no se imprima en ningún lado.

Esto aplica solo para las impresoras de cocina, en la cuenta siempre se imprime todo.

Botón RECETA, aquí damos de alta la receta del platillo para poder llevar los inventarios, lo veremos a detalle mas adelante.

Boton Articulo en renta, aquí le decimos a restpaq si el platillo o articulo se maneja en renta.

Por ejemplo una mesa de Billar, podemos cobrar por hora, por minuto, por cada 15 etc.

El precio que vamos a dar al articulo en renta es por minuto. Y solo funciona en renta en el área de mesas.

## Agregar un nuevo platillo

Lo primero que tenemos que hacer es seleccionar la categoría donde queremos trabajar

Platillos
— □ ×

### Seleccione la categoría

- Burritos
- Burritos**
- Desayunos
- Didi
- Extras
- Litros
- Montados
- Paquetes
- Quesadillas
- Refrescos
- Tortas
- Uber/Rappi

Burrito de Lomo con aguacate	\$35.00
Burrito Combinado	\$35.00
Burrito de Huevo	\$30.00

### Platillos

Borrar

Nombre

Activo

Precio

Orden

Codigo

Color Hex CODE

Impresoras de cocina

1  2  3  4  5

Receta
Guardar

Articulo en renta
Agregar nuevos

## Agregar Nuevos

Agregar platillos y bebidas
— □ ×

### Burritos

Nombre	Precio	Impresora 1	Impresora 2	Impresora 3	Impresora 4	Impresora 5
Nuevo Platillo	0	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Agregar fila
Borrar fila
Aceptar y Guardar

Igual que en categorías aquí damos de alta los platillos, de la misma manera.



La receta terminada queda de la siguiente forma:

Receta TORTA DE LOMO

- 1 pza de Pan*
- 1 Asadero*
- 90 gramos de Lomo de Cerdo cocido*
- 1 embarrada Mayonesa*
- 1 embarrada Mostaza*
- 1 rebanada Tomate*
- 1 hoja de Lechuga*
- 1 aro de Cebolla*
- 1 espolvoreada de Sal*

**Ingredientes**

Nombre	Precio
Pan Dulce	\$0.00
Platillo Desayuno	\$0.00
Platillo Desayuno Machaca	\$0.00
Platillo Omelette	\$0.00
Promocion Febrero	\$0.00
Promocion Montados 3x2	\$0.00
Promocion Tortas 2X99	\$0.00
Quesadilla	\$0.00
Quesadilla Didi	\$0.00
Quesadilla Norteña	\$0.00
Quesadilla Norteña Didi	\$0.00
Quesadilla Norteña U/R	\$0.00
Quesadilla U/R	\$0.00
<b>Queso asadero</b>	<b>\$2.00</b>
Refresco Didi	\$0.00
Refresco U/R	\$0.00
Sincronizada	\$0.00
Sincronizada Didi	\$0.00

Agregar ingrediente

**Receta TORTA DE LOMO CON AGUACATE**

Cant	Articulo	Valor
1	Pan	\$5.00
20	Lechuga	\$0.00
20	Tomate	\$0.00
10	Cebolla	\$0.00
90	Lomo	\$0.35
1	Queso asadero	\$2.00

Costo directo \$38.50

Cerrar

En restpaq quedaría de la anterior forma, no recomendamos meter en inventario mayonesa, mostaza, sal etc.

Restpaq lo puede llevar, pero es muy complicado darle el seguimiento real en cocina.

El Costo directo lo ajusta restpaq automáticamente con la ultima compra del ingrediente.

## Modificadores

Se agregan igual que los platillos, primero seleccionamos la categoría y luego agregar nuevo.

Modificadores

### Seleccione la categoría

Tortas

Nombre	Precio
Sin cebolla	\$0.00
Sin Tomate	\$0.00
Sin Aguacate	\$0.00
Sin Mayonesa	\$0.00
Solo el Lomo	\$0.00

### Modificador

**Borrar**

Nombre

Activo

Precio

**Guardar**

**Agregar nuevos**

## Ingredientes

Aquí podemos agregar ingredientes para las recetas, y también podemos hacer compra de ingredientes para Inventario o salidas.

Ingredientes
— □ ×

	Nombre	Costo	Unidad	Inventa
9L	1/2 Litro de Frijoles	\$0.00	Pieza	0
9L	1/2 Litro Deshebrada	\$0.00	Pieza	0
8L	1/2 Litro Guisado	\$0.00	Pieza	0
8L	1/2 Litro Prensado	\$0.00	Pieza	0
4L	Agua 1Lt	\$0.00	Pieza	0
1L	Agua de Sabor Didi	\$0.00	Pieza	0
6L	Agua de Sabor U/R	\$0.00	Pieza	0
4L	Agua Fresca	\$0.00	Pieza	0
7L	Aguacate	\$0.00	Pieza	0
7L	Asadero	\$0.00	Pieza	0
9L	B Asado Didi	\$0.00	Pieza	0
4L	B Asado U/R	\$0.00	Pieza	0
9L	B Ch Verde Didi	\$0.00	Pieza	0
5L	B Chicharron Verde U/R	\$0.00	Pieza	0
1L	B Combinado Didi	\$0.00	Pieza	0
9L	B Frijoles Didi	\$0.00	Pieza	0
5L	B Frijoles U/R	\$0.00	Pieza	0
1L	B Lomo Didi	\$0.00	Pieza	0
5L	B Lomo U/R	\$0.00	Pieza	0

### Ingredientes

Borrar

Nombre

Activo

Costo

Unidad

Inventario Existente

Esencial

Guardar

Movimiento de Inventario

Agregar nuevos

## En movimiento de Inventario

Movimientos de Inventario
— □ ×

Asadero 500 Pieza

Entrada

Salida

Aceptar

Aquí damos entrada o salida de inventarios, para hacer una compra se hace desde [www.restpaq.com](http://www.restpaq.com)

## Usuarios

En usuarios el nivel es con lo que le damos a restpaq el valor que tiene un usuario por ejemplo para cancelar solo los usuarios 4 y 5.

El usuario 5 tiene abierto todo el sistema.

	Nombre	Activo
1	Admin	True

**Usuarios** Borrar

Nombre:

Activo:

Nivel 1 al 5:

Codigo:

Repartidor:

Guardar

Agregar nuevo

## Nivel de confianza

1 Solo para repartidores, no puede hacer nada en sistema

2 Mesero solo puede trabajar en mesas

3 Capitán, puede usar mostrador, mesas y domicilio

4 Cajero Cancelar, cobrar y modificar impresoras

5 Administrador puede hacer todo

## Formas de Pago

Aquí agregamos las formas de pago que tenemos a parte de efectivo, en el área de cuenta vemos esto un poco mas a detalle.

	Nombre	Activo
1	Pagando Check	True
2	UBER	True
3	DIDI	True

**Formas de pago** Borrar

Nombre:

Activo:

Guardar

Agregar nuevo

## Gastos

Aquí agregamos las categorías de gastos.

The screenshot shows a window titled "Tipos de Gasto". On the left, there is a table with two columns: "Nombre" and "Activo". The table is currently empty. On the right, there is a form with the following fields: "Nombre" (text input), "Activo" (checkbox), and "Valor" (text input). There are two buttons: "Borrar" (red) and "Guardar" (grey). At the bottom right, there is a button labeled "Agregar nuevo".

## Descuentos

Aquí damos de alta los tipos de descuento que podemos usar en restpaq, podemos darlos de alta como descuento por porcentaje o por una cantidad de valor de la cuenta.

The screenshot shows a window titled "Descuentos". On the left, there is a table with two columns: "Nombre" and "Activo". The table contains one row with the following data: "1", "del 10%", and "True". On the right, there is a form with the following fields: "Nombre" (text input), "Activo" (checkbox), "Valor" (text input), and "Porcentaje" (checkbox, checked). There are two buttons: "Borrar" (red) and "Guardar" (grey). At the bottom right, there is a button labeled "Agregar nuevo".

## Impresora de CAJA

Aquí configuramos el ticket de caja, seleccionamos la impresora, el logo se recomienda en blanco y negro, aunque las impresoras lean color, tiene mas calidad si lo ponemos en blanco y negro.

## Impresora de COCINA

Aquí configuramos las impresoras de cocina ancho y tamaño de ticket, no se recomienda usar AutoCut en impresoras que cortan completo. Los tickets se pueden perder.

## Reportes

Aquí podemos ver los reportes de restpaq seleccionamos el tipo de reporte y las fechas de inicio y fin.

The screenshot displays the BackOffice application interface. On the left, a sidebar menu contains the following items: 'Catalogos', 'Impresora Caja', 'Impresoras Cocina', and 'Reportes'. The 'Reportes' item is highlighted, and a corresponding 'Reportes' button is visible in the main content area. A modal window titled 'Reportes' is open, featuring a dropdown menu set to 'Ventas totales desglosadas'. Below this, there are two date input fields, both containing '03/09/2023' and a calendar icon with the number '15'. At the bottom right of the modal, there is a 'Crear reporte' button. The main application window has a 'FONT SIZE' control at the bottom right.

## Venta

### Mesas

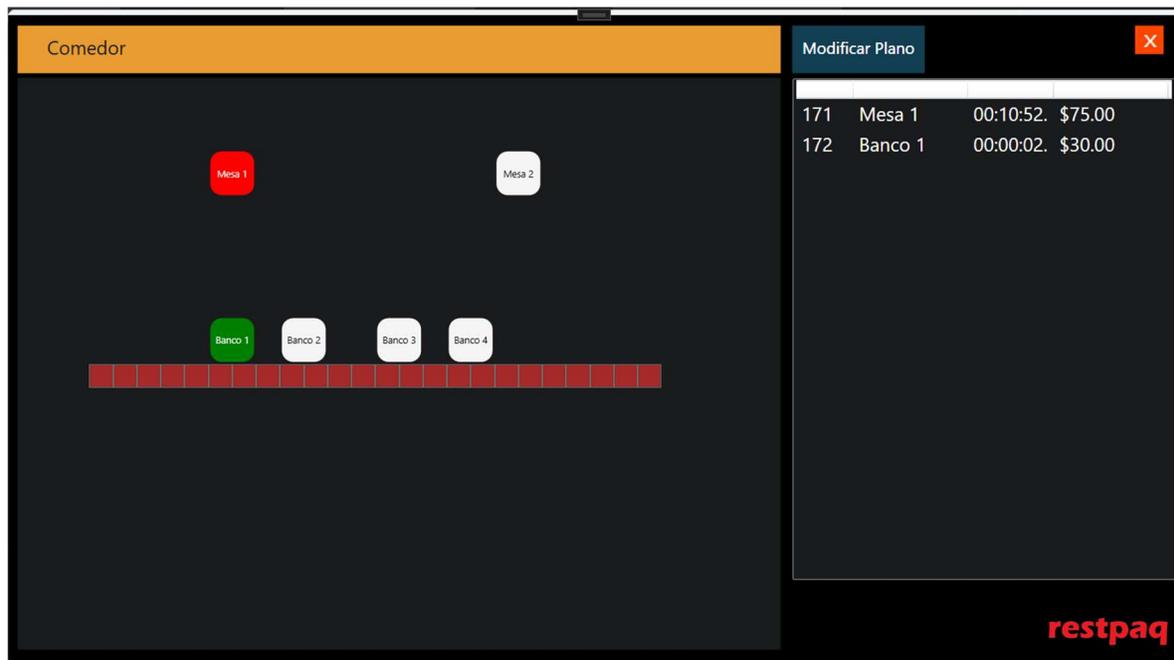


En la pantalla de mesas nos aparece un LayOut de las áreas de nuestro restaurante, y las mesas en código de colores.

Mesa GRIS en espera

Mesa VERDE con platillos capturados

Mesa Roja es una mesa a la que se le mando la cuenta pero aun no paga

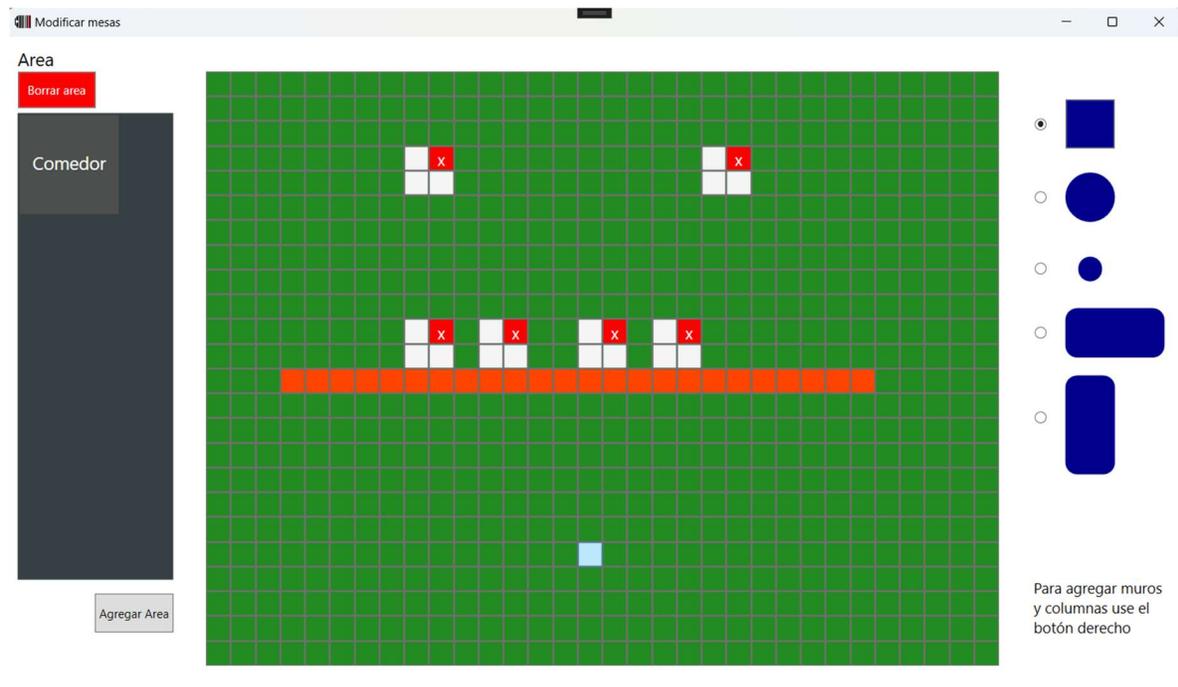


The screenshot shows the 'Comedor' (Dining Room) management interface. The main area displays a floor plan with several tables represented by colored buttons: 'Mesa 1' (red), 'Mesa 2' (grey), 'Banco 1' (green), 'Banco 2' (white), 'Banco 3' (white), and 'Banco 4' (white). A red bar is visible at the bottom of the floor plan area. On the right side, there is a 'Modificar Plano' (Modify Plan) button and a table showing the status of the tables.

ID	Nombre	Tiempo	Monto
171	Mesa 1	00:10:52.	\$75.00
172	Banco 1	00:00:02.	\$30.00

The 'restpaq' logo is visible in the bottom right corner of the interface.

## Botón Modificar Plano



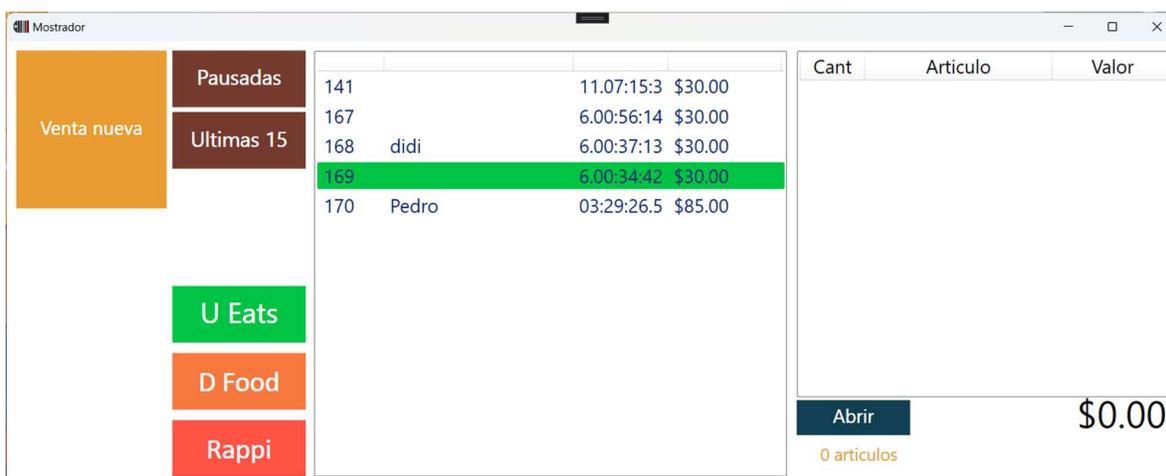
Para agregar una mesa seleccionamos el tipo de mesa y damos click en donde la queremos posicionar.

Para agregar un muro o columna usamos el botón derecho del mouse.

## Venta Mostrador



Este tipo de venta la usamos para una venta rápida o de aplicaciones como Uber, Didi etc.



Cant	Articulo	Valor
141		11.07:15:3 \$30.00
167		6.00:56:14 \$30.00
168	didi	6.00:37:13 \$30.00
169		6.00:34:42 \$30.00
170	Pedro	03:29:26.5 \$85.00

Abrir \$0.00  
0 articulos

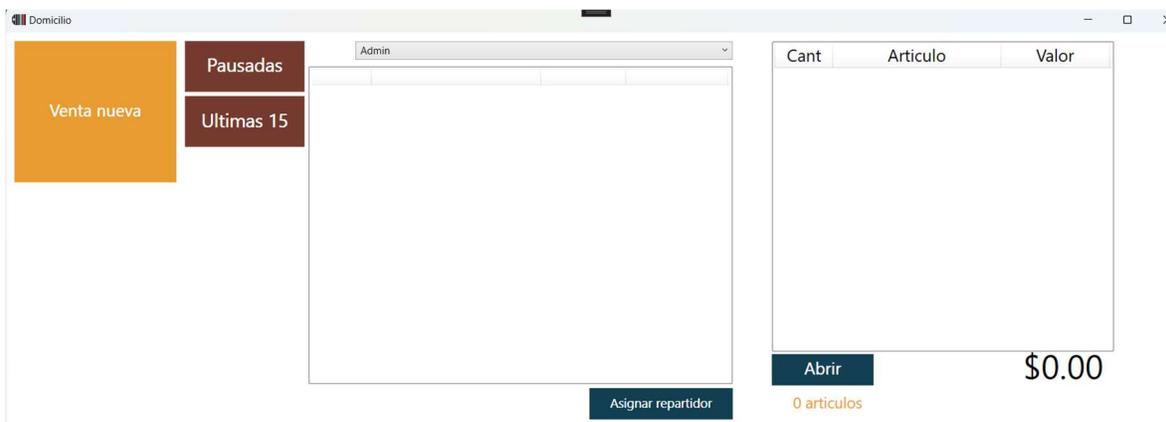
Para hacer una venta nueva seleccionamos Venta Nueva, si queremos que la venta sea de Uber o Didi primero seleccionamos el botón de Uber y después Venta Nueva.

Aquí también nos aparecen las ventas que tengamos pausadas y las ultimas 15 cobradas, se recomienda usar el nombre del cliente para dar seguimiento al pedido.

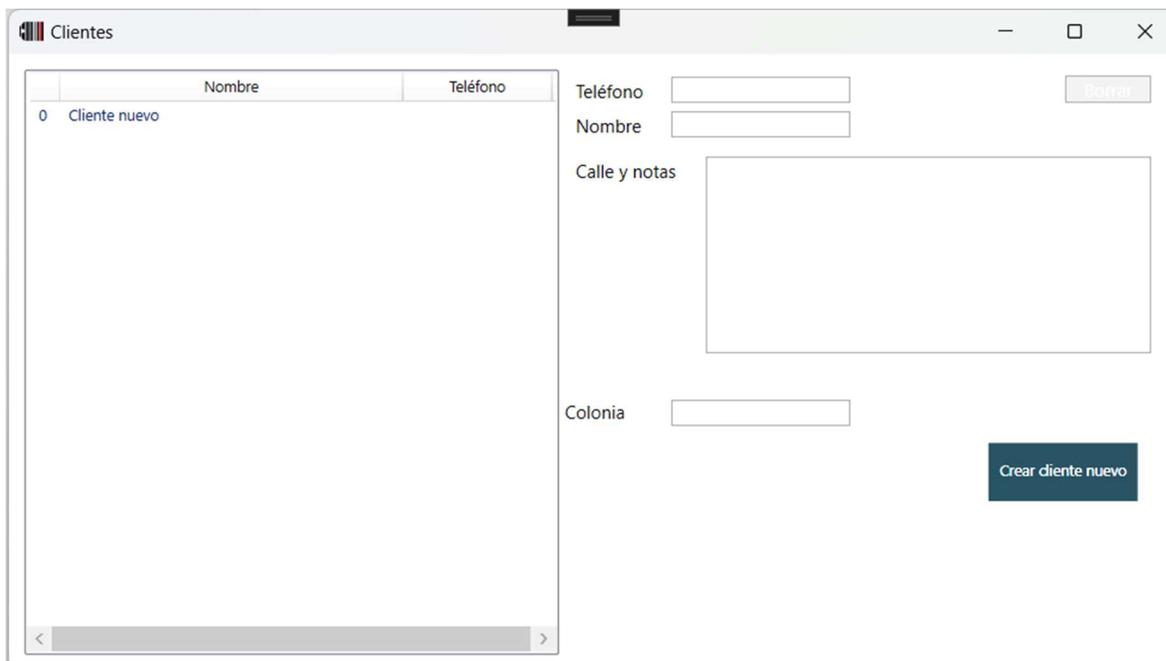
## Venta Domicilio



Cuando damos en venta nueva nos manda a Clientes



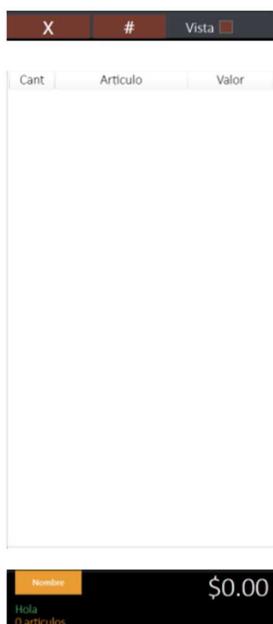
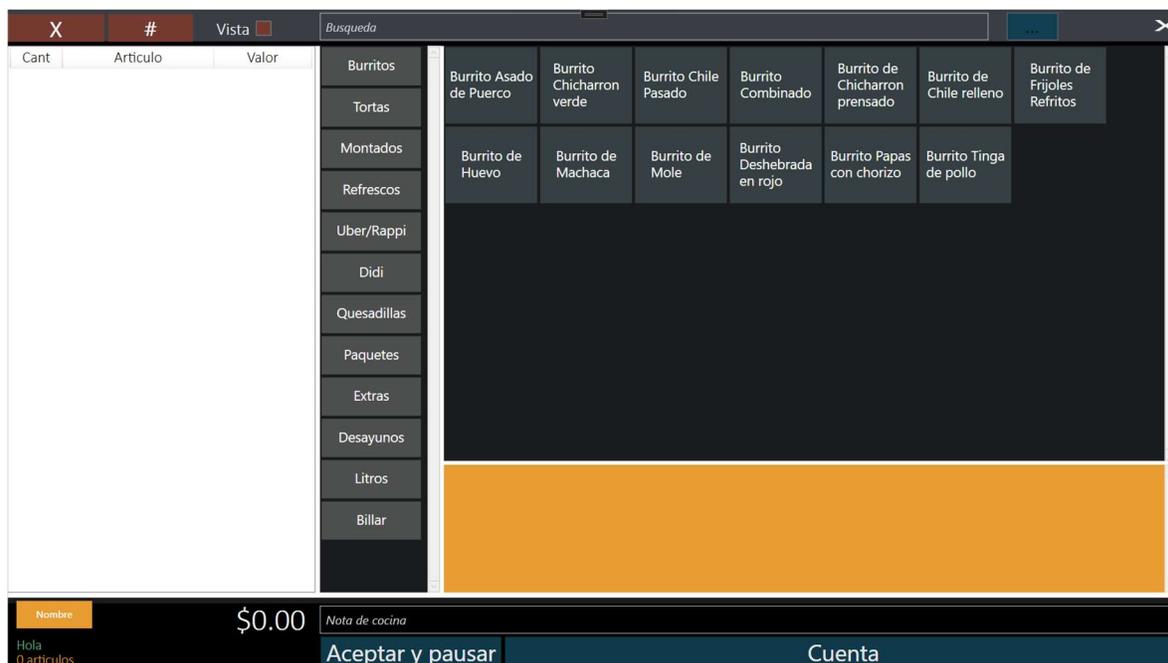
Ya una estando el cliente, seleccionamos al cliente o lo capturamos nuevo, aquí lo único que tenemos que hacer es llenar los datos.



Ya que tenemos el pedido capturado y el cliente lo asignamos a un repartidor, cuando regrese el repartidor podemos cobrarle la cuenta.

## Pantalla de Venta

La pantalla de venta se compone de varias partes.



### La barra superior

**X** Aquí podemos borrar un articulo capturado, primero tenemos que seleccionarlo.

**#** Cambiamos la cantidad de platillos.

**Vista** Tipo de vista, desglosada y compacta. En vista compacta no vemos modificadores, ni notas de cocina.

La cuenta, vemos cantidad de artículos, valor y nombre del articulo.

**Nombre** Botón de Nombre, podemos cambiar el nombre del cliente.

Barra de Búsqueda múltiple, solo escriba parte del nombre del artículo y aparecerán todos los que tengan ese nombre. También se usa para códigos de barra.

...

## Categorías

- Burritos
- Tortas
- Montados
- Refrescos
- Uber/Rappi
- Didi
- Quesadillas
- Paquetes
- Extras
- Desayunos
- Litros
- Billar

## Platillos

Burrito Asado de Puerco	Burrito Chicharron verde	Burrito Chile Pasado	Burrito Combinado	Burrito de Chicharron prensado	Burrito de Chile relleno	Burrito de Frijoles Refritos
Burrito de Huevo	Burrito de Machaca	Burrito de Mole	Burrito Deshebrada en rojo	Burrito Papas con chorizo	Burrito Tinga de pollo	

## Modificadores

Sin Cebolla	Sin Frijoles	Sin Tomate	Sin Verdura	Sin Aguacate	Sin Mayonesa	Sin Asadero
-------------	--------------	------------	-------------	--------------	--------------	-------------

Nota de cocina

Aceptar y pausar

Cuenta

Nota de cocina, aquí escribimos las notas que queremos mandar a cocina.

Aceptar y pausar, mandamos a cocina el pedido y pausamos la orden para cobrarla luego.

Cuenta, mandamos a cocina el pedido y nos vamos a cuenta para cobrarla.

## Cuenta

Cant	Articulo	Valor
1	Burrito Chicharron ve	\$30.00

1 articulos    Extras    \$30.00

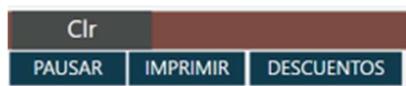
Efectivo    30   

1	2	3
4	5	6
7	8	9
C	0	.

Efectivo	\$30.00
ABONADO	\$30.00
FALTANTE	\$0.00
CAMBIO	\$0.00
<b>TOTAL</b>	<b>\$30.00</b>

Para pagar una cuenta, primero seleccionamos el tipo de pago y agregamos la cantidad, podemos pagar una misma cuenta con diferentes tipos de pago.



En la barra de opciones podemos pausar la cuenta, Imprimir la cuenta, esto pone la mesa en estado rojo o por cobrar, aplicar descuentos.

El botón de Clr borra lo capturado para pago.

*Cuidado:* Uno de los errores mas comunes del corte de caja es el mal tipo de captura del pago, una cuenta una vez cobrada no se puede reabrir.

## Caja



### Movimientos de caja

Entradas y salidas de dinero de caja.

En este lugar damos de alta el fondo inicial del día o turno.

### Corte de caja



Insertamos la cantidad de billetes, monedas y la suma de tarjetas más aplicaciones.

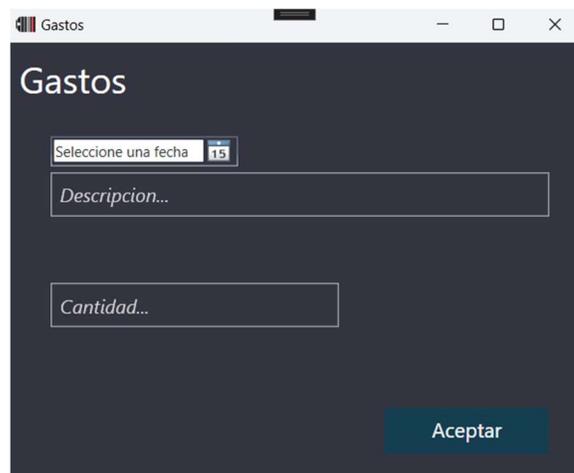
Cuando terminemos damos click en aceptar cerrando con esto el turno y empezando uno nuevo. La caja vuelve a valor de ceros.

Restpaq automáticamente manda mail con el corte.

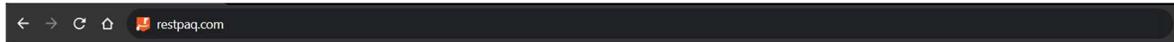
En los reportes de caja, movimientos, y tickets podemos reimprimirlos.

## Gastos

Gastos nos permite dar de alta gastos sin retiro de Caja, como ejemplo la renta, Electricidad, Gas y otros



## Pagina WEB



Puede entrar desde:

[www.restpaq.com](http://www.restpaq.com)

o

<http://restpaq.entemppo.com/>



## Log In

Para entrar a la pagina presione en Log In esquina superior derecha:

**Login**  
Usa tu cuenta local para entrar.

Usuario:

Password:

Remember me next time.

## Catálogos

Catálogos.

Tienda prueba

Banner tienda.



Tu código Qr.



Platillos y servicios.

Platillos +

Categorías +

Modificaciones +

Ingredientes +

Proveedores.

Proveedores +

Categorías Gastos +

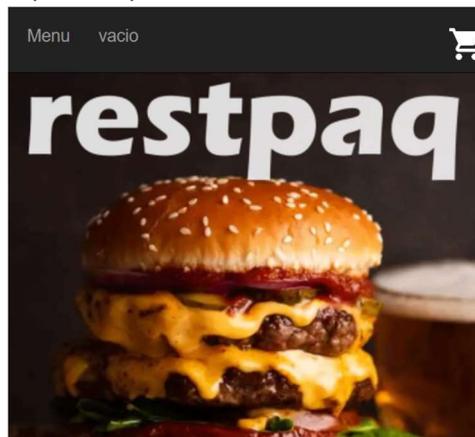
Otros.

Descuentos +

Formas de pago +

Usuarios +

Banner tienda, es el que va a aparecer en el Menu Qr en la parte superior.



Platillos y servicios, aquí podemos agregar o modificar platillos, categorías, etc.

El proceso es el mismo en todos.

## Platillos

Platillos.

Tienda prueba

Burgers

Cargar

	ID	Nombre	Precio
Select	2021	Doble	\$85.00
Select	2019	Simple	\$65.00

Editar + Nuevo +

Si queremos modificar un platillo usamos el botón de select:

Platillos.

Editar platillos.

Tienda prueba

Nombre: Doble

Categoría: Burgers

Precio: \$5

Descripción: Doble queso para matar al mas grande de los apétitos

Código: 1234567890

Impresora 1:

Impresora 2:

Impresora 3:

Impresora 4:

Impresora 5:

Menu Qr

Imagen



Guardar Platillo Guardar

Código es donde metemos el código de barras.

Descripción nos aparece en el POS con el botón derecho en el menú, en las comanderas y en el menú Qr

Para que un platillo aparezca en el menú Qr tiene que estar activado.

La imagen se usa para el menú Qr y para mostrar al cliente en las comanderas.

Después de hacer su modificación guardar.

Inventarios

**Inventarios.**

Inventarios »

Compras »

Recetas »

Generar subRecetas »

Mover entre sucursales »

/Inventarios

**Inventarios.**

Tichi\_prueba

Al 1/4/2024 1:23:36 PM

ID	Nombre	Cantidad	Unidad	PU	Consumo 7 dias
731	Alfredo	9	Pieza	\$0.00	0
1361	Azucar Glass	0	Pieza	\$0.00	0
732	Bolognesa	59	Pieza	\$0.00	0
1360	Cereza	0	Pieza	\$0.00	0
733	Champiñones al ajo	12	Pieza	\$0.00	0
1354	Coca Cola	-3	Pieza	\$15.00	2

Aquí podemos ver nuestros Inventarios actuales por sucursal y almacén.

Consumo 7 días es un calculo que hace restpaq basado en los consumos pasados. Para ayudarnos a tomar decisiones de compra.

/Compras

**Insertar Compra.**

Tichi\_prueba

Sams

Folio

Buscar y agregar producto

Finalizar compra »

En esta pagina capturamos nuestras compras de ingredientes y agregamos a inventarios.

Para agregar un producto usamos el botón de buscar y agregar producto

Restpaq | Catalogos | Inventarios | Recetas | Manual | Hola, luishrj@hotmail.com | Log off

### Inventarios.

Al 1/4/2024 1:19:14 PM

	ID	Can	PU
Select	731	9	\$0.00
Select	1361	0	\$0.00
Select	732	59	\$0.00
Select	1360	0	\$0.00
Select	733	12	\$0.00
Select	1354	-3	Coca Cola   Pieza   \$15.00
Select	1359	0	Crema batida   Pieza   \$0.00
Select	1249	0	Crepa Helado   Pieza   \$0.00
Select	727	0	Ensalada cesar   Pieza   \$0.00

Aquí metemos la cantidad a comprar y el precio unitario de la compra

	ID	Nombre	Cantidad	PU	Total
Select	50	Fanta	20	\$15.00	\$300.00

[Finalizar compra >>](#)

Una vez que terminemos la compra, usamos finalizar compra para que el sistema de entrada al inventario y modifique su precio de compra.

[/Recetas](#)

Seleccionamos el platillo a hacer o modificar la receta

### Platillos.

Alitas

[Cargar](#)

	ID	Nombre
Select	2031	Alitas BBQ
Select	2033	Alitas Buffalo
Select	2035	Alitas Pimienta y limon

Para agregar un ingrediente a la receta lo seleccionamos

### Receta.

Sencilla

Costo de receta \$0.00

<< Atras

	ID	Nombre	Cantidad	Unidad	PU
Select	25692	Carne Hamburguesa	1.000	Pieza	\$0.00
Select	25693	Lechuga	0.030	Kilo	\$0.00
Select	25694	Cebolla	0.030	Kilo	\$0.00

### Agregar Ingredientes

Al 1/4/2024 1:29:09 PM

	ID	Nombre	Unidad	PU
Select	731	Alfredo	Pieza	\$0.00
Select	1361	Azucar Glass	Pieza	\$0.00
Select	732	Bolognesa	Pieza	\$0.00
Select	1498	Carne Hamburguesa	Pieza	\$0.00

### Boton Select

Select	1497	Pan Hamburguesa
--------	------	-----------------

### Cantidad a agregar

Listo, receta creada.

Sencilla

Costo de receta \$0.00

<< Atras

	ID	Nombre
Select	25692	Carne Hamburguesa
Select	25693	Lechuga
Select	25694	Cebolla
Select	25695	Pan Hamburguesa

Para quitar un ingrediente lo seleccionamos de la receta creada.

## /Subrecetas

Si queremos usar un Ingrediente compuesto usamos subrecetas, por ejemplo, tenemos en nuestro menú un par de pastas que usan bolognesa.

Para no repetir esta receta podemos hacer una subreceta



### Ingredientes

- 1/4 cup extra-virgin olive oil, divided
- 1 medium onion, finely diced
- 1 medium carrot, finely diced
- 1 medium celery rib, finely diced
- 2 ounces pancetta, thickly sliced, finely diced

Hacemos una subreceta para crear el ingrediente

### Ingredientes.

Editar ingrediente.

Primero en /Ingredientes seleccionamos Subreceta

Nombre

Unidad

Activado

Esencial

Subreceta

Esto nos permite usar subreceta para crear el ingrediente:

### Receta.

#### Subreceta.

Bolognesa Costo de receta \$0.00

	ID	Nombre
Select	20700	Champiñones al ajo
Select	25745	Tomate

#### Agregar Ingredientes

Al 1/4/2024 1:47:02 PM

	ID	Cantidad	Nombre
--	----	----------	--------

Y podemos usar el ingrediente en varios platillos descontando de inventarios de subreceta.

Ejemplo de uso de subreceta en un Pastel:

Primero, en sistema nosotros vamos a vender Pastel de Zanahoria como una pieza completa:



La receta de pastel de Zanahoria es la siguiente:

Solo lleva un ingrediente que es una subreceta

**Ingredientes.**  
Agregar ingrediente.

Nombre:

Unidad:

Activado:

Esencial:

Subreceta:

[« Atras](#) [Guardar](#)

**Receta.**  
Pastel de Zanahoria  
Costo de receta \$0.00

[« Atras](#)

	ID	Nombre	Cantidad	Unidad
Select	25844	Pastel de Zanahoria	1.000	Pieza

**Agregar Ingredientes**

¿Porque de esta forma?

**PASTEL DE ZANAHORIA**  
Recetas de La Cocina del Harinero

**INGREDIENTES**

- 300 gr de Zanahoria
- 510 gr de azúcar refinada
- 4 huevos
- 270 ml de aceite
- 015 gr de polvo para hornear
- 1 pizca de sal
- 1 1/2 cucharadita de canela en polvo
- 1 cucharada de vainilla
- 145 gr de Nuez picada
- 350 gr de Harina
- 100 gr de piña en almíbar picada

**Ingredientes para el betún**

- 380 gr de queso crema
- 100 gr de azúcar glass
- 1 cucharada de jugo de limón (colarlo)

**PROCEDIMIENTO**

- 1 Tamizar todos los secos: Harina, polvo para hornear y canela. Reservar.
- 2 Poner en la batidora con el globo los huevos, la vainilla, el azúcar, el aceite y batir hasta que esponje la mezcla.
- 3 Cambiar el aditamento de la batidora a la pala y agregar todos los secos hasta que la mezcla este homogénea.
- 4 Añadir la zanahoria rallada, la piña escurrida y por último la nuez. Vaciar a un molde.

• Hornear a 180°C de 45 a 55 min.  
• Sacar del horno y dejar enfriar.

Prep | 40 min  
Cook | 45 a 55 min  
Dificultad | ●●●●●

Así nosotros podemos ver en inventarios cuantos pasteles de Zanahoria tenemos y en que sucursal.

Ahora la receta de la subreceta *pastel de zanahoria* es la siguiente:

- 300 gr de Zanahoria
- 510 gr de azúcar refinada
- 4 huevos
- .015 gr polvo de hornear
- 1 ½ cucharadas de canela (23 ml)
- 1 cucharada de vainilla (15 ml)
- 145 gr de Nuez picada
- 350 gr de Harina
- 100 gr piña en almíbar
- Y
- 150 gramos de betún (esta es otra subreceta)

En sistema se ve así:

## Receta.

### Subreceta.

**Pastel de Zanahoria** Costo de receta \$0.00

	ID	Nombre	Cantidad	Unidad
Select	25895	Zanahoria	0.300	Kilo
Select	25896	Azucar refinada	0.510	Pieza
Select	25897	Huevo	4.000	Pieza
Select	25951	Polvo hornear	0.015	Kilo
Select	25952	Canela	0.023	Kilo
Select	25953	Vainilla	0.015	Litro
Select	25954	Nuez Picada	0.145	Kilo
Select	25955	Harina	0.350	Kilo
Select	25956	Piña en almibar	0.150	Kilo
Select	26016	Betun	0.150	Kilo

Subreceta del betún

## Receta.

### Subreceta.

**Betun** Costo de receta \$0.00

	ID	Nombre	Cantidad	Unidad	PU
Select	26017	Queso crema	0.300	Kilo	\$0.00
Select	26018	Azucar Glass	0.100	Kilo	\$0.00
Select	26019	Limon	0.030	Kilo	\$0.00

Entonces cuando corremos hacer subreceta generamos el pastel en Piezas, podemos hacer varios en una misma preparación

## Receta.

### Subreceta.

**Pastel de Zanahoria** Costo de receta \$0.00

ID	Nombre	Cantidad	Unidad
25895	Zanahoria	0.300	Kilo
25896	Azucar refinada	0.510	Pieza
25897	Huevo	4.000	Pieza
25951	Polvo hornear	0.015	Kilo
25952	Canela	0.023	Kilo
25953	Vainilla	0.015	Litro
25954	Nuez Picada	0.145	Kilo
25955	Harina	0.350	Kilo
25956	Piña en almibar	0.150	Kilo
26016	Betun	0.150	Kilo

Inserte la Cantidad

Generar subreceta

/Movimiento entre sucursales

### Movimiento entre almacenes.

Inicio:

Destino:

Buscar y agregar producto

	ID	Nombre	Cantidad	Precio
Select	55	Pastel de Zanahoria	10	\$0.00

Finalizar movimiento >>

Aquí seleccionamos el almacén de inicio y el almacén final para hacer el movimiento.

### Reportes

Para ver nuestros reportes seleccionamos la sucursal, fecha de inicio y fecha final del reporte, por default nos muestra el día actual.

### Reportes.

Restaurant Prueba

<	January 2024						>
Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	
31	1	2	3	4	5	6	
7	8	9	10	11	12	13	
14	15	16	17	18	19	20	
21	22	23	24	25	26	27	
28	29	30	31	1	2	3	
4	5	6	7	8	9	10	

<	January 2024						>
Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	
31	1	2	3	4	5	6	
7	8	9	10	11	12	13	
14	15	16	17	18	19	20	
21	22	23	24	25	26	27	
28	29	30	31	1	2	3	
4	5	6	7	8	9	10	

Ventas por día

Cargar

## Reporte de Ventas