

Soft de Costos Gastronómicos "Precios al día"

“Cuanto más se vende más se puede perder”
sin un sistema adecuado de costeo de recetas.



El programa requiere condiciones mínimas para poder instalarse: Windows XP y Office 2003 o 2007 (incluyendo la actualización del Pack 3 del Office en ambos casos. El programa está diseñado en Acces.

Permite obtener al día los costos de todos los platos y de sus preparaciones secundarias, es decir salsas, guarniciones, pre elaborados etc. Resulta herramienta fundamental para determinar precios de venta y saber la utilidad variable de cada producto día a día.
NUEVA VERSION : POSIBILIDAD DE CARGA DESCARGA DE STOCK DE CADA MISE EN PLACE

Al combinar precios de mercado, más valores de pre elaborados en la cocina, se obtienen automáticamente los costos calculando todas las mermas y desperdicios de elaboración. Para lo cual el programa se entrega con 150 recetas básicas de cocina y sus precios en los que se encuentran por ejemplo: el precio y rendimiento del arroz cocido, el de los hongos secos hidratados, el de los morrones asados y pelados, la cebolla fondeada, el lomo limpio, sólo

para nombrar algunos de una larga lista.

Todos estos precios han surgido de la elaboración minuciosa dentro de las cocinas, o sea de la comprobación práctica de los rendimientos que arrojan.

PROGRAMACION de la PRODUCCION

Otra función del programa es programar la elaboración. Ya que indicando una necesidad de producción diaria o semanal o bien un evento determinado, arroja todos los insumos y precios necesarios para cubrirlo. Para lo cual solo hay que indicar las Recetas que figuren dentro del Manual más las porciones o unidades que se requerirá de la misma. Además el programa ofrece otro informe referido a la Mise en Place (o preparación de la plaza) tareas necesarias para cubrir las recetas indicadas en sus porciones o unidades.

El programa funciona como e-book capaz de albergar todas las recetas que le cargue el usuario y con sus precios al día. Resultando una herramienta útil también en la estandarización de la calidad.

MANTENIMIENTO DEL PROGRAMA

soporte on line sin cargo durante 3 meses

Capacitacion presencial de 4 horas se entrega instructivo de 40 páginas, con el paso a paso de todas las posibilidades.

Contacto Directo: Lic. Otilia Kusmin. 11 45 47 08 88 | ventas@otiliakusmin.com.ar