



El software profesional para Restauración



Así funciona...

El gestor de Cocina es un software diseñado para agilizar la gestión de la cocina y optimizar los costos producidos en la misma.

Partiendo de los **productos**, los cuales conllevan un coste u otro según el **proveedor** que los suministre, se crean las **recetas base** y las **fichas de producción**, en donde determinadas cantidades de productos se cocinan para conseguir los platos que constituyen los **menús de degustación** y la **carta**, estableciendo así una relación entre el coste de los productos y el precio de venta de los distintos platos, con el consiguiente margen de beneficio.

A partir de las **recetas base** se pueden crear de una forma cómoda y sencilla nuevas fichas de producción, y a partir de los productos se pueden establecer **test de rendimiento** que ayuden a conocer la rentabilidad de cada parte de un determinado producto.

Los menús de degustación se hacen para distintos **clientes** y están formados por fichas de producción y **vinos** de distintas procedencias, y a medida que van entrando

y saliendo **vinos** de la **bodega** es posible generar los correspondientes movimientos en el almacén de vinos, pudiendo tener así controlado en todo momento los vinos más vendidos y las ganancias netas que éstos originan. Se pueden realizar de forma cómoda y rápida los **pedidos más económicos** a los distintos proveedores para poder servir un menú o carta.

Controlando las **raciones** servidas de cada plato de la carta a lo largo de un periodo de tiempo, es posible identificar aquellos platos con más éxito y aquellos por lo que no se muestra demasiado interés, ayudando de esta forma a tener una carta más acorde a los gustos culinarios demandados

en cada momento.

Gracias al control de **salones** es posible representar la distribución de **mesas** de cada salón y mediante el **control de reservas** se podrá llevar un control total sobre las reservas de cada día, pudiendo conocer en todo momento la **disponibilidad** de mesas, el grado de **ocupación** y el detalle de cada reserva incluido el **histórico de cambios**.

Técnicas de cocina

Biblioteca

Glosario de términos

Herramientas

Consultas

Tés e infusiones

Control de cubiertos

Usuarios