

Chefixact Eventos & Menú es un software pensado y desarrollado para gestionar, controlar y planificar de una forma fácil y eficaz cualquier tipo de menús en la industria hostelera y de restauración. Nuestro programa está especialmente indicado para comedores industriales colegios, residencias, hospitales, cuarteles, salones de bodas o para cualquier profesional o negocio que su principal fuente de ingresos sea la elaboración de menús o comidas preparadas para la venta.

Para llevar a cabo su tarea, en el sistema se incluyen 5 módulos fundamentales:

1. Artículos.

Permite gestionar el clasificador de artículos de sistema, las existencias, entradas y consumos de los artículos, así como déficit de existencia en base al stock mínimo.

2. Pedidos.

Realización de las operaciones diarias de compras de productos, o sea, permite la confección de los pedidos que se realizan para proveer o surtir los faltantes del almacén. Por otro lado permite revisar los pedidos con las entradas de mercancía de los distintos proveedores y confirmarlos como entradas a la sección de artículos y desde esa sección de artículos registrarlos como existencias.

3. Recetas.

Elaboración y planificación de las normas de consumo por oferta o plato para un control minucioso de los beneficios con las cantidades y los precios de los artículos así como con los ratios fijados.

4. Menú.

Permite la confección de banquetes, menús o eventos gastronómicos, desglosando cada unas de las ofertas o platos, para obtener el pedido necesario para el almacén, ver los gastos y resultados, las repercusiones en el beneficio que representan los salarios, extras, energía, teléfono etc.

5. Proveedores.

Homologación de proveedores: direcciones, datos generales, observaciones, etc.

6. Ventas.

Estudios de ventas; permite registrar la información diaria referente a los clientes, ventas, ratios, servicios especiales e IVA. De esta forma se puede estimar el comportamiento medio de estos, así como deducir consumos (costo) por PAX.

7. Agenda.

Útil para confeccionar una agenda de eventos y registrar todas las citas constatadas. Se retroalimenta de la sección de menú, generándose los eventos con este concepto de forma automática.

Prerrequisitos

Chefexact es un sistema que corre perfectamente en cualquier versión de Windows desde Windows 98 SE, o sea, se ejecuta en las versiones Windows 98, Windows ME, Windows 2000, Windows XP, Windows Server 2003, Windows Vista y versiones superiores compatibles con el API Win32.

Se recomienda, para un correcto funcionamiento y obtener desempeños aceptables del software, disponer de una PC con las siguientes características:

- PC con microprocesador Pentium 3 o superior, no menor de 500 MHz de velocidad. Recomendado Pentium 4 con 1GHz de velocidad o superior.
- 128 Mb de RAM. Recomendada 256 Mb o superior.
- 250 Mb de espacio disponible en el disco duro como memoria para la instalación, pues para su funcionamiento el programa va aumentando sus necesidades en dependencia de volumen de información introducido. Recomendado 1 Gb o más.
- Monitor Super VGA con 16 bits de colores por píxel y una resolución no menor a 800x600 píxeles. Recomendada 1024x768 píxeles para ganar en comodidad, lográndose un mejor espacio de trabajo y distribución de los datos dentro de las ventanas que muestra el software. El programa se adapta a la resolución vigente en el sistema operativo, reajustando automáticamente sus componentes visuales.
- Tener instalado o instalar algún visor de archivos PDF en la PC para poder leer los manuales de usuario, que están elaborados en este formato. Se recomienda tener instalado el Acrobat Reader 6.0 o superior.
- Debido a que el software utiliza como motor generador de listados el Crystal Reports 7, se recomienda no tener instalado ningún software que emplee una versión diferente de dicho motor de reportes, pues pudiera provocar conflictos entre las Bibliotecas de Enlaces Dinámicos (archivos DLLs) y dentro de propio sistema operativo, provocando que ninguno de los programas que hacen empleo de él funcione correctamente.

Registro y activación

El registro y activación del software es un aspecto que transcurre, a diferencia de la mayoría de los programas, en cada ejecución del sistema. La protección contra piratería informática se realiza a nivel de hardware a través de una llave HASP conectada por USB.

En cada ejecución del programa se chequea cada un breve período de tiempo la presencia, en una ranura USB, de la llave HASP. De no estar presente se cierra automáticamente, impidiendo su funcionamiento. Para que la aplicación funcione correctamente, la llave HASP debe estar **SIEMPRE** conectada a una ranura USB. La pérdida de dicha llave dejará sin utilidad la aplicación, pues no podrá efectuar la ejecución de esta. Es mediante esta llave con lo que el software lo identifica como nuestro cliente, y de esta forma prestarle mejores y más seguros servicios.



Con este método de registro usted podrá instalar el software en tantas estaciones de trabajo como quiera, pero podrá utilizar a la vez sólo una (PC). Para disponer de un trabajo simultáneo en varias estaciones de un mismo establecimiento debe o bien adquirir tantas llaves como estaciones.

Montaje del sistema

Para obtener el potencial máximo del software, sugerimos seguir los siguientes pasos:

1. Comprobar que en nuestra PC no tenemos instalada la versión demostrativa del programa. Si lo tenemos, tendremos que desinstalarlo antes de instalar el software original.
2. Proceder a instalar el original siguiendo los pasos que le indica el programa de instalación.
3. **Artículos:** En esta sección se tiene la relación de productos o artículos que se manejan en la empresa, es decir, nuestro almacén con entradas de mercancías, rebajas o salidas, ponderación de precios de compra, establecimiento de los stocks mínimos deseables para cada producto, necesidades de reposición en base a los stocks mínimos para incluir sus productos. A la sección puede adaptar el maestro de artículos que incorpora el software, sobrescribiéndolo y dejando los mismos códigos de los productos, o bien haciendo clic el botón [+] que se encuentra en la barra de navegación que figura al pie de la sección. Al activarlo le saldrá una ventana para tal fin que le asignará un código único e irrepetible para cada artículo que usted incluya. Usted decide la mejor forma de montarlo. De cada producto en el sistema se recogen los siguientes datos:
 - **Código:** código a cada producto.
 - **Descripción:** nombre del producto.
 - **U/M:** unidad de medida.
 - **Precio:** precio de cada artículo.
 - **Existencia:** existencia disponible de cada producto.
 - **Stock mínimo:** cantidad que deseamos tener de cada artículo.
 - **Precio de entrada:** nuevo precio de una compra, el cual al confirmarse lo tomará como base para hacer la ponderación con las existencias y calculará el nuevo precio ponderado.
 - **Entrada:** cantidad que nos entra de cada artículo.
 - **Consumo:** anotado automáticamente con los consumos generados por las ventas, y se mantienen ahí hasta que los confirmemos.

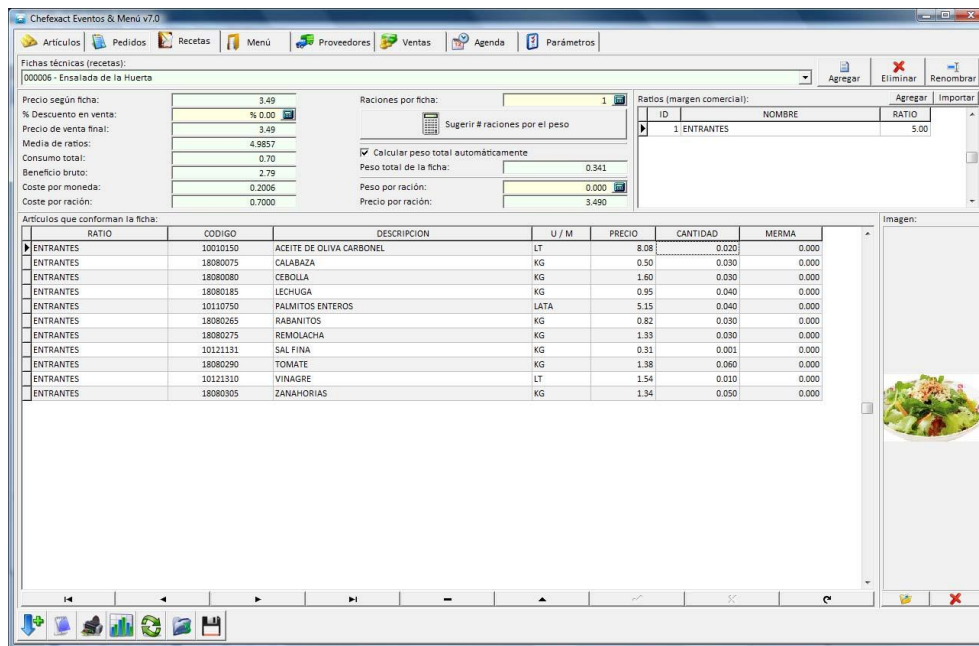
CODIGO	DESCRIPCION	U / M	PRECIO	EXISTENCIA	STOCK MIN	PRECIO ENT	ENTRADA	CONSUMO
10010150	ACEITE DE OLIVA CARBONEL	LT	8.08	10.000	12.000	0.00	0.000	0.000
10010171	ACEITE DE OLIVA PICUAL	LT	1.78	0.000	2.500	0.00	0.000	0.000
10010173	ACEITE DE OLIVA VIRGEN	LT	25.14	0.000	10.000	0.00	0.000	0.000
10010250	ACEITE DE SOYA	LT	1.11	12.000	50.000	0.00	0.000	0.000
10020070	CAFE MOLIDO	KG	7.73	7.000	6.000	0.00	0.000	0.000
10020140	CAFE SOLUBLE DISPENSADO	KG	9.25	0.000	3.000	0.00	0.000	0.000
10020151	INFUSIONES DE LIMON	U	5.67	0.000	1.000	0.00	0.000	0.000
10020170	INFUSIONES DE MENTA	U	4.67	0.000	1.000	0.00	0.000	0.000
10020190	MANZANILLA	U	5.00	0.000	1.000	0.00	0.000	0.000
10020231	TE	U	5.00	4.000	5.000	0.00	0.000	0.000
10020244	TE FRUTA PASION SHIP	U	1.13	0.000	0.000	0.00	0.000	0.000
10020247	TE JAZMIN SHIP	U	1.03	0.000	0.000	0.00	0.000	0.000
10020249	TE MANGO SHIP	U	1.13	0.000	0.000	0.00	0.000	0.000
10020250	TILA	U	4.14	0.000	0.000	0.00	0.000	0.000
10020254	TE ROMERO SHIP	U	1.03	0.000	0.000	0.00	0.000	0.000
10030030	ARROZ	KG	0.86	36.000	50.000	0.00	0.000	0.000
10030130	FRIJOLES	KG	1.46	7.500	10.000	0.00	0.000	0.000
10030150	FRIJOLES NEGROS	KG	0.99	6.200	8.000	0.00	0.000	0.000
10030170	GARBANZOS	KG	1.55	3.100	6.000	0.00	0.000	0.000
10030210	JUDIAS BLANCAS	KG	1.36	0.000	3.000	0.00	0.000	0.000
10030230	LENTEIAS	KG	5.83	0.000	2.000	0.00	0.000	0.000
10040010	AZUCAR EN POLVO - LUSTRE	KG	1.46	15.000	30.000	0.00	0.000	0.000
10040012	AZUCAR LUSTRE SABOR VAINILLA	KG	0.90	0.000	3.000	0.00	0.000	0.000
10040013	AZUCAR LUSTRE SABOR CANELA	KG	0.90	0.000	3.000	0.00	0.000	0.000
10040021	AZUCAR MINI/OSOSIS	KG	10.20	3.200	5.000	0.00	0.000	0.000
10040032	AZUCAR EN PASTILLA	KG	0.40	0.000	0.000	0.00	0.000	0.000
10040071	AZUCAR	KG	0.69	123.750	100.000	0.00	0.000	0.000
10050011	CANELONES DE CARNE	KG	4.48	0.000	0.000	0.00	0.000	0.000
10050012	CANELONES DE JAMON	KG	6.60	0.000	0.000	0.00	0.000	0.000
10050013	CANELONES DE ESPINACA	KG	4.61	0.000	0.000	0.00	0.000	0.000
10050015	PASTA BUCATINI	KG	0.49	0.000	0.000	0.00	0.000	0.000
10050110	TORTELLINI	KG	1.08	0.000	0.000	0.00	0.000	0.000
10050160	ELICHETTI	KG	0.55	0.000	0.000	0.00	0.000	0.000
10050260	FETTUCINE	KG	2.44	20.000	25.000	0.00	0.000	0.000
10050510	PASTA FUSILLI	KG	1.70	0.000	0.000	0.00	0.000	0.000

4. **Pedidos:** En esta sección es donde se reflejan las necesidades de reposición de nuestra empresa en base a las ventas, se traspasan los faltantes automáticamente desde la [sección de artículos](#) cuando generamos un pedido de reposición en base al stock mínimo desde esta sección de artículos, quedando ya fijada dicha necesidad de compra en la sección de pedidos automáticamente, pudiendo imprimir el pedido para saber lo que hay que comprar o para mandarlo por email a un proveedor. Así mismo, nos sirve para dar entrada a las compras de artículos de este pedido que nos suministran los proveedores, y confirmarlas a la sección de artículos como una nueva compra automáticamente una vez que todos los artículos hayan entrado mediante la opción que nos proporciona el botón [confirmar compra](#) que se encuentra al pie de esta sección, lo cual facilita y agiliza mucho el trabajo. **Nota: aconsejamos salvar y eliminar el pedido una vez concluida la entrada para no confundirse y repetirlo nuevamente.**

CODIGO	DESCRIPCION	U / M	PRECIO	CANTIDAD	EMPLEA	DISPONIBILIDAD
10010150	ACEITE DE OLIVA CARBONEL	LT	8.08	2.000	<input checked="" type="checkbox"/>	8.000
10010171	ACEITE DE OLIVA PICUAL	LT	1.78	2.000	<input checked="" type="checkbox"/>	-2.000
10010172	ACEITE DE OLIVA VIRGEN	LT	25.14	10.000	<input checked="" type="checkbox"/>	-10.000
10010250	ACEITE DE SOJA	LT	1.11	38.000	<input checked="" type="checkbox"/>	-38.000
10020140	CAFE SOLUBLE DISPENSADO	KG	9.25	3.000	<input checked="" type="checkbox"/>	-3.000
10020151	INFUSIONES DE LIMON	U	5.67	1.000	<input checked="" type="checkbox"/>	-1.000
10020170	INFUSIONES DE MENTA	U	4.67	1.000	<input checked="" type="checkbox"/>	-1.000
10020190	MANZANILLA	U	5.00	1.000	<input checked="" type="checkbox"/>	-1.000
10020231	TE	U	5.00	1.000	<input checked="" type="checkbox"/>	3.000
10030030	ARROZ	KG	0.86	14.000	<input checked="" type="checkbox"/>	22.000
10030130	FRIJOLES	KG	1.46	2.500	<input checked="" type="checkbox"/>	5.000
10030150	FRIJOLES NEGROS	KG	0.99	1.800	<input checked="" type="checkbox"/>	4.400
10030170	GARBANZOS	KG	1.55	2.900	<input checked="" type="checkbox"/>	0.200
10030210	JUDIAS BLANCAS	KG	1.36	3.000	<input checked="" type="checkbox"/>	-3.000
10030230	LENTIJAS	KG	5.83	2.000	<input checked="" type="checkbox"/>	-2.000
10040010	AZUCAR EN POLVO - LUSTRE	KG	1.46	15.000	<input checked="" type="checkbox"/>	0.000
10040012	AZUCAR LUSTRE SABOR VAINILLA	KG	0.90	3.000	<input checked="" type="checkbox"/>	-3.000
10040013	AZUCAR LUSTRE SABOR CAÑELA	KG	0.90	3.000	<input checked="" type="checkbox"/>	-3.000
10040031	AZUCAR MINIDOSIS	KG	10.20	1.800	<input checked="" type="checkbox"/>	1.400
10050260	FETTUCCINE	KG	2.44	5.000	<input checked="" type="checkbox"/>	15.000
10050660	MAICENA	KG	0.77	8.000	<input checked="" type="checkbox"/>	9.000
10050810	PURE DE PATATAS	KG	4.77	5.000	<input checked="" type="checkbox"/>	-5.000
10050962	SPAGUETTIS	PAQUET	0.51	18.000	<input checked="" type="checkbox"/>	24.000
10070050	CALDO DE PESCADO	PAQUET	6.02	2.000	<input checked="" type="checkbox"/>	-2.000
10070070	CALDO DE POLLO	PAQUET	5.86	1.000	<input checked="" type="checkbox"/>	0.000
10070090	CALDO DE RES	PAQUET	6.16	1.000	<input checked="" type="checkbox"/>	0.000
10080060	CEREZAS ROJAS	LATA	14.51	3.000	<input checked="" type="checkbox"/>	-1.000
10080210	COCKTAIL DE FRUTAS	LATA	5.31	3.000	<input checked="" type="checkbox"/>	-3.000
10080260	FRESA EN ALMIBAR	LATA	10.62	3.000	<input checked="" type="checkbox"/>	-3.000
10080510	TAJADAS MANGO	LATA	6.04	3.000	<input checked="" type="checkbox"/>	-3.000

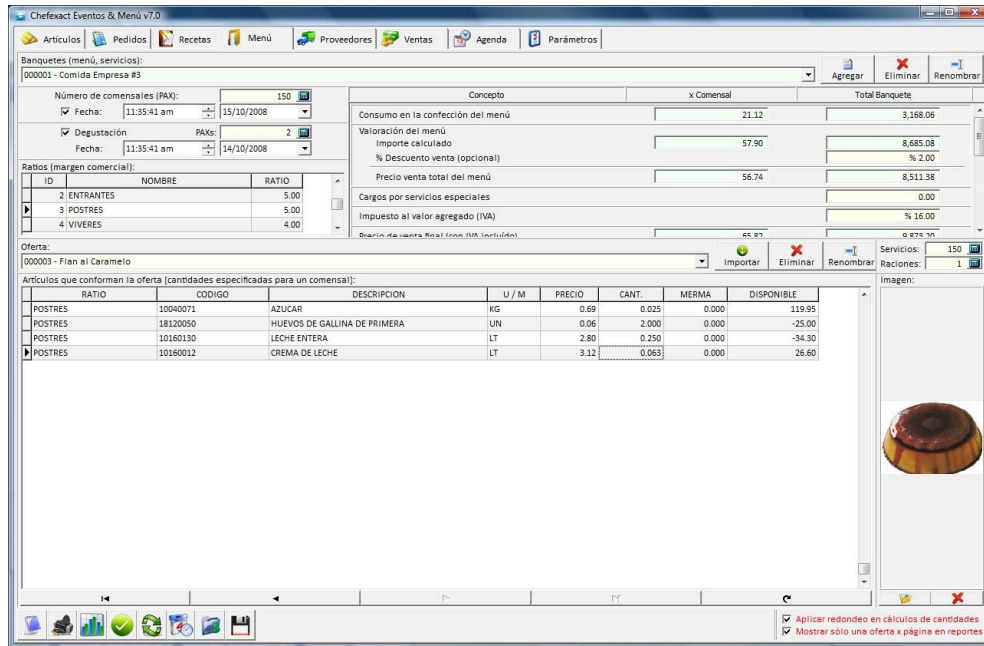
5. **Recetas:** En esta sección es donde elaboraremos la receta de los platos, bebidas cocteles, vinos, canapés, etc., que oferte la empresa, para el cálculo de los precios de venta y beneficios que nos proporciona. Para confeccionar las recetas o fichas lo primero que tiene que hacer es hacer clic en la opción de **“Agregar”** e introducirá nombre del plato, seguidamente fije los ratios o márgenes comerciales para cada producto en el espacio para mediante la opción de **“Agregar ratio”** para tenerlos disponibles y poder enlazarlos a los productos de la receta. En relación a los márgenes comerciales (ratios) usted puede o bien definir uno general a todos o el programa le permite asignar uno a cada familia, ejemplo: cárnicos 3.5, vegetales 3.0, mariscos 2.6, postres 4.0, bebidas 3.0, vinos 2.2, licores 3.0, grasas 3.0, víveres 3.0, cafés e infusiones 4.5, etc., pues entendemos que no todos los artículos podemos trabajarlos con el mismo margen o ratio, pero eso se lo dejamos a usted para que decida como quiere trabajar. **Nota:** una vez definidos los márgenes en la primera ficha, cuando agrega otra nueva estos desaparecen, pero no se preocupe, se los vuelve a traer automáticamente con la opción de **“Importar ratios”**, le sale una ventana y usted elije la ficha de la cual quiere traer los ratios, nosotros aconsejamos para mayor comodidad incluir todos los ratios en la primera e importarlos de esta manera a la restantes.

Una vez realizadas estas operaciones ya puede ir agregándole artículos a cada receta una por una. Para las fichas de comida aconsejamos confeccionarlas para un número de comensales determinado para que sea más fácil, por ejemplo, 6 raciones y fijar en la ficha el número de raciones para 6. La ficha calculará automáticamente el precio de la ración una vez que usted le agregue los artículos, las cantidades y los márgenes comerciales o ratios que usted quiera trabajar. Para fijar los **ratios a la ficha** se posiciona en la columna de **ratio** de la ficha que está al lado de la casilla **códigos** y haciendo doble clic sobre la primera fila se le despliega una ventanita en rojo donde podrá enlazar cada ratio a cada artículo que compone la ficha, ejemplo, cárnicos con cárnicos, grasas con grasas, vegetales con vegetales, etc. Además, las fichas sólo las realiza usted una vez pues los precios puede actualizarlos automáticamente cada vez que hay cambios en los mismos. Importante definir un margen de **merma** a los productos que la ocasionen, como es el caso de las carnes, vegetales, frutas, etc.

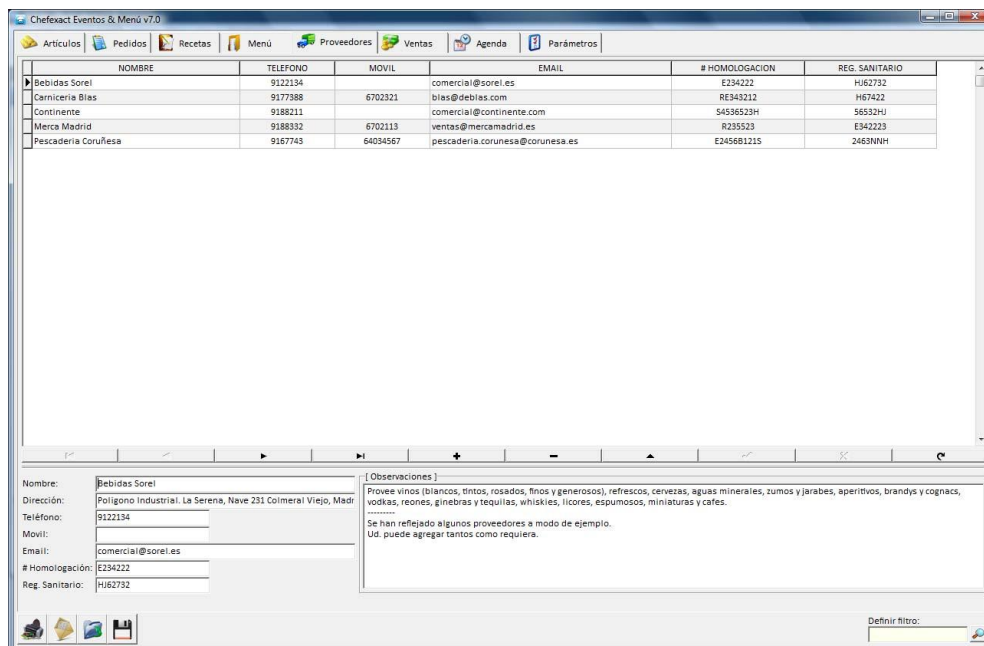


- Menú:** Similar a la sección de recetas. En ella se agregan los menús y a estos le agregamos las fichas (recetas) de platos y bebidas que lo componen mediante la opción "Importar". Sólo tenemos que agregarlas al menú para conformar la oferta. Se fijan automáticamente las cantidades para un PAX brutas y netas, y todos los ratios y precios de cada producto, foto (si la tuviera la ficha), y se calcula el precio de venta automáticamente, con lo cual es súper fácil de montar, sólo tiene que incluir el número de servicios y raciones por servicio y ya tiene lista la sección. Igualmente podrá definir, si procede, las fechas de realización y degustación del menú (para eventos), de modo que podrá crear las citas correspondientes en la sección de **Agenda** automáticamente y no olvidar nunca cuestiones importantes. Nota: como complemento usted puede definir los gastos que le puede ocasionar el evento para que le dé el neto que le queda a usted. Los reportes verá que son muy fáciles de entender. El reporte de **necesidades de compra** chequea las necesidades de productos para el menú con las existencias de almacenes o artículos y le pide lo faltante, es decir, lo que hay que comprar. El reporte de **pedido** es para saber que tenemos que sacar de los almacenes, también genera reporte para **elaboración** receta por receta para empleados con los ingrediente que debe de utilizar en cada preparación para el total

de comensales. Muy importante, este reporte es para garantizar elaboraciones con calidad y sin faltantes, y los demás son muy fáciles de entender.

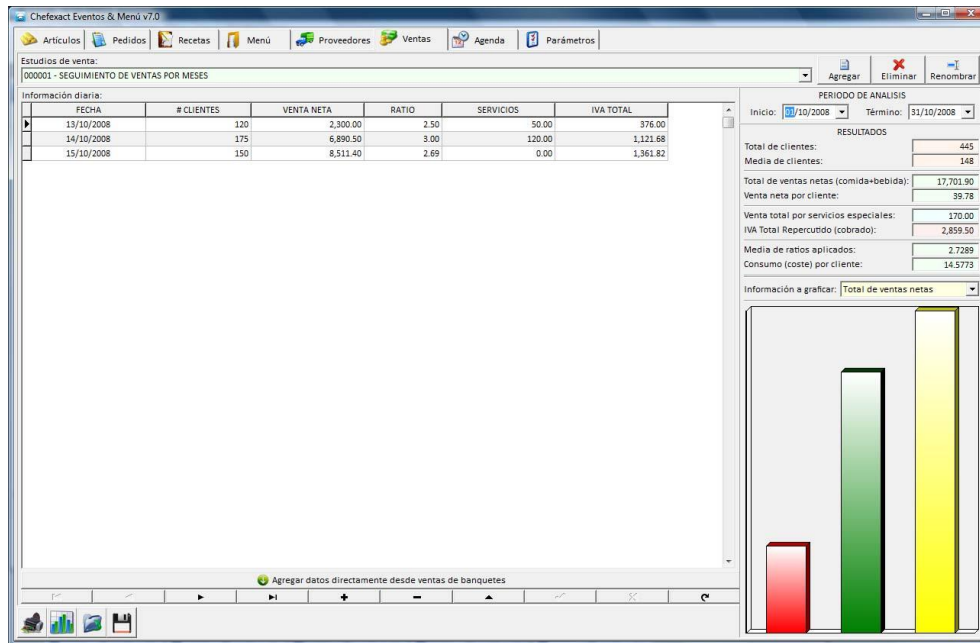


7. **Proveedores:** En esta sección es donde usted registra sus proveedores.

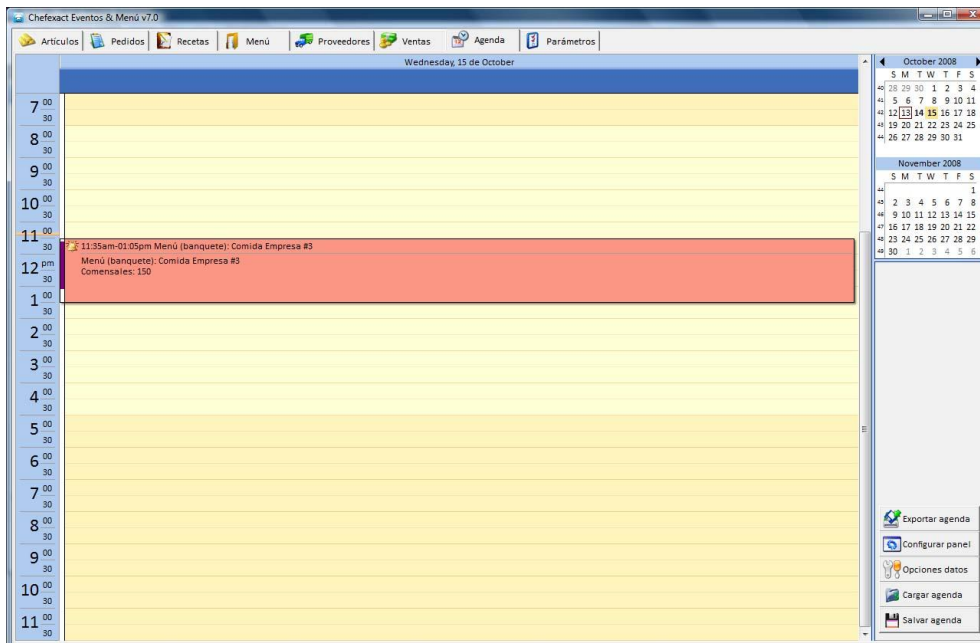


8. **Ventas:** Es aquí donde usted puede llevar el control de sus ventas. Es muy fácilmente y de forma automática, dándole una visión general del comportamiento de su empresa. Agregue usted el nombre del estudio o estudios que quiera realizar, ejemplo, ventas de menús bodas, comidas de empresa, o bien uno general, donde se refleja toda la información, usted decide. Al activar la opción de "Agregar datos directamente desde ventas de menú", marque usted los menús

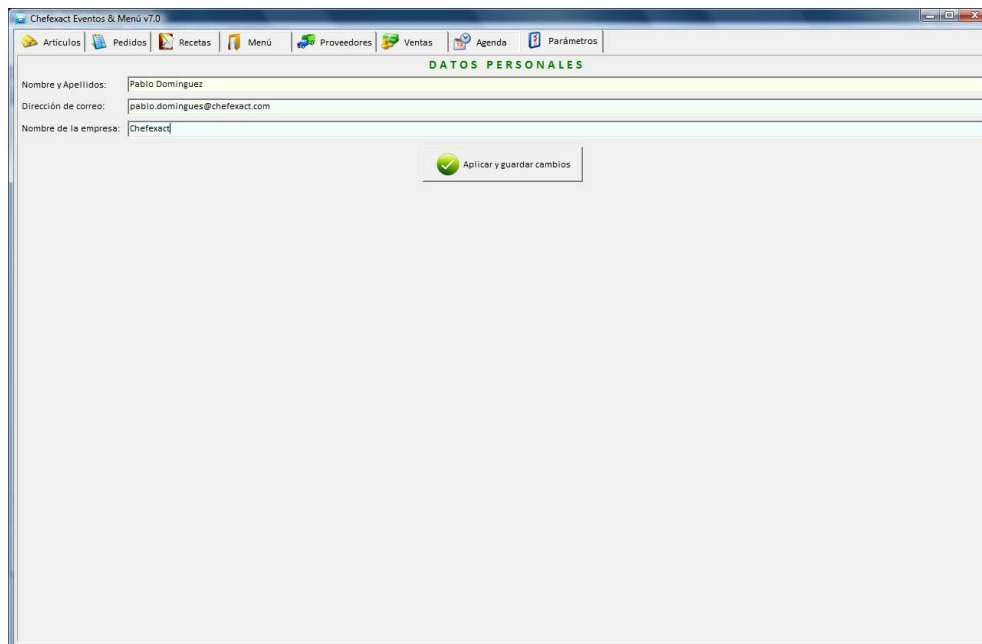
vendidos en el día y le trae toda la información automáticamente con media de ratios incluida, todas las demás informaciones el programa la calcula automáticamente.



- Agenda:** permite llevar un control de los eventos para que nunca pierda citas importantes o pase por alto acuerdos que debe cumplir.



10. **Parámetros:** introduzca su información personal.



11. Configure su impresora y determine el correo para los emails.