Solución completa para Fast-food
Con servicio a domicilio

Pese a lo que mucha gente cree, gestionar un negocio de hostelería es una tarea muy complicada en la que se invierten muchas horas, más todavía si además contamos con un servicio a domicilio. La pregunta que debemos hacernos es la siguiente:

las horas que invierto en mi negocio de hostelería

¿ son para mejorarlo, buscar nuevos productos, conseguir mejores precios de los proveedores, realizar un seguimiento de clientes, ... ?

O, son en su mayoría dedicadas a supervisar cada tarea que se realiza en el local, como comprobar que no falte dinero en caja, realizar las liquidaciones a los repartidores, comprobar el almacén, etc.

Mínima Dedicación

A todos, nos gustaría disponer de más tiempo, tanto para gestionar mejor nuestro negocio, como para dedicarlo a nuestra vida privada, sin embargo, esto es imposible si no disponemos de un sistema de gestión eficaz y completo.

Gestión Eficaz

Esto es precisamente lo que **PizzaGest** le ofrece, tanto un control exhaustivo de todas las tareas que se realizan en el local, como toda la información que ud. necesita conocer sobre su negocio de una manera concreta y clara, lo cual le permitirá tomar decisiones mucho más acertadas, dedicando el mínimo tiempo.

PizzaGest es un sistema único porque le garantiza:

Máximo Control

Por una parte, la gestión eficaz de su negocio, en la medida en que es capaz de darle respuestas a cuestiones tan importantes como las siguientes: ¿Cuánto se debe comprar?, ¿De qué stock dispongo?, ¿qué proveedores tienen el mejor precio?, ¿cuáles son mis precios de coste? ¿quiénes son mis mejores clientes?, ¿cuánto me compran?, ¿qué artículos son los que más vendo?, ¿cómo puedo aumentar mis ventas?...

Y, por otra parte, un control racional del mismo: Porque con **PizzaGest** tendrá en todo momento un exacto conocimiento de los consumos que efectúen sus empleados en el local durante su jornada de trabajo, con **PizzaGest**, también sabrá el tiempo que tardan sus empleados en realizar la captura de la comanda en el ordenador, y los motoristas en la realización del reparto, que pedidos se han anulado y porqué motivo, etc.

Dispondrá también de información acerca de la repercusión del cuponeo,

Solución completa para Fast-food
Con servicio a domicilio

de los costes de personal y por supuesto del coste de la materia prima.

¿ De qué forma puede PizzaGest ayudarle a reducir costes ?

Control de Coste de Personal

El coste del personal es, junto con el coste de la materia prima, uno de los factores fundamentales a controlar para que nuestro negocio sea rentable.

¿Cómo podemos reducir este coste aumentando directamente nuestro margen de beneficio?

Esta pregunta tiene una respuesta sencilla con **PizzaGest**, ya que, cuenta con un sistema de control de presencia (mediante lector de huella dactilar o manualmente) para saber las horas que trabaja cada empleado, proporcionándole automáticamente el cálculo del coste del personal respecto a las ventas.

PizzaGest le realizará una estimación de los empleados que necesita contratar a partir de la productividad de los mismos, para poder dar un buen servicio a los clientes sin que tenga que pagar más horas de las que realmente necesitaría.

Control de Coste de Materia Prima

El coste de la materia prima, es el más importante en un negocio de hostelería, con lo que necesita un sistema eficaz que le permita llevar su control día a día. Muchas veces ocurre que los empleados al condimentar las pizzas ponen más cantidad de ingredientes (sobre todo queso) de lo que está estipulado en el escandallo. Esto nos ocasiona dos problemas:

Por un lado incrementa el coste de la materia prima, reduciendo nuestro margen de beneficio, y por otro, el cliente recibe un producto diferente según quién lo haya elaborado. **PizzaGest**, le asegura un control efectivo sobre el coste de la materia prima.

Aumento del Beneficio

¿Cómo podemos controlar este coste aumentando directamente el margen de beneficio?,

de una forma muy sencilla:

A partir de la entrada de albaranes de proveedores, la venta de productos, el control del consumo de los empleados y el registro de las mermas y desperdicios de la materia prima, el *stock* de los productos del almacén incrementará o disminuirá de forma automática, con lo cual al realizar el inventario podrá comprobar si existen descuadres y determinar sus posibles causas: hurtos, errores en los recuentos, exceso de ingredientes al condimentar el producto, ...

Solución completa para Fast-food
Con servicio a domicilio

Mejora de la Atención al Cliente

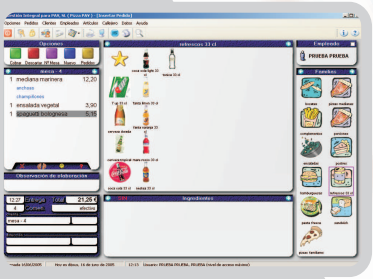
Otro apartado de nuestro negocio que debemos tratar con especial atención es el de nuestros clientes. Ellos son quienes, al fin y al cabo, sustentan nuestro negocio con sus compras por lo que debemos darles siempre el mejor servicio posible.

Si hay algo que el cliente valora es la atención y el servicio que le prestamos, es decir, el cliente debe sentirse importante en todo momento.

¿Cómo podemos conseguir aumentar las ventas y dar la mejor atención a nuestros clientes?

PizzaGest nos lo pone muy fácil. El nivel de organización y facilidad de trabajo que nos proporciona el sistema de gestión, evita errores desde el primer momento, aumentando la satisfacción del cliente.

Captura de pedidos Sencilla



La captura de pedidos es sencilla, eficaz, rápida y completa. Los empleados no tendrán que memorizar códigos, y toda la información necesaria acerca del cliente, así como las observaciones de elaboración y de entrega, aparecen en una sola pantalla. **PizzaGest** dispone de la tecnología de identificación automática de la llamada entrante, con lo que el tiempo de captura de los pedidos se reduce, evitando al mismo tiempo errores en la introducción de datos.

Las órdenes de cocina aparecen claras e indicando todos los detalles (tales como mitad y mitad, quién tomó el pedido, etc ..). Esto le permite poder atender a más clientes en el mismo tiempo, ya que no se producen errores de elaboración ni de toma de pedidos.

Información Detallada

PizzaGest le permite enviar un mensaje SMS al móvil del cliente en el momento en el que el repartidor se asigna el pedido, indicándole el tiempo medio de reparto en su calle. De esta forma se evita la pérdida de pedidos por descuido del cliente además de marcar una clara diferencia respecto a la competencia.

¿Cómo podemos recuperar a los clientes perdidos aumentando así nuestras ventas?

En muchas ocasiones se producen errores o retrasos, lo que provoca que los clientes no queden satisfechos de nuestro servicio y no vuelvan a confiar en nosotros. En otras simplemente el cliente opta por otro establecimiento.

PizzaGest nos da la solución a estos dos casos, ya que, por un lado nos permite obtener los informes tanto de incidencias en el reparto como de tiempos de retraso, para poder realizar en los siguientes días una llamada al cliente disculpándonos por el mal servicio y de esta forma recuperarlo.

Solución completa para Fast-food
Con servicio a domicilio

Y por otro, preparar tanto un mailing como un envío masivo de SMS, aplicando diversos criterios (pedido medio, total de compras, frecuencia de compra, fecha de última compra, etc.) para recuperar aquellos clientes que han dejado de comprarnos.

PizzaGest también dispone de tarjeta de fidelización para que sus clientes puedan acumular puntos con cada compra y después canjearlos por productos o servicios.

Si nos dedicamos al servicio a domicilio, debemos tener en cuenta otro coste muy elevado, pero por otro lado imprescindible para mantener el nivel de ventas: el cuponeo.

Los estudios de mercado nos dicen que, en su mayoría, los clientes llaman al restaurante del cuál tienen información. Sin embargo el cuponeo tiene una repercusión baja (entre un 2 y un 4%, según los análisis), por lo que debemos cuponear únicamente allí donde tengamos una buena repercusión.

¿Cómo podemos saber en qué zonas debemos cuponear y en cuáles no nos interesa esta estrategia de marketing, ya que, el número de pedidos no aumenta, con el consiguiente recorte del gasto de publicidad y aumento de nuestro margen de beneficio?

Una vez más **PizzaGest** nos da la solución a este problema gracias a su callejero integrado, que nos permite obtener las ventas por cada calle y zona, y compararlo con las acciones de cuponeo llevadas a cabo.

Al mismo tiempo, nos permitirá saber si el cuponeo se ha realizado correctamente, puesto que si hemos cuponeado una zona pero no obtenemos respuesta alguna, deberemos sospechar que el cuponeo no se ha realizado correctamente.

A todo gerente de un negocio de hostelería, le interesa saber en todo momento qué ocurre en su negocio. Habitualmente esto obliga a que pasemos muchas horas en los locales, simplemente para que todo vaya bien y evitar problemas tales como el robo.

En este sentido, conviene destacar que **PizzaGest** cuenta con cuatro niveles de acceso a la información, definibles por Ud., lo que le garantizará la máxima privacidad de los datos históricos de su negocio.

¿Cómo puede tener el negocio controlado en todo momento aunque no esté allí personalmente?

PizzaGest le garantiza el control diario de caja, registrando en cada momento tanto al empleado que toma el pedido como al que lo reparte, documentando la venta diaria, y por turnos, especificada por cada uno de los ámbitos: local, recoger, llevar y por supuesto en domicilio y detectando en todo momento los posibles descuadres.

Control de Repartos

Satisfacción del Cliente

Control Eficaz del Dinero

Solución completa para Fast-food
Con servicio a domicilio

Además, **PizzaGest** le asegura que ningún empleado pueda realizar modificaciones o anulaciones de pedidos, o de parte de pedidos, sin que éstas queden registradas en el sistema identificando la fecha, hora y el motivo. De la misma manera, usted podrá estar tranquilo cuando se ausente de su negocio, sabiendo que la aplicación no permite el cambio de los precios de los artículos de venta, ni seleccionar ofertas fuera del ámbito y días de vigencia que Ud. Especifique.

PizzaGest también le permite, mediante una conexión telefónica o vía Internet, conectarse en tiempo real con el local y supervisar todo lo que está aconteciendo tal y como si estuviésemos presentes (ventas, pedidos pendientes, incidencias, retrasos, ...), con lo cual sus empleados sabrán que Ud. está al corriente de todo.

Como funcionalidad adicional, **PizzaGest** nos puede enviar un mensaje SMS al teléfono móvil que le especifiquemos, indicándonos la venta y los gastos, de manera automática, al realizar el cierre del día.

Por tanto, desde el mismo momento que usted implante **PizzaGest** en su negocio empezará a comprobar todas sus ventajas:

Porque podrá reducir costes innecesarios, en personal y materias primas, evitando hurtos y otros gastos superfluos provocados por fallos en su sistema de trabajo, lo cual aumentará automáticamente su margen de beneficio.

Porque al optimizar todos sus recursos sus ventas aumentarán inmediatamente. Recuerde ¿su actual sistema de gestión le permite fidelizar a sus clientes?, ¿cuánto dinero destina a publicidad?, con su sistema de trabajo actual ¿sabe si su reparto es realmente efectivo?.

Porque al no tener que estar tanto en el local, podrá dedicar más tiempo a tomar las decisiones más adecuadas y a mejorar su negocio en otros aspectos que a día de hoy le supondrían un imposible (abrir nuevos locales, franquiciar, etc)

PizzaGest no es sólo un "*programa para hacer tickets* ", es un sistema muy concreto de gestionar y organizar su negocio, que le permitirá aumentar su margen de beneficio y sus ventas de manera inmediata.Más de ocho años de experiencia en el sector, y más de 100 instalaciones en todo el Estado español avalan a **PizzaGest**, como el mejor y más completo sistema de gestión para el sector del *fast-food*.

Además, no debe preocuparse por el coste, ya que, según la experiencia de nuestros clientes, la instalación de **PizzaGest** (incluyendo el coste de los equipos informáticos) se amortiza en tan solo seis meses en un local con una venta media de 20.000 € mensuales[1].

Control a Distancia

Ventajas desde el Primer Día

Fiabilidad y Robustez

[1]En esta estimación se ha tenido en cuenta el coste de una licencia del software PizzaGest Lite, y una instalación hardware que consta de un servidor, dos terminales, una impresora de ticket de impacto y dos impresoras de ticket térmicas.

BREVE INTRODUCCIÓN A PizzaGest

Introducción

En este dossier se hace una breve introducción a las principales funciones de PizzaGest. Usted podrá ver cuales son las características más notables del sistema y cómo estas le pueden ayudar en toda s las facetas del día a día y de la gestión de su negocio.

El documento se ha dividido en cuatro partes:

- **Características generales**. En este apartado se define qué es y para quien está pensado PizzaGest.
- **Puesta en marcha del sistema**. Aquí se expone desde cómo PizzaGest organiza la carta y el almacén hasta la definición de los empleados y la preparación del callejero; en definitiva, los pasos previos para poner en funcionamiento el sistema.
- **El día a día en la tienda**. En este punto se hace un repaso del trabajo diario y cómo PizzaGest le ayuda en las tareas habituales.
- **Funciones de gestión del negocio**. Unos de los objetivos de PizzaGest es ayudarle a tomar decisiones, podrá darse cuenta de toda la información que puede estar a su alcance fácilmente, y que es imprescindible para tomar correctamente decisiones.

Desde Programari Avançat de València, S.L. deseamos que este primer contacto con PizzaGest sea clarificador y estimulante. Por favor, no dude en ponerse en contacto con nosotros para cualquier consulta.

Recuerde que deseamos ayudarle en todas las fases de la informatización de su negocio: estudio previo y *consulting*, preparación de la instalación, formación completa y la puesta en marcha a pleno rendimiento (todo ello in-situ en su local); con el único objetivo de conseguir la plena satisfacción de nuestros clientes.

© Programari Avançat de València, SL
http://www.pizzagest.info – info@pav-online.com - Tlf. 962 871 635
Pça. del Molí, 2 1r -14. 46702 Gandia (València)

Características Generales

Lo primero de todo es responder a dos preguntas importantes : qué es y para quién es PizzaGest.

- **¿ Qué es PizzaGest ?** – PizzaGest es un sistema informático de gestión integral para negocios de restauración rápida con servicio a domicilio y/o servicio en mesa. Es un sistema de gestión integral porque cubre todos los aspectos de un negocio de restauración rápida, no sólo el servicio al cliente sino también todas aquellas actividades que se encuentran detrás. PizzaGest está especializado en el servicio a domicilio y toda la problemática asociada al mismo.
- **¿ Para quien puede ser útil PizzaGest ?** – PizzaGest puede satisfacer completamente sus necesidades tanto si desea gestionar un único local o una cadena franquiciadora. Si usted tiene o va a tener más de un local, existe una versión a la medida de sus necesidades y recursos.

PizzaGest se caracteriza por los siguientes aspectos :

- Es un sistema realizado utilizando las últimas tecnologías en informática (entorno Windows® y gestores de bases de datos relacionales). El resultado es un programa muy fácil de utilizar y fiable, sus datos están completamente protegidos y el sistema no le da al usuario quebraderos de cabeza ni se comporta de forma extraña en ocasiones. Además, esto le asegura que la inversión que realiza hoy, no debe volverla a realizar mañana al haber confiado en tecnología obsoleta.
- PizzaGest es un programa pensado para utilizarse por personal inexperto, no hace falta invertir en costosos planes de formación y no es necesario que los usuarios hayan utilizado anteriormente un ordenador. Sus empleados pueden coger pedidos y trabajar con el sistema en apenas una hora de formación. Olvídese de multitud de códigos que hay que recordar y combinaciones de teclado difíciles para acceder a cualquier opción.
- PizzaGest es un sistema que crece con usted, desde un negocio modesto a un complejo sistema de restaurantes con comunicación de datos. Usted puede sentarse cómodamente en su despacho y controlar todo el negocio, sin que nada ni nadie se le escape del control.
- PizzaGest es un sistema abierto porque en Programari Avançat de València, S.L. pensamos que la informática es y debe ser una herramienta, no un estorbo y por ello día a día PizzaGest contiene más funcionalidad y recoge la nueva problemática y necesidades de los usuarios. Además, porque cada cliente es especial y tiene problemas y necesidades específicas, le garantizamos una completa personalización.
- PizzaGest es por tanto un sistema cercano a usted, nacido de la compleja problemática del sector. No se trata de un mero programa informático, sino que es un sistema que aúna todo el *know-how* del cual usted puede beneficiarse y aprender.

© Programari Avançat de València, SL
http://www.pizzagest.info – info@pav-online.com - Tlf. 962 871 635
Pça. del Molí, 2 1r -14. 46702 Gandia (València)

En una instalación de PizzaGest podemos distinguir los siguientes tipos de equipos:

- **SERVIDOR**. Es el ordenador central, en el cual residen los datos y desde el cual se obtienen los informes y se realizan las tareas destinadas a los encargados y a gerencia. También puede utilizarse para coger pedidos tanto de barra como telefónicos.
- **TERMINALES DE TELÉFONO**. Son los ordenadores destinados exclusivamente a la captura de pedidos telefónicos. Se sugiere para un correcto rendimiento, un terminal de teléfono por cada teléfono. Para poder identificar el número de teléfono de la llamada entrante de manera automática, y así que le aparezcan directamente en pantalla los datos del cliente, estos terminales deberán incorporar un MODEM conectado a la línea telefónica.
- **TERMINALES PUNTO DE VENTA**. Son los ordenadores situados en la barra, poseen un cajón y una impresora de tickets. Se utilizan para capturar tanto pedidos de local como telefónicos, y poseen funciones específicas como la apertura o cierre de la caja. Pueden funcionar mediante sistema de pantalla táctil o mediante teclado.
- **TERMINAL DE DOMICILIO**. Es un ordenador en el cual se visualizan todos los pedidos de domicilio, tanto los pendientes de servir como los que se encuentran sirviéndose. Desde este ordenador, se asigna los pedidos a los repartidores para su reparto y cuando regresan al local informan que están de vuelta y el pedido/s servido. También se utiliza este ordenador para realizar el control de presencia; todos los empleados deben 'fichar' tanto al entrar a trabajar como cuando se van, esto permite tener un control preciso de las horas trabajadas y de los posibles retrasos. Este ordenador tiene instalado una impresora por la cual se imprimen los tickets de los pedidos que se llevan los repartidores.
- **TERMINAL DE CAPTURA INALÁMBRICA**. Es un PDA, ordenador de mano, mediante el cual se puede capturar el pedido del cliente directamente en la mesa sin tener que tomar la nota manualmente en papel. Desde este PDA se puede, además de capturar y/o modificar el pedido del cliente, comprobar el estado de las mesas. A la hora de cerrar el pedido y obtener la cuenta será necesario hacerlo desde una terminal punto de venta, ya que el PDA no dispone de impresora.
- **TERMINAL DE COCINA**. En las zonas de elaboración de productos se instala o bien, una o varias pantallas, o bien una o varias impresoras. La pantalla de cocina permite marcar el estado de los productos (en elaboración o ya elaborados) mientras que con las impresoras no se dispone de esta funcionalidad. Para facilitar el trabajo en cocina, es muy aconsejable instalar una pantalla/impresora por cada zona de elaboración (pizzas, bocadillos, carnes, etc)

Para identificar de forma fácil, rápida y segura a sus empleados, PizzaGest utiliza la tecnología de lectura de la huella dactilar. De esta forma los empleados se identifican en el control de presencia, cuando introducen un pedido en el sistema, o cuando se asignan un pedido para realizar el reparto.

© Programari Avançat de València, SL
http://www.pizzagest.info – info@pav-online.com - Tlf. 962 871 635
Pça. del Molí, 2 1r -14. 46702 Gandia (València)

Puesta en marcha del sistema

Antes de poder empezar a trabajar es necesario una entrada previa de datos, estos datos se engloban en cuatro grandes grupos:

- Callejero
- La carta de artículos
- Empleados
- Otros

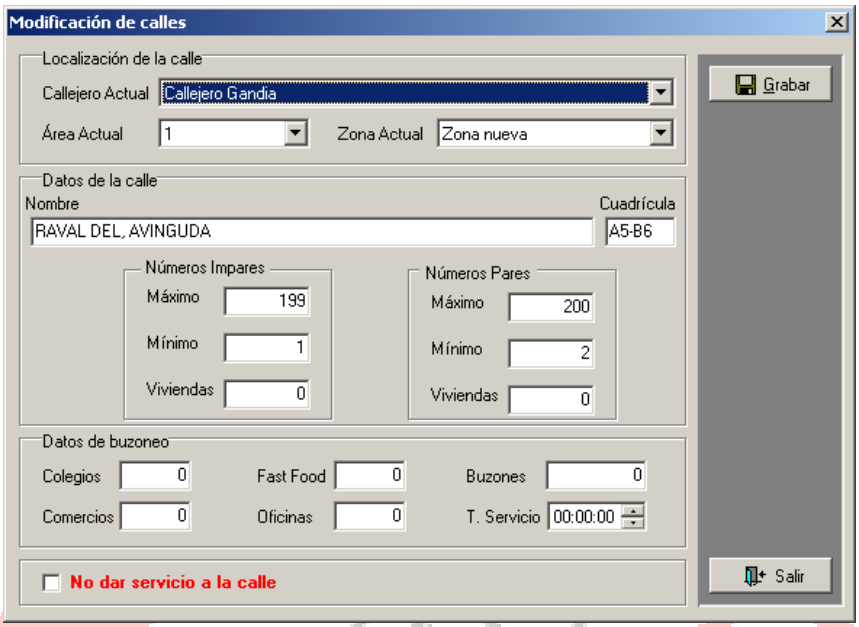
Callejero

PizzaGest puede trabajar con varias tiendas situadas en varias ciudades o en la misma, cada ciudad donde usted posee locales tiene un callejero. Por ejemplo en Valencia puede usted tener dos tiendas, por tanto en el callejero de Valencia usted tendrá dos áreas de reparto y las dos tiendas tendrán en común el callejero de la ciudad. De esta forma, si alguien llama a una tienda, pero se encuentra en el área de reparto de la otra tienda, aparecerá un diálogo de aviso en pantalla informando de los datos de la otra tienda a la cual debe llamar el cliente. Hemos visto que un área de reparto está asociada a una tienda, así mismo, cada área debe dividirse en múltiples zonas; que son agrupaciones de calles próximas. Esto es necesario para poder estudiar la repercusión de las ventas y del cuponeo efectuado sobre dichas zonas.

Cada calle que introduzca debe tener los siguientes datos:

- Cuadrícula en el mapa. Esto permite localizar rápidamente una calle tanto por los repartidores como por quien coge el pedido.
- Números impares y pares mínimos y máximos. De esta forma si se realiza un pedido de un número no comprendido en el rango que se ha fijado para la calle, el sistema informa de que no se permite coger el pedido, evitando una posible broma, equivocación o robo.
- Número de viviendas, tanto en los números pares como en los impares. Este dato se utiliza tanto para organizar el cuponeo y para saber el porcentaje de pedidos recibidos sobre el total de viviendas.
- Número de colegios, locales de *fast-food*, comercios y oficinas.
- Tiempo medio de servicio. Este es el tiempo medio que cuesta en realizar un reparto a dicha calle. Este no es un dato que debe introducir el usuario, sino que PizzaGest a partir de los datos de los pedidos que se realizan lo calcula automáticamente. De esta forma se puede controlar si existen calles que aún estando en el área de reparto, se tarda mucho en servir; además en el terminal de domicilio donde aparecen los repartos que están sirviéndose, puede saberse si un repartidor tardará o no en volver, ya que se muestra este dato. Este valor se utiliza también, en el listado de pedidos retrasados para comparar el tiempo que el repartidor ha invertido con el tiempo medio de servicio de la calle.

© Programari Avançat de València, SL
http://www.pizzagest.info – info@pav-online.com - Tlf. 962 871 635
Pça. del Molí, 2 1r -14. 46702 Gandia (València)



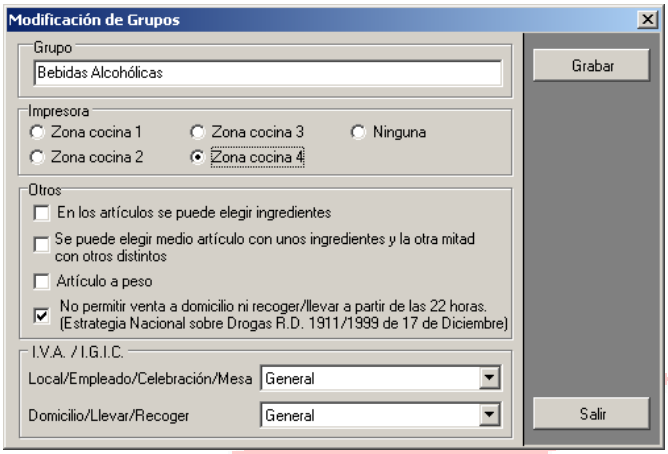
La carta de artículos

PizzaGest distingue entre ingredientes básicos, artículos de venta, familias, grupos, y ofertas.

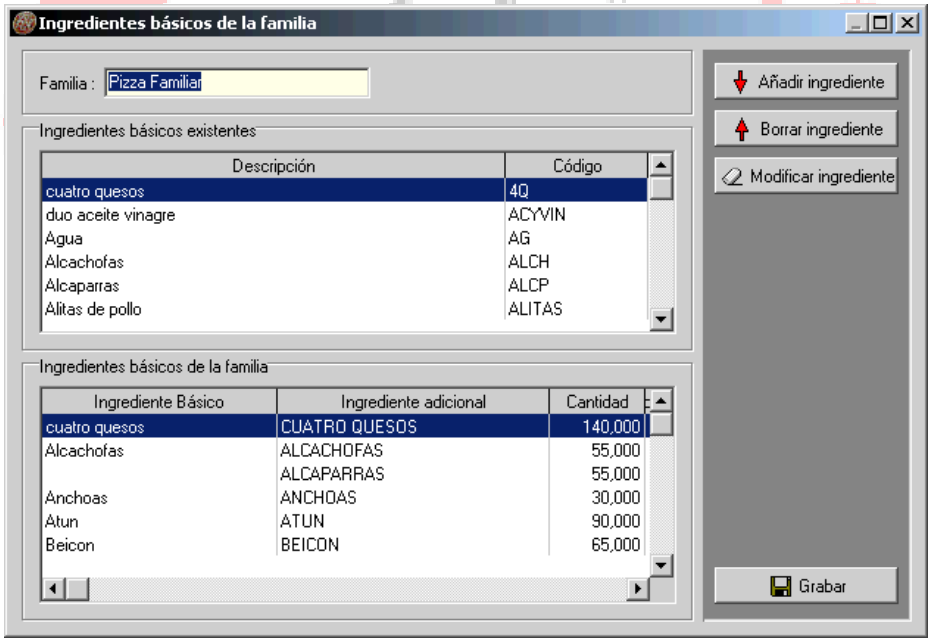
- Los ingredientes básicos son todos aquellos ingredientes que se encuentran en el almacén y que componen los artículos de venta
- Los artículos de venta son aquellos artículos que se venden al público. Cada artículo debe pertenecer a una familia
- Las familias son agrupaciones de artículos
- Los grupos son agrupaciones de familias
- Las ofertas representan todas aquellas promociones que se realizan

Los ingredientes básicos pueden ser de distintos tipos (producto, materias auxiliares, regalos...) y pueden ser susceptibles o no de robo. A la hora de realizar inventarios puede realizarse de todo el almacén o solamente de aquellos ingredientes básicos que se consideren susceptibles de robo. Cada ingrediente básico tiene tres unidades distintas: la unidad que se utiliza en el escandallo de los artículos, la unidad de almacén y la unidad de pedido. Además debe definir el tipo de I.V.A/I.G.I.C. de cada ingrediente, que se utilizará posteriormente en la entrada de mercancías.

© Programari Avançat de València, SL
http://www.pizzagest.info – info@pav-online.com - Tlf. 962 871 635
Pça. del Molí, 2 1r -14. 46702 Gandia (València)

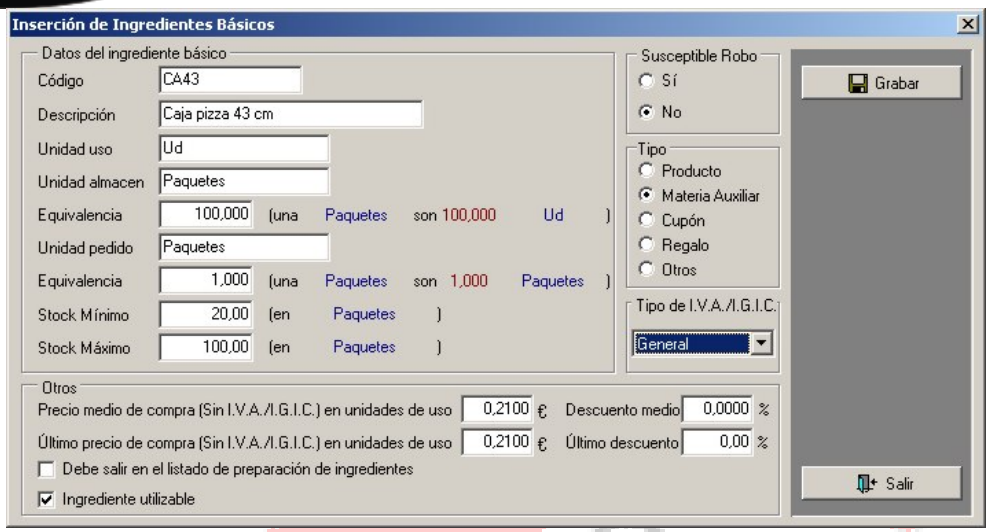


Cada grupo de artículos se imprime o se muestra (si así se desea) por una impresora/pantalla de cocina distinta. Además debe indicarse para cada grupo si en sus artículos puede elegirse ingredientes adicionales y si se permite realizar mitad y mitad. También se contempla la venta de artículos a peso y la venta de bebidas alcohólicas a partir de las 22:00 horas.

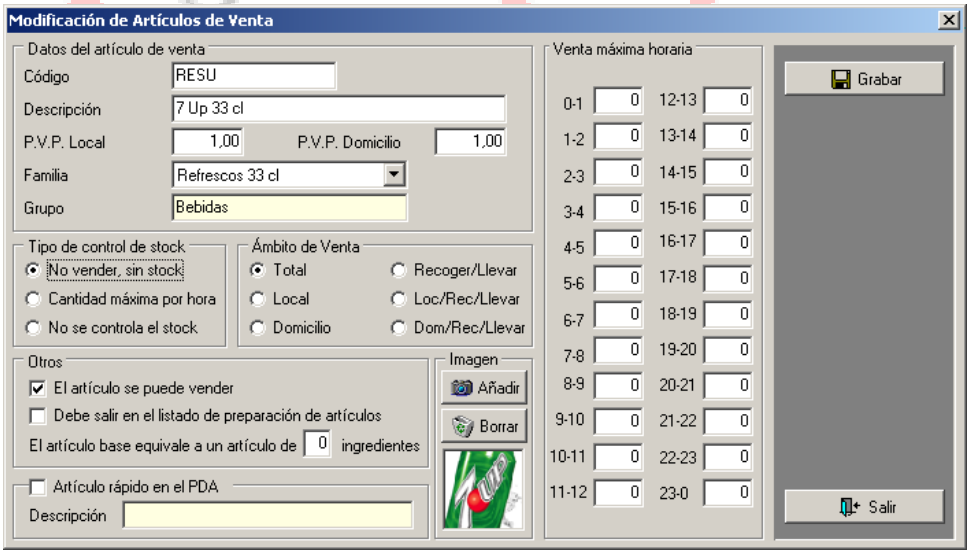


Para cada familia en la que se pueden elegir ingredientes para sus artículos, se deberán definir qué ingredientes, su escandallo y el precio a incrementar al artículo base.

© Programari Avançat de València, SL
http://www.pizzagest.info – info@pav-online.com - Tlf. 962 871 635
Pça. del Molí, 2 1r -14. 46702 Gandia (València)



Cada familia de artículos tiene un tiempo de elaboración, de forma que si en un pedido hay un artículo que tarda 10 minutos en elaborarse y otro que tarda 5 minutos, primero saldrá el ticket de cocina del primer artículo y a los cinco minutos el del segundo artículo. De esta manera, los dos artículos estarán listos al mismo tiempo y se evita que se enfríe parte del pedido. Cada artículo del pedido origina un ticket de cocina distinto (menos aquellos para lo que se especifica que no salga ninguno), para evitar que no se deje por realizar algún artículo. Los tickets de cocina no salen inmediatamente al introducir el pedido, sino que por ejemplo si son las 14:00 horas y se introduce un pedido de domicilio para las 15:00, suponiendo que tenemos configurado un tiempo de servicio de 30 minutos, el ticket saldrá a las 14:30. Así usted no tendrá el problema de tickets que se pierden o que desaparecen.

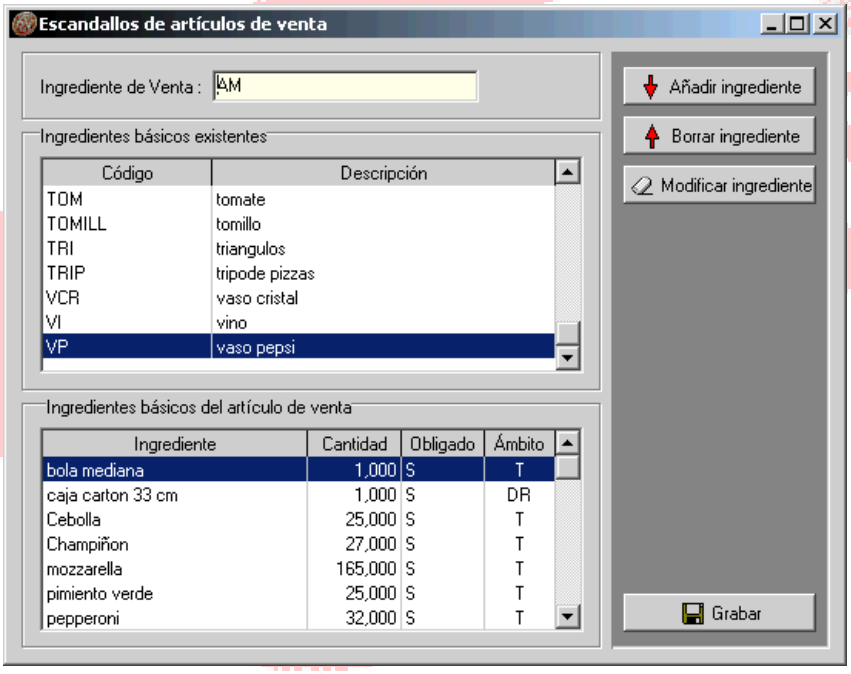


© Programari Avançat de València, SL
http://www.pizzagest.info – info@pav-online.com - Tlf. 962 871 635
Pça. del Molí, 2 1r -14. 46702 Gandia (València)

Usted puede elegir entre diversos métodos de control de stock para los artículos cuando se realizan pedidos :

- No se puede vender si no existe stock suficiente
- El artículo posee una cantidad máxima vendible por horas
- No se considera el stock del artículo y siempre se puede vender el artículo

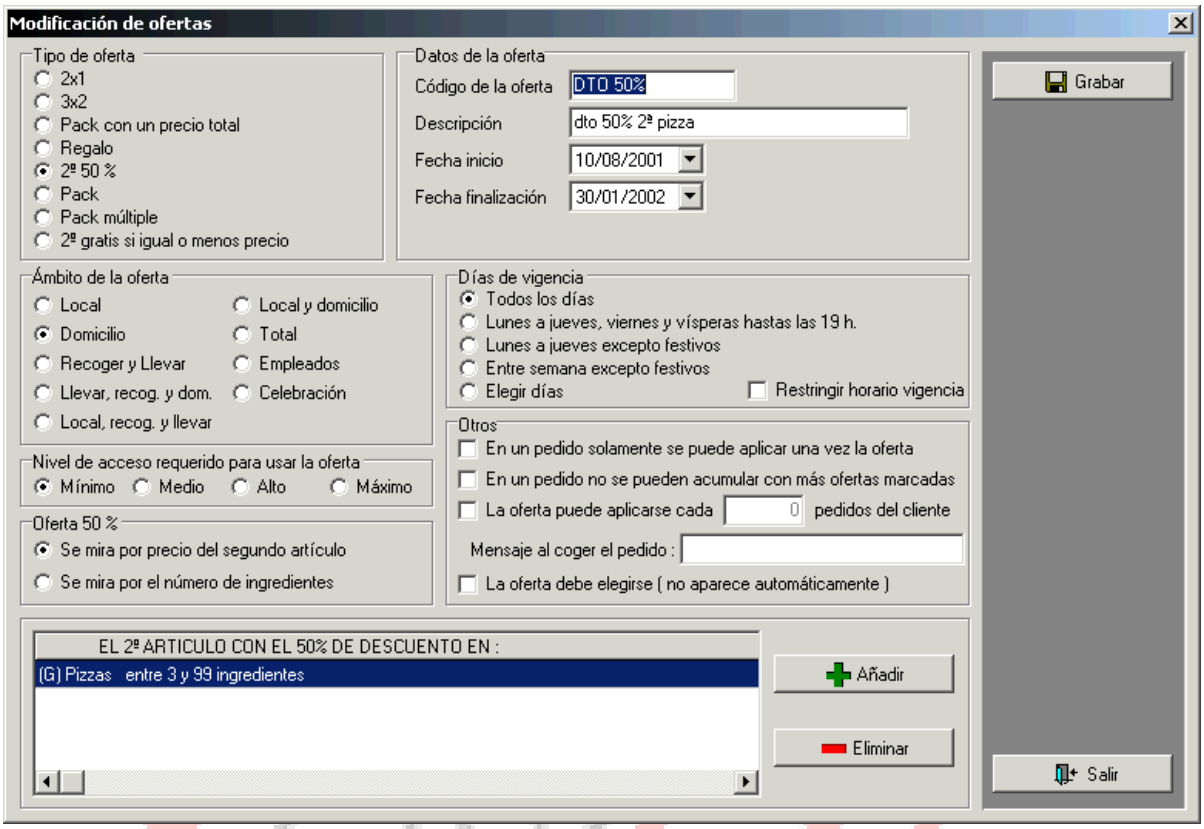
Puede introducir el escandallo de los artículos de venta, especificar si un componente puede quitarse cuando se introduce el pedido (por ejemplo un ingrediente adicional de una pizza sugerencia) e incluso si el componente sólo forma parte del artículo según el ámbito del pedido (local, domicilio, recoger...), como por ejemplo las cajas.



El tratamiento de ofertas ha sido siempre uno de los principales obstáculos a superar cuando se toma nota de un pedido. PizzaGest ha acabado para siempre con todos estos problemas, se pueden definir cualquier tipo de oferta que se le ocurra de forma fácil y directa:

- 2X1
- 3X2
- Agrupaciones de varios artículos con un precio total (menú)
- Regalos por una cantidad mínima de pedido
- El segundo artículo igual a mitad de precio
- Combinaciones de artículos con descuentos o artículos que no se cobran
- El segundo artículo gratis si tiene igual o menos cantidad de ingredientes o precio.

© Programari Avançat de València, SL
http://www.pizzagest.info – info@pav-online.com - Tlf. 962 871 635
Pça. del Molí, 2 1r -14. 46702 Gandia (València)



Cada artículo de una oferta puede ser un artículo de venta en concreto, una familia, múltiples familias o un grupo. Se puede limitar en número máximo y mínimo de ingredientes de cada elemento de la oferta, por ejemplo:

2x1 en pizzas familiares que tengan entre 3 y 5 ingredientes.

Las ofertas están encuadradas en un periodo de vigencia, como por ejemplo ser válidas toda la semana, entre semana, de lunes a jueves, sólo en fin de semana... Puede definir ofertas sólo para domicilio, o sólo local, o recoger o cualquier combinación posible. Ningún empleado podrá aplicar una oferta cuando no se puede por error, u otros motivos.

Una vez definidas las ofertas, sus empleados no pueden equivocarse al aplicar las ofertas e incluso pueden despreocuparse de ellas ya que PizzaGest calcula cual es la mejor combinación de ofertas que se puede aplicar al pedido realizado; y como PizzaGest es flexible se puede hacer caso omiso y aplicar la oferta que se desee del conjunto de ofertas posibles. Además se muestra una serie de sugerencias de la forma (gasto adicional, oferta) para completar el pedido y poderse acoger a más ofertas.

También como las ofertas están definidas como tales y no como artículos especiales o cualquier otro tratamiento extraño, puede disponer de listados como el de repercusión de ofertas

© Programari Avançat de València, SL
http://www.pizzagest.info – info@pav-online.com - Tlf. 962 871 635
Pça. del Molí, 2 1r -14. 46702 Gandia (València)

que le indica cuantas ofertas y de que tipo se han aplicado, así como el porcentaje que ha dejado de ingresar debido a ellas, el coste de materia prima y la venta añadida.

OFERTA			VENTA				COSTE				BENEFICIO	
Oferta	Número Pedidos	Número Promociones	Promociones	Añadida	%	% Total Venta	Materia Prima	M. Prima Añadida	Regalo	%	Beneficio	Promedio
oferta descuento	41	49	407,15 €	48,50 €	10,65 %	1,14 %	83,56 €	---	0,00 €	20,52 %	323,59 €	6,60 €
oferta familiar	24	24	447,48 €	20,86 €	4,45 %	1,17 %	118,51 €	---	0,00 €	26,48 %	328,97 €	13,71 €
2x1 en pizzas medianas	40	41	478,08 €	28,50 €	5,63 %	1,27 %	154,33 €	---	0,00 €	32,28 %	323,75 €	7,90 €
menu gratinado	84	106	643,93 €	138,50 €	17,70 %	1,96 %	246,08 €	---	0,00 €	38,21 %	397,85 €	3,75 €
dto. 3,00 € en familiares	42	51	631,12 €	62,01 €	8,95 %	1,74 %	146,03 €	---	0,00 €	23,14 %	485,09 €	9,51 €
oferta mediana	53	53	619,16 €	47,66 €	7,15 %	1,67 %	152,84 €	---	0,00 €	24,68 %	466,32 €	8,80 €
menu 1	149	211	956,40 €	329,50 €	25,62 %	3,22 %	81,81 €	---	0,00 €	8,55 %	874,59 €	4,14 €
2x1 dos familiares	50	52	826,54 €	49,53 €	5,65 %	2,19 %	302,73 €	---	0,00 €	36,63 %	523,81 €	10,07 €
2x1 en pizzas pequeñas	109	112	1.198,83 €	68,06 €	5,37 %	3,17 %	394,49 €	---	0,00 €	32,91 %	804,35 €	7,18 €
oferta especial	119	120	1.788,79 €	119,25 €	6,25 %	4,78 %	414,08 €	---	0,00 €	23,15 %	1.374,70 €	11,46 €
2x1 domicilio pizzas	189	198	2.211,64 €	186,73 €	7,79 %	6,00 %	779,74 €	---	0,00 €	35,26 %	1.431,89 €	7,23 €
menu pizza	336	418	2.539,25 €	468,96 €	15,59 %	7,53 %	773,70 €	---	0,00 €	30,47 %	1.765,55 €	4,22 €
2x1 en pizzas familiares	152	162	2.348,04 €	108,46 €	4,42 %	6,15 %	901,86 €	---	0,00 €	38,41 %	1.446,18 €	8,93 €
2x1 qdq	248	254	3.040,28 €	258,61 €	7,84 %	8,26 %	1.104,39 €	---	0,00 €	36,33 %	1.935,89 €	7,62 €
2x1 pizzas	408	431	3.391,54 €	511,36 €	13,10 %	9,77 %	1.118,90 €	---	0,00 €	32,99 %	2.272,64 €	5,27 €
2x1 especiales medianas	326	348	3.336,21 €	132,38 €	3,82 %	8,68 %	1.189,52 €	---	0,00 €	35,65 %	2.146,70 €	6,17 €
SIN PROMOCIÓN	637			8.202,81 €	100,00 %	20,54 %		---				
Total	3.690	3.417	27.954,80 €	11.988,88 €	30,01 %		8.453,78 €	---	0,00 €	30,24 %	19.501,02 €	5,28 €

Esta información es de vital importancia cuando debe plantearse la introducción, modificación o eliminación de ofertas.

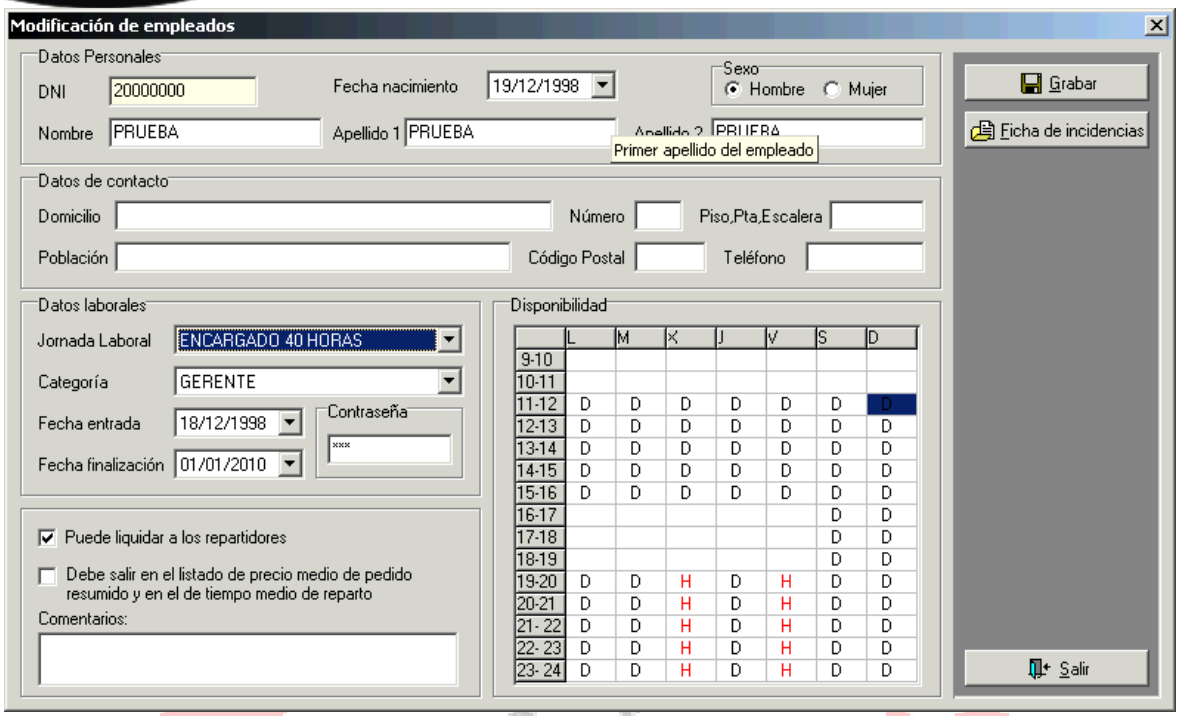
Como hemos visto la definición de ofertas se realiza de forma muy fácil y directa, gracias a asistentes que le van preguntando acerca de los artículos que componen las ofertas.

Empleados

Para poder trabajar con PizzaGest, los datos de los empleados deben estar dados de alta. El acceso a las distintas partes del programa está controlado por contraseñas y niveles de acceso según la categoría del empleado, así cada empleado tiene permiso para utilizar aquello que necesite para su día a día. Pero no se asuste con tanta seguridad, porque sus empleados que no sean encargados (telefonistas, repartidores...) no deberán utilizar ninguna contraseña para coger pedidos o realizar un reparto. Además al utilizar el lector de huellas dactilares esta tarea es sumamente sencilla y rápida.

Solamente con PizzaGest podrá controlar perfectamente a sus empleados: cuando entran, cuando salen, cuanto venden, cuantos repartos hacen, cuanto tardan en repartir o en coger el teléfono e incluso lo bien o mal que son capaces de tomar los pedidos basándose en su precio medio de pedido. También puede tener en la ficha del empleado un completo seguimiento de todas las incidencias que se pueden originar.

© Programari Avançat de València, SL
http://www.pizzagest.info – info@pav-online.com - Tlf. 962 871 635
Pça. del Molí, 2 1r -14. 46702 Gandia (València)



Otros

Además de lo que hemos visto, antes de trabajar es recomendable definir:

- El calendario de días festivos que se utiliza tanto para saber que ofertas están vigentes en la jornada de trabajo como para calcular los incentivos por reparto a los empleados
- Los incentivos que se abonarán a los repartidores por cada pedido servido, según la hora, el día de la semana, los días festivos, las vísperas de festivo, los días lluviosos...
- Los tipos de I.V.A./I.G.I.C. que se utilizan y las formas de pago
- Los proveedores
- Las categorías de los empleados
- Los tipos de jornada laborales que existen y el precio aproximado por hora, que se utilizará para el cálculo del coste de personal
- Los tipos de incidencias de reparto
- Los ciclomotores de que se dispone para el reparto y los tipos de avería que pueden aparecer. Con PizzaGest se pueden introducir incluso partes de avería de los ciclomotores, controlar el consumo de combustible y saber quien y cuando ha utilizado un determinado vehículo para repartir.
- Los tipos de incidencias que pueden ocurrir en el cuponeo

© Programari Avançat de València, SL
http://www.pizzagest.info – info@pav-online.com - Tlf. 962 871 635
Pça. del Molí, 2 1r -14. 46702 Gandia (València)

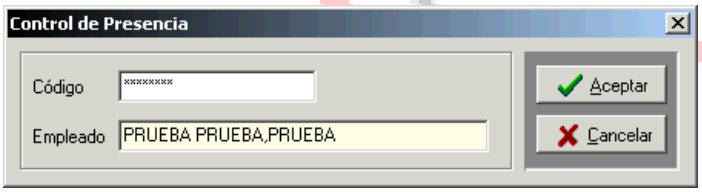
El día a día en la tienda

En esta apartado vamos a repasar algunas de las funciones que conforman un día de trabajo normal en el local :

- Control de presencia
- Proceso de entrada de pedidos
- Liquidación de empleados
- Arqueos de caja
- Entrada de mercancías
- Inventarios
- Introducción del cuponeo realizado
- Introducción de partes de averías
- Cierre del turno de trabajo

Control de presencia

Los empleados, deben, tanto al entrar a trabajar como cuando acaban la jornada, fichar en el sistema, de esta forma tendremos detalladas las horas que trabaja cada empleado para realizar las nóminas y sabremos en todo momento el coste de personal. Esto se puede realizar de tres formas, o bien manualmente tecleando el código del empleado, utilizando una tarjeta con un código de barras que se elabora desde el programa, o mediante el lector de huellas.



© Programari Avançat de València, SL
http://www.pizzagest.info – info@pav-online.com - Tlf. 962 871 635
Pça. del Molí, 2 1r -14. 46702 Gandia (València)

Proceso de captura de pedidos

La captura de pedidos permite de una forma fácil y rápida coger pedidos de domicilio, local, mesa y recoger. Para ello se utiliza una única pantalla en la cual todos los datos del pedido están siempre visibles al usuario. Además el usuario no necesita introducir las ofertas, sino que una vez están definidas, PizzaGest calcula cual es la mejor combinación de ofertas que se puede aplicar al pedido realizado, evitando equivocaciones y acelerando enormemente el proceso de captura de pedidos; y como PizzaGest es flexible se puede hacer caso omiso y aplicar la oferta que se desee del conjunto de ofertas posibles. Además el programa sugiere ofertas alternativas con las que completar el pedido.

Se puede especificar la hora de entrega, y las observaciones de entrega y de elaboración de cada artículo. Los ingredientes adicionales se pueden añadir y quitar de forma muy rápida, con un simple click del ratón. PizzaGest descuenta automáticamente del stock las cantidades correspondientes. Así de fácil.

Si el pedido es de domicilio PizzaGest identifica automáticamente la llamada entrante y le abre la ficha del cliente para agilizar la captura del cliente. En el caso de que el cliente no haya llamado antes, PizzaGest solicitará los datos del cliente para almacenarlos. Además cada cliente puede tener más de un teléfono en su ficha ya sean fijos o móviles…

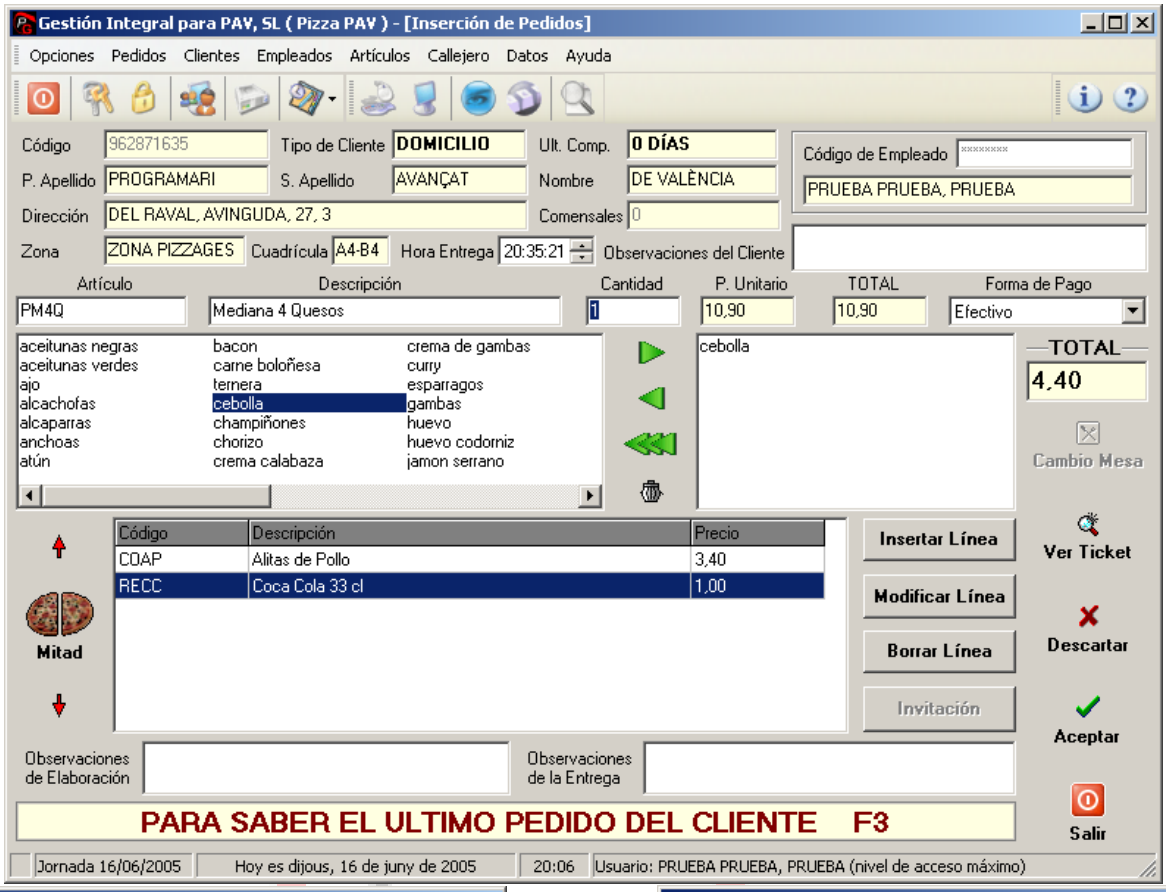
Se puede incluso especificar fácilmente artículos de la forma:

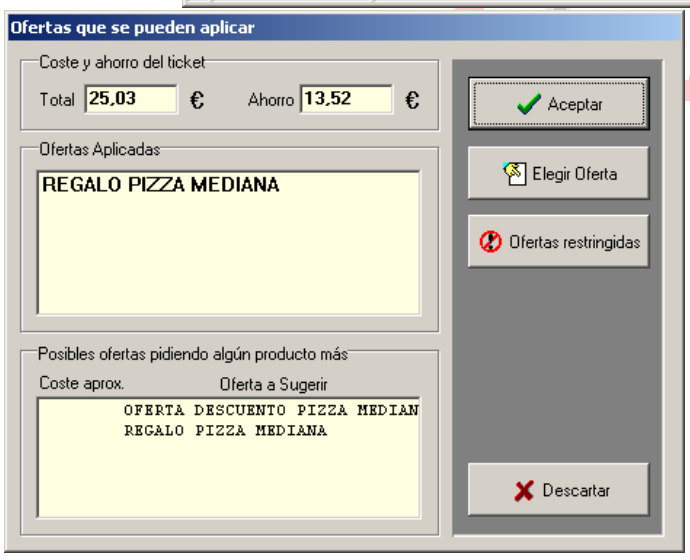
media pizza con unos ingredientes y la otra media con otros distintos

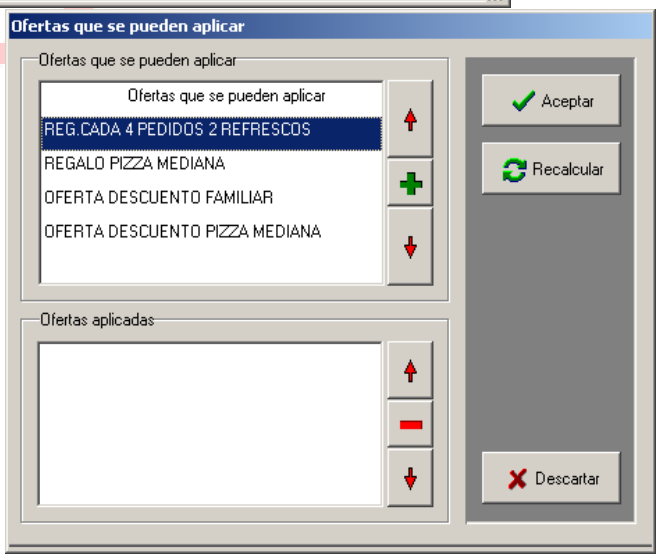
© Programari Avançat de València, SL
http://www.pizzagest.info – info@pav-online.com - Tlf. 962 871 635
Pça. del Molí, 2 1r -14. 46702 Gandia (València)

Usted puede acceder al último pedido que realizó el cliente, modificar un pedido siempre que el repartidor se encuentre aún en la tienda, cobrar con distintos medios de pago, anular y reimprimir cualquier pedido.

La pantalla de captura de pedidos con teclado tiene el siguiente aspecto:

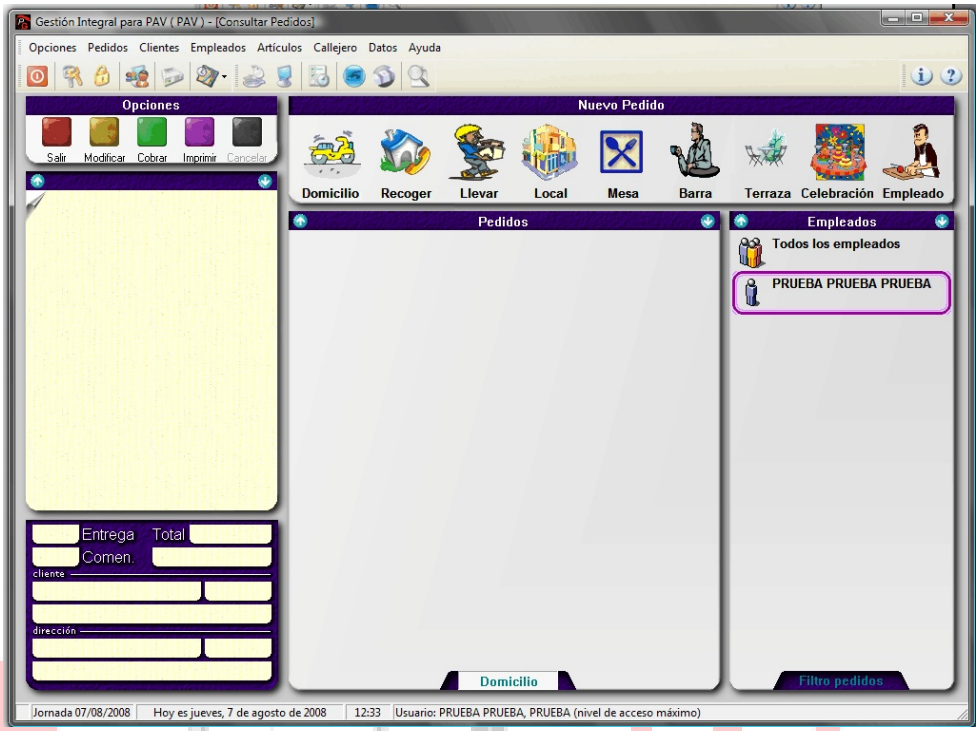




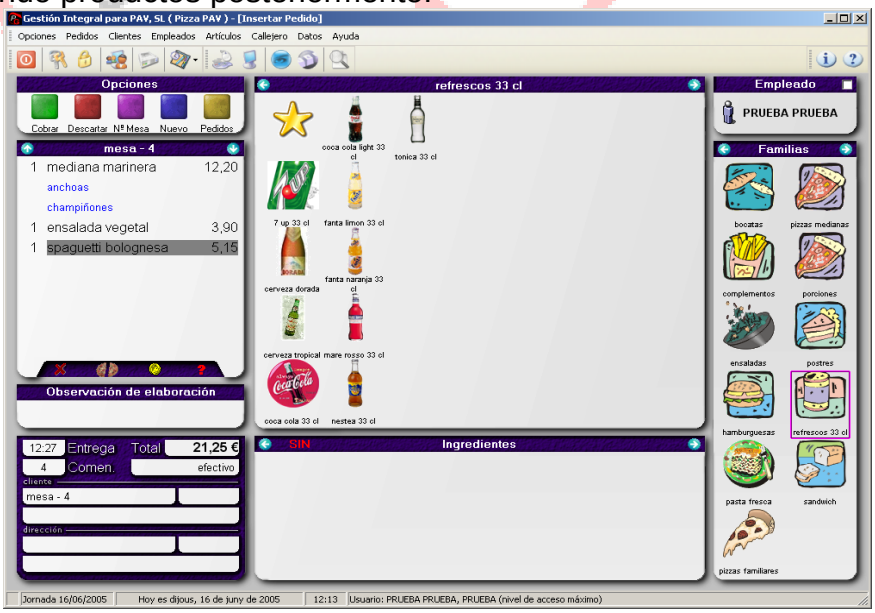


© Programari Avançat de València, SL
http://www.pizzagest.info – info@pav-online.com - Tlf. 962 871 635
Pça. del Molí, 2 1r -14. 46702 Gandia (València)

Si elegimos el modo de pantalla táctil para la captura de los pedidos, la apariencia será la siguiente:



Si el pedido es de mesa, barra o terraza, indicaremos el número de la misma que ocupa el cliente y además el número de comensales para obtener información del precio medio por comensal y el total de comensales. Podremos cerrar la mesa y obtener la cuenta, o dejarla abierta para seguir introduciendo productos posteriormente.



© Programari Avançat de València, SL
http://www.pizzagest.info – info@pav-online.com - Tlf. 962 871 635
Pça. del Molí, 2 1r -14. 46702 Gandia (València)

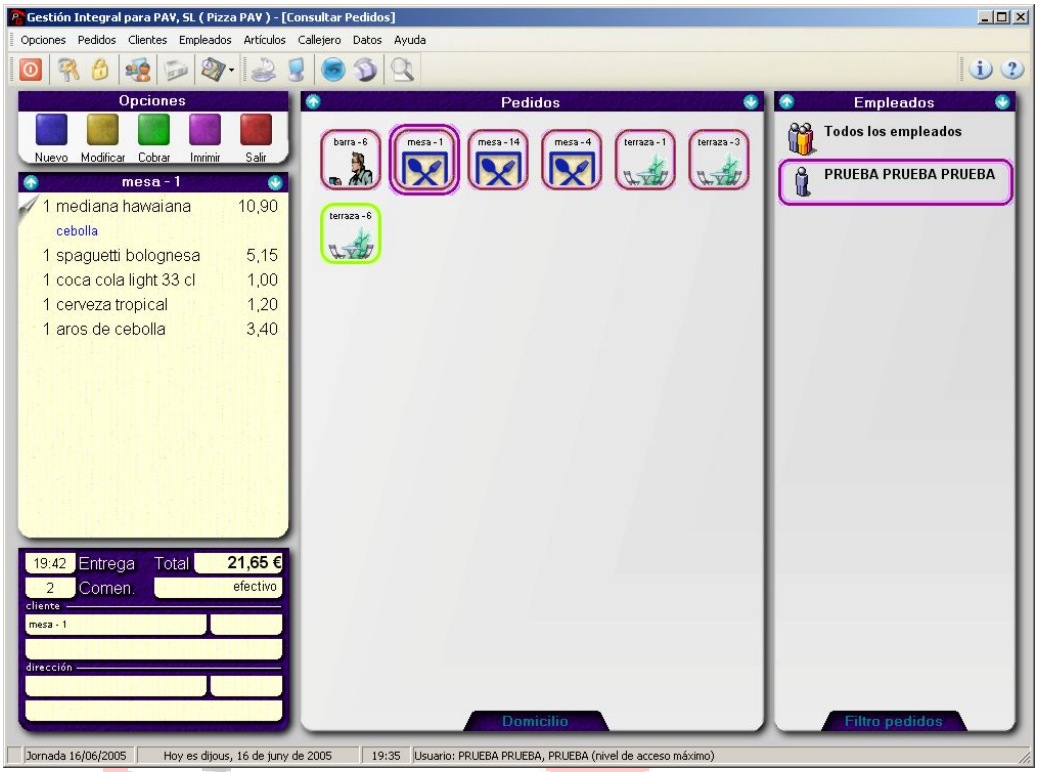
En caso de realizar una captura de mesa desde el terminal inalámbrico (PDA) el aspecto del pedido sería el siguiente:

Para añadir o modificar los artículos del pedido, solo tenemos que seleccionar la línea a modificar o pulsar en el botón “ok” para introducir una nueva. Los pasos de la captura serían de la siguiente forma: elegimos la familia, el producto de la familia y por último los ingredientes.

Para reabrir una cuenta y añadir nuevas lineas de pedido, o modificar las ya existentes, únicamente deberemos marcar el número de la mesa, barra o terraza, con lo que el sistema cargará el pedido en pantalla, y podremos añadir o modificar las líneas. Además, en todo momento podremos ver el estado de los pedidos de mesa, barra o terraza abiertos, conociendo la hora de la apertura y el importe acumulado hasta el momento.

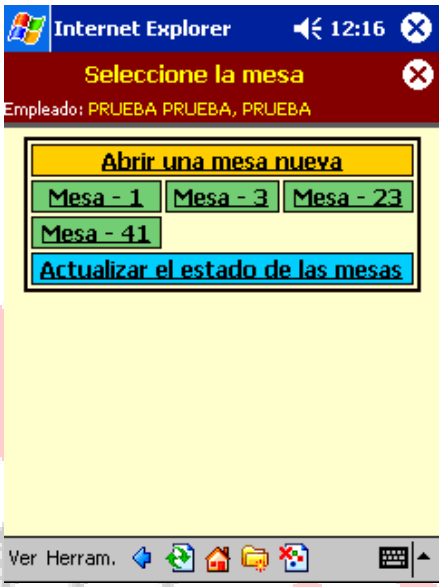
© Programari Avançat de València, SL
http://www.pizzagest.info – info@pav-online.com - Tlf. 962 871 635
Pça. del Molí, 2 1r -14. 46702 Gandia (València)

También podremos cambiar una cuenta de una mesa a otra (igualmente con barra o terraza) sin tener que volver a introducirla. Cuando el cliente pida la cuenta, obtendremos el ticket y el sistema marcará en otro color la cuenta, para saber en todo momento que está pendiente de cobro. Seguidamente vemos el aspecto de la pantalla con varios pedidos abiertos, el pedido "terraza-6" pendiente de cobrar y el pedido "mesa-1" marcado y visualizado
a la izquierda:



© Programari Avançat de València, SL
http://www.pizzagest.info – info@pav-online.com - Tlf. 962 871 635
Pça. del Molí, 2 1r -14. 46702 Gandia (València)

Desde el terminal inalámbrico (PDA) aparecería de la siguiente forma:



Producción

Una vez introducidos los pedidos, se lanzan las órdenes de elaboración para aquellos pedidos que lo requieran. PizzaGest permite definir hasta cuatro zonas de elaboración diferentes para poder llevar a cabo una organización eficaz del negocio. En caso de utilizar impresoras de cocina las órdenes aparecerán a modo de tickets especificando claramente todos los datos necesarios para la elaboración, tales como:

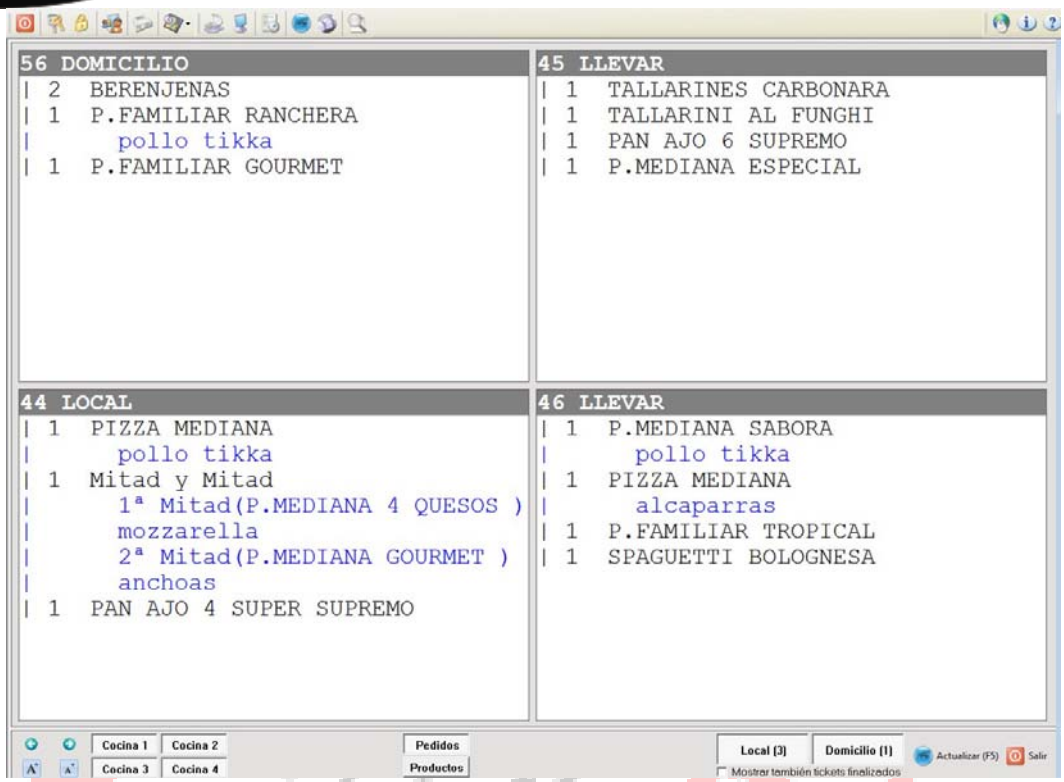
Nº de pedido, total de pedidos, nº de productos que hay que elaborar en las restantes zonas, datos del cliente, etc …

En caso de utilizar pantallas en cocina, podremos optar por dos formas distintas de mostrar la información, o bien por tickets o bien por artículos a producir.

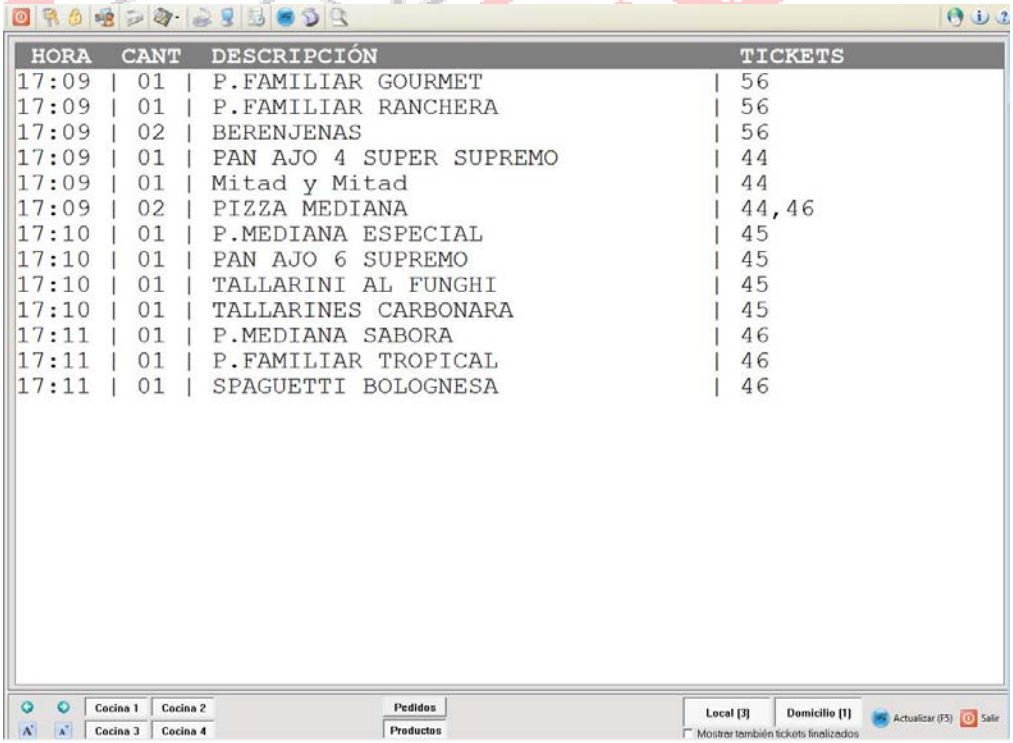
La pantalla de cocina permite indicar que un pedido se está elaborando total o parcialmente, así como ver los productos que se están elaborando en otras zonas y filtrar por ámbito.

El aspecto de la pantalla de cocina visualizando en modo tickets es la siguiente:

© Programari Avançat de València, SL
http://www.pizzagest.info – info@pav-online.com - Tlf. 962 871 635
Pça. del Molí, 2 1r -14. 46702 Gandia (València)



y en modo productos la siguiente:



© Programari Avançat de València, SL
http://www.pizzagest.info – info@pav-online.com - Tlf. 962 871 635
Pça. del Molí, 2 1r -14. 46702 Gandia (València)

Gestión del reparto

Los pedidos de domicilio requieren un proceso adicional de asignación de repartidores, que se puede realizar manualmente o mediante el lector de huella dactilar o de código de barras. Los pedidos son asignados a repartidores, quienes cuando regresan del reparto lo notifican, de esta forma conoceremos los tiempos de reparto de cada pedido para saber si un pedido ha llegado tarde y también los tiempos medios de reparto por cada calle. Al final de la jornada laboral del repartidor, obtenemos un ticket de manera automática que nos indica la cantidad que éste debe abonar correspondiente a los pedidos que ha repartido, junto con el cambio que se le ha proporcionado.

Desde la pantalla de situación de pedidos, pueden verse en la parte superior los pedidos pendientes de servir, ordenados por prioridad, es decir, primero los que deben servirse antes. En la parte inferior aparecen los pedidos que están siendo repartidos junto con todos sus datos. La parte inferior sirve para asignar pedidos y notificar el regreso del repartidor. A la derecha de la pantalla aparecen los repartidores disponibles y los que están en algún reparto. La asignación de un pedido es tan sencilla como pulsar sobre el pedido y a continuación pulsar sobre el repartidor.

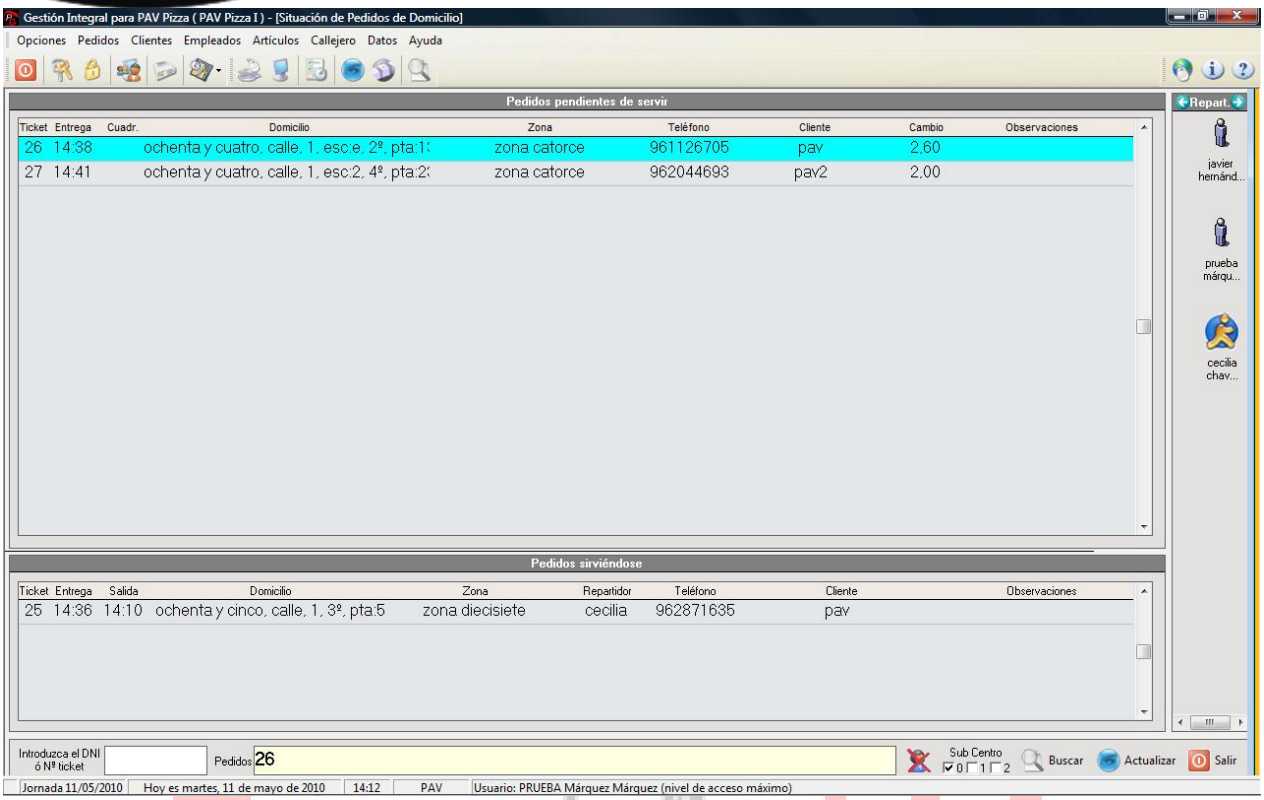
En caso de repartir más de un pedido marcamos todos los pedidos que salgan en el mismo reparto y a continuación pulsamos sobre el repartidor disponible. Los repartidores aparecen ordenados de forma que en la parte superior tenemos a los repartidores disponibles y en la inferior a los ocupados.

El ticket que debe llevarse el repartidor se imprime por la impresora del terminal de domicilio en el momento de ser asignado el pedido, de esta forma se evitan pérdidas y que se ensucien los tickets en la cocina.

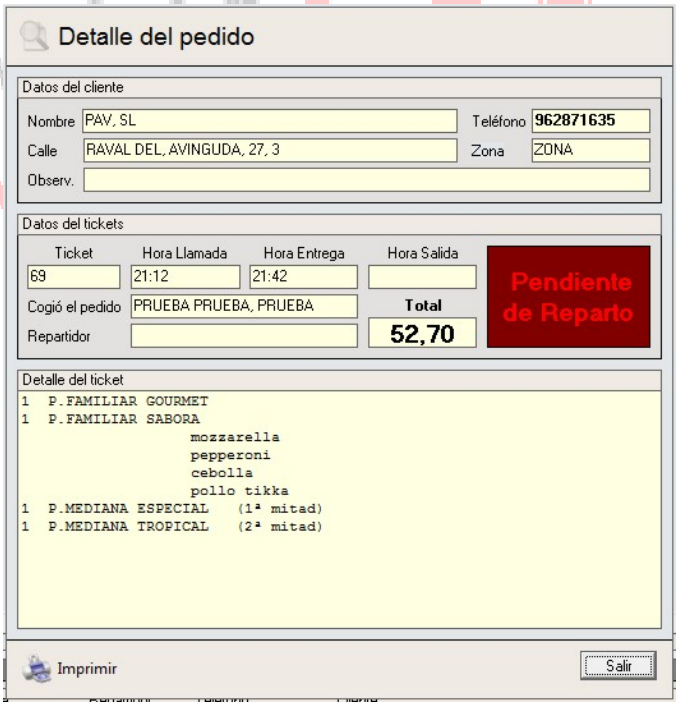
Si el cliente tiene activado el aviso por SMS (mensaje a móvil) y ha hecho el pedido desde un teléfono móvil, en el momento que el repartidor se asigne el pedido, el sistema le enviará de manera automática un mensaje indicándole que el pedido va a salir en reparto y el tiempo estimado de entrega.

La gestión es totalmente táctil, tal y como se observa en la imagen siguiente:

© Programari Avançat de València, SL
http://www.pizzagest.info – info@pav-online.com - Tlf. 962 871 635
Pça. del Molí, 2 1r -14. 46702 Gandia (València)



Pinchando sobre cualquier pedido ya esté en la parte superior o inferior aparecen todos los datos de este.



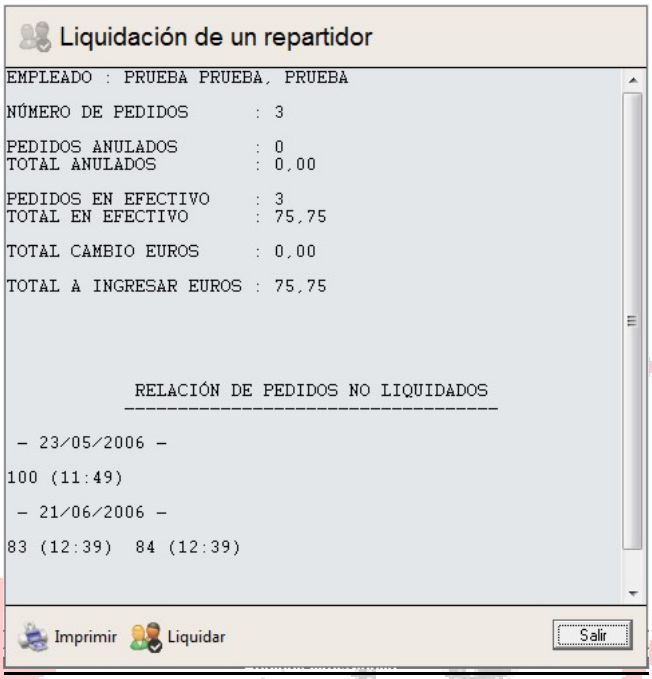
© Programari Avançat de València, SL
http://www.pizzagest.info – info@pav-online.com - Tlf. 962 871 635
Pça. del Molí, 2 1r -14. 46702 Gandia (València)

También, pulsando sobre el icono correspondiente, obtenemos el plano y el resumen de la ruta desde el local hasta el domicilio del cliente. De esta forma podemos localizar rápidamente una calle dudosa o que no conocemos sin necesidad de consultar manualmente en otro sitio.

Liquidación de repartidores

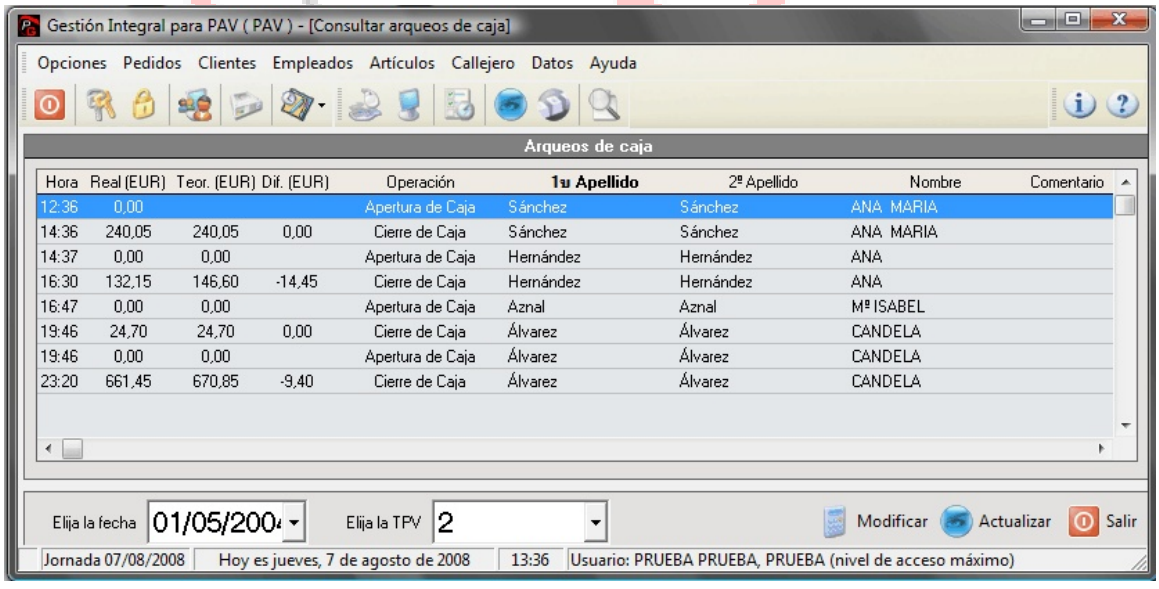
PizzaGest permite liquidar fácilmente a los repartidores, para ello se permite tanto liquidar de uno en uno conforme finalizan su jornada, o bien se puede hacer que ellos vean la cantidad que tienen que abonar, y al finalizar el turno una vez comprobadas las cantidades se liquida a todos los repartidores del turno. Se pueden ver los pedidos liquidados, sin liquidar y cambiar el repartidor de un pedido fácilmente. PizzaGest también permite dar el cambio que se le proporciona a los repartidores, cambio que aparece al liquidar al repartidor.

© Programari Avançat de València, SL
http://www.pizzagest.info – info@pav-online.com - Tlf. 962 871 635
Pça. del Molí, 2 1r -14. 46702 Gandia (València)



Arqueos de caja

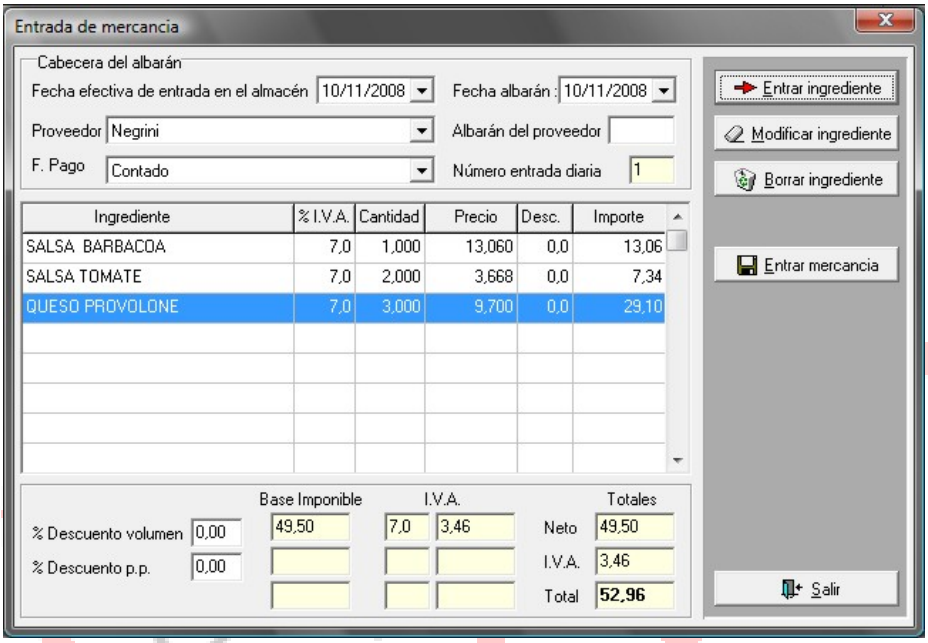
Cada empleado debe ser responsable de la caja (TPV) con la que trabaja, por tanto debe introducir la cantidad de dinero existente en la caja al empezar y al finalizar su turno. Cuando se introduce la cantidad al cerrar la caja, no se muestra la cantidad teórica que debe haber (evitando así la posibilidad de fraude) ; sino que esto debe consultarse por un encargado en el servidor.



© Programari Avançat de València, SL
http://www.pizzagest.info – info@pav-online.com - Tlf. 962 871 635
Pça. del Molí, 2 1r -14. 46702 Gandia (València)

Entrada de mercancías

PizzaGest le permite introducir la mercancía que recibe, para mantener correctamente el stock del almacén, calcular costes de materia prima y comprobar la corrección de las facturas provenientes de los proveedores. La entrada de mercancías realmente es como introducir un albarán en el cual se tienen en cuenta descuentos por producto, descuentos por pronto pago, especiales y diferentes tipos de I.V.A./I.G.I.C.

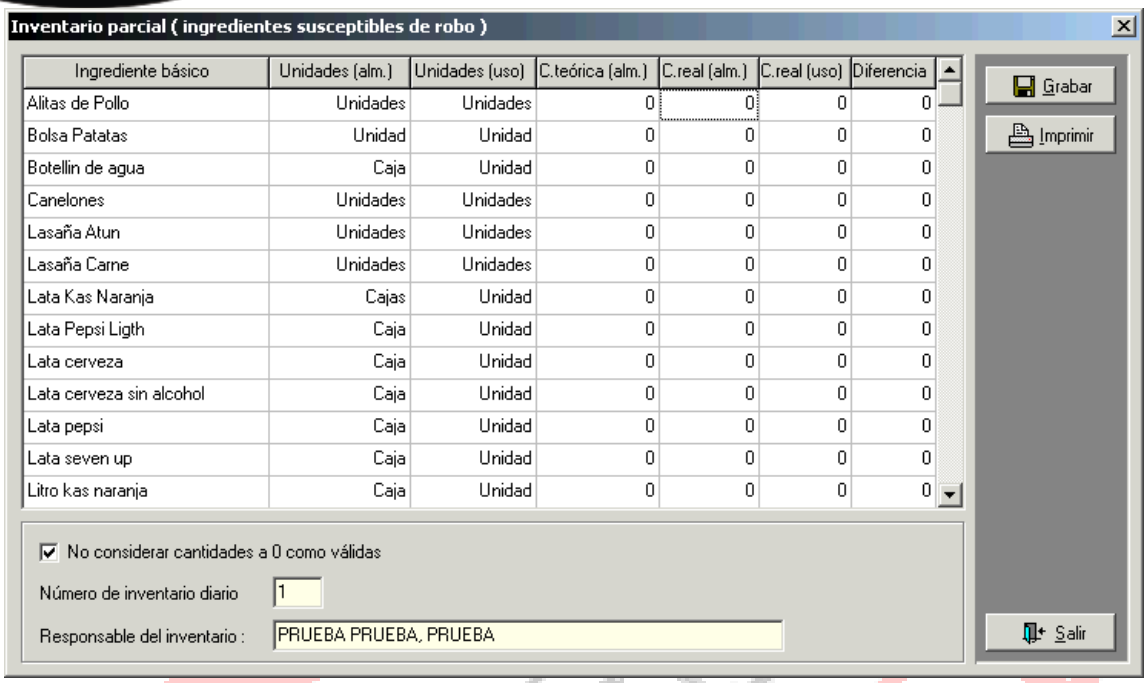


Inventarios

Un punto fundamental a tener en cuenta en un negocio de fast-food es el coste de producto. PizzaGest le permite realizar rápidamente inventarios tanto de aquellos ingredientes básicos que considere susceptibles de robo como de todo el almacén para poder llevar un control del coste real de las materias primas frente al teórico y darse cuenta de la desaparición de material, obtener inventarios valorados...

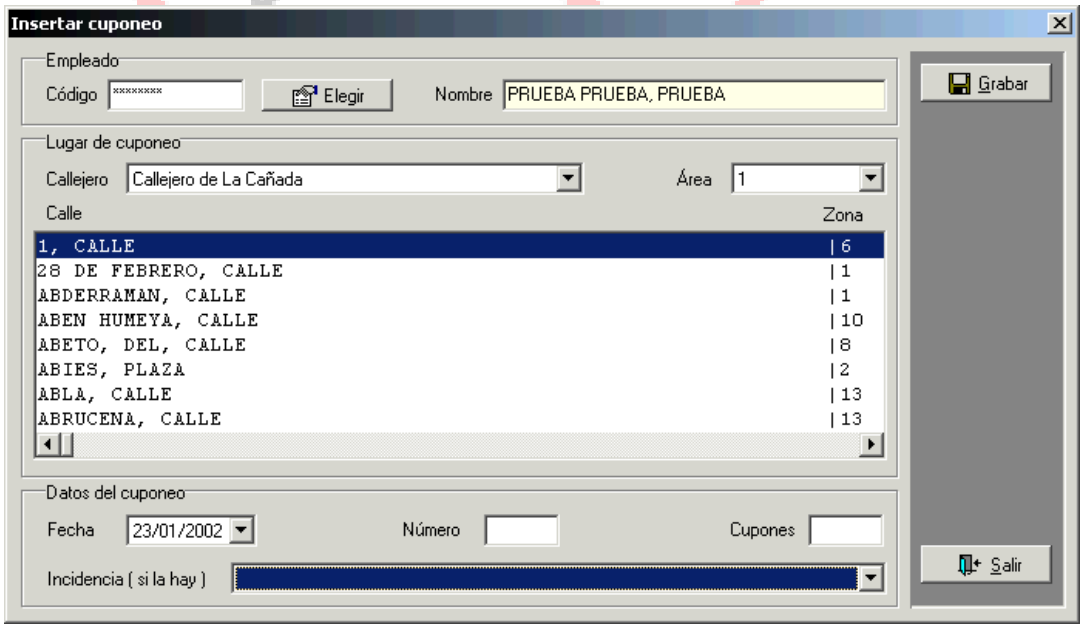
Además, podemos ocultar las cantidades teóricas para que los empleados no se limiten a copiarlas, sino que necesariamente tengan que contar el stock.

© Programari Avançat de València, SL
http://www.pizzagest.info – info@pav-online.com - Tlf. 962 871 635
Pça. del Molí, 2 1r -14. 46702 Gandia (València)



Introducción del cuponeo realizado

PizzaGest le permite llevar un control estricto del cuponeo realizado (tanto si lo realizan sus propios empleados o una empresa de cuponeo externa) lo que le permitirá luego analizar la relación entre el cuponeo y las ventas. Se puede también llevar un control de las incidencias ocurridas al realizar el cuponeo.

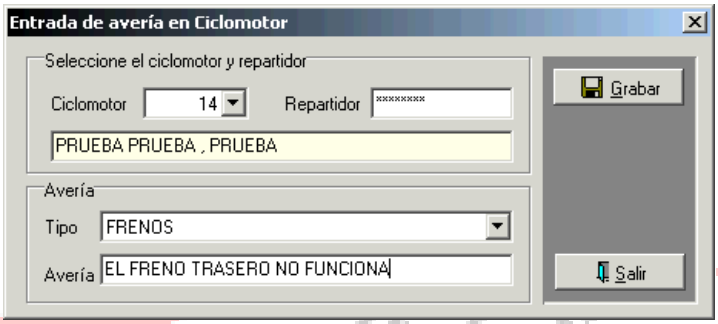


© Programari Avançat de València, SL
http://www.pizzagest.info – info@pav-online.com - Tlf. 962 871 635
Pça. del Molí, 2 1r -14. 46702 Gandia (València)

Introducción de partes de averías

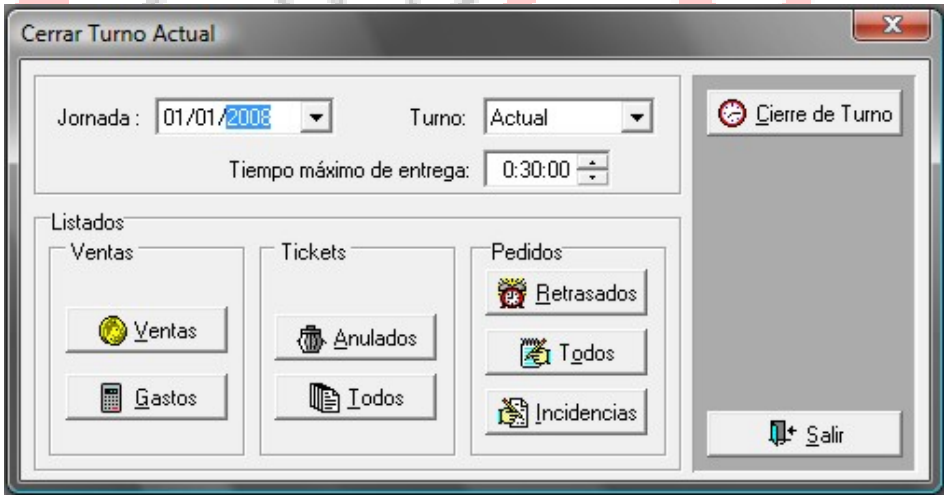
Esta función le será de gran ayuda en el caso de que los ciclomotores sean suyos. Los mismos repartidores son los encargados de introducir los partes.

PizzaGest le permite asignar los ciclomotores a los repartidores para saber quien ha utilizado un determinado ciclomotor en un determinado turno.



Cierre del turno de trabajo

PizzaGest le permite trabajar por turnos dentro de una misma jornada. De esta forma se puede obtener la venta, los retrasos, gastos de un turno determinado y evitar que los empleados de un turno sepan que ha ocurrido durante el turno anterior.



© Programari Avançat de València, SL
http://www.pizzagest.info – info@pav-online.com - Tlf. 962 871 635
Pça. del Molí, 2 1r -14. 46702 Gandia (València)

Funciones de gestión del negocio

Es este apartado queremos mostrarle algunos de los muchos aspectos de su negocio que puede controlar mejor gracias a PizzaGest. Para ello le mostraremos algunos puntos y los informes presentes en el programa orientados a la toma de decisiones en dichos aspectos.

Ventas

- Listado de venta diaria
- Listado de ventas por turnos
- Listado de repercusión de ofertas
- Listado de ventas por horas
- Listado de ventas por días de la semana
- Listado de ventas por familias de artículos (valorado y en unidades)
- Listado de comparación de ventas por tienda
- Listado de ventas por franquiciado
- Listado de ventas por ámbito (local, domicilio, recoger...)
- Listado de ventas por calle y zona
- Estudio de la repercusión del cuponeo

...

© Programari Avançat de València, SL
http://www.pizzagest.info – info@pav-online.com - Tlf. 962 871 635
Pça. del Molí, 2 1r -14. 46702 Gandia (València)

Clientes

- Generación de etiquetas para *mailing*
- Listados de clientes inactivos, perdidos y recuperados
- Listado de clientes por múltiples criterios: cuantía de la compra realizada, número de pedidos, zona, precio medio del pedido, frecuencia de compra, fecha de última compra ...
- Listado de seguimiento de la creación de clientes

...

Calidad de servicio

- Listado de pedidos retrasados
- Listado de precio medio de pedido por empleado
- Listado de tiempo medio de reparto por calle y zona
- Listado de tiempo medio de reparto por empleado
- Listado de tiempo medio de captura de pedido por empleado
- Listado de repercusión de las ofertas
- Listado de pedidos anulados
- Listado de incidencias de reparto

...

Coste de personal

- Listado de horas realizadas
- Listado de previsión de personal

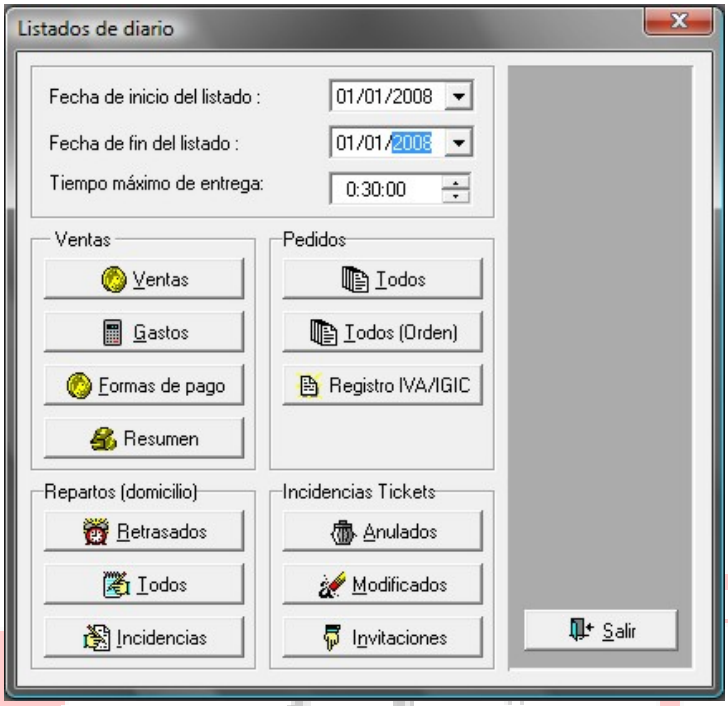
Coste de materia prima

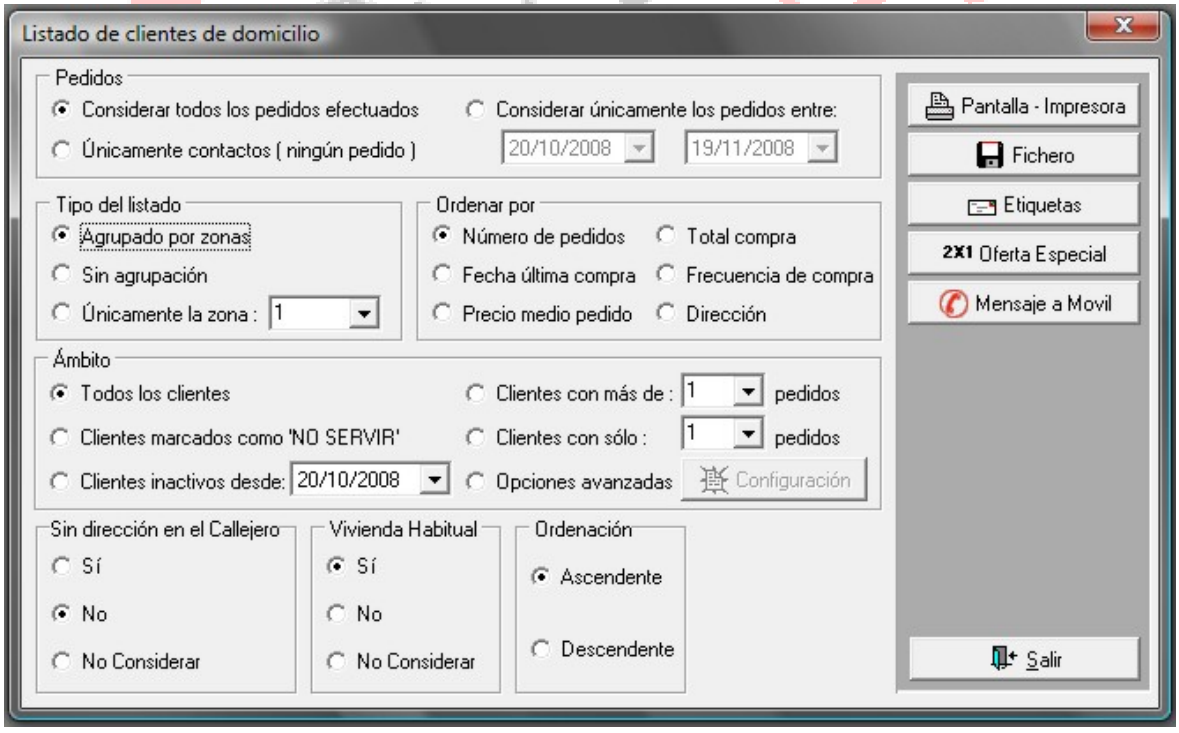
- Listado valorado de entradas de mercancías
- Listado de consumo teórico
- Listado de consumo real
- Almacén valorado
- Listado valorado de salidas y desperdicios
- Listado de consumo de empleados

Todos los informes se pueden parametrizar, en aquellos que intervienen fechas (como en los listados de ventas) se puede elegir el rango de fechas de los datos y se puede visualizar tanto por pantalla como en copias impresas.

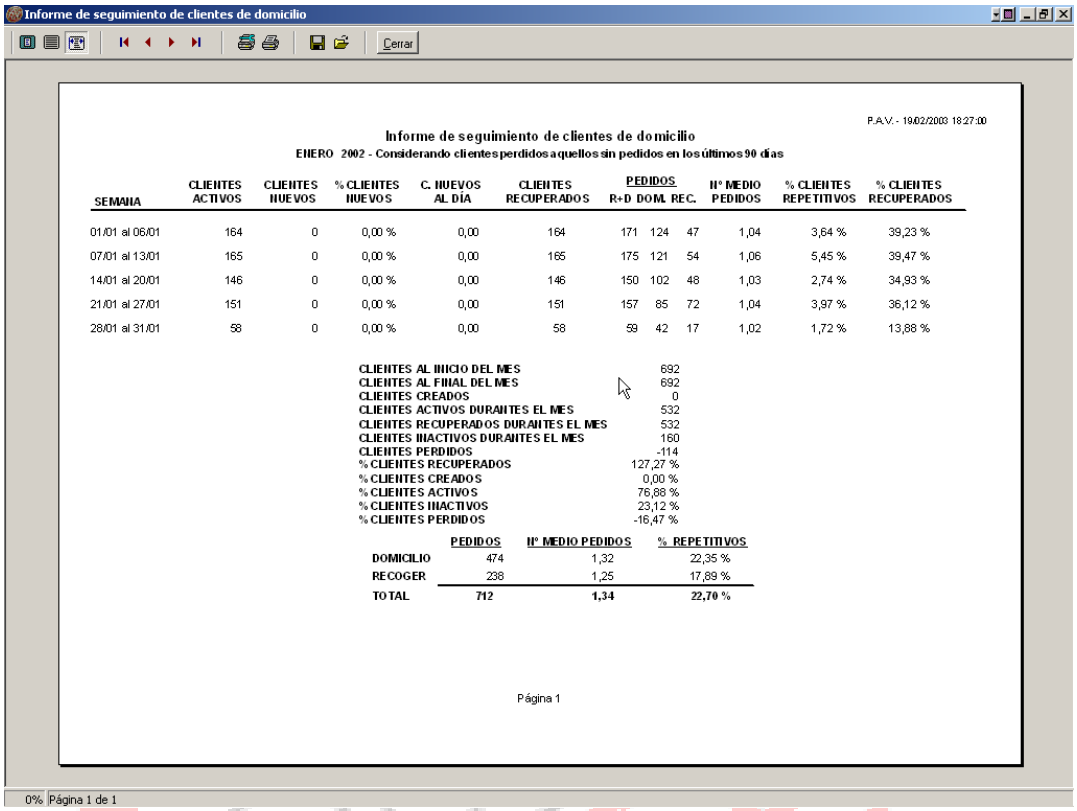
A continuación se muestran ejemplos de las pantallas para obtener listados y de los resultados correspondientes:

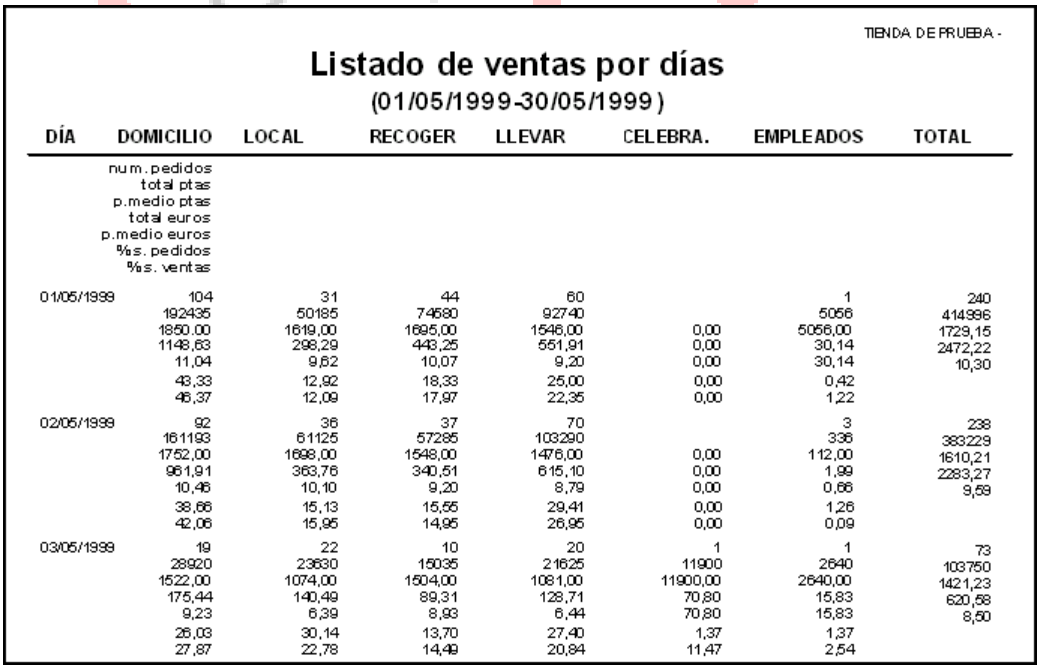
© Programari Avançat de València, SL
http://www.pizzagest.info – info@pav-online.com - Tlf. 962 871 635
Pça. del Molí, 2 1r -14. 46702 Gandia (València)





© Programari Avançat de València, SL
http://www.pizzagest.info – info@pav-online.com - Tlf. 962 871 635
Pça. del Molí, 2 1r -14. 46702 Gandia (València)





TIENDA DE PRUEBA -

Listado de ventas por días

(01/05/1999-30/05/1999)

DÍA	DOMICILIO	LOCAL	RECOGER	LLEVAR	CELEBRA.	EMPLEADOS	TOTAL
	num.pedidos total ptas p.medio ptas total euros p.medio euros %s. pedidos %s. ventas						
01/05/1999	104 192435 1850,00 1148,63 11,04 43,33 46,37	31 50185 1619,00 298,29 9,62 12,92 12,09	44 74580 1695,00 443,25 10,07 18,33 17,97	60 92740 1546,00 551,91 9,20 25,00 22,35	 0,00 0,00 0,00 0,00 0,00	1 5056 5056,00 30,14 30,14 0,42 1,22	240 414996 1729,15 2472,22 10,30
02/05/1999	92 161193 1752,00 961,91 10,46 38,66 42,06	36 61125 1698,00 363,76 10,10 15,13 15,95	37 57285 1548,00 340,51 9,20 15,55 14,95	70 103290 1476,00 615,10 8,79 29,41 26,95	 0,00 0,00 0,00 0,00 0,00	3 336 112,00 1,99 0,66 1,26 0,09	238 383229 1610,21 2283,27 9,59
03/05/1999	19 28920 1522,00 175,44 9,23 26,03 27,87	22 23630 1074,00 140,49 6,39 30,14 22,78	10 15035 1504,00 89,31 8,93 13,70 14,49	20 21625 1081,00 128,71 6,44 27,40 20,84	1 11900 11900,00 70,80 70,80 1,37 11,47	1 2640 2640,00 15,83 15,83 1,37 2,54	73 103750 1421,23 620,58 8,50

© Programari Avançat de València, SL
http://www.pizzagest.info – info@pav-online.com - Tlf. 962 871 635
Pça. del Molí, 2 1r -14. 46702 Gandia (València)

1 - 17/8/99 17.37.40

Precios medios ponderados de pedido desde 01/05/1999 hasta 01/07/1999

Empleado	Loc. (ptas)	Loc. (euros)	Dom. (ptas)	Dom. (euros)	Total (ptas)	Total (euros)
TABERNER MONRABAL, VANESA	0,00	0,00	3.577,50	21,27	3.577,50	21,27
ZAHONERO HERNANDEZ, BARBARA	1.284,43	7,64	1.760,74	10,54	1.705,17	10,20
RUIZ GARRIDO, SANDRA	1.631,76	9,71	1.878,13	11,22	1.701,98	10,14
PEREZ TORNERO, MONICA	1.669,34	9,93	1.710,98	10,20	1.684,17	10,03
ROMERO JUAREZ, AMPARO	1.589,86	9,45	1.701,95	10,17	1.656,53	9,88
MOLINA MARCO, ASUNCION	1.394,10	8,29	1.801,78	10,77	1.613,28	9,62
ROMERO PEREZ, ELENA	880,92	5,24	1.724,58	10,28	1.594,01	9,50
PLATAS LUNA, ESTHER	1.285,39	7,65	1.751,20	10,48	1.578,23	9,43
COSTA COMPANY, MONICA	1.447,58	8,61	1.665,03	9,92	1.548,83	9,22
ANDRADE LOPEZ, M#DEL CARMEN	1.407,25	8,37	1.694,01	10,15	1.544,22	9,22
PEREZ SERER, ISABEL	1.277,24	7,59	1.682,22	10,04	1.522,28	9,07
ARNEDO RIBES, SILVIA	1.066,20	6,33	1.625,86	9,80	1.518,23	9,13
PEREZ MENESES, LAURA XIANA	1.198,95	7,13	1.632,71	9,79	1.475,90	8,83
CUADRA AVILA, SUSANA	1.139,91	6,78	1.642,33	9,84	1.473,74	8,81
FABRA ARNAU, JOSEFINA	1.336,73	7,95	1.646,41	9,83	1.458,32	8,69
GARCIA PAY, JULIA DESAMPARADOS	1.318,14	7,84	1.637,84	9,78	1.444,87	8,61
GOMEZ SANCHEZ, LUCIA	1.359,96	8,09	1.618,20	9,69	1.431,27	8,53
MARTINEZ LITRAN, VANESSA	1.087,73	6,47	1.584,67	9,46	1.408,72	8,40
SAPI#A FIGOLS, M.JOSE	1.346,40	8,01	1.541,12	9,29	1.391,47	8,30

Listado de pedidos mensuales por calles del área 1 desde 01/03/1999

Calle	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
BEATA IN#S, CALLE (zona 1)	1 2295 13,73	1 1970 11,79	1 1795 10,75	2 1928 11,49	1 1245 7,39	1 1000 5,95			1 5170 30,74		1 2420 14,47	1 1330 7,93		1 2220 13,26		1 1795 10,75	1 1250 7,44			1 1795 10,75	
JUAN BAUTISTA CORACH#N, CALLE (zona 1)								1 1380 8,19		1 5400 32,34							1 1265 7,51			1 3090 18,34	
MARQU#S DE ELCHE, CALLE (zona 1)																					
PINTOR PASCUAL CAPUZ, CALLE (zona 1)	1 1740 10,46	1 1720 10,34	1 1000 5,98	1 1705 10,23	1 2700 16,17	1 1450 8,61	3 1913 11,38	1 1645 9,79	3 1978 12,57	2 2000 11,90	2 2050 12,18	2 2553 16,42	1 2000 11,96	1 1705 10,23	1 1000 6,01	2 1585 9,48	1 1250 7,44	2 1393 8,32	1 1155 6,91	2 1493 8,93	2 1688 10,10
SALAVERT, AVDA (zona 1)	1 1000 6,02	2 1805 10,77	1 1650 9,79	1 1000 6,08	1 2700 16,17	1 4965 29,53	1 2005 11,92	1 1090 6,48	2 5555 33,07	1 1140 6,78	2 1733 10,28	1 1680 9,98		1 1000 6,08		1 1515 9,11	1 3070 18,34	2 1263 7,51	2 1580 9,40	1 3090 18,42	1 1000 6,01
VENERABLE AGNESIO, CALLE (zona 1)																					

© Programari Avançat de València, SL
http://www.pizzagest.info – info@pav-online.com - Tlf. 962 871 635
Pça. del Molí, 2 1r -14. 46702 Gandia (València)

Reservados todos los derechos. La reproducción total o parcial de este documento, por cualquier medio o procedimiento, comprendidos la reprografía y el tratamiento informático y la distribución de ejemplares de él mediante alquiler o préstamo público, queda rigurosamente prohibida, sin la autorización escrita de Programari Avançat de València, S.L. , bajo las sanciones establecidas por las leyes.

© Programari Avançat de València, SL
http://www.pizzagest.info – info@pav-online.com - Tlf. 962 871 635
Pça. del Molí, 2 1r -14. 46702 Gandia (València)