

# Eurowin 8.0 SQL Catering



## Definición

**Eurowin 8.0 SQL Catering** es un software especialmente indicado para empresas del sector hostelero: restauración, catering, organización de eventos, etc.

A través de la aplicación tendremos la posibilidad de controlar la trazabilidad de los alimentos, planificar semanalmente las compras en función de las necesidades de producción y controlar costes según el factor de conversión de la materia prima (por ejemplo garrafas, litros, botellas, etc.). De igual forma es posible realizar una producción masiva de menús y platos diariamente. Por todo ello está especialmente indicado para cualquier tipología de empresa que se especialice en la preparación de menús o comidas preparadas para la venta.

## Funcionalidades

### Procesos adaptados al circuito de trabajo de las empresas de Catering

#### Circuito de compra

- Propuesta de pedidos de compra: cálculo automático de necesidades de compra con la posibilidad de rectificación manual a partir del cual se pueden realizar los pedidos a proveedores.
- Pedido de compra: Control semanal de pedidos, generación automática en función de los menús contratados con la posibilidad de consultar el mejor precio por proveedor, según el factor de conversión de la unidad de medida. Posibilidad de planificar los días de servicio de los pedidos de compra.
- Albarán de compra: recepción de los pedidos de compra generados automáticamente según la planificación. Cálculo del precio según el factor de conversión.

#### Circuito de venta

- Presupuesto de venta: introducción de artículos con la característica menú o plato.
- Pedido de venta: introducción de pedidos correspondientes a menús y platos de los clientes, pudiendo ser aplicados a la planificación y producción. Posibilidad de asociar la cocina desde la cual se prepararán.
- Albarán de venta: introducción manual de venta de platos o raciones. Posibilidad de generar automáticamente los albaranes de venta desde la producción.
- Albarán de depósito de venta: control de la aplicación de material para la ejecución de eventos o servicios con el objetivo de evitar la pérdida de útiles de cocina.

#### Control de stock avanzado

- Albarán de traspaso: traspaso de materia prima prevista para la elaboración de menús desde el almacén de provisiones al almacén de cocina.
- Inventario de stock inicial: de materias primas y útiles de cocina.

#### Gestión de menús

- Asignación de menús a clientes: Asignación de menús a clientes (y número de pax) planificando los días en que están activos los menús y los servicios que deben realizarse. Conexión con la gestión de producción con el objetivo de que ésta última los tenga en cuenta en el momento de restar materia prima y generar albaranes de venta para su posterior facturación.

## **Gestión de la Producción**

- Producción: Cálculo de los menús previstos para el día de hoy (según fecha del sistema), mostrando los menús y las pax por día de la semana. Consulta desglosada por plato y número de platos o raciones a servir.
- Cálculo de cantidades e ingredientes necesarios para realizar la producción de los menús contratados. En la producción también intervienen los pedidos de venta marcados para aplicación a cocina, presentando los platos entrados en las líneas de los pedidos.

## **Características del artículo**

- Tipologías de artículos: artículo menú, artículo plato, artículo materia prima. El control de la trazabilidad es aplicado a los artículos de tipo plato y tipo materia prima.
- Factor de conversión: presente en el histórico de compras de los artículos con el objetivo de comparar precios de los diversos proveedores a los cuales se compre en unidades de medida diferentes (por ejemplo Garrafa / litro / botella etc.).

## **Definición de menús**

- Formulario de asignación de menús en calendario:
  - o Introducción de la composición de cada menú (qué platos contiene).
  - o Excepciones alimentarias de clientes.
  - o Dietista encargados de la elaboración del menú.
- Copia de menús y excepciones de un mes a meses posteriores con el objetivo de agilizar la introducción de datos.

## **Asignación de menús a clientes**

- Asociación por cliente de los menús a servir y el número de comensales a cubrir por día.
- Asignación del precio de venta del menú / cliente.
- Enlace de los menús a la gestión de producción.

## **Stock**

- Control de entradas y consumos de artículos.
- Implementación de la trazabilidad en todo el circuito (número de lote y caducidad) para aquellos artículos que así lo requieran.
- Gestión de necesidades en base a stocks mínimos y / o máximos y la previsión semanal de menús contratados.
- Gestión de múltiples almacenes en función del número de almacenes y cocinas existentes en la empresa.

## **Búsqueda de artículo y lote**

- Cumplimiento de la normativa referente a la Trazabilidad.
- Localización ágil de lotes.

- Seguimiento de los movimientos de productos con trazabilidad a lo largo de todo el circuito: a qué proveedores han sido adquiridos y a qué clientes han sido suministrados (directamente o como ingredientes utilizados en la producción de platos y menús).

## Planificación de compras

- Cálculo de necesidades en función del stock y la previsión de producción según menús, con propuesta automática de unidades a comprar según factor de conversión y proveedor asociado. Generación de pedidos de compra automática.
- Herramienta de toma de decisiones de compra consistente en un histórico de compras con factor de conversión de unidades de medida y comparativa de precios y proveedores por artículo.

## Gestión de producción de menús

- Generación automática de los documentos necesarios para descontar stock y facturar los menús previstos de un día (el día actual).
- Asignación automática del número de lote con el objetivo de imprimir etiquetas para adjuntar a los envases de los platos. La generación del número de lote se realiza en base al tipo de servicio (comida o cena), el código del almacén de cocina y el número de día del año.
- Visualización de menús por cliente y menú.
- Visualización de números de platos a elaborar con agrupación por código de plato.
- Visualización de la carga de trabajo en cocina según los menús previstos a producir. Posibilidad de actualizar el stock disponible para uso en cocina en el caso de recibir unidades en el último momento.
- Control de lotes y fechas de caducidad con avisos orientados a detectar las materias primas con lotes caducados.
  - o Generación de listados de necesidades.
  - o Generación automática de:
    - Albarán de traspaso de almacén de provisiones a almacén de cocina
    - Apertura de albaranes de producción
    - Generación de pedidos de venta
    - Cierre de albaranes de producción y actualización de stock.
    - Generación de albaranes de venta
    - Regularización de stock sobrante.

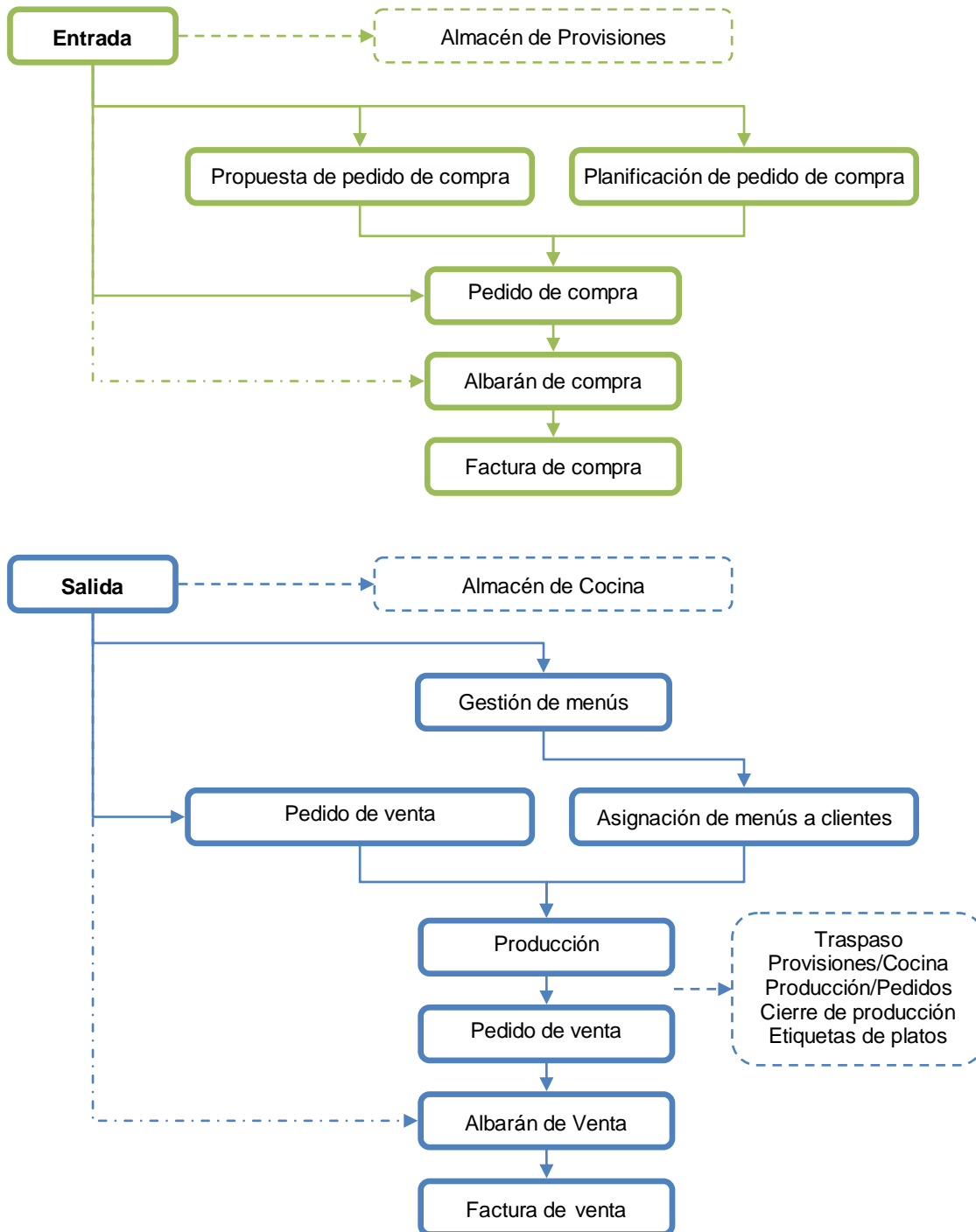
## Formatos de Impresión

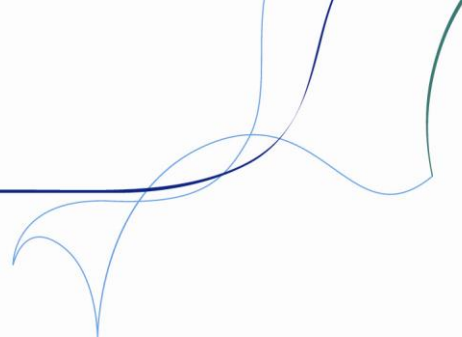
- Posibilidad de definir los informes de impresión del calendario y de los menús asignados diariamente: formato para impresión diaria, impresión semanal e incluso diferenciación por impresión interna o externa.

## Impresión semanal/impresión diaria

- Posibilidad de imprimir los menús y el detalle de los platos asignados diariamente a cada uno de los clientes en formato calendario, pasando la planificación mensual.
- Impresión diaria del menú, con acotación de un rango de menús.

## Esquema de trabajo





## Empresas a las que se destina

**Eurowin 8.0 SQL Catering** cubre las necesidades de todas Las empresas que se dedican a la elaboración de menús y comidas preparadas para la venta. La aplicación permite controlar el stock de materia prima y la trazabilidad y caducidad de los productos que lo requieren, pudiendo hacer el seguimiento de los lotes de los productos en la producción final de los platos, etiquetándolos con el número de lote. De igual forma se potencia la gestión de los costes de producción de los platos elaborados simplificando el cálculo de beneficios de venta.

Entre otros sectores, Eurowin Catering está orientado a:

### Comedores industriales

- Colegios
- Empresas
- Residencias
- Hospitales
- Albergues
- Casas de colonias
- Centros de acogida

### Empresas/restaurantes Organizadores de eventos

- Organización de bodas
- Organización de convenciones de empresas
- Empresas organizadoras de fiestas / comidas populares
- Organización de celebraciones diversas
- Empresas de repostería y comidas preparadas.

### Empresas de venta de comida preparada

- Tiendas de platos preparados
- Punto de venta de pasta fresca
- Punto de venta de pollos asados
- Empresas de platos preparados a domicilio
- Empresas de venta de comida por encargo
- Punto venta de productos elaborados y delicatessen
- Empresas de ventas de cestas de navidad, lotes de regalos.

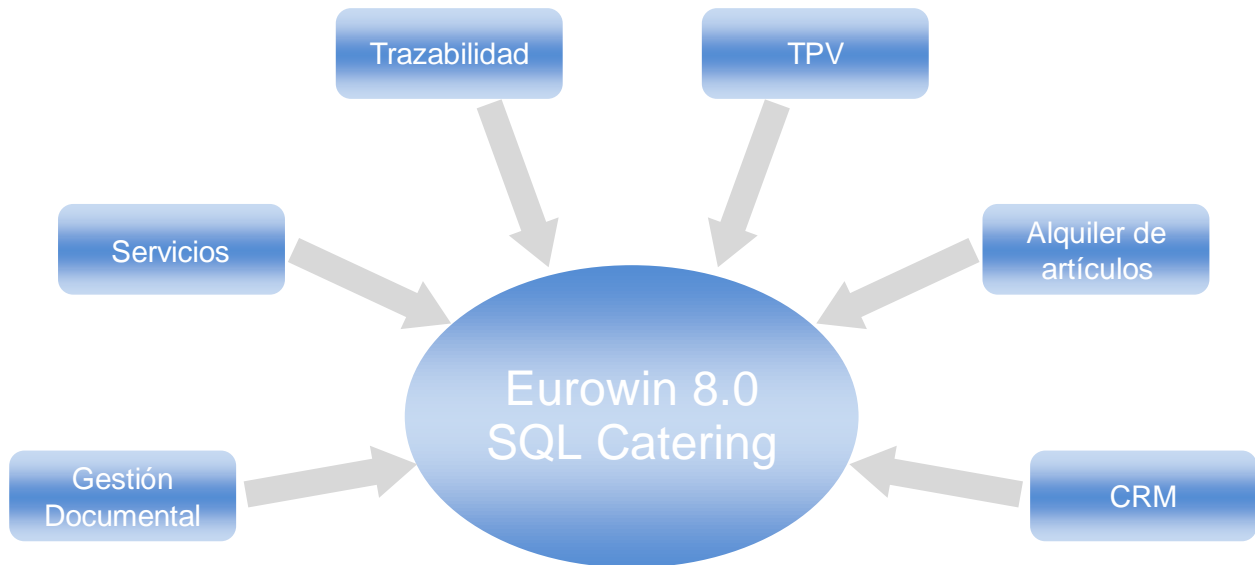
### Empresas de servicios asistenciales

- Empresas de servicio doméstico asistencial
- Empresas de organización de stands, catering, vestuario de azafatas.

De igual forma Eurowin 8.0 SQL catering puede ser de gran interés en otros sectores debido a la sencillez aportada en la gestión y el control de la trazabilidad en los procesos de elaboración de alimentos.

## Módulos que aportan nuevas prestaciones

Eurowin 8.0 SQL Sectorial amplía su escalabilidad al compatibilizarse con módulos adicionales de gran interés para el usuario. Entre otros cabe destacar:



### Trazabilidad

*Empresas de los sectores alimentario, sanitario, industrial, producción, distribución, en los que se requiere el control de todos los movimientos de los lotes, además de la fecha de caducidad*

Traspaso masivo de pedidos de venta a albarán con asignación automática de lotes en base a la proximidad de la fecha de caducidad.

Posibilidad de realizar múltiples pesadas por línea de documento y vinculación con básculas.

Posibilidad de adaptación del programa a sus necesidades.

Compatibilización con códigos de barras GS1 128 con el número de lote, la caducidad y las unidades.

Inventario por lotes avanzado con la posibilidad de listar productos próximos a caducar.

Búsqueda por artículo y lote con el fin de conocer la trazabilidad completa de los lotes desde el comienzo de la gestión en su empresa hasta la salida, teniendo en cuenta producción y transformación.

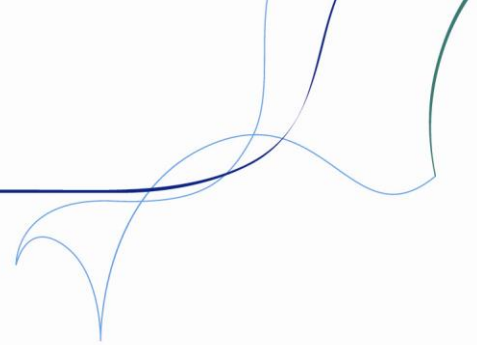
Posibilidad de asignación automática de lotes en ventas, producciones y transformaciones.

Control de stock avanzado, con la posibilidad de indicar el número de lote en los documentos de venta, compra, etc. con posterioridad a su introducción.

Evolución de la producción actual hacia una multiproducción enlazada con pedidos de venta y basada en fórmulas de producción expresadas en unidades o porcentajes.

Creación automática de lotes en producción y transformación en base a un contador o por fecha + número de documento.

Generación automática de albaranes de transformación en base a ventas.



## Servicios

*Empresas que realizan servicios en sus oficinas o en las instalaciones del cliente.*

- Gestión de órdenes internas de trabajo.
- Servicios externos en el domicilio del cliente.
- Posibilidad de aplicar horas, kilometraje, dietas y materiales.
- Posibilidad de generar albaranes de venta y facturarlos.
- Múltiples listados de planificación y control.

## Gestión Documental

*Empresas que desean digitalizar la base documental de su empresa.*

- Control de acceso a los documentos por usuario.
- Posibilidad de encriptación de la documentación.
- Realización de copias de seguridad de los datos.
- Búsqueda de documentos por múltiples filtros personalizables.
- Enlace de documentos internos de Eurowin con documentos externos. Cualquier imagen, documento o archivo de Windows puede asociarse a presupuestos, pedidos, albaranes, facturas de compras y ventas, clientes, proveedores, artículos, entre otros formularios de Eurowin.
- Posibilidad de digitalización certificada de documentos.
- Control de acceso a los documentos por usuario.

## TPV

*Empresas que deseen llevar un control de caja, así como aquellos negocios con punto de venta a cliente final.*

- Venta rápida mediante tickets.
- Gestión de permisos para cada operario de caja.
- Agilidad de cobro en múltiples formatos (efectivo, tarjetas, vales, etc.)
- Control de las entradas y salidas de dinero de la caja (cobros, pagos, reposiciones, retiros, etc.).
- Gestión de devoluciones en efectivo o con vales canjeables antes de caducidad.
- Sencillo proceso de arqueo con potente gestor estadístico.
- Facturación de tickets.
- Compatible con Paylink.
- Gestión de permisos para cada operario de caja.



## Alquiler de artículos

*Empresas cuya actividad consiste en el alquiler de elementos diversos para: Actos profesionales, Celebraciones, Catering, Otros sectores.*

Diseñado con el objetivo de gestionar el alquiler de artículos de diversa índole. Las características principales del programa son el control de fechas de entrega y recogida de los artículos, una gestión de reservas de artículos, la consulta de la disponibilidad de cada producto por fechas, la posibilidad de realizar indicaciones sobre el transporte, la implementación de un control de las devoluciones de artículos, el control de la limpieza de los artículos devueltos y finalmente la facturación de las unidades no retornadas.

## CRM

*Empresas que desean potenciar la gestión comercial de su base de clientes actual y potencial, mejorando de forma substancial la comunicación con los mismos.*

Gestión de fichas de clientes actuales y potenciales con importación y exportación de contactos desde Excel.

Organización del flujo de trabajo mediante operaciones y tareas.





Planificación de las tareas a realizar mediante agenda funcional.

Gestión automatizada de campañas comerciales con segmentación de la cartera de clientes y envío de mailings personalizados mediante plantillas de texto o HTML

Obtención de listados estadísticos y gráficas orientados a la interpretación de resultados y aplicables a cualquier etapa del proceso de venta y/o comunicación con los clientes.

## Tablas de compatibilidades

Compatibilidad por módulos	
Módulo	Tipo
Agencias de Transporte	
Alquiler de Artículos	Compatible
Alquiler de Maquinaria	
Amortizaciones	Coste 0
Bar / Restaurantes PDA	
Catering	
Cursos	
Distribución de Bebidas y Comestibles	
Distribuidora de Madera	
Entidades Deportivas	
Exposiciones y Eventos	
Fotocopiadoras / Fax	
Gestión de Rappels	Coste 0
Gestión Documental	Compatible
Grupajes	
Hortofrutícola	
Incidencias	Compatible
Infotarifa	
Inmobiliarias	
Logística de Almacenes	
Mayoristas	
PDA Estándar	
Preauto	
Producción	
Proyectos	
Recambios	
Seguridad	
Seguros	
Series. Empresas informática	
Servicios	Compatible
Servicios de Limpieza	
Tallas y Colores	
Talleres Mecánicos	
Telefonía	
Televenta	
Terminal Punto de Venta TPV	Compatible
Tiendas de Discos y Libros	
Trazabilidad	Obligatorio
Urbanizadoras / Promotoras	
Vehículos	
Visitas	Coste 0

Leyenda	
Obligatorio	
Compatible	
Coste 0	
Consultar	
Incompatible	

Aplicaciones complementarias conectables a Eurowin		
Aplicación	Compatible	Incompatible
Atención Telefónica SQL	✓	
CRM SQL (obligatorio módulo de Visitas)	✓	
Decisión Empresarial	✓	
Director 2.0 SQL	✓	
Director Plus 2.0 SQL	✓ <sup>1</sup>	

Internet	Compatible <sup>2</sup>	Compatible <sup>3</sup>	Incompatible
Control de Flotas		✓	
Pc's a la Carta	✓		
PDA Online	✓		
Pedidos On-Line	✓		
Tu eCommerce	✓		
Tu Hora	✓		
Tu Intranet Corporativa		✓	
Tu Web Inmobiliarias			x
Tu Web Concesionarios			x
Tu Web Plus		✓	

Comunicaciones	Compatible	Incompatible
Citrix Access Essentials	✓	
Comunicaciones Off-Line	✓ <sup>4</sup>	

PDA	Compatible <sup>5</sup>	Incompatible
Autocompra PDA	✓	
Autoventa y Preventa PDA	✓	
Inventario PDA	✓	

<sup>1</sup> Compatible sólo con los ficheros propios de la versión estándar, TPV, servicios y tallas y colores, no con datos específicos de otros módulos.

<sup>2</sup> Compatible sólo con los ficheros propios de la versión estándar y servicios, no con datos específicos de otros módulos y sectoriales.

<sup>3</sup> Datos independientes de Eurowin.

<sup>4</sup> Compatible sólo con los ficheros propios de la versión estándar, TPV, servicios y tallas y colores, no con datos específicos de otros módulos.

<sup>5</sup> Compatible sólo con los ficheros propios de la versión estándar, distribuidora de bebidas, trazabilidad y tallas y colores, no con datos específicos de otros módulos y sectoriales.

Este documento ha sido creado por el Departamento de Documentación de Sage Eurowin. La información que contiene es cierta salvo error u omisión. A pesar de ello, el funcionamiento del programa puede ser modificado sin previo aviso.

De producirse, las modificaciones se comunican a través de los procedimientos habituales establecidos. Con el fin de mejorar la calidad de este manual, si detecta alguna errata puede comunicárnosla enviando un mensaje a la siguiente dirección de correo electrónico: [manuales@eurowin.com](mailto:manuales@eurowin.com)

**Queda totalmente prohibida la reproducción parcial o total, así como la venta de este documento, sin el expreso consentimiento de la empresa. Todas las ofertas, promociones, condiciones y/o tarifas reflejadas en él tienen la vigencia concretada en el mismo.**



División Pequeña Empresa

**Sage Eurowin**