

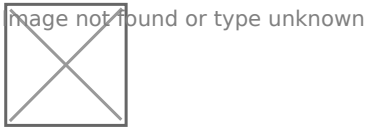
# Rețetar

RezoSoft Cloud

- [Prezentare rețetar](#)

# Prezentare rețetar

## Varianta 1 - Simplă



**GESTIUNEA DEPOZIT** (la preț de achiziție) - totul se recepționează ca MATERIE PRIMĂ

**GESTIUNEA RESTAURANT** (la preț de vânzare) - toate produsele sunt PRODUSE FINITE

Totul se recepționează așa cum este pe factura de la furnizor.

În ultima zi din lună(sau la final de săptămână, sau când dorim) facem un bon de consum pe baza unui inventar cu ce s-a consumat în luna respectivă.

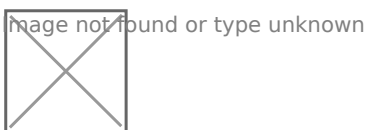
### RAPOARTE

- DEPOZIT: Situația stocurilor
- RESTAURANT: Registru de casa

În gestiunea RESTAURANT nu există raport de gestiune pentru că nu avem marfă.

Varianta simpla se poate realiza fără să plățiți modulul Rețetar.

## Varianta 2 - Avansată



**GESTIUNEA DEPOZIT** (la preț de achiziție) - totul se recepționează ca MATERIE PRIMĂ

**GESTIUNEA RESTAURANT** (la preț de vânzare) - toate produsele sunt PRODUSE FINITE

!!! Trebuie avut mare grija la denumirea materiei prime, care o să fie diferită față de cea de pe factură !!!

!!! Trebuie avut mare grija la transformări și unitățile de măsură !!!

FACTURĂ FURNIZOR

CE INTRODUCEM ÎN NIR

Produs	U.M.	Cant.	Produs	U.M.	Cant.
Ardei iute Turcia	kg	7	Ardei iute	kg	7
Ketchup dulce Tomi 500 g	buc	6	Ketchup dulce	kg	3
Coca-Cola 500 ml	bax	2	Coca-Cola	L	6

## PROCES CONFIGURARE

1. Se definește nomenclatorul de materii prime(de ex.: făină, ulei, carne) din gestiunea DEPOZIT.
2. Se definește nomenclatorul de produse finite(de ex.: Pizza Margherita) din gestiunea RESTAURANT, ce se vinde efectiv către client
3. Se definește rețetarul
4. Se adaugă NIR-urile

Folosind acest proces, de a crea prima data nomenclatoarele și rețetarul, înainte de a adăuga NIR-uri scade riscul de a adăuga în nomenclatorul de materii prime din gestiunea DEPOZIT, nume de branduri în denumire, și unitățile de măsură ar trebui să fie din cele standard KG, L.

La final de zi, cand se emite raportul Z, se generează automat bonul de consum pentru produsele vândute pe baza rețetarului.

Se poate crea și manual un bon de consum pe o anumită perioada.

**Este nevoie de o persoană care a mai lucrat cu rețetare și care să știe să gestioneze această variantă.**

\* Implică un modul separat în RezoSoft, care presupune costuri suplimentare.