



ERP

SOFTWARE DE RENDIMIENTOS

Optimizar los recursos es esencial para el éxito de cualquier negocio. Por eso, nuestro sistema de Análisis de Rendimiento se dedica a analizar meticulosamente los rendimientos de insumos y controlar las mermas, asegurando así un uso eficiente y sostenible de los materiales.

"Maximiza la eficiencia y el rendimiento de tu restaurante con nuestro módulo de rendimientos.

Descripción del insumo	Existencia	Peso	Unidad	Unitario	Total
		0.1000	KILO	76.0000	7.60
		4.0000	LTS	44.9950	179.98
		1.0000	KILO	303.0000	303.00
Total Pesos					490.58

Insumo	Existencia	Cantidad	Unidad	Peso/Unidad	Unitario	Total
	6.7260	0.0000	LITRO		5.00	0.00

¡Transforma datos en decisiones inteligentes y lleva tu negocio al siguiente nivel! Descubre más hoy mismo."



Registro de movimientos

Genera automáticamente los documentos de salida y entrada para Inventarios, al registrar el análisis de rendimiento.



Tres tipos de rendimiento

Elabora rendimientos por porción (transforma peso a porciones), por peso (transforma peso a peso) e insumos a porción (transforma varios insumos a porciones).



Monitoreo de costos y mermas

Gracias al informe de análisis de rendimiento, podrás acceder al historial detallado de variaciones en el rendimiento, lo que te permitirá observar y gestionar de manera eficiente los cambios en costos y mermas.



Administración de catálogos

Facilita la gestión de los catálogos de rendimientos, insumos, almacenes, grupos, selecciones y agrupaciones.



Generación de reportes

Presenta análisis de rendimiento detallados y filtrados según tus necesidades: por rango de fechas, grupo, selección, insumo, folio, nombre y tipo de análisis.



Integración con costos e inventarios

Facilita la integración con los sistemas de costos e inventarios. Esto mejora la precisión de los registros y reduce la posibilidad de errores.

Beneficios adicionales

- ✓ **Nuestro software genera automáticamente los documentos de salida y entrada para inventarios al registrar el análisis de rendimiento, lo que reduce errores manuales y ahorra tiempo en la gestión de inventarios.**
- ✓ **Con tres tipos de rendimiento (por porción, por peso e insumos a porción), puedes adaptar el análisis a las necesidades específicas de tu restaurante, asegurando una gestión más precisa y eficiente de los recursos.**
- ✓ **La administración de catálogos y el monitoreo de costos y mermas te permiten mantener actualizada toda la información esencial, facilitando la toma de decisiones informadas y la optimización de los procesos operativos.**