

Custos Web

Relatório de Custo de Pratos

Sumário

1.	Visão geral.....	04
2.	Objetivo.....	05
3.	Custo de Pratos.....	09
4.	Ranking de Pratos.....	11

1. Visão Geral

Este curso tem como objetivo habilitar os operadores do módulo Custos a realizar os processos necessários para a utilização do sistema.

2. Objetivo

A elaboração de um cardápio é constituída por uma combinação de vários pratos planejados que são distribuídos ao longo do mês. Uma das informações mais importantes e que pode ser decisiva na definição de quais pratos serão utilizados é a análise de custo de cada um desses pratos.

Há dois recursos que podem auxiliar nessa escolha: o relatório de Custos de Pratos e o relatório de Ranking de Pratos.

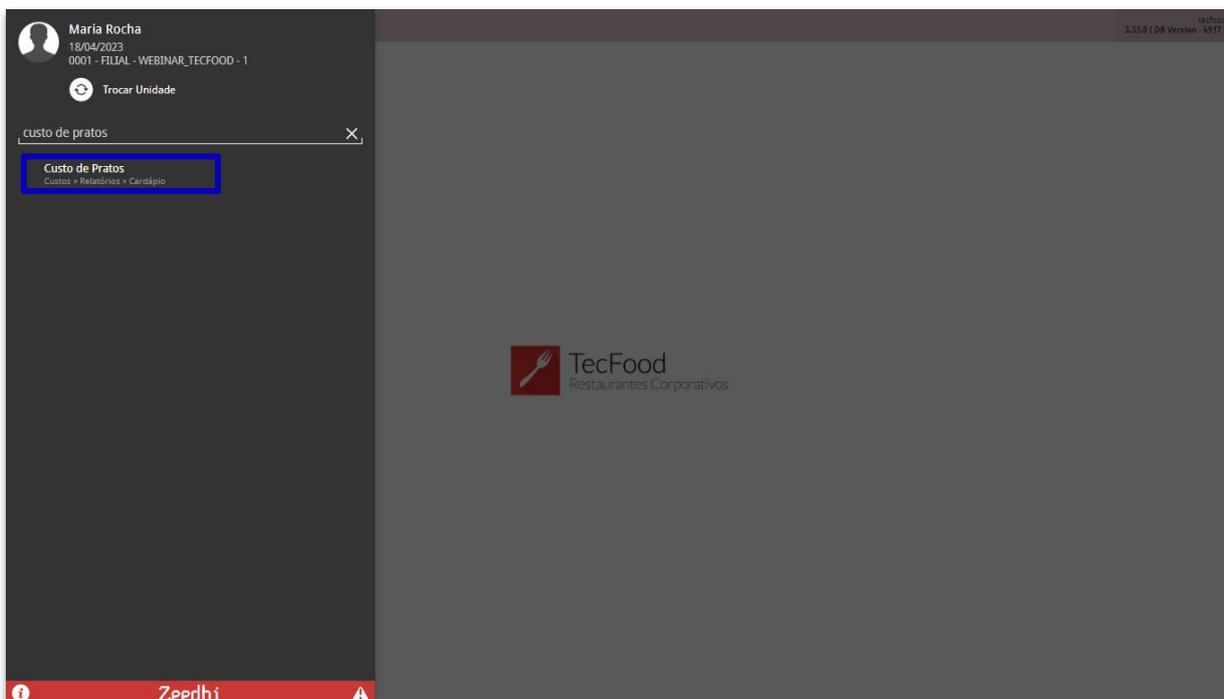
Ambos possibilitam visualizar os custos de todas as receitas elaboradas, sejam elas as receitas padrões, locais ou por serviço. Vale lembrar que, assim como no módulo “Planejamento”, as receitas respeitam uma hierarquia. Primeiro, o sistema verifica se existe uma versão da receita por serviço e, se não houver, é feita uma consulta da receita local. Por último, considera-se a receita padrão.

Os filtros dos relatórios podem se adaptar para selecionar as unidades ou serviços de acordo com o tipo de receita selecionado.

3. Custo de Pratos

No canto superior esquerdo da tela inicial do [TecFood Web](#), clique no ícone do menu lateral. Esse acesso também pode ser feito por meio de um atalho, pressionando as teclas Ctrl e M simultaneamente.

No menu lateral, digite: “Custo de Pratos” e clique na opção correspondente.



Na tela seguinte, aplique o filtro de acordo com as informações que deseja visualizar. Para isso, complete os campos:

Relatório
Custo de Pratos (Analítico)

Tipo de Custo Planejado
01 | Custo Médio Líquido Atual

Tipo de Receita
 Padrão
 Unidade
 Serviço

Agrupamento de Unidades

Unidade

Serviço

Prato Inicial

Prato Final

Ordенаção:
 Código
 Alfabética pelo Nível

Data Base para Cálculo dos Custos
18/04/2023

Relatório

- **Relatório:** selecione uma das opções de relatório. A análise feita pode ser analítica ou sintética.
- **Tipo de Custo Planejado:** defina o tipo de custo que será considerado para análise. É importante lembrar que o cálculo e os resultados serão diferentes para cada tipo.
- **Tipo de Receita:** selecione se o tipo de receita será o padrão (receita base), por unidade (receita local) ou por serviço.

Os campos seguintes são habilitados de acordo com a marcação feita no tipo de receita.

Agrupamento de Unidades

Unidade

Serviço

- **Agrupamento de Unidades:** caso a receita seja local, será possível incluir um agrupamento de filiais.
- **Unidade:** caso deseje analisar todas as unidades, mantenha o *checkbox* ao lado (“Todas”) selecionado. Para escolher alguma unidade específica, desmarque essa opção e clique no campo para selecionar a unidade ou as unidades de sua preferência.
- **Serviço:** da mesma forma, o *checkbox* “Todos” já estará preenchido. Desmarque-o para incluir o serviço ou os serviços desejados.
- **Prato Inicial e Prato Final:** através destes campos, defina o intervalo de pratos que vão compor o relatório, a partir do primeiro e do último prato. Para inserir apenas um item, selecione a mesma opção nos dois espaços.
- **Ordenação:** selecione o tipo de ordenação desejada. O sistema apresenta a operação por código ou por ordem alfabética dentro do nível.
- **Agrupar Nível:** no caso da ordenação por nível, informe o número do nível neste campo.
- **Data Base para Cálculo dos Custos:** digite a data de referência para o cálculo de custo.

Após preencher todos os campos de acordo com as orientações, clique no botão “Relatório”.

Custos TecFood Web – Relatório de Custo de Pratos

Custo de Pratos
18/04/2023 | 0001 - FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1

Access Control 1.38.0 (DB Version - 6977)

Relatório
Custo de Pratos (Analítico)

Tipo de Custo Planejado
01 | Custo Médio Líquido Atual

Tipo de Receita
 Padrão
 Unidade
 Serviço

Agrupamento de Unidades
Procurar

Unidade
Tod...

Serviço
Tod...

Prato Inicial
01 | PRATO PRINCIPAL

Prato Final
01 | PRATO PRINCIPAL

Ordenação:
 Código
 Alfabética pelo Nível

Agrupar Nível

Data Base para Cálculo dos Custos
18/04/2023

Relatório

Escolha um formato de arquivo para o relatório que será gerado. O sistema disponibiliza as opções de pdf e xlsx. Depois, confirme a seleção.

Custo de Pratos
18/04/2023 | 0001 - FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1

Access Control 1.38.0 (DB Version - 6977)

Relatório
Custo de Pratos (Analítico)

Tipo de Custo Planejado
01 | Custo Médio Líquido Atual

Tipo de Receita
 Padrão
 Unidade
 Serviço

Agrupamento de Unidades
Procurar

Unidade
Tod...

Serviço
Tod...

Prato Inicial
01 | PRATO PRINCIPAL

Prato Final
01 | PRATO PRINCIPAL

Ordenação:
 Código
 Alfabética pelo Nível

Agrupar Nível

Data Base para Cálculo dos Custos
18/04/2023

Tipo de Relatório
 pdf
 xlsx

Cancelar Confirmar

Na parte superior do relatório são exibidos os dados dos campos informados na tela de filtro.

TEKNISA®		Custo de Pratos			Página: 1 / 26	
Unidade 0001 FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1			Tipo de Custo			
Serviço 00001 ALMOCO WEBINAR			Custo Médio	Líquido	Atual	
Produto	Qtde. Receita	UN	Qtde. Bruta	Custo Un	Custo Receita	
Prato 01.03.04.002 FELJOADA			(Padrão)			
1.01.02.013.00 CEBOLA - KG	0,00043		0,00043	1,52050	0,00065	
1.03.01.001.00 ALHO DESCASCADO - KG	0,00007		0,00007	9,75946	0,00068	
1.04.02.002.00 BACON DEFUMADO MANTA - KG	0,00200		0,00200	12,59195	0,02518	
1.04.02.006.00 COSTELA SUINA CUBOS - KG	0,00267		0,00267	7,80338	0,02084	
1.04.02.010.00 CUBOS DE PERNIL - KG	0,00533		0,00533	8,88850	0,04738	
1.04.02.012.00 LINGUIÇA CALABRESA - KG	0,00333		0,00333	7,48935	0,02494	
1.04.02.013.00 LINGUIÇA TOSCANA - KG	0,00267		0,00267	8,05336	0,02150	
1.04.02.015.00 MASCARA SUINA CUBOS - KG	0,00600		0,00600	5,50000	0,03300	
1.04.02.019.00 PÉ SUINO SALGADO - KG	0,00600		0,00600	7,90000	0,04740	
1.04.02.028.00 RABO SUINO SALGADO - KG	0,00267		0,00267	11,01175	0,02940	
1.05.01.010.00 FEIJÃO PRETO - KG	0,00593		0,00593	2,85477	0,01693	
1.05.02.008.00 FARINHA DE TRIGO - KG	0,00080		0,00080	1,91021	0,00153	
1.05.03.006.00 CALDO DE CARNE - KG	0,00027		0,00027	4,10837	0,00111	
1.05.03.024.00 LOURO SECO - KG	0,00003		0,00003	27,79740	0,00083	
1.05.07.006.00 OLEO DE SOJA - L	0,00267		0,00267	3,28708	0,00878	
				Total Prato	0,28015	

Na coluna “Produto”, o sistema apresenta o nome do prato com uma lista de todos os itens que compõem as receitas.

Nos campos “Quantidade Receita” são exibidas as quantidades per capita de cada produto nos pratos. A primeira e a segunda coluna correspondem, respectivamente, à quantidade líquida e à quantidade bruta.

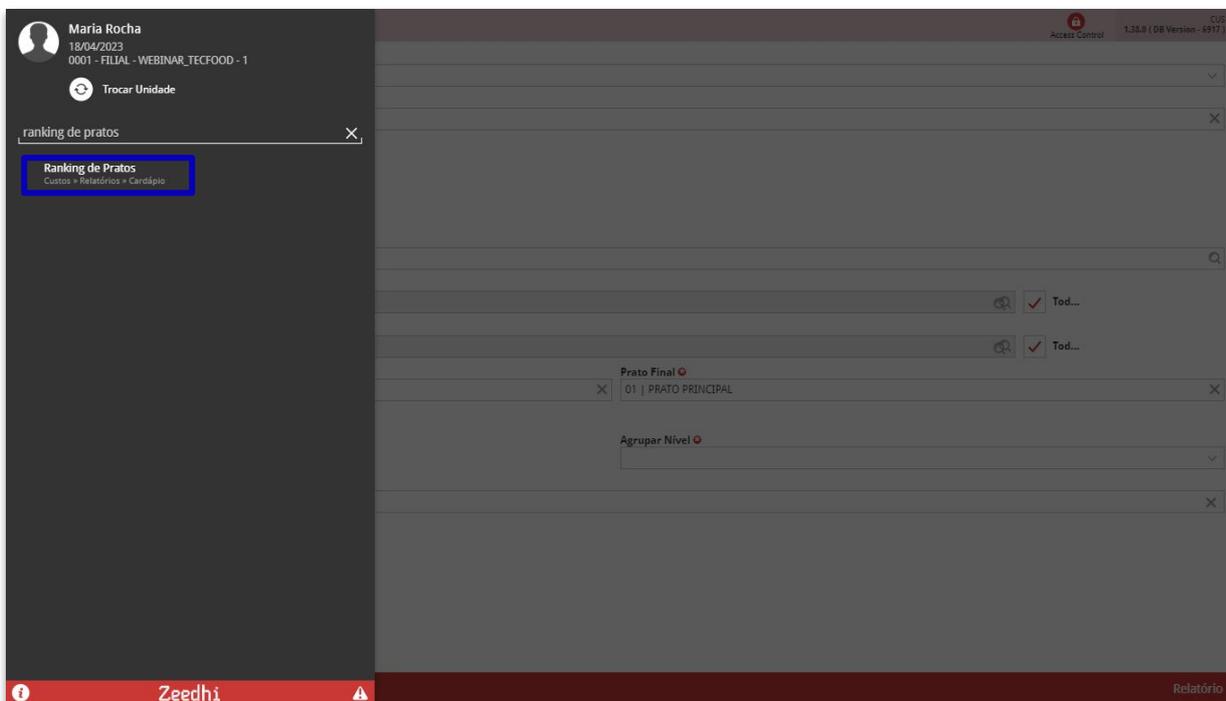
O documento também exibe, em “Custo Unitário”, o custo equivalente a uma unidade de medida do produto. A coluna “Custo na Receita” apresenta o valor proporcional entre a quantidade bruta per capita e o custo unitário.

4. Ranking de Pratos

O relatório de ranking de pratos é uma outra forma de análise de custo dos pratos. Esse recurso se torna bastante útil quando é necessário substituir algum prato no cardápio devido ao seu custo.

Como se trata de um ranking, é possível identificar a posição do prato que está planejado e ver quais opções dessa classificação possuem custo inferior e podem substituir a preparação em questão.

Para acessar esse recurso, digite “Ranking de Pratos” no menu lateral.



Na tela de filtro, preencha os campos:

The screenshot shows a web application interface for generating a 'Ranking de Pratos' report. The top header displays the report title, date (18/04/2023), and user information (0001 - FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1). The main content area is a filter form with the following fields and options:

- Relatório:** Dropdown menu set to 'Ranking de Pratos'.
- Tipo de Custo:** Text input field containing 'Custo Médio Líquido Atual'.
- Tipo de Receita:** Radio button selection with options: Padrão, Por Unidade, Por Serviço.
- Unidade:** Text input field containing '0001 | FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1'.
- Serviço:** Text input field.
- Prato Inicial:** Text input field with a search icon and the placeholder text 'Procurar'.
- Prato Final:** Text input field with a search icon and the placeholder text 'Procurar'.
- Agrupar Nível:** Dropdown menu set to '0'.
- Ordenação:** Radio button selection with options: Crescente, Decrescente.

A red bar at the bottom right of the form contains the text 'Relatório'.

- **Tipo de Custo:** selecione o tipo de custo desejado.
- **Tipo de Receita:** selecione se o tipo de receita será o padrão (receita base), por unidade (receita local) ou por serviço.
Observação: assim como no relatório de custo de pratos, esse filtro também se adapta de acordo com o tipo de receita marcado.
- **Prato Inicial e Prato Final:** através destes campos, defina o intervalo de pratos que vão compor o relatório, a partir do primeiro e do último prato. Para inserir apenas um item, selecione a mesma opção nos dois espaços.
- **Agrupar Nível:** caso deseje, os pratos poderão ser agrupados por nível.
- **Ordenação:** marque o *checkbox* ao lado da forma de ordenação desejada, que poderá ser crescente ou decrescente.

Definidas as informações, clique em “Relatório”, no canto inferior direito da tela.

Custos TecFood Web – Relatório de Custo de Pratos

Ranking de Pratos
18/04/2023 | 0001 - FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1

Relatório
Ranking de Pratos

Tipo de Custo
Custo Médio Líquido Atual

Tipo de Receita
 Padrão
 Por Unidade
 Por Serviço

Unidade
0001 | FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1

Serviço

Prato Inicial
01.01 | BOVINOS

Prato Final
01.01 | BOVINOS

Agrupar Nível
1

Ordenação
 Crescente
 Decrescente

Relatório

Marque o formato desejado para a geração do arquivo (pdf ou xlsx). Em seguida, clique em “Confirmar”.

Ranking de Pratos
18/04/2023 | 0001 - FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1

Relatório
Ranking de Pratos

Tipo de Custo
Custo Médio Líquido Atual

Tipo de Receita
 Padrão
 Por Unidade
 Por Serviço

Unidade
0001 | FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1

Serviço

Prato Inicial
01.01 | BOVINOS

Prato Final
01.01 | BOVINOS

Agrupar Nível
1

Ordenação
 Crescente
 Decrescente

Tipo de Relatório
 pdf
 xlsx

Cancelar Confirmar

O relatório gerado seguirá o seguinte modelo:

TEKNISA®		Ranking de Pratos	Emissão: 18/04/2023 11:26
Unidade: 0001 - FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1		Tipo de Custo: Custo Médio Líquido Atual	
Prato			Custo
. . . 01 - PRATO PRINCIPAL			
*01.01.02.035 - BIFE DE FIGADO ACEBOLADO			0,03575
*01.01.02.038 - BIFE DE ALCATRA GRELHADO			0,04703
*01.01.01.020 - SHASHLYK 1/2			0,06410
*01.01.03.005 - FIGADO BOVINO A MILANESA 1/2			0,07223
*01.01.02.039 - BIFE DE ALCATRA AO MOLHO MADEIRA			0,07645
*01.01.01.019 - SHASHLYK			0,09342
*01.01.01.024 - MATAMBRE RECHEADO			0,10857
*01.01.03.004 - FIGADO BOVINO A MILANESA			0,12942
*01.01.03.000 - BIFE A MILANESA			0,14309
01.01.06.012 - QUIBE OLIMPICO 1/2			0,39292
01.01.06.006 - QUIBE ASSADO 1/2			0,41639

Observe que a coluna da esquerda exhibe os pratos ordenados de forma crescente ou decrescente, conforme o custo que é apresentado na coluna da direita. Isso garante praticidade e objetividade ao relatório.

Atenção: os pratos que apresentam um asterisco possuem produtos com custo zerado em sua composição.

Siga todos os passos para conhecer e utilizar corretamente os relatórios de Custo de Pratos e Ranking de Pratos.

