

Rotina da Unidade Web

Custo Planejado x

Realizado

Sumário

1.	Visão geral.....	04
2.	Objetivo.....	05
3.	Custo Planejado x Realizado.....	06

1. Visão Geral

O objetivo do curso de Rotina da Unidade é oferecer as orientações para que o gerente de unidade utilize o sistema e conheça as rotinas diárias e periódicas.

Neste material, será abordada a rotina do cardápio descentralizado, por meio da qual a matriz elabora o cardápio e a unidade tem autonomia para realizar possíveis ajustes.

O sistema ainda apresenta outros modelos de configuração do cardápio que variam de acordo a forma de trabalho da empresa, como o cardápio livre, elaborado diretamente pelo gerente da unidade, e o cardápio padronizado, em que a matriz gera o mesmo cardápio para várias unidades.

Assim, será possível realizar um melhor gerenciamento dos processos de sua cozinha industrial.

2. Objetivo

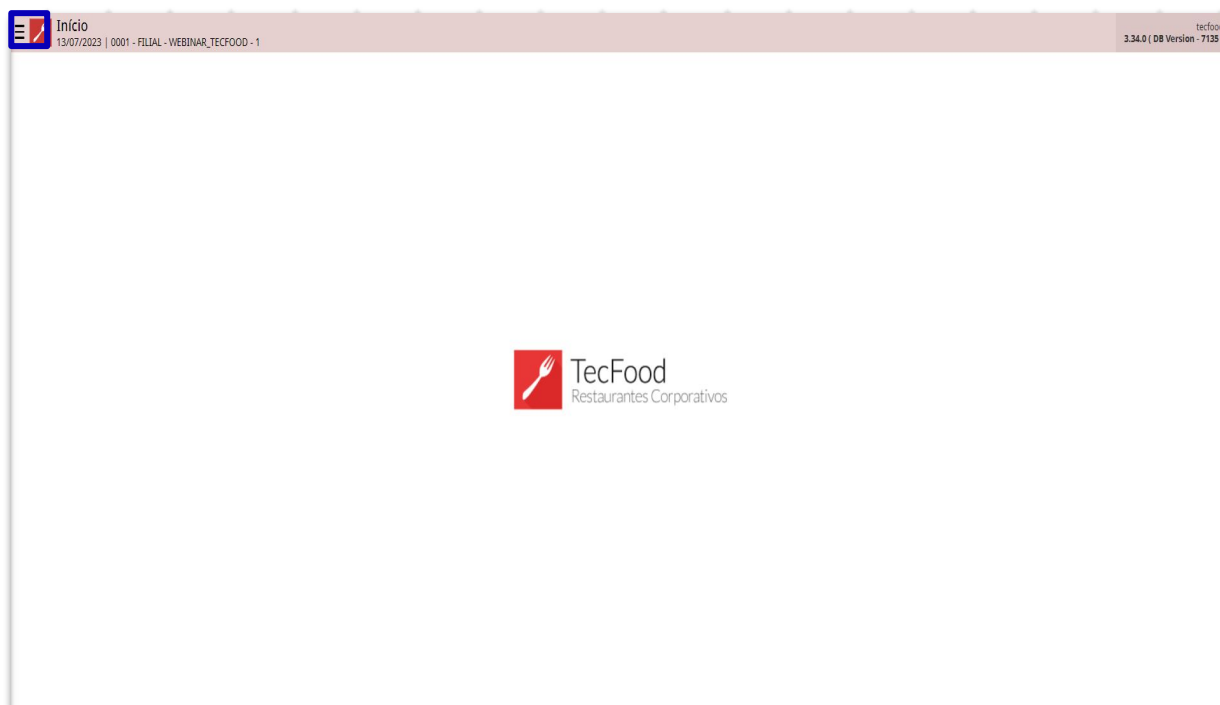
Após planejar o cardápio, realizar as retiradas de estoque e dimensionar o quadro de funcionários, é necessário comparar os custos planejados e realizados.

Para isso, há alguns relatórios que auxiliam durante a execução dessa rotina: o relatório de Custo Planejado x Realizado e de Consumo Planejado x Realizado.

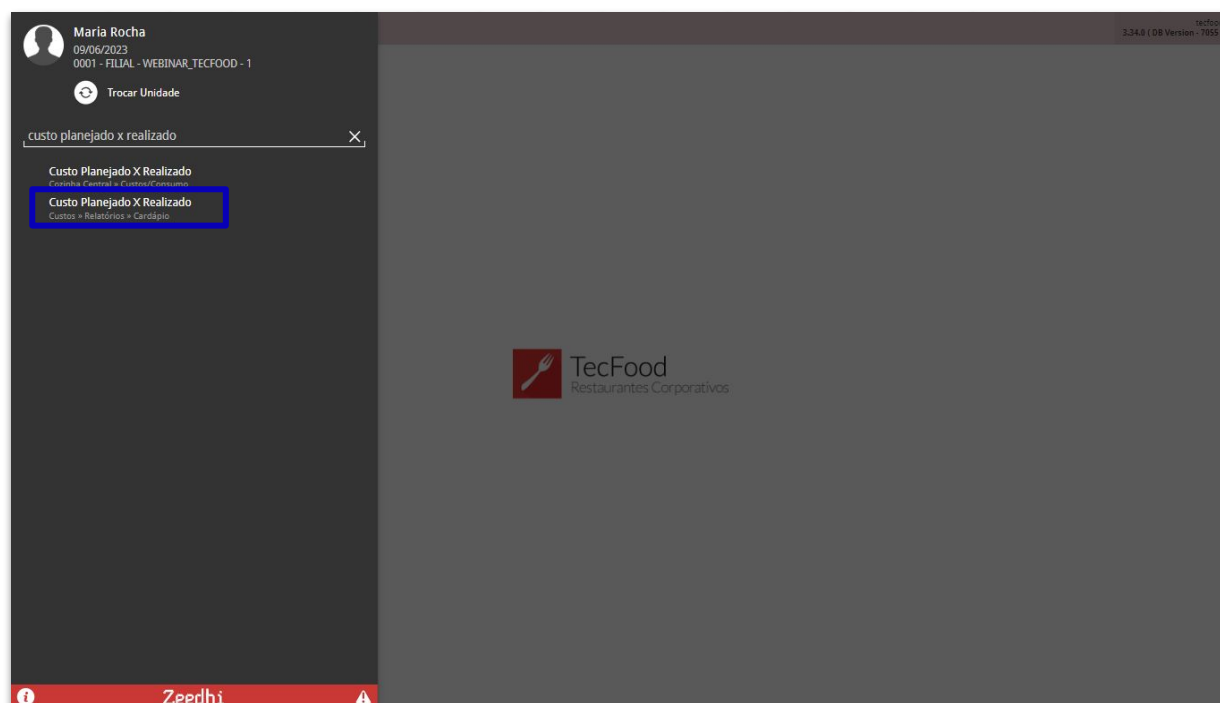
As etapas para a geração do relatório comparativo de custo será apresentado neste material.

3. Custo Planejado x Realizado

No canto superior esquerdo da tela, 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 campo **Pesquisar**, digite: **Custo Planejado x Realizado**. Clique na opção que corresponde ao caminho **Custos** → **Relatórios** → **Cardápio**.



Na página que será carregada, preencha os campos conforme os dados desejados para a geração do relatório:

The screenshot shows a web application interface for generating a cost report. The title bar indicates 'Custo Planejado X Realizado' with a date of 09/06/2023 and a user identifier. The main form contains several sections: 'Relatório' with a dropdown menu; 'Unidade' with a text field and a clear button; 'Período' with date pickers; 'Tipo de Custo Planejado' and 'Tipo de Custo Realizado' with dropdown menus; 'Grupo de Serviços' and 'Serviço' with search icons and a 'Tod...' button; and two columns of checkboxes for 'Produtos Estocáv...' and 'Produtos Não Estocáv...'. Below these are radio buttons for 'Diferença Pela Quantidade' (Per Capita, Total) and 'Calcular Custo com Base' (Data Referência, Data Cardápio). A red bar at the bottom right contains the 'Relatório' button.

- **Unidade:** clique no campo para que as opções de relatório cadastradas no sistema sejam exibidas e selecione a unidade para a qual deseja visualizar o relatório.
- **Intervalo de Data:** insira a data ou intervalo de datas de referência para a geração dos dados.
- **Tipo de Custo Planejado:** selecione o tipo de custo que será usado para analisar o custo planejado.
- **Tipo de Custo Realizado:** selecione o tipo de custo realizado. Geralmente, utiliza-se o tipo de custo médio líquido da época.
- **Grupo de Serviço:** caso a unidade em questão utilize um grupo de serviço, mantenha a opção **Todos** selecionada ou desmarque-a para incluir os grupos de serviço específicos listados neste campo. O grupo de serviços serve para agrupar vários serviços e facilitar determinados tipos de análise.

- **Serviço:** do mesmo modo, é possível emitir o relatório para todos os serviços ou apenas para serviços desejados.
- **Diferença Pela Quantidade:** a diferença por quantidade pode ser per capita ou total.
- **Per Capita:** com a opção per capita, o sistema calculará as diferenças analisando o custo per capita planejado e realizado. **Exemplo:** o custo per capita planejado do serviço de café da manhã para determinada data é de R\$5,26, e o custo per capita realizado do serviço é de R\$5,08. Assim, a diferença per capita é de R\$0,18.
- **Total:** o sistema permite visualizar a diferença do custo planejado e realizado considerando o custo total gasto para a produção do serviço. Considere, por exemplo, que o custo total planejado do serviço de almoço para determinado dia é de R\$526,00, e o custo total do serviço é de R\$609,00. Com isso, a diferença total é de R\$83,00.
- **Calcular Custo com Base:** marque o checkbox para indicar se o cálculo do custo será feito a partir da [Data Referência](#) ou da [Data do Cardápio](#).

Para finalizar, considere os checkboxes [Produtos Estocáveis](#) e [Produtos Não Estocáveis](#) para determinar que esses produtos serão incluídos na análise ou não.

Após preencher todos os campos, clique no botão [Relatório](#) presente no canto inferior direito.

Rotina da Unidade Web – Custo Planejado x Realizado

Custo Planejado X Realizado
09/06/2023 | 0001 - FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1

Relatório
Custo Planejado x Realizado

Unidade
0001 | FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1

Período
A partir de 09/06/2023 Para 09/06/2023

Tipo de Custo Planejado
Custo Médio Líquido Atual

Tipo de Custo Realizado
Custo Médio Líquido Atual

Grupo de Serviços

Serviço

☒ Produtos Estocáv... ☒ Produtos Não Estocáv...

Diferença Pela Quantidade: ☒ Per Capita ☐ Total

Calcular Custo com Base: ☒ Data Referência ☐ Data Cardápio

Relatório

Selecione o formato de arquivo para impressão do relatório e clique em **Confirmar**.

Custo Planejado X Realizado
09/06/2023 | 0001 - FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1

Relatório
Custo Planejado x Realizado

Unidade
0001 | FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1

Período
A partir de 09/06/2023 Para 09/06/2023

Tipo de Custo Planejado
Custo Médio Líquido Atual

Tipo de Custo Realizado
Custo Médio Líquido Atual

Grupo de Serviços

Serviço

☒ Produtos Estocáv... ☒ Produtos Não Estocáv...

Diferença Pela Quantidade: ☒ Per Capita ☐ Total

Calcular Custo com Base: ☒ Data Referência ☐ Data Cardápio

Tipo de Relatório
☒ pdf ☐ xlsx

Cancelar Confirmar

Dessa forma, o documento será gerado com todas as informações pertinentes.

