

# **Rotina da Unidade Web Retirada (Planejamento) por Prato**

## Sumário

1.	Visão geral.....	04
2.	Objetivo.....	05
3.	Retirada por Prato.....	06
	3.1 Parâmetros de Planejamento.....	06
	3.2 Serviço.....	09
	3.3 Retirada (Planejamento).....	12
	3.4 Atualizar Estoque.....	16



# 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 lançar as notas fiscais e emitir o romaneio das notas lançadas, as retiradas dos pratos do estoque deverão ser realizadas.

No processo de retirada, deve-se informar todos os produtos que foram retirados do estoque para a produção dos serviços para atualizar o estoque da unidade e gerar os custos realizados. As retiradas podem ser feitas por prato ou por serviço, conforme a necessidade de sua empresa.

A retirada por prato permite a visualização separada do valor real gasto em cada prato. Essa rotina deve ser utilizada quando o cliente desejar saber exatamente o que foi gasto em cada prato. Assim, será possível obter a informação sobre o custo per capita médio realizado por tipo de prato.

Para isso, é necessário efetuar o controle de liberação das mercadorias do estoque para a produção prato a prato. Isso exige um rigor maior no controle de estoque e no trabalho do estoquista no momento da separação e do lançamento de extras ou devoluções.

**Atenção:** no caso de produtos que tenham sido liberados com quantidades insuficientes ou que tenham sobrado quantidades significativas, é importante analisar, junto ao estoquista e ao cozinheiro, o que pode ter acontecido. Lembre-se que se a receita estiver incorreta, a compra gerada pelo sistema também será realizada incorretamente.

Uma forma de garantir que o produto da receita seja o mesmo da requisição e o mesmo lançado no estoque é gerando as solicitações de compra e autorizações de fornecimento automaticamente pelo sistema e utilizando as AFs para lançamento das notas fiscais de entrada. Em muitos casos, o problema está na entrada dos produtos no estoque e não nas receitas. Por isso, o uso de todos os recursos do sistema minimiza esses tipos de inconsistências.

## 3. Retirada por Prato

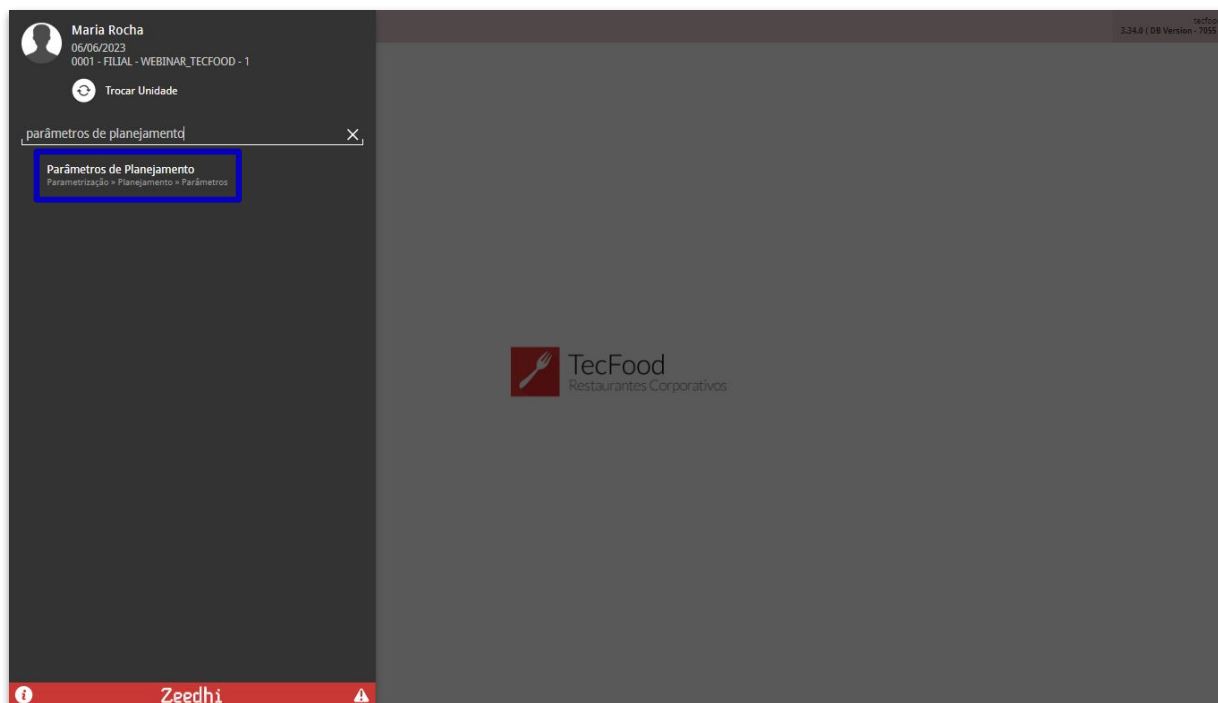
### 3.1 Parâmetros de Planejamento

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.

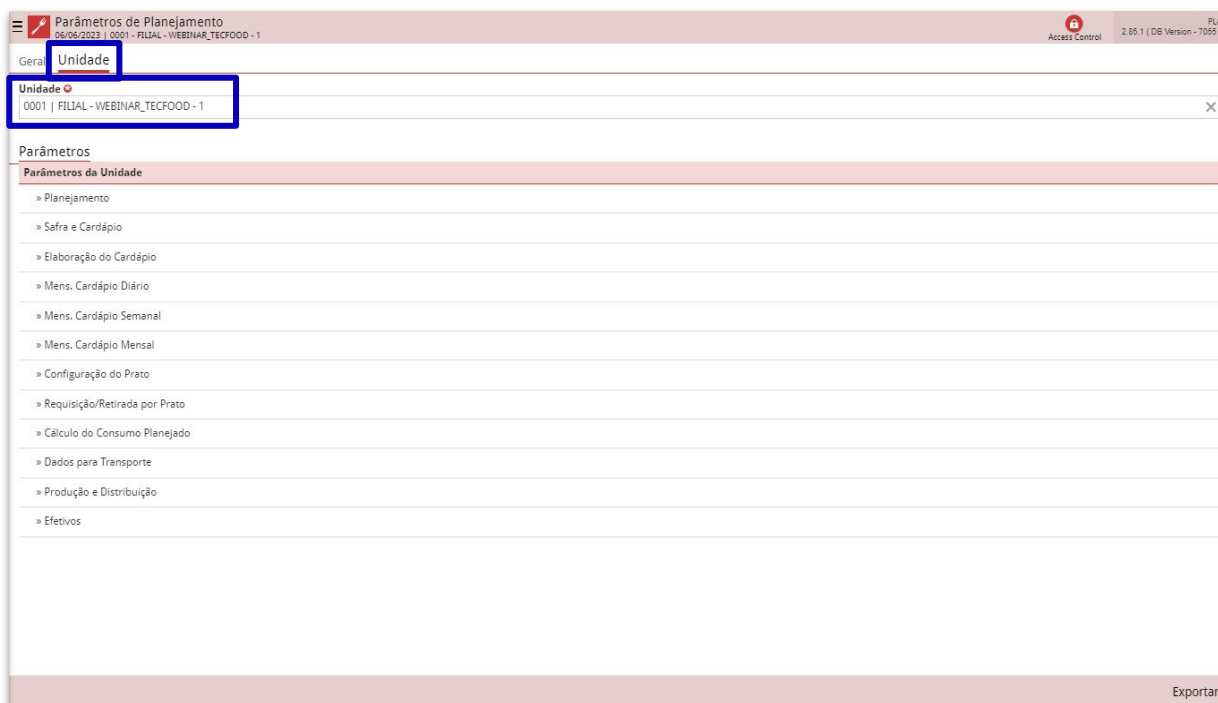


Para realizar as requisições e retiradas por pratos, é necessário realizar uma parametrização prévia. No campo **Pesquisar**, digite: **Parâmetros de Planejamento**.

## Rotina da Unidade Web – Retirada (Planejamento) por Prato



Nesta tela, acesse a aba **Unidade** e indique no espaço correspondente a unidade que utilizará a retirada por prato.



## Rotina da Unidade Web – Retirada (Planejamento) por Prato

Parâmetros de Planejamento  
06/06/2023 | 0001 - FILIAL - WEBINAR\_TECFOOD - 1

Access Control 2.85.1 ( DB Version - 7055 )

Geral **Unidade**

**Unidade** ⓘ  
0001 | FILIAL - WEBINAR\_TECFOOD - 1

Parâmetros

**Parâmetros da Unidade**

- » Planejamento
- » Safra e Cardápio
- » Elaboração do Cardápio
- » Mens. Cardápio Diário
- » Mens. Cardápio Semanal
- » Mens. Cardápio Mensal
- » Configuração do Prato
- » Requisição/Retirada por Prato
- » Cálculo do Consumo Planejado
- » Dados para Transporte
- » Produção e Distribuição
- » Efetivos

Exportar

Na lista de parâmetros, clique na opção **Requisição/retirada por prato**.

Parâmetros de Planejamento  
06/06/2023 | 0001 - FILIAL - WEBINAR\_TECFOOD - 1

Access Control 2.85.1 ( DB Version - 7055 )

Geral **Unidade**

**Unidade** ⓘ  
0001 | FILIAL - WEBINAR\_TECFOOD - 1

Parâmetros

**Parâmetros da Unidade**

- » Planejamento
- » Safra e Cardápio
- » Elaboração do Cardápio
- » Mens. Cardápio Diário
- » Mens. Cardápio Semanal
- » Mens. Cardápio Mensal
- » Configuração do Prato
- » **Requisição/Retirada por Prato**
- » Cálculo do Consumo Planejado
- » Dados para Transporte
- » Produção e Distribuição
- » Efetivos

Exportar

Selecione o botão **Editar** e marque a opção **Obrigar a fazer pedido/retirada por prato**.



## Rotina da Unidade Web – Retirada (Planejamento) por Prato

Parâmetros de Planejamento  
06/06/2023 | 0001 - FILIAL - WEBINAR\_TECFOOD - 1

Requisição/Retirada por Prato - 0001 | FILIAL - WEBINAR\_TECFOOD - 1

Unidade  
0001 | FILIAL - WEBINAR\_TECFOOD - 1

Parâmetros da Unidade

- Planejamento
- Safra e Cardápio
- Elaboração do Cardápio
- Mens. Cardápio Diário
- Mens. Cardápio Semanal
- Mens. Cardápio Mensal
- Configuração do Prato
- Requisição/Retirada por Prato
- Cálculo do Consumo Planejado
- Dados para Transporte
- Produção e Distribuição
- Efetivos

Default de Consumo Fixo

Tipo de Prato  
99 | CONS FIXO

Prato  
99.01.01.000 | CONSUMO FIXO

Tipo de Cardápio

Default de Consumo Per Capita

Tipo de Prato  
98 | CONS PERCAPITA

Prato  
99.01.02.000 | CONSUMO PERCAPITA

Tipo de Cardápio

Rateio da Retirada Geral

☐ Realizar o rateio automático para qualquer quantidade consumida.

☒ Realizar o rateio automático apenas para quantidades acima da quantidade consumida planejada.

☒ Visualizar Saldo do Estoque na Retirada Ger...

Voltar

Salvar

### 3.2 Serviço

As configurações do serviço também são importantes para a rotina de retirada por prato. Acesse o menu lateral e digite no campo de pesquisa: **Serviço**.

Maria Rocha  
06/06/2023  
0001 - FILIAL - WEBINAR\_TECFOOD - 1

Trocar Unidade

serviço

- Consumo por Serviço  
Planejamento » Consumo
- Requisição por Serviço  
Planejamento » Requisição
- Requisição por Serviço Analítica  
Planejamento » Requisição
- Curva ABC por Serviço (Planejado)  
Custos » Relatórios » Curva ABC
- Curva ABC por Serviço (Realizado)  
Custos » Relatórios » Curva ABC
- Transmissão de Nota Fiscal de Serviços Eletrônica  
Documentos Fiscais » Saídas » Nota Fiscal de Serviços Eletrônica
- Padrão de Serviço  
Parametrização » Planejamento » Serviço
- Grupo de Serviços  
Parametrização » Planejamento » Serviço
- Serviço  
Parametrização » Planejamento » Serviço
- Serviços por Rota  
Parametrização » Planejamento » Serviço
- Serviço x Ciclo  
Parametrização » Planejamento » Ciclo do Cardápio
- Setor do Consumo por Serviço  
Parametrização » Planejamento » Setor
- Limite Per Capita por Serviço  
Parametrização » Planejamento » Restrições Contratuais
- Serviço x Dieta Padrão  
Parametrização » Planejamento
- Clientes por Serviço  
Parametrização » Faturamento » Tabelas
- Grupo de Serviço para Faturamento  
Parametrização » Faturamento » Tabelas
- Reajuste de Valor de Serviço  
Parametrização » Faturamento » Tabelas

Exportar

## Rotina da Unidade Web – Retirada (Planejamento) por Prato

Clique no campo **Unidade** e selecione a opção correspondente. Em seguida, clique em **Aplicar filtro**.

Serviço  
06/06/2023 | 0001 - FILIAL - WEBINAR\_TECFOOD - 1

Unidades:

Código	Nome
Não há registros	

Filtro

Unidade  
0001 | FILIAL - WEBINAR\_TECFOOD - 1

Informações do Serviço

Grupo de Serviço  
Procurar

Código  
Procurar

Serviço  
Procurar

Tipo

Fechar

Aplicar filtro

O sistema listará todos os serviços cadastrados para a unidade filtrada.

Serviço  
06/06/2023 | 0001 - FILIAL - WEBINAR\_TECFOOD - 1

Unidade: 0001 | FILIAL - WEBINAR\_TECFOOD - 1

Código	Nome
00001	ALMOCO WEBINAR
00002	JANTAR
00003	LANCHE
00004	DESJEJUM
00005	CEIA CICLO
00006	DESJEJUM WEBINAR
00007	CEIA WEBINAR
00008	ALMOCO TRANSPORTADO WEBINAR
00009	DESJEJUM HIPOSSODICO
00010	ALMOÇO
00011	JANTAR TRANSPORTADO WEBINAR
00012	LACTARIO
00013	ALMOCO SIMULADO
00015	JANTAR PACIENTE
00016	ALMOCO PACIENTE
00022	LANCHE PACIENTE
00026	DESJEJUM TESTE
00032	DESJEJUM PACIENTE
00033	DIETA PARENTERAL

Adicionar

Ações

Filtro aplicado

## Rotina da Unidade Web – Retirada (Planejamento) por Prato

Clique na linha do serviço desejado. Na configuração desse serviço, é necessário verificar se o parâmetro **Utiliza Requisição/Retirada por Prato** está ativo. Caso contrário, o sistema não permitirá a retirada por tipo de prato.

06/06/2023 | 0001 - FILIAL - WEBINAR\_TECFOOD - 1

00001 - ALMOCO WEBINAR

Serviço | Configuração Padrão | Custo Padrão | Turnos e Comensais | Comensais Estimados | Ponto de Entrega por Cliente | Faturamento | Aplicativos | Embalagens

Unidade: 0001 | FILIAL - WEBINAR\_TECFOOD - 1

Código	Nome
00001	ALMO
00002	JANTA
00003	LANCH
00004	DESJE
00005	CEIA
00006	DESJE
00007	CEIA
00008	ALMO
00009	DESJE
00010	ALMO
00011	JANTA
00012	LACTA
00013	ALMO
00015	JANTA

00001 - ALMOCO WEBINAR

Nome: ALMOCO WEBINAR

Nome Reduzido: ALMOCO

Nome Fantasia:

Grupo de Serviço: 001 | ALMOCO

Tipo: (Corporativo) Restaurante

Hora do Início Preparo: 07:00

Hora da Entrega:

Servido de:

Servido Até:

Especificação:

Rota:

Configurações

☐ Utiliza Otimizador de Cardápio...

☒ Habilitar em previsões, requisições e retirad...

☐ Verificar Consumo por Serviço no Cardápio...

☒ Serviço Princip...

☐ Dependente de Liberaç...

☐ Baixa Automática para Efetivação Diár...

☒ Utiliza Requisição / Retirada por Pra...

☐ Bloqueia Consumo Fixo / Per Capi...

☐ Transporta...

Voltar | Editar | Excluir

Caso o parâmetro esteja desabilitado, selecione o botão **Editar** no rodapé da tela e realize a marcação. Em seguida, salve as alterações.

06/06/2023 | 0001 - FILIAL - WEBINAR\_TECFOOD - 1

00001 - ALMOCO WEBINAR

Serviço | Configuração Padrão | Custo Padrão | Turnos e Comensais | Comensais Estimados | Ponto de Entrega por Cliente | Faturamento | Aplicativos | Embalagens

Unidade: 0001 | FILIAL - WEBINAR\_TECFOOD - 1

Código	Nome
00001	ALMO
00002	JANTA
00003	LANCH
00004	DESJE
00005	CEIA
00006	DESJE
00007	CEIA
00008	ALMO
00009	DESJE
00010	ALMO
00011	JANTA
00012	LACTA
00013	ALMO
00015	JANTA

00001 - ALMOCO WEBINAR

Nome: ALMOCO WEBINAR

Nome Reduzido: ALMOCO

Nome Fantasia:

Grupo de Serviço: 001 | ALMOCO

Tipo: (Corporativo) Restaurante

Hora do Início Preparo: 07:00

Hora da Entrega:

Servido de:

Servido Até:

Especificação:

Rota: Procurar

Configurações

☐ Utiliza Otimizador de Cardápio...

☒ Habilitar em previsões, requisições e retirad...

☐ Verificar Consumo por Serviço no Cardápio...

☒ Serviço Princip...

☐ Dependente de Liberaç...

☐ Baixa Automática para Efetivação Diár...

☒ Utiliza Requisição / Retirada por Pra...

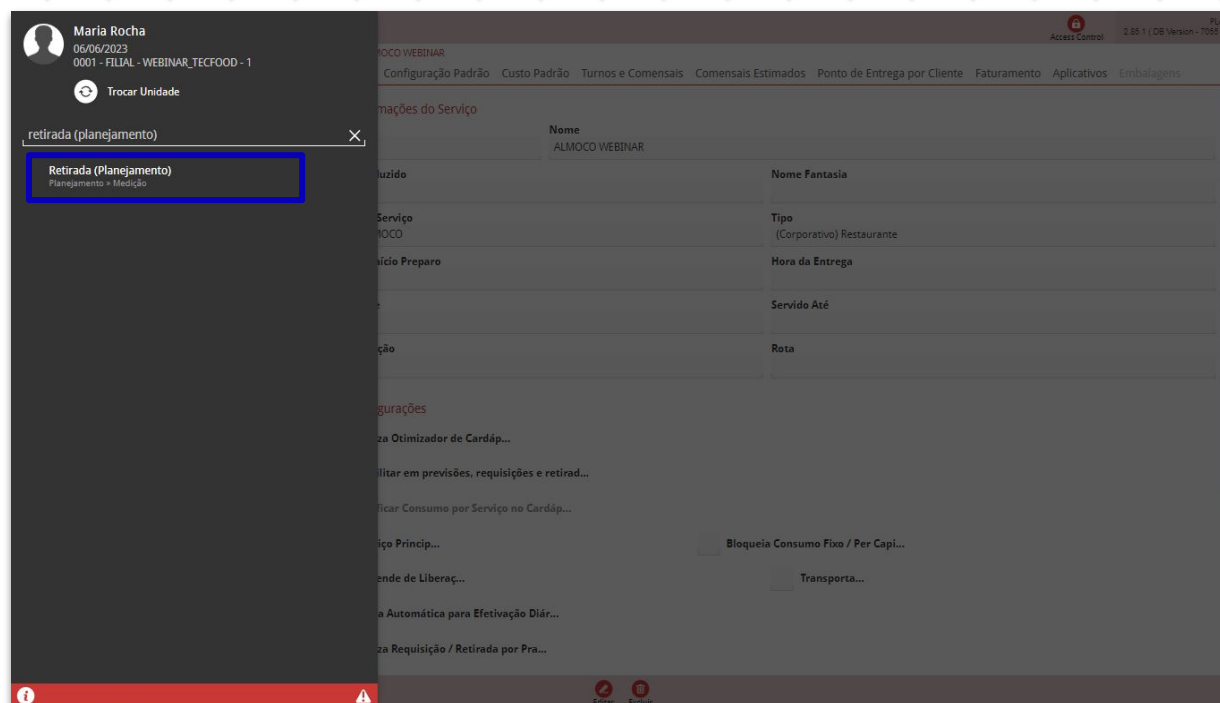
☐ Bloqueia Consumo Fixo / Per Capi...

☐ Transporta...

Cancelar | Salvar

### 3.3 Retirada (Planejamento)

Clique no símbolo presente no canto superior esquerdo para abrir o menu lateral. No campo de pesquisa, digite: **Retirada (Planejamento)**.



Na tela de filtro de retirada de planejamento, é possível consultar retiradas anteriores informando a data de retirada ou a data do cardápio. Selecione também a unidade onde deseja filtrar a retirada e o serviço. Depois, clique em **Aplicar filtro**.

## Rotina da Unidade Web – Retirada (Planejamento) por Prato

Retirada (Planejamento)

06/06/2023 | 0001 - FILIAL - WEBINAR\_TECFOOD - 1

Unidades: Dt Retirada: Serviços: Dt Cardápio:

Não há registros

Filtro

Unidade 0001 | FILIAL - WEBINAR\_TECFOOD - 1

Serviço

Procurar

Dt Retirada 06/06/2023

Dt Cardápio 06/06/2023

Fechar

Aplicar filtro

Caso não haja nenhuma retirada realizada no dia filtrado, o sistema emitirá a mensagem: “Nenhum dado informado. Deseja fazer uma nova retirada?”. Clique em **Sim** e confirme.

Retirada (Planejamento)

06/06/2023 | 0001 - FILIAL - WEBINAR\_TECFOOD - 1

Unidades: Dt Retirada: Serviços: Dt Cardápio:

Não há registros

Não existe retirada para os dados informados.  
Deseja realizar uma nova retirada?

Sim Não

Filtro

Unidade 0001 | FILIAL - WEBINAR\_TECFOOD - 1

Serviço 00001 | ALMOÇO WEBINAR

Dt Retirada 06/06/2023

Dt Cardápio 06/06/2023

Fechar

Aplicar filtro

## Rotina da Unidade Web – Retirada (Planejamento) por Prato

Ao abrir a tela, observe que são exibidos os tipos de pratos que compõem o serviço selecionado. Selecione o botão **Adicionar** localizado no rodapé da página para incluir uma nova retirada.

A interface 'Retirada (Planejamento)' exibe uma tabela com os seguintes dados:

Tipo de Prato	Nome	Prato	Nome
<input type="checkbox"/> 07	ACOMPANHAMENTO1	02.05.02.014	ESPAGUETE NAPOLITANO
<input type="checkbox"/> 09	ACOMPANHAMENTO3	02.03.01.005	POLENTA CREMOSA
<input type="checkbox"/> 16	SALADA 1	03.01.01.070	SALADA DE ALFACE AMERICANA
<input type="checkbox"/> 18	SALADA 3	03.04.01.003	MAIONESE DE BATATA

No rodapé, o botão **Adicionar** (com um ícone de mais) está destacado por um retângulo azul.

Complete os campos apresentados na janela que será exibida com as seguintes informações:

A interface 'Retirada (Planejamento)' exibe os seguintes campos de formulário:

- Tipo de Prato**: Campo de busca com o ícone de lupa.
- Prato**: Campo de busca com o ícone de lupa.
- Produto**: Campo de busca com o ícone de lupa.
- Qt Prevista**: Campo numérico com o valor 0,00000.
- Qt Extra**: Campo numérico com o valor 0,00000.
- Qt Devolvida**: Campo numérico com o valor 0,00000.
- Qt Consumida**: Campo numérico com o valor 0,00000.
- Tipo de Retirada**: Campo de busca com o ícone de lupa.
- Status**: Campo de busca com o ícone de lupa.

No rodapé, os botões **Cancelar** e **Salvar** estão visíveis.

## Rotina da Unidade Web – Retirada (Planejamento) por Prato

- **Tipo de Prato:** indique o tipo de prato que deseja incluir na retirada.
- **Prato:** selecione o prato desejado para o tipo de prato selecionado.
- **Produto:** insira o produto que pertence ao prato e que se deseja incluir na retirada.
- **Quantidade Consumida:** informe a quantidade real consumida na produção.
- **Tipo de Retirada:** o tipo de retirada deve corresponder à modalidade a que se destina essa retirada. Observe que já existem vários tipos de retirada cadastrados no sistema. Porém, a matriz poderá definir outras opções na tela de [Tipo de Retirada](#). O tipo de retirada para consumo da produção, consumo da empresa e perda pode ser utilizado ao nível gerencial, permitindo visualizar no relatório de "Movimentação de estoque" para qual tipo de retirada os produtos foram inseridos.

Após os preenchimentos, clique em [Salvar](#).

A interface de planejamento de retirada por prato apresenta os seguintes campos e dados:

- Unidades:** 0001 | FILIAL - WEBINAR\_TECFOOD - 1
- De Retirada:** 05/04/2020
- Tipo de Prato:** 01 | PRATO PRINCIPAL
- Prato:** 01.01.01.000 | COSTELA ASSADA
- Produto:** 0.00.00.000.01 | COSTELA KG
- UN:** KG
- Qt Prevista:** 0,00000
- Qt Extra:** 10,00000
- Qt Devolvida:** 4,00000
- Qt Consumida:** 6,00000
- Tipo de Retirada:** 01 | CONSUMO PRODUCAO
- Status:**

Botões: Cancelar, Salvar

## Rotina da Unidade Web – Retirada (Planejamento) por Prato

Todos os produtos inseridos nessa tela, independentemente do tipo de retirada, vão compor os custos do serviço onde está sendo feita a retirada.

A **Quantidade Prevista** exibe a quantidade total por produto que deve ser separada pelo estoquista. O cálculo é feito através do per capita de cada produto da receita pelo número de comensais estimados definido para cada prato na tela de **Elaboração do Cardápio**.

### 3.4 Atualizar Estoque

Para finalizar, é necessário atualizar os produtos no estoque. Clique no botão **Ações** disponível no canto inferior direito da tela.

Retirada (Planejamento)  
06/06/2023 | 0001 - FILIAL - WEBINAR\_TECFOOD - 1  
Unidade: 0001 | FILIAL - WEBINAR\_TECFOOD - 1  
Dt. Retirada: 05/04/2020  
Serviço: 00001 | ALMOÇO WEBINAR  
Dt. Cardápio: 05/04/2020  
Acesso Controlado 2.85.1 (DB Version - 7055) FLA

Tipo de Prato

<input checked="" type="checkbox"/>	Tipo de Prato	Nome	Prato	Nome
<input checked="" type="checkbox"/>	07	ACOMPANHAMENTO1	02.05.02.014	ESPAGUETE NAPOLITANO
<input type="checkbox"/>	09	ACOMPANHAMENTO3	02.03.01.005	POLENTA CREMOSA
<input type="checkbox"/>	16	SALADA 1	03.01.01.070	SALADA DE ALFACE AMERICANA
<input type="checkbox"/>	18	SALADA 3	03.04.01.003	MAIONESE DE BATATA

1 linha selecionada

Excluir Ações

Escolha a opção **Atualizar estoque**.



## Rotina da Unidade Web – Retirada (Planejamento) por Prato

Retirada (Planejamento)

06/06/2023 | 0001 - FILIAL - WEBINAR\_TECFOOD - 1

Unidades: 0001 | FILIAL - WEBINAR\_TECFOOD - 1

Dt Retirada: 05/04/2020

Serviço: 00001 | ALMOCO WEBINAR

Dt Cardápio: 05/04/2020

Access Control

2.55.1 | DB Version - 7055

PLA

Tipo de Prato

Tipo de Prato	Nome	Prato	Nome
<input type="checkbox"/> 07	ACOMPANHAMENTO1	02.05.02.014	ESPAGUETE NAPOLITANO
<input type="checkbox"/> 09	ACOMPANHAMENTO3	02.03.01.005	POLENTA CREMOSA
<input type="checkbox"/> 16	SALADA 1	03.01.01.070	SALADA DE ALFACE AMERICANA
<input type="checkbox"/> 18	SALADA 3	03.04.01.003	MAIONESE DE BATATA

Ações

Nova Retirada

Excluir Retirada

Exibir Romaneio

Exibir Resumo

Atualizar Estoque

< Cancelar

O sistema emitirá uma mensagem informando que o estoque foi atualizado com sucesso. Clique em [Ok](#).

Com isso, a rotina de retirada por prato será concluída.

