

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

## Sumário

1.	Visão geral.....	04
2.	Objetivo.....	05
3.	Retirada por Serviço.....	06
	3.1 Atualizar Estoque.....	09



# 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.

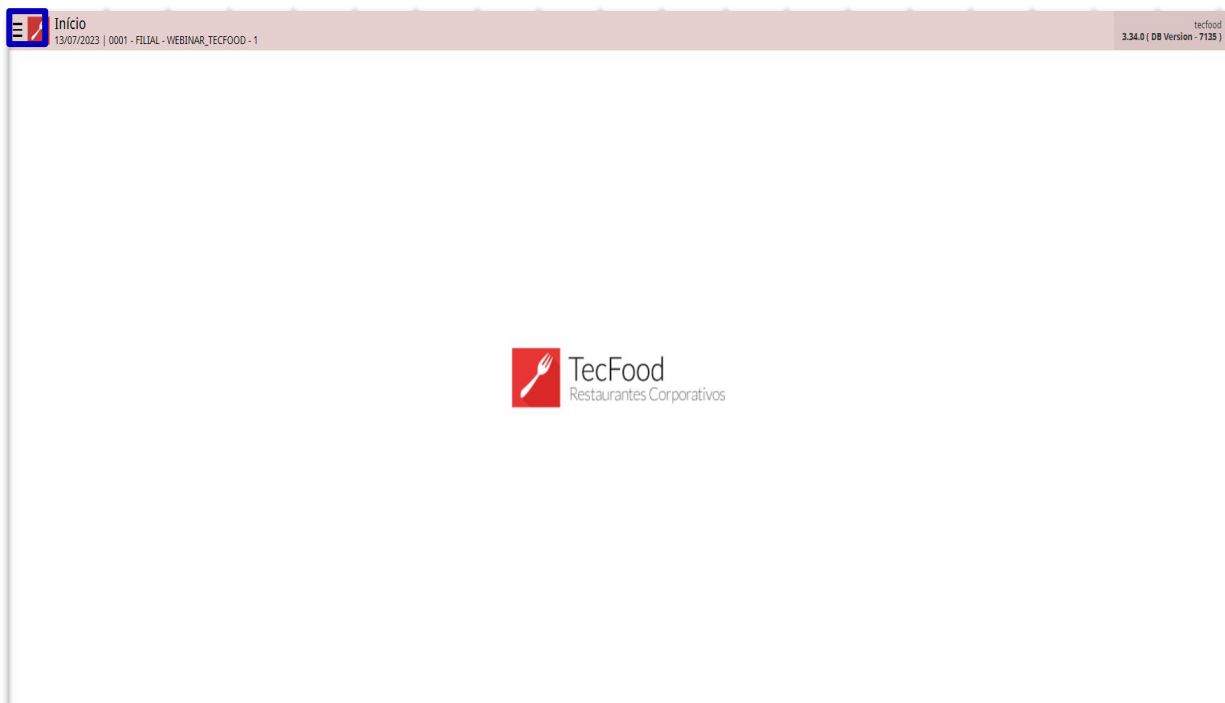
## 2. Objetivo

Por meio da rotina de retirada por serviço, o sistema lista os produtos utilizados em um determinado serviço, porém sem apresentar os pratos. Dessa forma, os produtos serão exibidos de forma geral para a retirada por serviço.

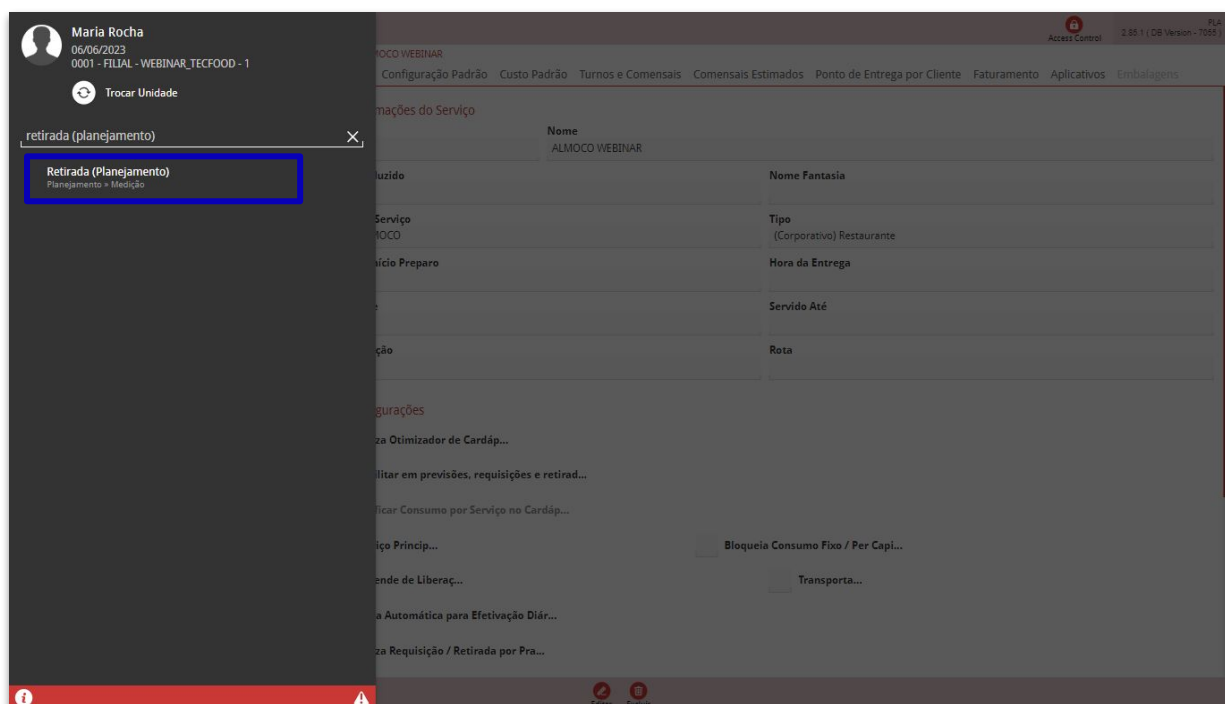
**Exemplo:** para o serviço de almoço, todos os produtos da receita serão listados independente dos pratos em que foram utilizados. Neste caso, o custo per capita realizado será analisado para o almoço.

### 3. Retirada por Serviço

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: **Retirada (Planejamento)**.



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

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

Observe que a requisição por serviço deve ter sido gerada previamente e entregue ao estoquista para a separação da mercadoria. Uma vez calculada a requisição, o sistema carrega todos os produtos presentes na solicitação.

A retirada por serviço apresenta todos os produtos de forma consolidada, enquanto a retirada por prato mostra os produtos pelo tipo de prato.

Retirada (Planejamento)  
06/06/2023 | 0001 - FILIAL - WEBINAR\_TECFOOD - 1

Unidades: 0001 | FILIAL - WEBINAR\_TECFOOD - 1 Serviços: 00001 | ALMOÇO WEBINAR Dt Retirada: 05/04/2020 Dt Cardápio: 05/04/2020

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

Adicionar Ações

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

A retirada por serviço apresenta todos os produtos de forma consolidada, enquanto a retirada por prato mostra os produtos pelo tipo de prato.

Clique na linha do produto desejado e realize a retirada informando a **Quantidade Consumida** no espaço correspondente.

Produto	Nome	UN	Qt Prevista	Qt Extra	Qt Devolvida	Qt Consumida	Valor Unit.	Tipo de Retirada	Status
1.01.01.010.00	CHEIRO VERDE - KG	KG	10,00000	3,00000	7,00000	5.00000	8,53577	CONSUMO PRODUCAO	Não Evoluído

Caso considere necessário informar o que foi retirado a mais ou a menos, digite essa informação nas colunas **Quantidade Extra** e **Quantidade Devolvida**. Assim, o sistema refaz o cálculo da quantidade consumida automaticamente.

A **Quantidade Prevista** indica a quantidade per capita de cada produto multiplicado pelo número de comensais estimados definidos para cada prato na tela de **Elaboração do Cardápio**. A coluna **Valor Unitário**, por sua vez, refere-se ao custo unitário dos produtos baseado no custo médio de estoque, obtido por meio do lançamento das notas fiscais.

Por fim, o sistema sinaliza em **Status** se o produto sofreu alguma evolução ou se já foi atualizado no estoque.



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

Após lançar todos os produtos, clique no botão **Salvar alterações** que será disponibilizado no rodapé da página.

The screenshot shows the 'Retirada (Planejamento)' interface. On the left, there's a sidebar with 'Tipo de Prato' and a list of items: 07 (ACOMPAN), 09 (ACOMPAN), 16 (SALADA 1), and 18 (SALADA 3). The main area displays a table titled 'ACOMPANHAMENTO1' with the following data:

Produto	Nome	UN	Qt Prevista	Qt Extra	Qt Devolvida	Qt Consumida	Valor Unit.	Tipo de Retirada	Status
1.01.01.010.00	CHEIRO VERDE - KG	KG	10,00000	10,00000	5,00000	15,00000	8,53577	CONSUMO PRODUCAO	Não Evoluído

At the bottom right, there is a red button labeled 'Salvar alterações'.

### 3.1 Atualizar Estoque

Na tela principal de **Retirada (Planejamento)**, selecione o botão **Ações** localizado no canto inferior direito da tela.

The screenshot shows the 'Retirada (Planejamento)' interface with a table of dishes. The table has columns: Tipo de Prato, Nome, Prato, and Nome. The data is as follows:

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

At the bottom right, there is a button labeled 'Ações'.

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

Escolha a opção **Atualizar estoque**.

The screenshot displays the 'Retirada (Planejamento)' interface. At the top, it shows the unit 'Unidade: 0001 | FILIAL - WEBINAR\_TECFOOD - 1' and the service 'Serviço: 00001 | ALMOÇO WEBINAR'. Below this, there's a table titled 'Tipo de Prato' with columns for 'Tipo de Prato', 'Nome', 'Prato', and 'Nome'. The table lists four items: 07 (ACOMPANHAMENTO1), 09 (ACOMPANHAMENTO3), 16 (SALADA 1), and 18 (SALADA 3). Each item has a checkbox. Below the table, there's a sidebar with the heading 'Ações' and four buttons: 'Nova Retirada', 'Excluir Retirada', 'Exibir Romaneio', and 'Atualizar Estoque'. The 'Atualizar Estoque' button is highlighted with a blue border. At the bottom, there's a red bar with a 'Cancelar' button.

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
- Atualizar Estoque**

[Cancelar](#)

O sistema emitirá uma mensagem informando que o estoque foi atualizado com sucesso. Clique em **Ok**. Assim, o status de todos os produtos que foram atualizados no estoque será alterado para **Evoluído**.

Dessa forma, a rotina de retirada por serviço será finalizada.

