JARDÍN CERVECERO

MANUAL DE USO PARA EQUIPOS Y ADMINISTRACIÓN

Sistema de Control de Inventario

Jardín Cervecero · Calle Concepción 499, Cerro Concepción, Valparaíso

Objetivo de la Aplicación:

Permitir que cada área del local (1. Cocina, 2. Barra y 3. Salón) lleve su inventario diario y semanal desde el celular, tablet o computador de forma simple y directa, entregando a Administración el Resumen y la Lista de Pedidos lista para comprar.

1. Los 4 Botones Principales de Navegación

1. COCINA (171 ítems)

Responsable: Jefe de Cocina / Cuartos

- Pestaña 1 - Porcionados (33): Control diario de porciones listas (Chupe, Tártaro, Plateada, Pollo, Vacuno, Masas de Pizza, Calugas, Postres) con botones rápidos -1 / +1 / +5.
- Pestaña 2 - Insumos Generales (138): Pizzería, Congelados, Abarrotes, Lácteos, Verduras y Aseo.

2. BARRA (244 ítems + 49 Recetas)

Responsable: Bartenders / Jefe de Barra

- Pestaña 1 - Botellas, Bebidas y Vinos (226): Conteo separado por las 4 ubicaciones reales del local (Bajo Barra + Cooler + Cava + Mostrador = Total Automático) y columna de Pedido.
- Pestaña 2 - Barriles y 18 Salidas Schopera: Nivel en % de cada barril y estado (Pinchado / En Frío).
- Pestaña 3 - Recetario Oficial (49): 34 cócteles de barra + 15 Sours con cristalería, hielo y medidas.

3. SALÓN Y TERRAZA (27 ítems)

Responsable: Jefe de Salón / Garzones

- Control semanal de Cristalería (vasos schop, copas vino/sour/gin), Vajilla y Menaje (platos greda, tablas, cubiertos), Empaques para llevar (cajas pizza, bolsas kraft) y Aseo de Salón.

4. RESUMEN & PEDIDOS (Administración)

Responsable: Administración / Compras

- Consolida en una sola pantalla el estado de Cocina, Barra y Salón.
- Reúne todos los ítems con pedido pendiente para enviarlos por WhatsApp o descargarlos en Excel (.xlsx).

2. Paso a Paso para el Conteo Diario en Cocina, Barra y Salón

PASO 1

Elegir tu Espacio y Filtrar por Categoría

Toca arriba el botón de tu área (1. Cocina, 2. Barra o 3. Salón). Usa las píldoras de categoría (ej: Whiskys, Gin, Vinos, Pizzería, Congelados, Cristalería) o el buscador para ir directo a los productos que estás contando.

PASO 2

Ingresar el Stock Actual

- En Cocina (Porcionados) y Salón: Usa los botones rápidos -1, +1, +5 o escribe el número en 'Stock Hoy'.
- En Cocina (Insumos): Escribe la cantidad real (ej: '1 bolsa y 1/2', '3 cajas', '15 kg', 'OK').
- En Barra: Anota cuántas botellas hay en Bajo Barra, Cooler, Cava y Mostrador; el sistema suma el TOTAL solo.

PASO 3

Anotar qué falta en la casilla 'Pedido'

Si un producto está en cero o bajo su stock mínimo, escribe en la columna derecha ('Pedido' o 'Falta / Pedido') cuánto se necesita comprar o producir (ej: '3', '2 cajas', '20 porciones'). Todo cambio queda guardado al instante.

PASO 4

Agregar nuevos productos o editar el Recetario

Usa el botón '+ Nuevo Producto / + Nuevo Insumo / + Nueva Receta' para incorporar artículos nuevos, o el botón '✕' a la derecha de cada fila para borrar ítems que ya no se utilicen.

3. Cómo Subir o Descargar un Archivo Excel Normal (.xlsx)

A. Subir Planilla Excel (.xlsx o .xls) sin convertir a CSV

1. Haz clic en el botón ámbar 'Subir Excel (.xlsx)' ubicado arriba a la derecha.
2. Elige el espacio de destino (Cocina Porcionados, Cocina Insumos, Barra Botellas, Barra Recetario o Salón).
3. Selecciona tu archivo Excel normal (.xlsx o .xls) desde tu computador o celular. Si el archivo tiene varias hojas (ej: '3 noviembre', '11 noviembre', '17 noviembre'), podrás elegir qué hoja cargar y ver una vista previa antes de confirmar.

B. Descargar el Inventario en Archivo Excel (.xlsx)

- Al pulsar 'Descargar Excel (.xlsx)' dentro de Cocina, Barra o Salón, se descarga la planilla Excel de esa área.
- Si lo pulsas dentro de 'Resumen & Pedidos', se descarga un libro Excel completo con pestañas separadas para las 3 áreas.

4. Uso y Edición del Recetario Oficial de Barra (49 Recetas)

Consulta Rápida en Turno + Creación y Edición de Cócteles

- Dentro de '2. Barra', entra a la pestaña '3. Recetario de Barra y Sours (49)'.
- Puedes filtrar entre 'Recetario Barra' (34 cócteles de autor y clásicos) y 'Línea Sours' (15 recetas y pre-batchs de sours y jarabes), o buscar por ingrediente (ej: 'Aperol', 'Gin', 'Maracuyá', 'Jengibre').
- Cada ficha detalla Cristalería, Hielo, Método, Decoración y dosis exactas en ml/oz/gr.
- Para cambiar medidas o agregar un cóctel nuevo de temporada, usa los botones 'Editar' o '+ Nueva Receta'.

5. Resumen de Administración y Envío de Pedidos por WhatsApp

Consolidación Automática de Compras del Local

1. Cuando Cocina, Barra y Salón terminan su conteo, Administración entra al botón superior 'Resumen & Pedidos'.
2. Arriba aparecen 4 tarjetas con el resumen de productos en cero, alertas y total de ítems por pedir.
3. Abajo se muestra la tabla 'Lista Consolidada de Pedidos (Cocina + Barra + Salón)' con todos los artículos que requieren reposición.
4. Al pulsar el botón verde 'Enviar Pedido Completo por WhatsApp', se genera el mensaje listo para enviar al proveedor o socio encargado de compras.
5. Una vez realizada la compra, pulsa 'Limpiar Pedidos' para iniciar limpio el siguiente conteo semanal.

6. Acceso Web desde Celulares, Tablets y Computadores (Cloudflare)

Uso Multi-Dispositivo y Modo Noche / Modo Claro

- La aplicación funciona directamente desde el navegador web en teléfonos Android, iPhone, iPad y computadores sin instalar programas externos.
- Incluye selector 'Modo Noche / Modo Claro' arriba a la derecha: Modo Claro para conteos de día en Cocina/Bodega y Modo Noche para no encandilar durante el turno nocturno en Barra y Salón.