



StarPL

Táctil de Restaurante

Táctil de Restaurante

Exit

Abrir Sesión

Cerrar Sesión

Camareros

Sesión: 200174 - ABIERTA

Terminal de Punto de Venta

TARTA DE QUESO 4,00

CERVEZAS	DESUENT	ENTRANTE	JERESES	LICORES	PESCADOS	PLATOS
Elija un Plato del Grupo PLATOS o un nuevo Grupo						
JAMON Y QU	PESCADITOS	CALAMARES	PATE HIGAD	FLAN	ARROZ A BA	FIDEUA
ARROZ CON	ENSALADA M	CALDO FIDE	CROQUETAS	ENDIVIAS C	IBERICOS	BUVUELOS D
GAMBAS ORL	TOSTAS DE	ALBONDIGAS	PESCADITOS	MERO MARIN	PATE DE MA	GAMBITAS S
ARROZ CON	ENTRECOT	SOLOMILLO	DORADA CON	DORADA A L	PALETILLA	HERO A LA
MERLUZA A	HABITAS BA	CARPACCIO	CROQUETAS	QUE. PRES.	PIM. DE PI	SURTIDO DE
BACALAO MA	PESCAITO F	DELICIAS D	CALAMARES	MOJAMA CON	QUISQUILLA	CROQUETAS

Cant	Descripción	Precio	Cobro
2,00	VARIOS		
1,00	LONGHORN NAT. 1	1,00	
3,00	SPRITE	1,00	
1,00	TORICO	1,00	
4,00	PAN Y ENTRENOS	2,00	
4,00	EMBARRÉS A LA	7,00	
	De Prueba		
1,00	ARROZ CON COSTE	5,25	
1,00	Con Queso		
1,00	Al Boute		
2,00	EMBARRÓN MIXTO	1,00	
1,00	CON ACEITE DE O		
1,00	Sin Sal		
3,00	ARROZ CON COSTE	5,25	
2,00	ALBONDIGAS EN C	5,70	
1,00	Con Salsa Mixta		
	De Segundo		
3,00	CIGALAS SERVIDA	49,70	
2,00	GAMBAS EN PLIN	35,00	
1,00	ENTRECOT M. CUC	13,50	
1,00	Cocido		
	De Tercero		
2,00	SURTIDO DE RESPA	3,90	
2,00	POSTRES VARIOS	15,00	
1,00	FOTO VARIOS	3,30	
1,00	TARTA DE QUESO	4,00	
			358,40
			0,00

1 Camareros 1 Comensales

7 8 9
4 5 6
1 2 3
0

AV CE

Entorno Gráfico

Hoy en día, uno de los objetivos que se busca en la informática, es conseguir dar las máximas prestaciones con la mayor potencia de los programas, eso sí, sin olvidar la importancia de una cuestión básica, y esta es el poder tener aplicaciones de carácter amigable, para ello, se buscan aplicaciones basadas en interfaces gráficas y por dicha razón, en Class One, hemos utilizado la herramienta de diseño de COBOL WOW. Así, por su gran estabilidad y seguridad, seguimos realizando todos nuestros desarrollos en COBOL.



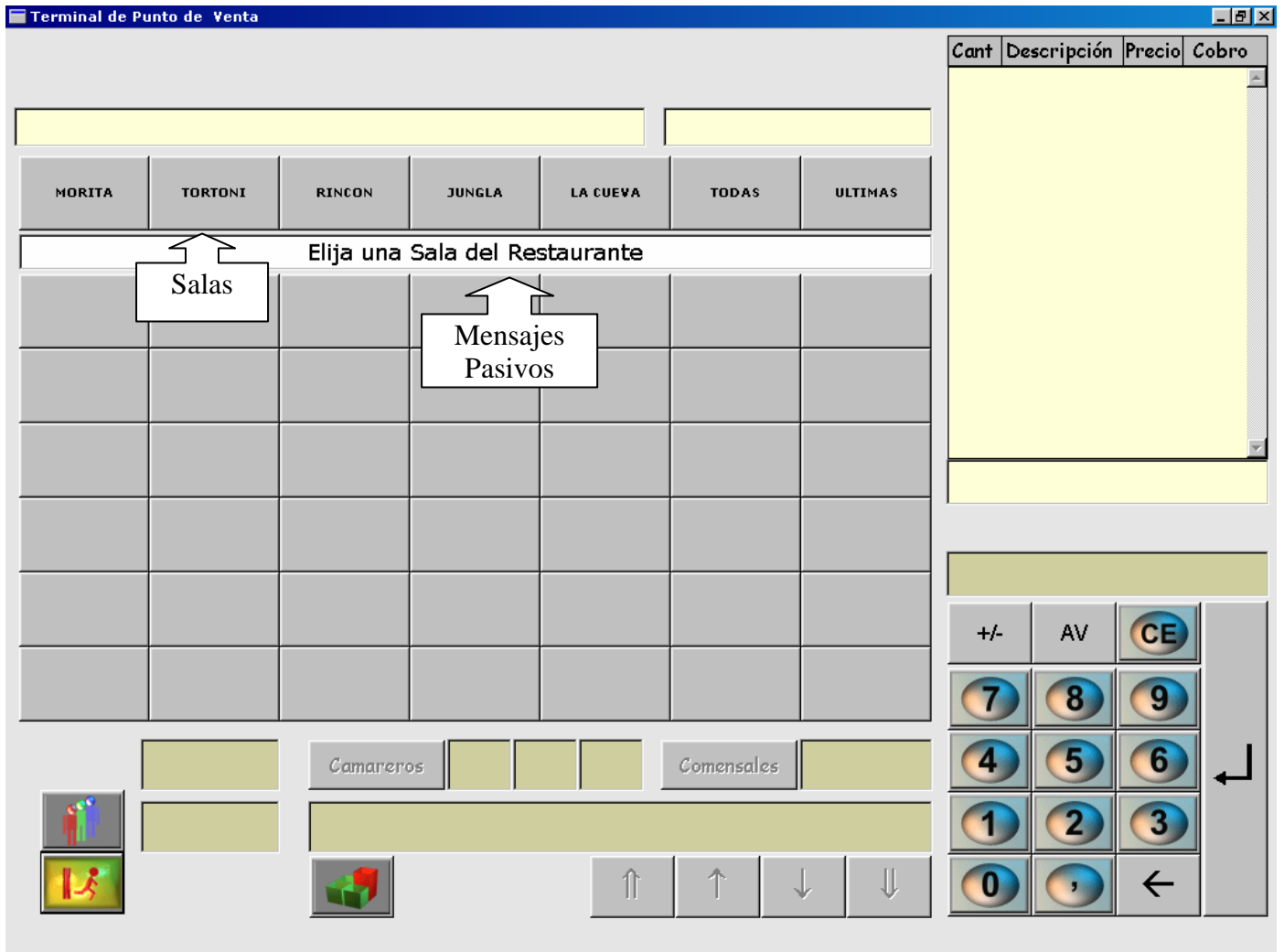
Aquí podemos observar la pantalla inicial del programa, se compone de 6 elementos básicos, la apertura de sesión (que será comentada más adelante), el cierre de sesión, la asignación de camareros para la sesión en curso, la salida del programa, el número de sesión y su estado (en este caso la sesión está abierta) y por último un .bmp que nos invita a entrar en la aplicación, en este caso nos abre la puerta del restaurante para poder entrar en él.



The screenshot shows a software window titled "Sesión" with the main heading "Apertura de Nueva Sesión". On the left, under "Tipo de Sesión", there are four radio buttons: "Desayuno", "Almuerzo" (which is selected), "Cena", and "Otros". On the right, under "Sesión", there are two input fields: "Sesión Anterior" with the value "200174" and "Nueva Sesión" with the value "200175". Below these is a date field labeled "Fecha" showing "08 01 - Enero" and "2003", and a time field labeled "Hora" showing "14 : 49". At the bottom of the right section is a field for "Saldo de Inicio en Caia" with the value ".00". At the bottom of the window are two buttons: "ok" and a red button with a person icon.

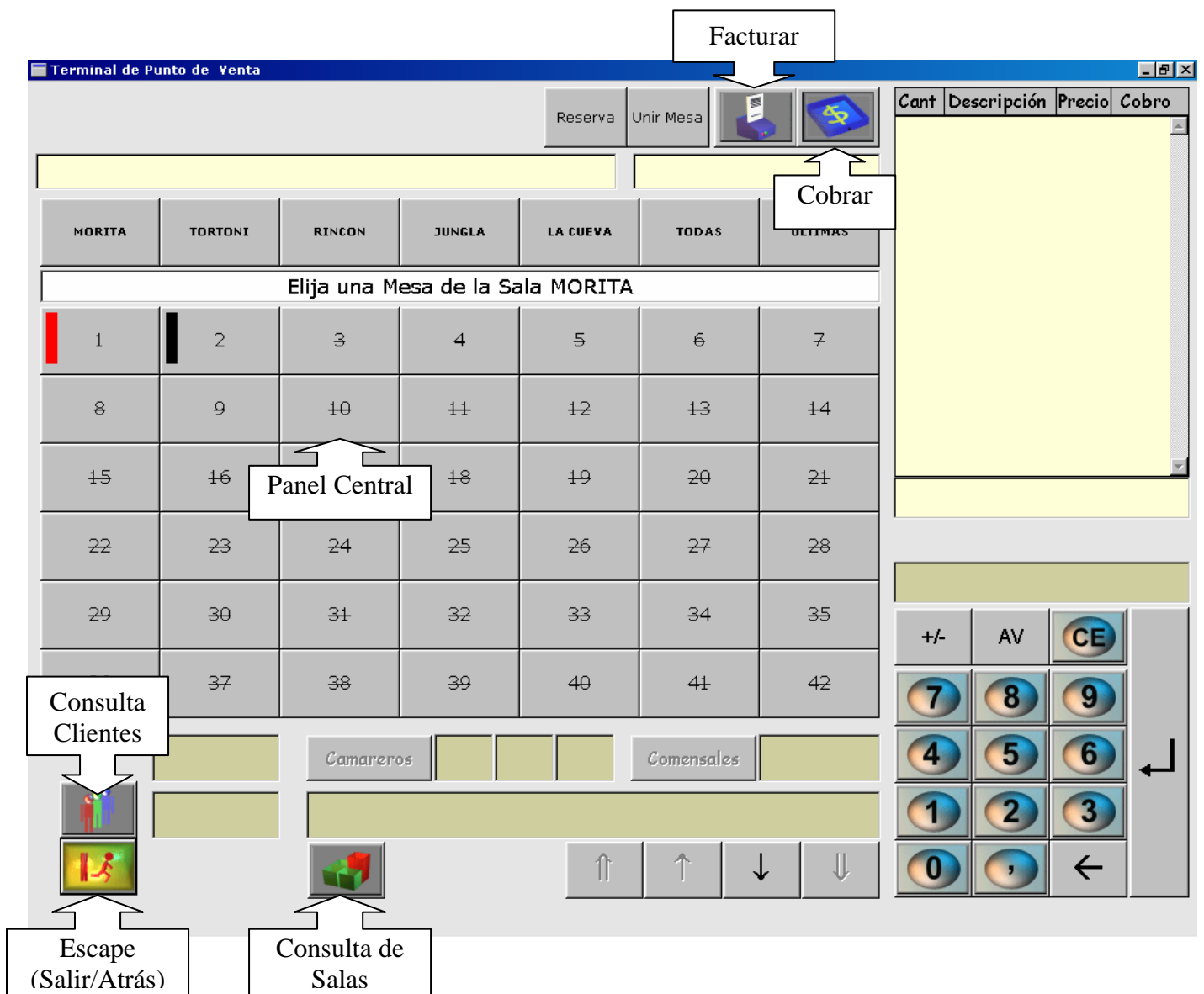
Aquí podemos observar la ventana correspondiente a la apertura de sesión, en ella podemos identificar varios elementos, como son el tipo de sesión (desayuno, almuerzo, cena, otros), con esto lo que buscamos es distinguir las diferentes sesiones y hacer los distintos cierres de las mismas.

En el recuadro de la derecha nos encontramos con los identificativos de las sesiones anterior y en curso, así como la fecha, hora y la posibilidad de ingresar el saldo existente en la caja previa apertura de sesión. A mayores se nos presentan dos botones, uno para aceptar los datos (OK) y otro para salir (en caso de que nos hubiésemos equivocado y entrásemos aquí por error).



Una vez abierta la sesión, entramos de lleno en la aplicación, encontrándonos con la ventana principal del programa. Esta ventana se compone de los elementos básicos con los que trabajaremos:

- 1.- Tira identificativa del producto en curso así como de su precio unitario
- 2.- Botones superiores, en ellos encontraremos las diferentes salas de nuestro restaurante. Estos botones le permitirán cambiar rápidamente de sala, siempre y cuando no se encuentre registrando una transacción de venta o ejecutando algún proceso especial
- 3.- En esta zona se muestran los Mensajes Pasivos que orientan al Usuario sobre lo que debe hacer en cada caso



The screenshot shows the 'Terminal de Punto de Venta' interface. At the top, there are buttons for 'Reserva', 'Unir Mesa', and 'Cobrar' (with a dollar sign icon). A callout 'Facturar' points to the top right area. Below these are buttons for room selection: 'MORITA', 'TORTONI', 'RINCON', 'JUNGLA', 'LA CUEVA', 'TODAS', and 'ULTIMAS'. A callout 'Cobrar' points to the 'Cobrar' button. The main area is a grid titled 'Elija una Mesa de la Sala MORITA' with 42 numbered tables. A callout 'Panel Central' points to this grid. Below the grid are buttons for 'Camareros' and 'Comensales'. At the bottom left, there are callouts for 'Consulta Clientes' (with a person icon), 'Escape (Salir/Atrás)' (with a person running icon), and 'Consulta de Salas' (with a table icon). On the right side, there is a numeric keypad with buttons for '+/-', 'AV', 'CE', and digits 0-9, along with a left arrow button.

En esta ventana de la aplicación, lo que nos solicita el programa es la elección de una mesa en una sala previamente seleccionada.

En el Panel Central, tenemos las diversas mesas de las que se compone cada una de las salas, es un área especial de trabajo que se comporta de manera dinámica, dependiendo de cada circunstancia. Para facilitar su utilización, se ha tenido en cuenta un diseño especial de distribución, dependiendo siempre de la cantidad de elementos a mostrar en cada caso, que se regenera con cada actualización.

La simbología de las mesas, se resume de la siguiente manera: todas las mesas están numeradas, las mesas que estén cerradas están tachadas con una línea horizontal, el resto se consideran abiertas así las que estén marcadas en su lateral de rojo significa que ya han sido facturadas, y en negro es que están pendientes de facturar.

Entre otras posibilidades que nos ofrece el programa, podemos comentar la unión de mesas, el trabajar con reservas (que serán explicadas con más detalle), y entre otros vemos los accesos a la facturación de mesas y el cobro de las mismas.

En la zona inferior de la ventana tenemos las opciones de consulta de clientes, y el botón de salir/atrás (escape). Otro botón es el de consulta de salas.

Reservas

Reserva de Mesas
Reserva

Tipo de Reserva

Garantizada

Diferidas

Cola de Espera

January 2003 January 2003

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
30	31	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31	1	2
3	4	5	6	7	8	9

Mesa Nº

Nº de Comensales

Hora prevista :

Fecha de la Reserva 01 - Enero

Tipo de Sesión 4 - Otros

Cliente

Código

Nombre

Domicilio

Localidad

Provincia N.I.F.

Varios

Observaciones




El alta de una reserva se puede realizar de una manera sencilla, pero siempre contando con la mayor información necesaria para el control absoluto sobre nuestras salas.

Tenemos de primero el tipo de reserva, a elegir entre garantizada, diferidas o en espera. Luego la fecha para la misma, contando con la opción de un calendario visualizando así las fechas con las que se cuentan, para saber si tenemos mesas libres, tenemos la opción de consultar mesas, introducimos también el número de comensales, la hora prevista, la fecha y la sesión a la que atiende dicha reserva.

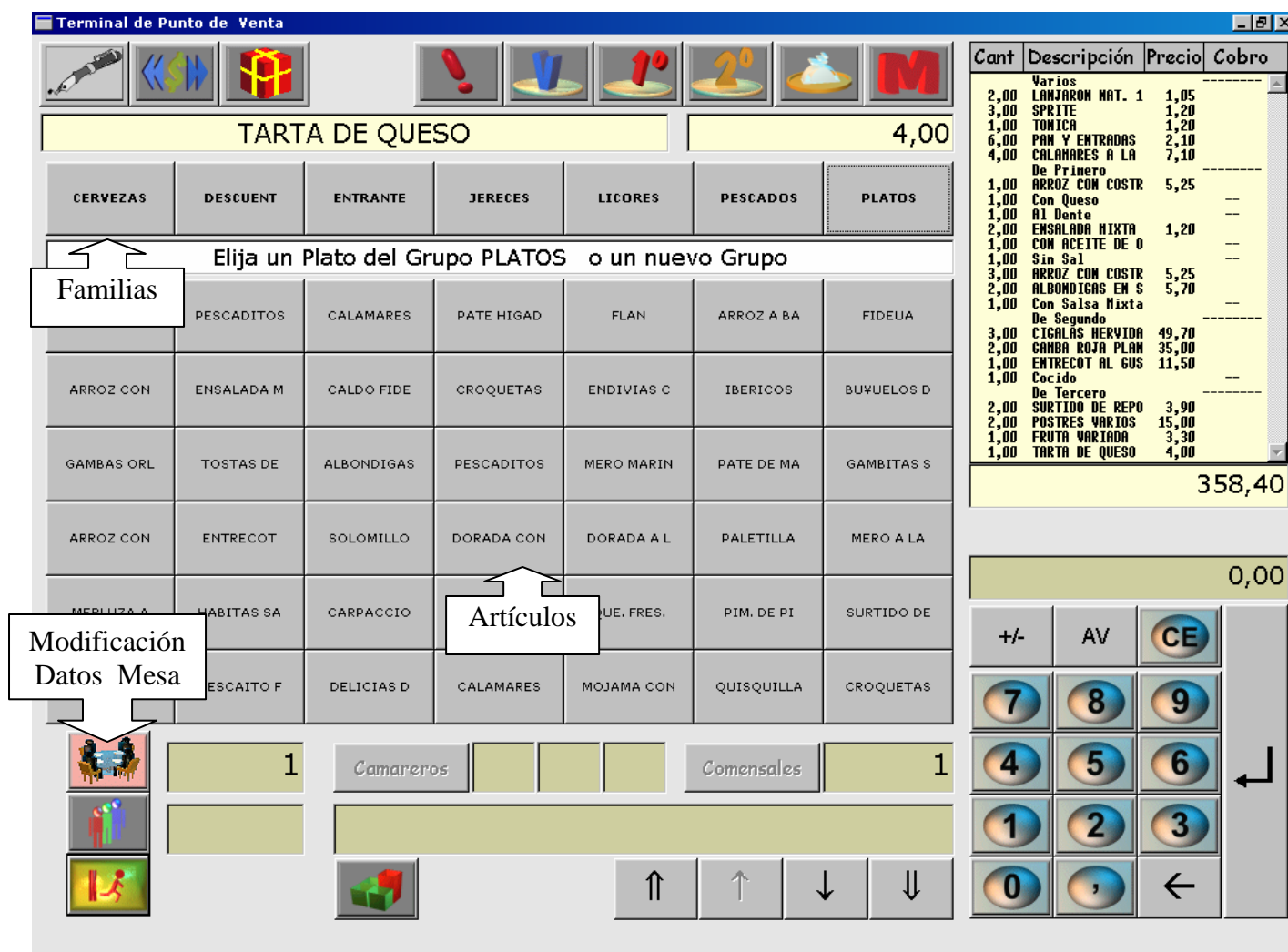
Evidentemente es muy útil tener la posibilidad de tener una base de datos con los clientes, así poder consultar los clientes que tenemos, previamente codificados, con un nivel aceptable de detalle, utilidad que nos servirá a mayores para efectos de personificación de facturas.



La consulta de reservas que tenemos, es de muy fácil acceso, en la ventana anterior (de alta de reservas) podemos pinchar en el botón de consulta de reservas y dar a esta ventana.

Aquí tenemos desplegadas por orden las reservas que se han dado de alta previamente, pero no solamente podemos consultar dichas reservas, sino que también podremos modificarlas (por un cambio de hora, o fecha, o incluso de número de comensales) o sino darlas de baja, es decir, anular una reserva, con lo cual siempre tendremos la información detallada de todo lo que ocurre en nuestro restaurante.

Comandas



Terminal de Punto de Venta

TARTA DE QUESO 4,00

CERVEZAS DESCUENT ENTRANTE JERECES LICORES PESCADOS PLATOS

Elija un Plato del Grupo PLATOS o un nuevo Grupo

Familias

Cant	Descripción	Precio	Cobro
Varios			
2,00	LANJARON MAT. 1	1,05	
3,00	SPRITE	1,20	
1,00	TUNICA	1,20	
6,00	PAN Y ENTRADAS	2,10	
4,00	CALAMARES A LA	7,10	
De Primero			
1,00	ARROZ COM COSTR	5,25	
1,00	Con Queso	--	
1,00	Al Dente	--	
2,00	ENSALADA MIXTA	1,20	
1,00	COM ACEITE DE O	--	
1,00	Sin Sal	--	
3,00	ARROZ COM COSTR	5,25	
2,00	ALBONDIGAS EM S	5,70	
1,00	Con Salsa Mixta	--	
De Segundo			
3,00	CIGALAS HERVIDA	49,70	
2,00	GAMBA ROJA PLAN	35,00	
1,00	ENTRECOT AL GUS	11,50	
1,00	Cocido	--	
De Tercero			
2,00	SURTIDO DE REPO	3,90	
2,00	POSTRES VARIOS	15,00	
1,00	FRUTA VARIADA	3,30	
1,00	TARTA DE QUESO	4,00	
			358,40
			0,00

Artículos

Modificación Datos Mesa

1 Camareros Comensales 1

Una vez metidos en la aplicación, viene el momento de empezar a trabajar con una mesa en concreto. Como se puede observar, los botones donde antes aparecían las salas, ahora se convierten para dar la opción de elegir las familias de productos con los que se va a trabajar. Así mismo, el panel central deja de mostrar las mesas, para pasar a mostrarnos los artículos pertenecientes a la familia seleccionada.

Se observa la presencia de nuevos botones en la parte superior de la pantalla, entre ellos tenemos y ordenados de izquierda a derecha:

- 1.- Modificación de la descripción de un artículo
- 2.- Modificación en el precio de venta de un artículo
- 3.- Marca de condición de cobro (cuando se desea hacer alguna invitación, o regalo de algún artículo en concreto)
- 4.- Calificadores de platos.
- 5.- Varios
- 6.- 1º (Primeros platos)
- 7.- 2º (Segundos platos)
- 8.- Postres
- 9.- Mensajes a cocina

The screenshot shows the StarPL POS terminal interface. At the top, there's a title bar 'Terminal de Punto de Venta'. Below it is a toolbar with various icons. The main area is a grid of product categories: CERVEZAS, ENTRANTE, JERESES, LICORES, PESCADOS, and PLATOS. The 'PLATOS' category is selected, showing a grid of various dishes. A yellow banner at the top displays 'TARTA DE QUESO' with a price of '4,00'. To the right, a receipt window shows a list of items with their quantities, descriptions, and prices, totaling '358,40'. Below the receipt is a 'Tirilla de Ticket' section showing '0,00'. At the bottom, there's a numeric keypad and a section for 'Camareros' and 'Comensales' with a count of '1'.

Annotations in the image point to the following elements:

- Elemento en curso:** Points to the 'TARTA DE QUESO' banner.
- Zona de Mensajes:** Points to the 'Plato del Grupo PLATOS o un nuevo Grupo' message.
- Panel Central:** Points to the grid of product categories.
- Tirilla de Ticket:** Points to the receipt total area.
- Teclado Numérico:** Points to the numeric keypad.

A mayores de los botones, tenemos varios elementos:

La tira identificativa del producto en curso así como de su precio unitario. En esta área se muestra, cuando se está haciendo el registro de ventas, el código y la descripción de cada producto.

Zona de mensajes, en esta zona se muestran los Mensajes Pasivos que orientan al Usuario sobre lo que debe hacer en cada caso.

Teclado numérico, esta zona es conocida como el Pad y se utilizará cuando sea necesario ingresar Cantidades o Precios Unitarios.

Panel Central, esta es un área especial de trabajo que se comporta de manera dinámica, dependiendo de cada circunstancia. Puede contener Salas, Productos, Platos o Mesas. Para facilitar su utilización, se ha tenido en cuenta un diseño especial de distribución, dependiendo siempre de la cantidad de elementos a mostrar en cada caso, que se regenera con cada actualización.

Tirilla del ticket, en esta área se puede visualizar completamente el contenido del Ticket: Cantidad Vendida, Descripción del Producto e Importe Total.

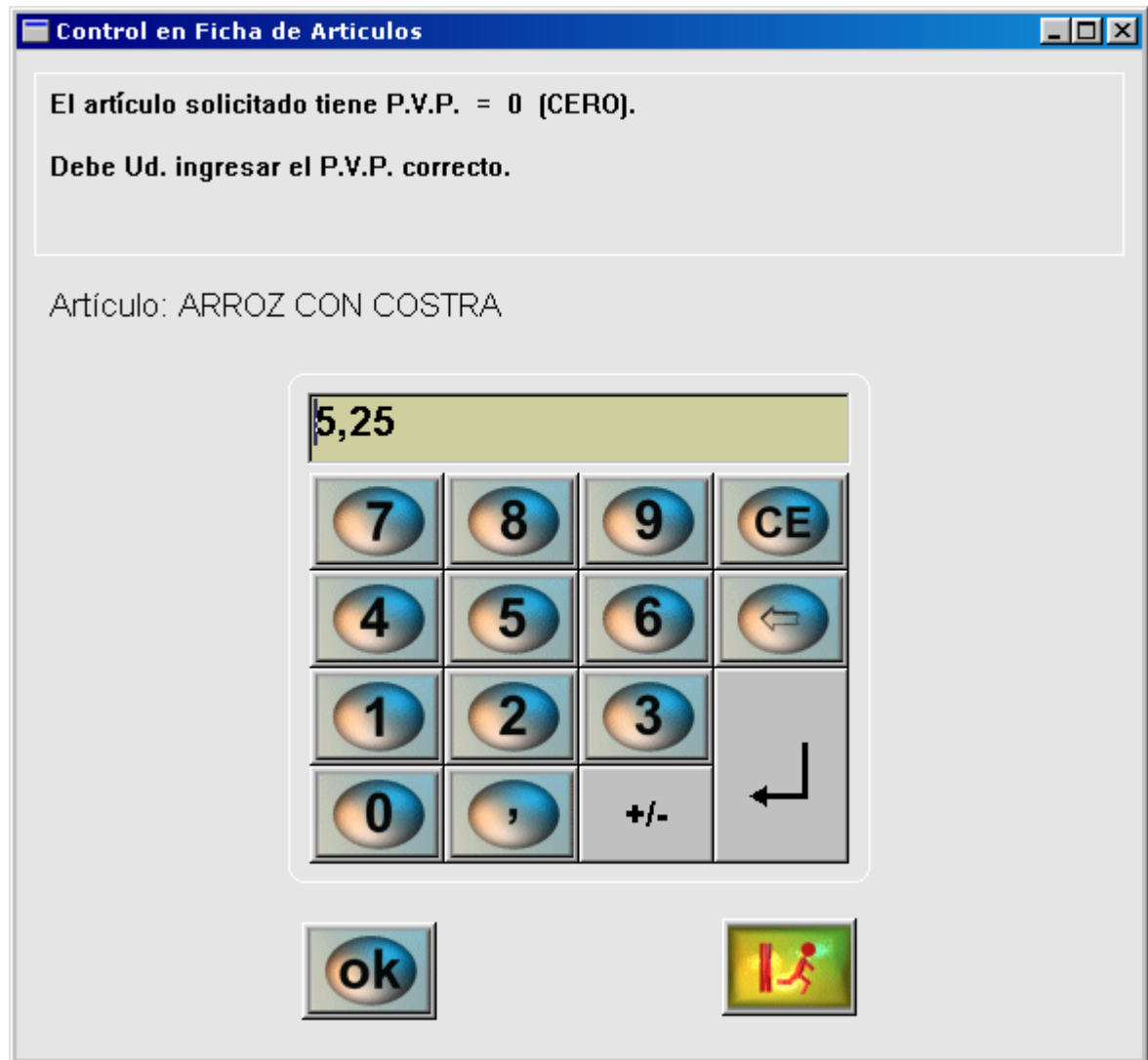


Otra de las utilidades que nos da el programa, es la posibilidad de asignar calificadores a los platos o artículos que se están pidiendo.

Es decir, cuantas veces no ocurre, que los comensales desean un plato determinado, pero entre ellos se dan gustos diferentes, por ejemplo ocurre mucho con las carnes, pescados, etc. en que algunos los desean muy hechos, con o sin sal, con algún tipo de salsa... pues ahora con la aplicación ya no se tendrán que hacer anotaciones engorrosas para los camareros o para nuestro personal en cocina, con esta utilidad podemos detallar un plato cuanto queramos y definir los distintos calificadores que estimemos oportunos para nuestros platos.



Entre muchas otras posibilidades que ofrece el programa, tenemos algo bastante útil, como es el hecho de poder hacer cambios de precios en los platos, (utilidad que es de carácter opcional) es decir poder modificar los precios de venta al público de determinados platos, aunque para ello, lo normal es establecer un sistema de claves, es decir, no está autorizado cualquier empleado a poder usar esta función, tan sólo quien posea la clave que le permita ejecutar el cambio de precios.



Aquí se presenta otro utilitario, que nos permite asignar un precio concreto a un artículo cuya característica principal es su carácter cambiante en el precio, pero de una manera muy asidua, es decir, un artículo como es el pescado, sufre muy diversos cambios de precios, con lo cual, si le asignamos un precio cero, tendremos la posibilidad de ponerle precios variables según venga en el día a día el producto. En general también se puede aplicar a artículos que no tengan un precio de venta asignado, para ocasiones especiales, etc.

Facturacion

Factura mesa: 001

Idioma 2



Idioma 3

Cliente

Nombre			
Dirección			
Localidad			
Provincia		N.I.F.	

Coletillas

Les comunicamos que los Lunes
cerramos por descanso del
personal.

La Direccion.





En el apartado de facturación, nos aparecerá una ventana nueva, dedicada exclusivamente a la facturación, reteniendo así la atención de la persona que esté en ese momento a los mandos del táctil, es decir, que se de cuenta que está en el proceso de hacer la factura de una mesa.

Nos da la posibilidad de elegir el idioma en que se presentará la factura, además de dar el detalle de los datos del cliente, y por supuesto, un espacio dedicado a la introducción de una coletilla de comunicación para nuestros clientes, o algún mensaje de agradecimiento por su asistencia a nuestro establecimiento.

Cobro de Facturas de Restaurante.

COBRO DE FACTURAS

Mesa: 001 Camareros: , , Cubiertos: 0001

FORMAS DE PAGO		Forma de Pago	Importe				
↑	Efectivo	Efectivo	383,49	7	8	9	CE
	Tarj. VISA	No Definido		4	5	6	←
↓	Tarj. AMEX	Comenzar de nuevo		1	2	3	
	Tarj. 4 B	Importes de Factura.		0	,	←	
	Tarj. DINNER	SubTot=358,40 IVA=25,09					
		Tot.Pagar.: 383,49					
		Devolver...:					

COBRAR
Escote
Cargo Hotel
Esc

Una vez efectuada la factura, nos aparecerá la mesa como facturada, es decir veremos el cambio de color en la mesa, y aparecerá con una barra negra en un lateral.

Ahora nos interesa adentrarnos en el terreno del cobro, seleccionando la mesa ya facturada, podemos proceder a cobrarla, y entraremos en esta ventana, ya de por sí muy intuitiva, donde se nos especifica el número de mesa que estamos cobrando, el camarero y los comensales que tenía la mesa.

En el lateral izquierdo podemos ver las diferentes formas de pago, según sea contado, tarjeta... luego en el panel central nos aparecerá la forma de pago seleccionada y el importe total de la factura, además de especificar el sub-total y el IVA que se aplica. Nos aparece un renglón más que es el del importe a devolver, es decir, la diferencia a devolverle al cliente.

En caso de que el camarero se hubiese equivocado en la forma de cobro tiene la posibilidad de rectificar, es decir de comenzar de nuevo.



Codigo	Nombre	Telefono	Persona de Contacto
01001	Ayuntamiento de A Coruña	981.112233	PACO VAZQUEZ
00002	JAVIER SABARIZ TORRE	981613709	KATINA
00001	JOSE		

Una utilidad básica en el programa, es poder contar con una base de datos de nuestros clientes, con la cual tendremos de una manera inmediata los datos de los mismos, siendo de utilidad para poder personificar las facturas de algún cliente.

Listados e Informes

Cierre
_ _ X

Cierre de Sesión

Control de Proceso

- Comprobación de Tablas ✓
- Histórico de Sesiones ✓
- Platos de la Carta ✓
- Grupos de Platos ✓
- Camareros ✓
- Movimientos Contables ✓
- Clientes ✓
- Reservas ✓

Sesión

Sesión a Cerrar

Número de Orden

Hora

:

C A J A 1

Saldo Inicial	Saldo al Cierre
<input style="width: 80px;" type="text" value=".00"/>	<input style="width: 80px;" type="text" value="319.50"/>





Al realizar un cierre de sesión, automáticamente, la aplicación realiza unas series de comprobaciones en el sistema, para proceder, a continuación, a petición del usuario, usted podrá obtener una serie de listados e informes, entre los que podemos encontrar:

- Sumatorio de Ventas
- Informe de Ordenes por Sesión
- Informe de Ventas por Grupos
- Desglose de Ventas por Grupos
- Informe Acumulativo por Camareros
- 'Z'
- Etc...

HOTEL LA GRUTA Class One. Software Trade Mark - Micros...

Archivo Edición Ver Favoritos Herramientas Ayuda

Atrás Búsqueda Favoritos

Dirección <http://www.classone.es/LVDE/Res/340/2002> Ir Vínculos

Fecha : 15-01-2002 SUMATORIO de VENTAS

Session 200.002	Tipo C e n a	Fecha 15-01- 2002	H. Comienz 20:47	Hora Fin 23:19	Cubts. 11	Mesas 6
Cobro 86,14	Credito 159,53	Invitación 0,00	Anulado 65,77	0,00	TOTAL 311	
Pts Cubierto: 28,31	Pts Mesa: 51,91	Invitación 0,00	Rotación Mesa: 0,5455			

VENTAS

Tipo de Pago	Nro.	Suma	I.V.A	TOTAL	Comision
1 - Efectivo	2	80,50	5,64	86,14	0,00
2 - Tarj. VISA	3	149,09	10,44	159,53	4,79
H. *****	1	61,47	4,30	65,77	0,00
- Totales	6	291,06	20,38	311,44	4,79
Totales	0,00	0,00	0,00	0,00	0 0,00

Listo Internet

HOTEL LA GRUTA Class One. Software Trade Mark - Micros...

Archivo Edición Ver Favoritos Herramientas Ayuda

Atrás Búsqueda Favoritos

Dirección <http://www.classone.es/LVDE/Res/350/2002> Ir Vínculos

Fecha : 02-12-2002 INFORME de ORDENES por SESION

Session 200.002	Tipo C e n a	Fecha 18-11- 200	H. Comienz 20:47	Hora Fin 23:19	Cubts. 11	Mesas 6
--------------------	-----------------	---------------------	---------------------	-------------------	-----------	---------

N.Orden	N.Fra.	T.Netto	I.V.A.	TOTAL	F.Pago	Pagado	Chtos Mesa	Camar
154	154	30,40	2,13	32,53	Efectivo	32,53	1	3
155	155	61,47	4,30	65,77		65,77	3	4
156	158	50,10	3,51	53,61	Efectivo	53,61	2	2
157	156	49,10	3,44	52,54	Tarj. VISA	52,54	2	12
158	157	22,00	1,54	23,54	Tarj. VISA	23,54	1	10
159	159	77,99	5,46	83,45	Tarj. VISA	83,45	2	5
		291,06	20,38	311,44			11	

Listo Internet

Artic.	Descripción	Num.	Ingresos	Coste	%
209	PAN Y ENTRADAS	11	24,71	18,48	74,79
210	ENSALADA DE LA CASA	2	8,98	6,72	74,83
214	ENSALADA DE SALAZONES	1	9,63	1,68	17,45
220	REVUELTO DE GAMBAS	1	6,96	9,33	134,05
222	ALMEJAS MARINERA	1	8,56	0,73	8,53
226	CALAMARES A LA ROMANA	1	7,60	0,00	100,00
234	PARRILLADA DE VERDURAS	1	7,70	0,00	100,00
235	JAMON IBERICO	1	11,98	0,00	100,00
243	LOMO SALTEADO CON SETAS	0	0,00	0,00	100,00
244	SEPIA PLANCHA	1	7,06	2,20	31,16
245	PULPO AL HORNO	1	5,78	1,80	31,14
		21	98,96	40,94	41,37

HOTEL LA GRUTA Class One. Software Trade Mark - Microsoft Internet Explorer

Archivo Edición Ver Favoritos Herramientas Ayuda

Atrás Búsqueda Favoritos Multimedia

Dirección <http://www.classone.es/LVDE/Res/430/2002/RES-430----> Ir Vínculos

Artic.	Descripción	Num.	Ingresos	Coste	%
209	PAN Y ENTRADAS	11	24,71	18,48	74,79
210	ENSALADA DE LA CASA	2	8,98	6,72	74,83
214	ENSALADA DE SALAZONES	1	9,63	1,68	17,45
220	REVUELTO DE GAMBAS	1	6,96	9,33	134,05
222	ALMEJAS MARINERA	1	8,56	0,73	8,53
226	CALAMARES A LA ROMANA	1	7,60	0,00	100,00
234	PARRILLADA DE VERDURAS	1	7,70	0,00	100,00
235	JAMON IBERICO	1	11,98	0,00	100,00
243	LOMO SALTEADO CON SETAS	0	0,00	0,00	100,00
244	SEPIA PLANCHA	1	7,06	2,20	31,16
245	PULPO AL HORNO	1	5,78	1,80	31,14
		21	98,96	40,94	41,37

Fecha : 02-12-2002 * Informe Acumulativo de CAMAREROS *

Fecha INICIAL : 01-01-2002 hasta Fecha FINAL : 31-01-2002

Camarero	Mesas	Cbtos	Suma	I.V.A.	TOTAL	%
01 MIGUEL MORAL	51,00	245,00	6.703,51	469,25	7.173	41,00
02 SUSANA HERNANDEZ	11,00	25,00	698,41	48,90	747	4,27
03 ANGEL	6,00	17,00	492,35	34,47	527	3,01
06 SERGIO	82,00	225,00	5.684,96	397,92	6.083	34,77

Listo Internet



**Fecha : 02-12-2002 DESGLOSE de VENTAS
S por GRUPOS**



Fecha INICIAL : 01-01-2002 hasta Fecha FINAL : 31-01-2002

**01-PLATOS
CAFETERIA**

Cod	Descripcion	Des.	Com.	Cena	Otro	Total	Coste	Ingresos	%
1	PLATO N. 1	0	0	0	19	19	0,00	125,59	100,00
2	PLATO N. 2	0	0	0	9	9	2,43	64,89	3,74
3	PLATO N. 3	0	0	0	20	20	66,20	132,20	50,08
4	PLATO N. 4	0	1	0	28	29	87,29	175,78	49,66
5	PLATO N. 5	0	0	0	12	12	43,32	86,52	50,07
6	PLATO N. 6	0	0	0	17	17	43,35	86,87	49,90
7	PLATO N. 7	0	0	0	11	11	29,70	59,51	49,91
8	*****	0	0	0	5	5	0,00	28,55	100,00
Totales GRUPO		0	1	0	121	122	272,29	759,91	35,83

**02-ENTRANTES Y
ENSALADAS**

Cod	Descripcion	Des.	Com.	Cena	Otro	Total	Coste	Ingresos	%
201	ENSALADA MIXTA	0	0	0	15	15	24,15	54,15	44,60
203	ENTREMESES MILENIO	0	0	0	4	4	13,92	18,04	77,16
204	CROQUETAS	0	0	0	13	13	49,92	19,50	256,00
205	DELICIAS DE EL CHE	0	0	0	7	7	6,86	13,65	50,26