



PLANTILLA GRATUITA

Hoja de inventario de barra

Una hoja por sección. Cuente en la unidad que tiene delante.

Antes de contar

1 Una hoja por sección.

Barra principal, segunda barra, barra de terraza, bodega de licores, cámara refrigerada, almacén. El mismo producto en dos lugares son dos líneas, no un total.

3 Complete el artículo del proveedor.

Sin un precio de compra detrás de la línea, un conteo es una cantidad, no un inventario: no produce valor, ni consumo, ni desviación.

5 Cuente en la unidad que tenga delante.

Una caja es una caja; una lata suelta es una lata. Use las columnas de unidad alternativa para los productos que existen en ambos estados. Convertir de memoria es donde se arruinan los conteos.

2 Una línea por formato.

Las latas y los barriles de la misma cerveza son líneas distintas, porque la factura los separa y el precio por unidad cambia. Igual una botella de 750 ml y una de 1 L de la misma ginebra.

4 Elija el orden y anótelo arriba.

Recorrido de estantería es el orden en que recorre físicamente el espacio. Por categoría agrupa cerveza, vino y destilados. Elija uno y manténgalo: dos conteos en órdenes distintos no son comparables.

6 Botellas parciales: a ojo, por décimas.

Anote 0,4 o 0,7 en lugar de “más o menos la mitad”. Acuerde una vez las líneas de referencia con quien más cuente y use las mismas cada semana.

Unidad de conteo

La medida en que registra un producto al contarlos — una lata, una caja, una botella, un barril. No es la misma que la unidad en que lo compró ni la unidad en que lo vende, y un producto puede tener más de una.

Hoja de inventario de barra



Sección

Fecha _____

Contado por

Orden: ☐ Recorrido de estantería ☐ Por categoría

[illegible]

Casi todas las barras ya cuentan. Lo que falla es que el conteo nunca llega a ningún sitio donde se pueda restar una semana de la siguiente: termina en una libreta, en una foto del móvil o en el campo equivocado de un sistema que nadie revisa.

Esta hoja existe para ser el sitio donde aterriza el conteo.

Imprima una por sección. Mantenga el mismo orden cada semana.

¿Cansado de contar a mano?

Opsi Restaurant Intelligence es la plataforma de GoTab para la gestión interna del restaurante. Crea sus guías de conteo, le permite contar en la unidad que prefiera desde cualquier dispositivo, extrae los precios de compra directamente de sus facturas e informa la desviación: así el conteo pasa a ser una comprobación, no un descubrimiento.

gotab.com/integrations/opsi-restaurant-management-platform



Hable con nuestro equipo

GoTab es la plataforma de comercio detrás de la barra — pedidos, pagos y cuentas abiertas — y se comunica con el sistema de inventario que elija, de modo que lo que se vende descuenta lo que hay en el estante. Dos sistemas, un conteo que cuadra.

gotab.com

info@gotab.io

202.949.6886