

DATISA dota a su solución de Cocinas Centrales, de un nuevo módulo para la Gestión Analítica de Costes

El aplicativo permite un control avanzado de todos los costes así como el análisis de rentabilidades por centros o líneas de negocio y hasta por familias de platos, permitiendo así conocer los que causan pérdidas y actuar sobre los mismos

COMUNICACIÓN

IvaMadrid, 31 de enero de 2012. DATISA, compañía española especializada en el desarrollo y comercialización de software ERP, ha dotado a su solución informática para la gestión de Cocinas Centrales, de un nuevo módulo de Contabilidad Analítica.

Con ello, DATISA ha querido ofrecer a sus clientes del sector unas capacidades avanzadas para el control de costes y de rentabilidades, permitiendo un análisis no sólo al nivel del CIF, sino por centros, líneas de producto o clientes. Con ello, el ERP vertical de DATISA para la Cocina Central amplía la información de costes con la que cuenta cada compañía y le ayuda a tomar unas decisiones acerca de su negocio más acertadas.

El control de rentabilidades detallado, clave para las decisiones estratégicas

El sector de la Cocina Central o Industrial abarca en España un amplio conjunto de organizaciones, desde los proveedores de platos precocinados para supermercados, gasolineras, etc. pasando por las Cocinas Centrales propias de las grandes cadenas y franquicias de restauración, hasta los negocios de Restauración Colectiva, que no sólo sirven a sus clientes, sino que en ocasiones, además gestionan sus comedores.

“Muchos de estos negocios consideran que sus necesidades de gestión financiera están suficientemente cubiertas con un programa contable al uso. Estos programas, sin embargo, ofrecen datos sólo de la situación financiera y patrimonial del CIF en su conjunto, sin la posibilidad de “bucear” en los resultados, por línea de negocio, por cliente o por comedor, etc.”, afirma Isabel Ballesterro, Directora Comercial de DATISA. “Conocer el detalle no altera la cuenta de resultados de la organización y puede parecernos poco importante. Desde el punto de vista de la gestión, sin embargo, se trata de una información fundamental, para que la compañía pueda decidir si invertir en la promoción de uno u otro centro, si tratar de mejorar sus precios, de reducir sus costes o simplemente de cesar la actividad, cuando no existen más alternativas para reflotarla”.

Las herramientas para el Control Analítico de Costes resultan claves para obtener esta información detallada de las rentabilidades. Con el nuevo módulo de Contabilidad Analítica, incorporado al sistema de gestión ERP para Cocinas Centrales de DATISA, las compañías del sector podrán obtener:

- Fácil configuración e imputación de costes e ingresos: Configurar fácilmente los diferentes comedores atendidos como centros de coste independientes, y realizar un seguimiento de sus resultados detallados.
- Desglose por familias y sub-familias de platos: El análisis de pérdidas y ganancias por centro, también se puede acompañar de un segundo nivel de desglose por familias o subfamilias de platos (por ejemplo, platos calientes, platos fríos y repostería), también configuradas como centros de coste independientes para evaluar los beneficios o las pérdidas obtenidas en su producción y comercialización.
- Todos los gastos contemplados: Contar con un sistema para el control de ingresos y gastos por líneas de negocio, que no sólo aporta datos de las compras de ingredientes y de las ventas, sino que facilita todo el detalle de los ingresos y gastos en marketing, en personal, la parte proporcional de servicios centrales y cualquier otro gasto que pueda influir en la rentabilidad del centro.
- Contabilidad Analítica y Presupuestaria Integradas. En todas aquellas compañías que decidan ir un paso más allá e integrar su herramienta de Control Analítico de los Costes con su Contabilidad Presupuestaria, la elaboración de presupuestos y el control de sus realizaciones también se podrán llevar a cabo por centros de coste, vigilando todas las variables a considerar.

La primera solución para la gestión integral de las Cocinas Industriales

El ERP de DATISA para la gestión de las Cocinas Centrales fue la primera solución específicamente orientada a los procesos de control en este sector, que el proveedor presentó al mercado a mediados del año 2010. Esta solución vertical permite definir los procesos de producción de cada plato o producto terminado, con un foco especial en el cálculo de costes y escandallos, en la previsión de consumos y en la planificación de compras, así como en la automatización de los movimientos de almacén a través de las órdenes de fabricación, entre otras múltiples funcionalidades.

Entre sus principales capacidades, destacan:

- El ERP para la gestión de Cocinas Centrales de DATISA permite tener todos los procesos de producción integrados dentro de un mismo sistema, y disponer directamente de toda la información relevante, como pueden ser precios de compra, stock disponible de materias primas, movimientos de almacén por producción, etc.
- Gracias a la aplicación de Documentos Adjuntos integrada en la suite, los

usuarios pueden visualizar instantáneamente cualquier documento (contratos, informes, fotos de platos, recetas, procedimientos de calidad, etc.) vinculado a los maestros de los productos terminados o de las materias primas.

- La solución facilita el etiquetado del producto final a través de una generación automática de etiquetas, como códigos de barras, lotes, caducidades, precios, etc.
- Permite cumplir con las normativas vigentes sobre trazabilidad, obteniendo, entre otros, informes de trazabilidad por lotes.
- Mejora la comunicación entre los operarios de producción y los usuarios de la aplicación, generando informes para una buena comunicación bidireccional.
- Ofrece un ahorro de los costes de almacén y optimiza las decisiones en la gestión de compras, gracias a la visión global de la información que proporciona el ERP.
- Incorpora un módulo PDA para el control de movimiento en almacén, que ofrece un control clave en tres procesos bien determinados: recepción de mercancía; movimientos internos; salidas de almacén e inventariado. Su objetivo es reducir los costes de almacenamiento y las pérdidas por caducidad, sin la necesidad de sobre-stockaje, y mejorar la productividad, tanto de los operarios en almacén, como del personal de administración, para asegurar la calidad de los productos y el servicio a clientes.

Información corporativa

DATISA es una compañía especializada en la fabricación y comercialización de software ERP. Desde su constitución en 1979, mantiene su filosofía de atención al cliente y cuidado y profesionalización del canal.

Entre todos sus productos destacan: Gesda 64 para la Gestión Comercial; Speedy Coda 64 para la Contabilidad General; Tesda 64 para la Gestión de Tesorería; Inmda 64 para la Gestión de Inmovilizado; Gesda TPV 64 para la gestión en los puntos de Venta y Giranda 64 para la Gestión de Establecimientos Especialistas en Neumáticos. DATISA, además, ofrece otras dos soluciones de gestión verticales en su plataforma DATISA SERIE 32: Gesda 32 H, para la Gestión Comercial en el sector de la hostelería y ResdaWin 32 para la gestión de restaurantes.

Si desea recibir más información contacte con:

DATISA

Isabel Pomar
Responsable de comunicación
C/ Joaquín Turina, 2

28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)
Tel: 91 715 92 68 Fax: 91 352 31 00
www.datisa.es/blog

Gabinete de prensa MS COMUNICACIÓN
Iva Roumenova / Cristina del Amo
iroumenova@mscomunicacion.es / cdelamo@mscomunicacion.es
www.mscomunicacion.es
http://twitter.com/ms_comunicacion
Tel: 91 626 62 47 Tel. móvil: 629 16 58 28
