

**UNIVERSIDAD CENTRAL  
VICERRECTORÍA ACADÉMICA**

**ESCUELA DE INGENIERÍA INDUSTRIAL**

**ANÁLISIS DE LA GESTIÓN DE INVENTARIOS DEL  
RESTAURANTE CHILLI'S GRILL & BAR DE ESCAZÚ, POR  
MEDIO DE LA METODOLOGÍA DMAIC Y LA CLASIFICACIÓN  
ABC**

**TRABAJO FINAL DE GRADUACIÓN MODALIDAD DE TESIS PARA OPTAR POR EL GRADO  
ACADÉMICO DE BACHILLERATO EN INGENIERÍA INDUSTRIAL**

**ESTUDIANTE: JOSÉ ÁNGEL RODRÍGUEZ GUADAMUZ**

**TUTOR: ING. KATHERINE CARVAJAL ÁVILA**

**SEDE METROPOLITANA, COSTA RICA  
JULIO, 2024**

# CONTENIDO

DECLARACIÓN JURADA .....	I
CÉDULA DE IDENTIDAD.....	II
SOLICITUD DE DEFENSA .....	III
CARTA DE APROBACIÓN DEL TUTOR .....	IV
CARTA DE AUTORIZACIÓN DEL LECTOR .....	V
CERTIFICADO DEL FILÓLOGO .....	VI
CARTA DE ENTENDIMIENTO.....	VII
CONTENIDO.....	VIII
TABLAS .....	XIII
FIGURAS .....	XIV
DEDICATORIA.....	XVI
AGRADECIMIENTOS .....	XVII
EPÍGRAFE.....	XVIII
RESUMEN.....	XIX
CAPÍTULO I. PROBLEMA.....	1
1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	2
1.2 OBJETIVOS .....	3
1.2.1 Objetivo general.....	3
1.2.2 Objetivos específicos .....	3
1.3 JUSTIFICACIÓN .....	4
1.4 ANTECEDENTES .....	5
1.4.1 Antecedentes nacionales.....	5
1.4.2 Antecedentes internacionales .....	7
1.5 PROYECCIONES .....	9
1.5.1 Alcances .....	9
1.5.2 Limitaciones.....	10
CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO .....	11
2.1 HERRAMIENTAS INGENIERILES .....	12
2.1.1 Metodología de DMAIC.....	12

2.1.2 Project charter .....	15
2.1.3 Análisis de stakeholders .....	16
2.1.4 FODA.....	18
2.1.5 Matriz FODA .....	20
2.1.6 Diagrama SIPOC .....	22
2.1.7 Diagramas de flujo .....	23
2.1.8 Árbol CTQ (Critical To Quality).....	24
2.1.9 Registro histórico .....	25
2.1.10 Ratio de consumo sobre ventas.....	26
2.1.11 Gráfico de pastel.....	27
2.1.12 Gráfico de barras .....	27
2.1.13 Lluvia de ideas .....	28
2.1.14 Multivoto .....	29
2.1.15 Diagrama de Pareto.....	30
2.1.16 Diagrama de Ishikawa.....	31
2.1.17 Teoría de inventarios .....	32
2.1.18 Clasificación ABC .....	36
2.1.19 Costos del inventario .....	37
2.1.20 Modelo EOQ .....	38
2.1.21 Punto de reorden .....	39
2.1.22 Pronósticos de demanda .....	41
2.1.23 Costos totales del inventario .....	44
2.1.24 Inventario físico del almacén.....	45
2.1.25 Caminata gemba.....	48
2.1.26 Retorno de inversión (ROI) .....	49
2.2 IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA.....	51
2.2.1 Visión/misión.....	51
2.2.2 Antecedentes históricos .....	52
2.2.3 Ubicación geográfica .....	52
2.2.4 Estructura organizacional.....	53
2.2.5 Cantidad de empleados .....	54

2.2.6 Tipos de productos .....	54
2.2.7 Mercado de exportación.....	55
2.2.8 Descripción general del proceso productivo .....	56
CAPÍTULO III. MARCO METODOLÓGICO .....	58
3.1 ENFOQUE DE LA INVESTIGACIÓN .....	59
3.2 MÉTODO DE LA INVESTIGACIÓN .....	59
3.3 FUENTES DE INFORMACIÓN .....	60
3.3.1 Sujetos de información.....	61
3.4 VARIABLES DE ANÁLISIS .....	63
3.5 INSTRUMENTOS.....	65
3.5.1 Observación.....	65
3.5.2 Entrevista.....	66
3.5.3 Técnica grupal (reunión) .....	66
3.5.4 Registros históricos.....	67
3.6 PROCESO PARA LA RECOLECCIÓN Y ANÁLISIS DE DATOS.....	68
CAPÍTULO IV. ANÁLISIS DE RESULTADOS .....	69
4.1 DEFINIR.....	70
4.1.1 Project charter .....	70
4.1.2 Análisis de stakeholders .....	72
4.1.3 FODA.....	80
4.1.4 Matriz FODA .....	85
4.1.5 Diagrama de SIPOC .....	88
4.1.6 Diagrama de flujo del proceso.....	89
4.2 MEDIR .....	92
4.2.1 Árbol CTQ.....	92
4.2.2 Registros históricos.....	94
4.2.2.1 Clasificación ABC .....	94
4.2.2.2 Varianza en inventarios.....	102
4.2.2.3 Compras mensuales .....	106
4.2.2.4 Ventas mensuales .....	106
4.2.2.5 Porcentaje de ventas mensuales .....	107

4.2.2.6 Comparativo en ventas mensuales .....	109
4.2.2.7 Comparativo entre compras de productos versus ventas totales .....	110
4.2.2.8 Representación de faltantes y sobrecompra de inventarios .....	112
4.2.3 Ratio de consumo sobreventas .....	113
4.3 ANALIZAR.....	114
4.3.1 Lluvia de ideas .....	114
4.3.2 Diagrama de Ishikawa .....	116
4.3.3 Multivoto .....	122
4.3.4 Diagrama de Pareto .....	124
4.3.5 Diagrama de interrelaciones .....	127
CAPÍTULO V. PROPUESTA.....	130
5.1 MEJORAR.....	131
5.1.1 Propuesta de solución 1: Capacitación e implementación de un software para la gestión de inventarios .....	131
5.1.1.1 Capacitación de la implementación de la clasificación ABC .....	131
5.1.1.2 Capacitación en la implementación del Sistema Internacional de Medidas .....	136
5.1.2 Propuesta de solución 2: Capacitación e implementación de estándares ....	138
5.1.3 Alternativa de solución 3: Capacitación e implementación de la auditoría de calidad .....	140
5.2 CONTROLAR.....	142
5.2.1 Implementación de un diagrama de Gantt para la propuesta 1 .....	142
5.2.2 Implementación del diagrama de Gantt para la propuesta 2 .....	144
5.2.3 Implementación del diagrama de Gantt para la propuesta 3 .....	146
5.2.4 Análisis del retorno de la inversión (ROI) .....	148
CAPÍTULO VI. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	153
CONCLUSIONES.....	154
RECOMENDACIONES .....	156
REFERENCIAS.....	158
APÉNDICES Y ANEXOS .....	170
APÉNDICE 1: CLASIFICACIÓN ABC.....	171

APÉNDICE 2: ESTÁNDAR PARA EL RENDIMIENTO DE RECETAS.....	174
APÉNDICE 3: ESTÁNDAR PARA EL USO DE MEDIDAS EN LA COCINA.....	175
APÉNDICE 4: REGISTRO DE RECETAS .....	177
APÉNDICE 5: CONTROL GEMBA DE RECETAS Y SUBRECETAS .....	178
APÉNDICE 6: ESTÁNDAR PARA LA INCLUSIÓN DE UNA SUBRECETA O APERITIVOS .....	179
APÉNDICE 7: ESTÁNDAR PARA LA ANULACIÓN Y DEVOLUCIÓN DE ÓRDENES .....	180
APÉNDICE 8: REGISTRO DE MERMAS EN SALÓN .....	182
APÉNDICE 9: CONTROL GEMBA DE MERMAS EN EL SALÓN.....	183
APÉNDICE 10: ESTÁNDAR PARA EL CONTEO DE INVENTARIOS .....	184
APÉNDICE 11: REGISTRO DE EXISTENCIAS EN INVENTARIO.....	185
APÉNDICE 12: REGISTRO DE MERMAS EN LA COCINA .....	186
APÉNDICE 13: CONTROL GEMBA DE MERMAS EN LA COCINA .....	187
APÉNDICE 14: REGISTRO DE ENTRADAS Y SALIDAS DE INVENTARIO DEL ALMACÉN .....	189
APÉNDICE 15: CONTROL GEMBA DE LOS CONTEOS EN EL ALMACÉN.....	190
APÉNDICE 16: CONTROL GEMBA DEL RESTAURANTE.....	191
APÉNDICE 17: ESTÁNDAR PARA LAS ENTRADAS Y SALIDAS DE INVENTARIO DEL ALMACÉN .....	193
ANEXO 1: INVENTARIO ESCAZÚ 2023 .....	194

## TABLAS

Tabla 2.1: Cantidad de empleados por área.....	54
Tabla 3.1: Variables de la investigación por objetivo específico .....	64
Tabla 4.1: Evaluación de stakeholders .....	73
Tabla 4.2: Análisis de stakeholders .....	75
Tabla 4.3: Análisis de stakeholders .....	77
Tabla 4.4: Análisis FODA .....	81
Tabla 4.5: Matriz FODA.....	86
Tabla 4.6: Diagrama de SIPOC .....	88
Tabla 4.7: Ejemplo de un costo total del inventario .....	95
Tabla 4.8: Ejemplo de igualdad entre la frecuencia relativa y frecuencia acumulada ...	96
Tabla 4.9: Frecuencia acumulada .....	97
Tabla 4.10: Clasificación A .....	98
Tabla 4.11: Clasificación B .....	99
Tabla 4.12: Clasificación C.....	100
Tabla 4.13: Clasificación ABC, monto y porcentajes .....	101
Tabla 4.14: Ejemplo de una tabla de inventarios brindada por Micros .....	102
Tabla 4.15: Varianza de los inventarios en el año 2023 .....	103
Tabla 4.16: Compras de productos en el año 2023 .....	106
Tabla 4.17: Multivoto .....	123
Tabla 4.18: Frecuencia acumulada del multivoto.....	125
Tabla 5.1: Costos de las licencias .....	132
Tabla 5.2: Costos de los equipos del restaurante .....	133
Tabla 5.3: Costos de la implementación.....	134
Tabla 5.4: Costos de la implementación de la propuesta 1 .....	137
Tabla 5.5: Costos de la implementación de la propuesta 2 .....	139
Tabla 5.6: Costos de la implementación de la propuesta 3 .....	141
Tabla 5.7: Costos iniciales.....	150
Tabla 5.8: Costos de la capacitación e implementación del proyecto .....	151

## FIGURAS

Figura 2.1: Ejemplo de un DMAIC .....	14
Figura 2.2: Ejemplo de un diagrama de Ishikawa .....	15
Figura 2.3: Ejemplo de un project charter .....	16
Figura 2.4: Ejemplo de una matriz de stakeholders .....	18
Figura 2.5: Ejemplo de un diagrama de Ishikawa .....	18
Figura 2.6: Ejemplo de una matriz FODA .....	21
Figura 2.7: Ejemplo de un diagrama de SIPOC .....	23
Figura 2.8: Ejemplo de un diagrama de flujo .....	24
Figura 2.9: Ejemplo de un árbol CTQ .....	25
Figura 2.10: Ejemplo de un registro histórico .....	26
Figura 2.11: Ejemplo de un gráfico de pastel .....	27
Figura 2.12: Ejemplo de un gráfico de barras .....	28
Figura 2.13: Ejemplo de una lluvia de ideas .....	29
Figura 2.14: Ejemplo de un multivoto .....	30
Figura 2.15: Ejemplo de un diagrama de Pareto .....	31
Figura 2.16: Ejemplo de un diagrama de Ishikawa .....	32
Figura 2.17: Ejemplo de una clasificación ABC .....	37
Figura 2.18: Modelo EOQ .....	38
Figura 2.19: Modelo de reorden .....	40
Figura 2.20: Pronósticos de demanda .....	42
Figura 2.21: Pronóstico de demanda con el método de suavización exponencial simple.....	44
Figura 2.22: Registro de inventarios manual .....	47
Figura 2.23: Registro de inventarios de la lectora portátil .....	48
Figura 2.24: Ejemplo de una caminata gemba .....	49
Figura 2.25: Mapa satelital de la oficina principal de Chili's Grill & Bar .....	52
Figura 2.26: Organigrama de Chilli's Grill & Bar .....	53
Figura 2.27: Ejemplo del menú.....	55
Figura 2.28: Diagrama de flujo de Chili's Grill & Bar .....	56

Figura 3.1: Método de investigación.....	60
Figura 3.2: Project charter .....	62
Figura 3.3: Organigrama para la recolección de datos .....	68
Figura 4.1: Project charter .....	71
Figura 4.2: Evaluación de stakeholders.....	76
Figura 4.3: Matriz de análisis de stakeholders.....	78
Figura 4.4: Diagrama de flujo de Chili's Grill & Bar .....	90
Figura 4.5: Árbol CTQ .....	93
Figura 4.6: Gráfico de pastel para la clasificación ABC .....	101
Figura 4.7: Varianza de los inventarios en unidades .....	104
Figura 4.8: Varianza de los inventarios en lo económico.....	105
Figura 4.9: Ventas de alimentos en Escazú, año 2022 vs año 2023.....	107
Figura 4.10: Ventas de alimentos en Escazú, años 2022-2023.....	108
Figura 4.11: Diferencia de las ventas mensuales en el año 2022 con relación al año 2023.....	109
Figura 4.12: Diferencia de las compras y ventas mensuales en el año 2023.....	111
Figura 4.13: Lluvia de ideas .....	115
Figura 4.14: Diagrama de Ishikawa.....	117
Figura 4.15: Diagrama de Pareto .....	126
Figura 4.16: Diagrama de interrelaciones.....	128
Figura 5.1: Diagrama de Gantt para la propuesta 1.....	137
Figura 5.2: Diagrama de Gantt para la propuesta 2.....	139
Figura 5.3: Diagrama de Gantt para la propuesta 3.....	141
Figura 5.4: Diagrama de Gantt para la propuesta 1.....	143
Figura 5.5: Diagrama de Gantt para la propuesta 1.....	144
Figura 5.5: Diagrama de Gantt para la propuesta 2.....	146
Figura 5.6: Diagrama de Gantt para la propuesta 3.....	148

## DEDICATORIA

Primeramente, a Dios, por dejarme llegar hasta aquí, por encajar con sabiduría cada pieza que sirvió de guía, por la motivación de levantarme cada vez que me sentía incapaz, por esas personas pasajeras desconocidas que se acercaron para decir palabras con propiedad y sabiduría.

A mi familia; a mis papás, por enseñarme a disfrutar cada momento y agradecer cada prueba; a mi esposa e hijos, quienes me acompañaron y sonrieron cuando lo necesitaba; a Júpiter, mi perrito, fiel acompañante cada noche y madrugada; a la familia de mi esposa, quienes me apoyaron incondicionalmente.

## **AGRADECIMIENTOS**

A Dios, por prestarme las herramientas adecuadas, el tiempo y las personas que influyeron con su ayuda a la culminación de este proyecto.

Al personal del restaurante Chilli's, en especial a Alexander; su dirección, ayuda, aprendizaje y retroalimentación no tienen precio.

A mi tutora Katherine, por compartir su sabiduría en este y otros proyectos.

## EPÍGRAFE

*No busco lo inusual, sino que transformo lo común en algo inusual.*

Edward Weston

## RESUMEN

El presente proyecto final de graduación se desarrolló en uno de los restaurantes de la franquicia FRESH TEX Chilli's GRILL & BAR, ubicado en Escazú, San José, Costa Rica. Al respecto, se llevó a cabo un análisis en el cual se detectó que el proceso de gestión de inventarios es deficiente, se posee un sistema informático obsoleto y falta estandarización, control y seguimiento en los procesos operativos; esto se reflejó en los faltantes de inventarios procesados desde enero del 2023 hasta diciembre del 2023.

Así, para la realización de este proyecto se empleó la metodología DMAIC y diferentes herramientas ingenieriles como el FODA, análisis del entorno de la empresa, diagrama de Ishikawa, multivoto, diagramas de Pareto e interrelaciones, con el objetivo de identificar las causas mostradas en el capítulo IV. También se analizaron factores importantes con los registros históricos y la teoría de inventarios, se establecieron las oportunidades de mejora involucradas directamente con los procesos y se concluyó que la deficiente gestión de inventarios es la razón que provoca las mermas, faltantes y sobrecompras de materia prima para la elaboración de platillos del restaurante.

A partir de los resultados del análisis, se plantearon alternativas de solución para mitigar directamente las causas que afectan la gestión de inventarios. La primera mejora es la implementación y configuración de nuevo *software* para la gestión de inventarios, con equipamiento nuevo en el restaurante. La segunda mejora es la implementación de estándares para procesos operativos que ayuden a mitigar las mermas, anulaciones, devoluciones y subrecetas del restaurante. Por último, la tercera mejora es la implementación del control y seguimiento de los procesos operativos del restaurante.

Todo lo anterior requiere una inversión de ₡ 15 877 370,26 por parte del restaurante. Además, se estimó que su retorno de inversión es de 11 meses después de la implementación, por lo tanto, con dicha inversión y los controles de estandarización, cumplimiento y seguimiento de procesos operativos, se esperan mitigar las mermas del restaurante causadas por la mala gestión de inventarios.

Palabras clave: DMAIC, gestión de inventarios, implementación.

## **CAPÍTULO I. PROBLEMA**

## 1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

El proyecto se desarrolla en la empresa CRB RESTAURANTS LIMITADA, representante de la marca FRESH TEX Chilli's GRILL & BAR, dedicada a la elaboración de gran variedad de platillos texanos para niños y adultos; además, ofrece promociones para fechas y ocasiones especiales e incluye la opción de eventos empresariales.

El restaurante ubicado en Escazú experimentó pérdidas económicas durante el año 2023, las cuales ascendieron a ₡ 18 423 945,67, esto representó el 3,62 % de las ventas totales anuales debido a faltantes de materia prima trazable en la elaboración de los alimentos, es decir, las *mudas* no se están registrando de forma periódica ni de la manera correcta. Por lo tanto, el monto real de las pérdidas no se sabe con exactitud, a pesar de que los procesos están normados y estandarizados por su casa matriz en Estados Unidos, la deficiencia en los seguimientos afecta la precisión de los datos financieros.

La deficiencia en las estrictas prácticas de ejecución de los procesos y en el recuento manual de entradas y salidas, así como el incorrecto registro de las mermas del salón y *mudas* producidas durante la elaboración de alimentos en el sistema informático, dificultan la trazabilidad del inventario existente para la elaboración de las recetas, lo que da como resultado pérdidas económicas para la empresa.

Adicional, la empresa cuenta con el *software* para gestión de inventarios Micros de Oracle, que se considera ambiguo y difícil de controlar por el personal. Su antigüedad de más de 15 años; la falta de índices de aprovechamiento; la imposibilidad de consultar por los consumos mensuales anteriores; además de no archivar en el sistema las entradas y salidas semanales, quincenales o mensuales para la elaboración de historiales o análisis de cada línea del inventario; ni contar con predicción de compras para satisfacer los eventos especiales a lo largo del año, son señales de una falta de implementación o el abandono del uso correcto del sistema Micros para el restaurante.

Los índices de abastecimiento no son óptimos, durante el año 2023 se recurrió a imprevistos por ₡ 101 871 949,04, lo que representó el 20 % de las compras de materia prima para la elaboración de alimentos, con base en predicciones del historial de ventas, pues el sistema no brinda la trazabilidad correcta de productos existentes.

Por otro lado, los faltantes y sobrecompras de materia prima representan una problemática que por varios años no se ha logrado solventar. Al respecto, desde hace

varios años hasta la actualidad se ha implementado el ensayo y error con la finalidad de controlar y disminuir el impacto económico en la empresa.

Debido a lo expuesto, se lleva a cabo un análisis de la gestión de inventarios actual para proponer una mejora que satisfaga las necesidades de la organización en cuanto al correcto manejo de los inventarios, la falta de indicadores, la información de productos, también las entradas y salidas en el sistema.

Mediante la metodología DMAIC y la clasificación ABC, se plantea: ¿Cuáles mejoras se pueden proponer mediante la metodología DMAIC en la gestión de inventarios de materia prima para elaboración de alimentos en los restaurantes de la franquicia FRESH TEX Chilli's GRILL & BAR, con la finalidad de reducir las pérdidas económicas presentes en el sistema actual?

## **1.2 OBJETIVOS**

### **1.2.1 Objetivo general**

Analizar la gestión de inventarios del restaurante Chilli's Grill & Bar de Escazú, por medio de la metodología DMAIC y la clasificación ABC, para proponer una reducción de al menos un 5 % de mermas en la solicitud de pedidos para el año 2025.

### **1.2.2 Objetivos específicos**

- Diagnosticar la situación actual de la gestión de inventarios de la empresa, por medio de herramientas ingenieriles que permitan la caracterización del proceso.
- Analizar la información mediante la recolección de datos extraídos del sistema de cómputo, para identificar los productos que generan mayor pérdida económica en la empresa.
- Definir, por medio de análisis de contexto, las posibles causas que provocan *mudas* en la gestión de inventarios actual de la empresa.
- Evaluar, mediante la clasificación ABC, la gestión de inventarios actual en el restaurante, con el propósito de estandarizar el proceso.
- Establecer medidas de control, por medio de herramientas ingenieriles, que permitan el cumplimiento de la gestión de inventarios en el restaurante.

### 1.3 JUSTIFICACIÓN

Esta propuesta se realiza en uno de los cinco restaurantes de la franquicia FRESH TEX Chilli's GRILL & BAR, específicamente en el área de inventarios de materia prima para la elaboración de alimentos, pues el sistema indica pérdidas económicas que demuestran una deficiente gestión de inventarios, la cual puede estar afectando algunos o todos los locales de la franquicia.

Además, los inventarios de materia prima para alimentos ofrecen una oportunidad de mejora porque son los productos principales de la franquicia. Al respecto, el sistema de cómputo actual lleva los registros históricos de lo que se consume por mes, pero este no se encuentra en capacidad de brindar información real de la trazabilidad de los inventarios, por consiguiente, la gerencia considera que hasta un 20 % de imprevistos en las solicitudes de pedido es lo adecuado. Lo anterior refleja lo difícil que se vuelve pronosticar la cantidad de materia prima por tomar en cuenta para fechas o actividades especiales o cuando las personas acuden a festejar eventos deportivos a los restaurantes.

La gestión de los inventarios experimenta deficiencias en los procesos de solicitud de pedidos, causadas por la falta de estándares para el manejo y recuento de productos del almacén, problema que la administración no ha podido solventar a lo largo de los años; faltantes en compra de productos; reportes de mermas; anulaciones; devoluciones; falta de indicadores y trazabilidad de productos en la bodega.

Ahora bien, las consecuencias del mal manejo del sistema de inventarios en la franquicia pueden generar:

- Pérdidas económicas causadas por una deficiente gestión del inventario.
- Pérdidas de productos a falta de estándares y procedimientos para el conteo de la materia prima antes de la solicitud de pedidos y después del ingreso de las importaciones a la bodega.
- Faltantes de productos a la hora de hacer la solicitud de pedido.
- Sobreabastecimiento de materia prima en un 20 %.
- Falta de indicadores que imposibilitan la trazabilidad y solución de las mermas.
- Registros desactualizados de los consumos de los restaurantes en el sistema.

Por estas razones, se presenta la necesidad de un análisis mediante la metodología DMAIC, para revisar los materiales, métodos, mano de obra, maquinaria y medio ambiente, así como las directrices que evidencian la deficiente gestión del sistema de inventarios.

## **1.4 ANTECEDENTES**

Todas las empresas tienen como única meta la generación de ganancias, pero cuando estas son interrumpidas a causa de deficiencias en el control de los sistemas de inventarios, se disparan alarmas que indican la necesidad de intervenir con proyectos de investigación eficientes que brinden la posibilidad de revelar aquellas problemáticas causantes de los impactos negativos al flujo económico de la organización.

Para ello, se realiza una compilación de investigaciones como antecedentes que ayuden a la problemática actual y de las posibles réplicas futuras.

### **1.4.1 Antecedentes nacionales**

El primer proyecto corresponde a *Propuesta de un sistema de gestión y control de inventarios en la bodega de almacenamiento a partir de un estudio de rotación y trazabilidad de los productos comercializados por la Distribuidora La Ruta Costa Rica durante el periodo 2021-2022*, elaborado por Lilliana Álvarez Rodríguez, Carolina Martínez Morún y Minor Ramón Reyes López (2023), quienes optaron por el grado de Licenciatura en Ingeniería en Producción Industrial en la Universidad Técnica Nacional. Este trabajo propone políticas de conteo de inventarios, codificación de productos y una política de compras, con la finalidad de detener los sobreabastecimientos que involucran el extravío de productos y los faltantes, lo cual genera pérdidas económicas para la empresa; de este modo, es una problemática que se asemeja a la investigación actual con la búsqueda de la mejora del conteo de inventarios.

El segundo proyecto es *Herramienta para la gestión de inventarios según distribución ABC basado en ventas a proyectar para el Supermercado Cocot*, desarrollado por Eduardo Acevedo Yopez (2014) como requisito parcial para optar por el grado de

Magíster en Administración y Dirección de Empresas con Énfasis en Finanzas en la Universidad de Costa Rica.

El trabajo analiza, mediante la clasificación ABC de inventarios, las temporadas altas y bajas de la empresa, con el objetivo de abordar las rotaciones de inventarios y conocer con exactitud la cantidad de inventario necesaria para las fechas con mayor auge, siendo esta la semejanza con la investigación actual, ya que brinda una herramienta de predicción de inventarios para los días festivos.

El tercer proyecto se titula: *Diseño de un sistema de gestión del inventario para implementar un programa de planificación de recurso inventarios en el Bar y Restaurante La Reina Del Valle que permite el incremento de las utilidades al optimizar los recursos actuales*, elaborado por Álvaro Andrés Godínez Barrantes (2017) para optar por el grado de Licenciatura en Ingeniería Industrial con Énfasis en Mejora Continua en la Universidad Latina de Costa Rica.

En este trabajo se recomienda un sistema de inventarios tipo ABC aplicado a cada una de las bodegas manejadas por la empresa, con el propósito de conocer la rotación de inventarios y los productos que generan un mayor impacto en las compras, además de revelar las condiciones en las cuales se encontraba cada una de las bodegas, coincidiendo con la investigación actual en la que se desea saber acerca de las condiciones y almacenamiento de los inventarios de cada restaurante.

El cuarto proyecto corresponde a *Uso de la metodología six sigma para establecer la gestión de inventario del nitrógeno en una línea de producción de bebidas no carbonatadas*, elaborado por Pedro Carlos Álvarez Melchor (2019) para optar por el grado de Licenciatura en Ingeniería Industrial con Énfasis en Mejora Continua en la Universidad Latina de Costa Rica.

Este trabajo propone la utilización de la herramienta DMAIC para estandarizar el sistema de inventarios en la fabricación de bebidas carbonatadas y, con ello, disminuir los costos por sobreabastecimiento de materia prima debido al desconocimiento de mínimos y máximos; de esta manera, se asemeja a la problemática de la investigación actual pues la empresa considera imprevistos de hasta el 20 % en la compra de inventarios.

El quinto proyecto se denomina: *Propuesta de mejora en el sistema de gestión de inventarios de roles en bodega central de suministro, por medio del uso de herramientas de la calidad que permitan apoyar la reducción de costos operativos del proceso, en departamento y área seleccionada en Ingenio Taboga, año 2022*, elaborado por Diego Díaz Bolaños (2023) para optar por el grado de Licenciatura en Ingeniería Industrial en la Universidad Latina de Costa Rica.

Este trabajo sugiere la utilización de herramientas DMAIC para la recolección de información, así como el conocimiento del inventario, sus movimientos y etiquetado, con la finalidad de resolver la problemática de los conteos deficientes de los inventarios de roles, los cuales se encuentran en inventario como operativos, pero que no se han utilizado, por lo tanto, ocupan espacio en bodega. De esta forma, se asemeja a la investigación actual en cuanto a la deficiencia de los conteos manuales que al ingresarse al sistema arrastran sesgos y perjudican las solicitudes de pedidos.

#### **1.4.2 Antecedentes internacionales**

El primer proyecto corresponde a *Estudio de caso: Desarrollo de una metodología (DMAIC o Seis Sigma) para evaluación de mermas de materia prima en la planta de alimentos balanceados de la Escuela Agrícola Panamericana, Zamorano*, llevado a cabo por María Gabriela Blandón López (2021) para optar por el grado de Ingeniería en Agroindustria Alimentaria en la Escuela Agrícola Panamericana, Zamorano.

El trabajo utiliza las herramientas DMAIC para el cálculo de mermas en la materia prima; de este modo, se asemeja a la investigación actual con el excesivo consumo de materia prima en la elaboración de los distintos platillos de la empresa, lo cual da como resultado que los inventarios se incrementen a la hora de hacer las solicitudes de pedido.

El segundo proyecto es *Diseño e implementación de un modelo de gestión de control de inventario y despacho. Aplicación a una industria plástica división calzado* de Álvaro Michael Miranda Gómez y Fabián Patricio Albarracín Narváez (2013) para optar por el grado de Ingeniero en Logística y Transporte en la Escuela Superior Politécnica Del Litoral.

Este trabajo muestra la problemática de la mala gestión del sistema de inventarios a falta de KPI que ayuden a controlar los mínimos y máximos para evitar el *sobrestock* o falta de materia prima para la fabricación. Así, se asemeja a la investigación actual en cuanto a la necesidad de indicadores que ayuden a la correcta cuantificación de materia prima faltante para las solicitudes de pedido.

El tercer proyecto se titula: *Diseño de la investigación para la propuesta de mejora de la gestión y planificación de inventario de empaques de una empresa alimenticia ubicada en Guatemala mediante el modelo EOQ*, elaborado por Mailin Beatriz Canté Santos (2023) para optar por el grado de Ingeniera Industrial en la Universidad de San Carlos de Guatemala.

Este trabajo muestra la necesidad de implementar sistemas como PEPS (primero en entrar, primero en salir), control ABC y EOQ (cantidad económica de pedido) para resolver la problemática de la optimización de pedidos y evitar la falta de insumos o el *sobrestock* que repercute en gastos de almacenamiento. Esto se asemeja a la investigación actual porque la problemática es similar al tener que comprar materia prima sin el control correcto indicado por el sistema de inventarios utilizado a la fecha.

El cuarto proyecto corresponde a *Mejora de pronóstico de una bodega de repuestos de electrodomésticos a través de la metodología six sigma* de Fernando David Núñez Miranda (2009) para optar por el grado de Ingeniera Industrial en la Escuela Superior Politécnica Del Litoral.

Este trabajo desarrolla el uso de herramientas *six sigma* basándose en historiales para pronosticar la compra de inventarios y reducir considerablemente el costo de los mismos gracias a los KPI que indican la óptima solicitud de pedido, lo cual se asemeja bastante a la investigación actual, porque la empresa no cuenta con indicadores que ayuden a predecir cuándo es la fecha correcta para hacer una solicitud de pedidos en baja o alta demanda de visita a los restaurantes.

El quinto proyecto se denomina: *Reducción de stock en los almacenes de repuestos en una empresa que fabrica cajas de cartón corrugado, aplicando metodología six sigma*

Llevado a cabo por Erick Dante Alor Salome, Edwin Elías Aparicio Martínez, María Laura Calatayud Figueroa y Doris Jenny Rojas Blas (2014) para optar por el grado académico de Magíster en Operaciones y Logística en la Escuela de Posgrado de la Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas.

El trabajo emplea la metodología *six sigma* para reducir la cantidad de inventarios de repuestos que no se movieron durante algún tiempo, acompañándolos de los costos por tenerlos en *stock*, lo que se asemeja a la investigación actual, con respecto a aquellos inventarios que no están contabilizados de manera correcta, el tiempo, el costo asociado y su localización en las bodegas de cada restaurante.

## **1.5 PROYECCIONES**

La proyección del estudio es reducir la cantidad de pérdidas económicas causadas por diversas deficiencias en los procesos de la gestión de inventarios, mediante el análisis con la metodología DMAIC, para ayudar a la administración a localizar y solventar las causas que se puedan ir presentando en una gestión más eficiente.

Entre las mejoras proyectadas, se encuentran la reducción en los errores del conteo, la proyección de solicitud de pedidos, el desabastecimiento de materia prima y la propuesta de mejoras que afecten positivamente la mejor gestión del sistema de inventarios.

### **1.5.1 Alcances**

El estudio se realiza en uno de los cinco restaurantes de la franquicia FRESH TEX Chili's GRILL & BAR, en el área de inventarios de materia prima para la elaboración de alimentos. El proceso inicia desde la entrada de materia prima al restaurante hasta la solicitud de pedido al Departamento Financiero.

Para esta investigación, se exponen los siguientes alcances:

- Realizar un estudio para localizar las posibles causas que afectan la solicitud de pedidos de materia prima, porque se pide más producto, o bien, falta producto.
- Investigar en la información cuáles son las temporadas altas y bajas para establecer la cantidad de materia prima por comprar, así como hacer un comparativo entre ventas totales de producto versus cantidad de inventario comprado.

- Entrevistar al gerente del local, supervisor y cocinero para entender las posibles razones por las que el sistema de gestión actual presenta deficiencias a la hora de solicitar los pedidos adecuados, además de las posibles mejoras que implementarían.

Según los puntos señalados, la empresa se beneficia con el conocimiento de nuevos sistemas de inventarios en los que la reducción de los sobrepedidos y la falta de productos disminuyen de manera progresiva; asimismo, se sabe cuánto producto se debe comprar de acuerdo con la temporada del año y se puede optar por contar con un sistema de registros automático para la entrada y salida de inventario real, de esta forma se evita que las mermas queden extraviadas dentro de los mismos almacenes internos del restaurante. Todo ello con la finalidad de aumentar las ganancias del restaurante y tratar de implementarlo en los demás restaurantes de la franquicia

### **1.5.2 Limitaciones**

No se visualizaron limitaciones durante el desarrollo del presente estudio.

## **CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO**

## 2.1 HERRAMIENTAS INGENIERILES

Seguidamente, se detallan las herramientas y conceptos ingenieriles tomados en cuenta para el desarrollo del presente estudio.

### 2.1.1 Metodología de DMAIC

En cuanto a esta metodología, Minetto (s.f.) explica su nombre: “DMAIC es el acrónimo en inglés para cinco pasos: Definir (*Define*), Medir (*Measure*), Analizar (*Analyze*), Mejorar (*Improve*) y Controlar (*Control*)”; en concreto, las cinco fases de la mejora Seis Sigma.

Por su parte, Pérez (2022) la define de la siguiente manera:

DMAIC es una estrategia de Lean Six Sigma utilizada para la mejora de procesos.

Para alcanzar un resultado óptimo, este método hace uso de datos recolectados y analizados posteriormente para proponer soluciones precisas.

DMAIC es muy útil para dar soluciones a problemas con causas desconocidas.

Adicional, el uso de la metodología tiene ventajas como:

- Definición y medición de los objetivos.
- Seguimiento y mejora del rendimiento.
- Análisis de datos.
- Satisfacción del cliente.
- Ahorro en costos y aumento de beneficios.

Ahora bien, a continuación se describe cada fase de esta metodología:

**Definir:** el primer paso es tener claro el proceso por mejorar para obtener buenos resultados. Por consiguiente, se define la causa y el grupo de trabajo debe conocer a detalle las mejoras, las limitaciones, el presupuesto y las restricciones. Asimismo, se busca establecer el límite de inicio y fin del proceso por mejorar.

Algunas de las preguntas para llegar a la raíz de la causa son: ¿Cuál es el problema detectado?, ¿cuál es el objetivo del proyecto?, ¿qué áreas impacta en una institución?, ya sea que brinde un servicio o producto, ¿cuándo ha estado ocurriendo?

**Medir:** se recolectan datos para evaluar y analizar la realidad actual. Preferiblemente cuantitativa y estadística, con el propósito de evitar comparar el escenario actual con el resultado obtenido, de este modo se evidencian las mejoras.

La finalidad de este paso es medir el desempeño del proceso seleccionado, por esto en primera instancia se utilizan los requerimientos críticos del cliente como marco de referencia para definir los indicadores y la clasificación de los defectos por mejorar.

Algunas de las preguntas que se pueden efectuar en esta etapa son: ¿Cómo medir el problema?, ¿qué herramientas se pueden utilizar para la recolección de datos?, ¿qué indicadores se pueden implementar? De esta forma, no solo es importante entender los valores o cifras, en esta etapa se permite conocer el funcionamiento del proceso para así analizar la mayoría de los factores que pueden impactar la causa principal.

**Analizar:** el objetivo principal de este paso es encontrar el punto de origen del problema. Al respecto, a partir de los datos obtenidos, se puede llegar a entender cómo y por qué se generan las fallas o causas. Para realizar este análisis, se utilizan técnicas como ensayos de hipótesis, análisis de regresión y correlación.

Esta fase es fundamental porque las fases siguientes suelen ser más costosas y las que mayor trabajo demandan, por lo que no hay inconveniente en cambiar el objetivo del análisis en este punto.

**Mejorar:** acá es el momento de tratar las oportunidades de mejora halladas en el paso anterior. En esta etapa es posible encontrar varias soluciones, sin embargo, no todas necesitan probarse e implementarse, muchas de estas únicamente pueden identificarse y registrarse para utilizarse en el futuro.

Actividades como definir un plan de acción donde todos los interesados participen de forma activa y se dividan las tareas y las entregas en fechas específicas garantizan el compromiso y eficacia, haciendo que esta fase sea exitosa.

Además, las herramientas que facilitan esta fase son el diseño de experimentos, los flujogramas y los mapas de flujo de valor.

**Controlar:** el foco de este paso es controlar las acciones del plan de acción para que no se pierda y, de este modo, garantizar que los objetivos logrados se mantengan o, inclusive, se mejoren.

Por lo tanto, se requieren definir criterios de control como, por ejemplo, *checklists*, metas y estadísticas que sirvan como fuente de información para el monitoreo de la implementación de las acciones.

En esta fase se valora y estudia el desempeño actual; también, se implementan controles para mantener el proceso en su nuevo rumbo y no que sea temporal. Por esto, consiste en un plan de monitoreo a largo plazo.

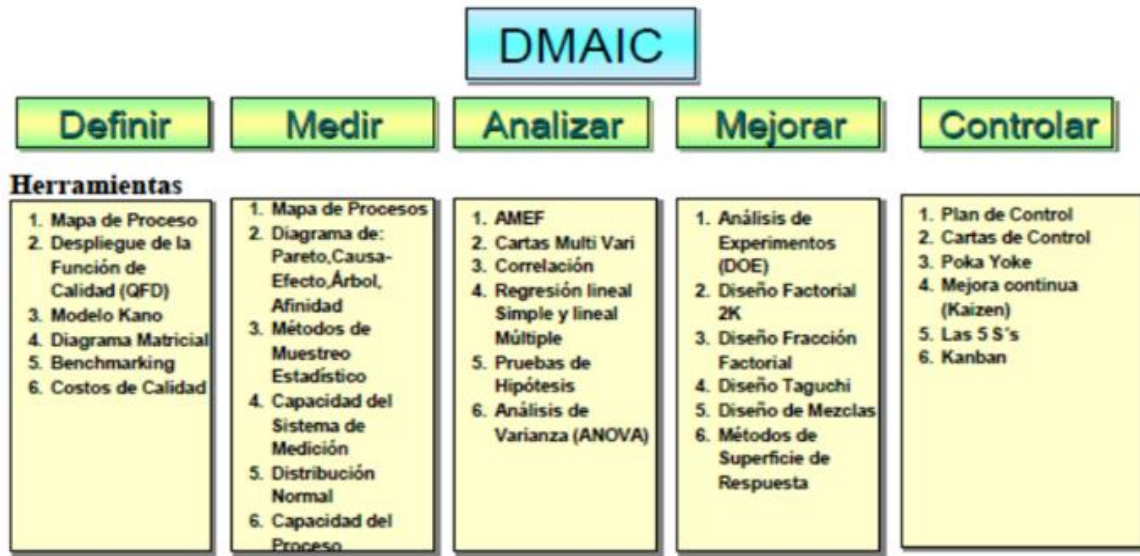
Figura 2.1: Ejemplo de un DMAIC



Fuente: Minetto, s.f.

En la siguiente figura se representan de forma gráfica las diversas herramientas que se pueden utilizar en las etapas del DMAIC:

Figura 2.2: Ejemplo de un diagrama de Ishikawa



Fuente: Valle, 2012.

### 2.1.2 Project charter

El *project charter* es la elaboración de un documento que especifica los puntos clave del plan, por ejemplo, la definición de los personajes internos o externos de la empresa y que forman parte del análisis en cuestión.

Aspectos de contenido, como el nombre del proyecto, su justificación como objeto de origen del proyecto, sus objetivos como definición clara para el éxito, estimaciones y restricciones, así como diversos parámetros descriptivos, son parte de su estructura principal. Se trata de una manera de presentar documentación clara del proyecto como guía para su clasificación informativa (Hayes, 2000).

Figura 2.3: Ejemplo de un project charter

NOMBRE DEL PROYECTO	SIGLAS DEL PROYECTO
Sistema de Gestión de Comercio Electrónico	GESTIONICO
DESCRIPCION DEL PROYECTO	
<p>Desarrollar un una página Web donde los clientes y sucursales pueda hacer sus pedidos a través de la página sin tener preocupación de no ser atendido. De igual manera agilizar el trabajo de compra y venta para desarrollarlo en menor tiempo ahorrando tiempo y costos.</p> <p>El equipo del proyecto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⊕ Sponsor : Victoria Guillen</li> <li>⊕ Jefe de Proyecto : Jazmina Guzman</li> <li>⊕ Analista Funcional : Franklyn Bravo</li> <li>⊕ Analista Programador : Everth Martínez</li> <li>⊕ Analista de Calidad : Jaime Huerta</li> </ul> <p>El proyecto será realizado desde el 19 de Enero hasta el 17 de Abril del 2015 por todo el equipo del proyecto en las instalaciones de COLD IMPORT S.A</p>	
DEFINICION DEL PRODUCTO DEL PROYECTO	
<p>Software que permite registrar los pedidos de los clientes y sucursales vía web, permite controlar el stock de cada almacén y ayuda a gestionar la compra, también permite visualizar los reportes para un mejor control y seguimiento de los proceso en línea.</p>	

Fuente: Fry, s.f.

### 2.1.3 Análisis de stakeholders

Los *stakeholders*, también conocidos como “partes interesadas” o “grupos de interés”, son cualquier persona o grupo involucrado en –o afectado por– un proyecto, organización o acción. Algunos ejemplos comunes de *stakeholders* incluyen empleados, accionistas, clientes, organismos gubernamentales, miembros del público, empresas y organismos reguladores.

El objetivo principal del análisis de *stakeholders* es comprender quiénes son estos; cuáles son sus intereses, expectativas e influencia en el proyecto y cómo pueden contribuir o dificultar su desarrollo. Este conocimiento es fundamental con el propósito de tomar decisiones informadas y desarrollar estrategias efectivas para involucrar y gestionar a estas partes interesadas a lo largo del ciclo de vida del proyecto.

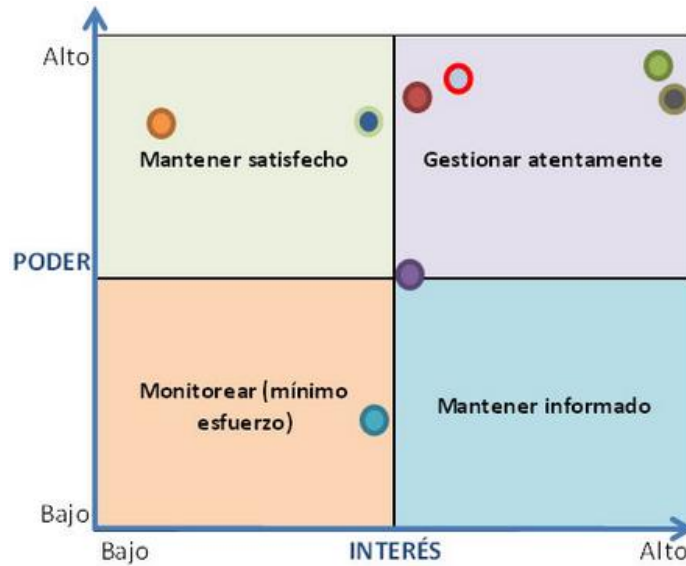
Este análisis implica:

- Identificar quiénes son los *stakeholders*.
- Trabajar para comprender el interés e influencia de los *stakeholders* en el proyecto.
- Entender cómo el proyecto o trabajo los afectará.
- Agruparlos en función de esta comprensión.
  - Grupo de “interés”: cada *stakeholder* tiene un nivel diferente de interés en un proyecto, según su nivel de preocupación y cómo es probable que el proyecto los afecte. Algunas personas y grupos son más activos, mientras otros son más pasivos.
  - Grupo de “influencia”: cada *stakeholder* tiene un nivel distinto de influencia en un proyecto, dependiendo de su capacidad para impactar el proceso y los resultados.
  - Grupo de “impacto”: cada *stakeholder* puede afectar o verse afectado por el proyecto de diferentes maneras: positiva, negativa o una combinación de ambas.

El análisis de *stakeholders* es una parte fundamental de la gestión de proyectos por varias razones:

- Mejora de la comunicación: al comprender las expectativas y necesidades de los *stakeholders*, se mejora la comunicación y se reduce el riesgo de malentendidos.
- Prevención de conflictos: identificar posibles conflictos de intereses de antemano permite tomar medidas para prevenirlos o mitigar su impacto.
- Apoyo a la toma de decisiones: el conocimiento de las partes interesadas influye en la toma de decisiones estratégicas en el proyecto.
- Maximización de recursos: al gestionar eficazmente a los *stakeholders*, se maximizan los recursos y se optimiza el apoyo para el proyecto.

Figura 2.4: Ejemplo de una matriz de stakeholders

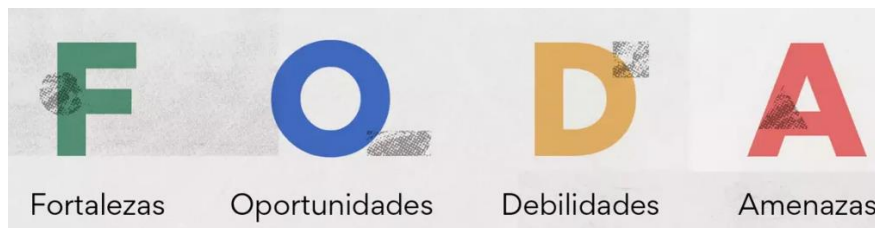


Fuente: Requerimientos de Software, 2017.

#### 2.1.4 FODA

El FODA es una herramienta clave para hacer una evaluación pormenorizada de la situación actual de una organización o persona sobre la base de sus debilidades y fortalezas, así como de las oportunidades y amenazas que ofrece su entorno (Morales y Carrasco, 2020). En síntesis, Raeburn (2024) señala que este instrumento de planeación estratégica y toma de decisiones permite generar un diagnóstico del contexto en el que se encuentra la organización (OCCMundial, 2021).

Figura 2.5: Ejemplo de un diagrama de Ishikawa



Fuente: Raeburn, 2024.

Ahora bien, Raeburn (2024) describe cada etapa de esta herramienta:

Cuando sus partes se analizan en conjunto, el marco FODA puede ofrecer una perspectiva más general del estado en que te encuentras y de cómo dar el

siguiente paso [...]. Analicemos cada uno de los términos más en detalle y veamos cómo puede servirte para identificar áreas de mejora.

**Fortalezas:** Las fortalezas de FODA o DAFO hacen referencia a las iniciativas internas que funcionan bien. Se podrían comparar con otras iniciativas o con un costado competitivo externo. Al analizar estas áreas puedes entender qué es lo que ya funciona. Entonces, puedes aplicar esas técnicas que sabes que funcionan bien —las fortalezas— en otras áreas que pueden necesitar un refuerzo extra como la mejora de la eficiencia del equipo.

Cuando busques las fortalezas de la organización, para empezar, pregúntate lo siguiente:

- ¿Qué es lo que hacemos bien?
- ¿Qué hace que nuestra empresa sea especial?
- ¿Qué es lo que le gusta de nuestra organización a la audiencia objetivo? [...]

**Debilidades:** Las debilidades en FODA se refieren a las iniciativas internas que no funcionan como es debido. Es una buena idea analizar las fortalezas antes que las debilidades para generar referencias de lo que significan el éxito y el fracaso. La identificación de las debilidades internas ofrece un punto de partida desde el cual mejorar los proyectos.

Del mismo modo en que examinas las fortalezas, puedes hacerte diferentes preguntas para empezar a identificar las debilidades.

- ¿Qué iniciativas no funcionan bien y por qué?
- ¿Qué se podría mejorar?
- ¿Qué recursos podrían favorecer al rendimiento? [...]

**Oportunidades:** Las oportunidades en FODA son el resultado de las fortalezas y las debilidades, junto con cualquier iniciativa externa que te colocará en una posición competitiva más sólida. Podría ser cualquier cosa, debilidades que quisieras mejorar o áreas que no se hubieran identificado en las primeras dos etapas del análisis.

Como hay muchas maneras de que se nos ocurran oportunidades, es muy útil considerar las siguientes cuestiones antes de empezar:

- ¿Qué recursos podemos usar para mejorar las áreas en las que tenemos debilidades?
- ¿Hay brechas de mercado en nuestros servicios?
- ¿Cuáles son nuestras metas para este año? [...]

**Amenazas:** Las amenazas en FODA se refieren a las áreas que tienen el potencial de causar problemas. Difieren de las debilidades en que las amenazas son externas y, por lo general, están fuera de nuestro control. Pueden ser eventos como la pandemia o un cambio en el panorama competitivo.

A continuación, te presentamos algunas preguntas que podrías hacerte para identificar amenazas externas:

- ¿Qué cambios en el sector son preocupantes?
- ¿Qué nuevas tendencias del mercado se vislumbran?
- ¿En qué áreas nos supera la competencia?

Aquí te presentamos un ejemplo de una amenaza que podría dejar a tu empresa vulnerable ante posibles problemas:

**Un competidor nuevo:** Se lanzará al mercado un nuevo negocio de comercio electrónico el próximo mes. Debido a este nuevo competidor, podrías perder clientes.

### 2.1.5 Matriz FODA

Al determinar en un primer plano cuáles son las fortalezas, oportunidades, amenazas y debilidades, se consideran la misión y la visión de la organización para analizar cómo estas últimas afectan cada uno de los elementos del FODA y, así, identificar los principales para la institución, los cuales se ponderan y ordenan por criterio de importancia.

Figura 2.6: Ejemplo de una matriz FODA



Fuente: Muñoz, 2022.

**La estrategia DA (mini-mini):** en general, el objetivo de la estrategia DA (debilidades vs amenazas) es minimizar tanto las debilidades como las amenazas.

Una institución que se enfrenta solo con amenazas externas y debilidades internas puede encontrarse en una situación totalmente precaria. De hecho, tal institución debe luchar por su supervivencia o llegar hasta su liquidación.

**La estrategia DO (mini-maxi):** la segunda estrategia, DO (debilidades vs oportunidades), intenta minimizar las debilidades y maximizar las oportunidades.

Una institución puede identificar oportunidades en el medio ambiente externo, pero tener debilidades organizacionales que le eviten aprovechar las ventajas del contexto en que se desarrolla.

**La estrategia FA (maxi-mini):** la estrategia FA (fortalezas vs amenazas) se basa en las fortalezas de la institución que pueden compensar las amenazas del medio ambiente externo. Su objetivo es maximizar las primeras mientras se minimizan las segundas. Esto,

sin embargo, no significa necesariamente que una institución fuerte deba dedicarse a buscar amenazas en el medio ambiente externo para enfrentarlas.

**La estrategia FO (maxi-maxi):** a cualquier institución le agrada estar en la situación donde se maximizan tanto sus fortalezas como sus oportunidades, es decir, aplicar la estrategia FO (fortalezas vs oportunidades).

Tales instituciones pueden echar mano de sus fortalezas al utilizar recursos con el propósito de aprovechar la oportunidad del mercado para sus productos y servicios.

Las instituciones exitosas, aún si no han usado de manera temporal alguna de las cuatro estrategias antes mencionadas, siempre hacen lo posible por llegar a una situación donde se pueda trabajar a partir de las fortalezas para aprovechar las oportunidades.

Si tienen debilidades, esas instituciones luchan para sobreponerlas y convertirlas en fortalezas. Si encaran amenazas, estas las enfrentan para enfocarse en las oportunidades.

### **2.1.6 Diagrama SIPOC**

El diagrama de SIPOC sirve para documentar los proveedores, entradas, salidas y clientes en una operación. Una lista de estos elementos ayuda a marcar los límites de un proceso de alto nivel. El diagrama se emplea para proveer a quienes toman decisiones con información crucial sobre todo el proceso, pero sin entrar en mayores detalles.

Además, el diagrama de SIPOC ayuda a acelerar los flujos de trabajo, identificar y solventar problemas, en especial a separar las actividades que no están siendo útiles. Lo anterior al visualizar el ciclo del funcionamiento de inicio a fin (Kanban Tool, s.f.).

Figura 2.7: Ejemplo de un diagrama de SIPOC

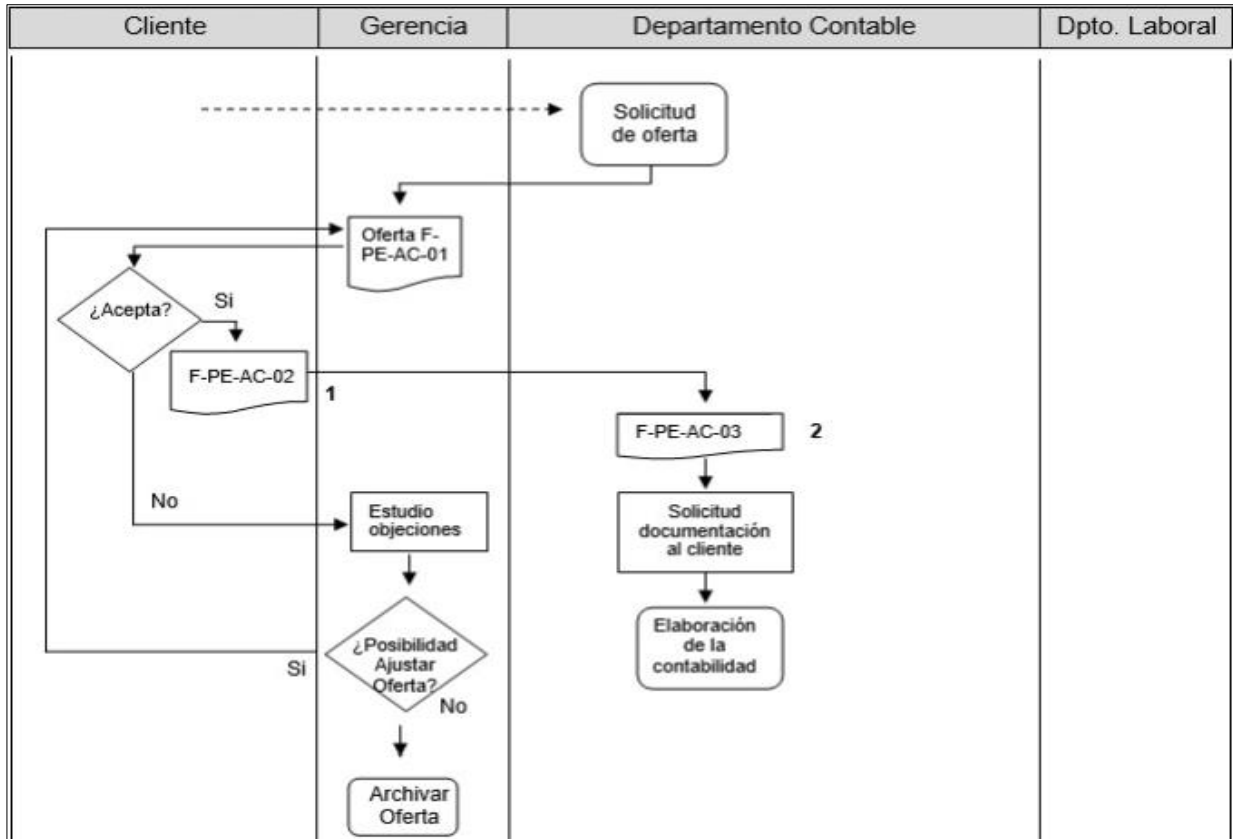
<b>S</b>	<b>I</b>	<b>P</b>	<b>O</b>	<b>C</b>
Proveedores	Entradas	Proceso	Salidas	Clientes
¿Quién suministra lo que se necesita para ejecutar el proceso?	¿Cuáles son los insumos requeridos?	¿Qué hace el proceso?	¿Cuál es el resultado esperado del proceso?	¿Qué clientes necesitan la salida de este proceso?
Ejemplo:				
Departamento de finanzas de sucursales.	Ordenes de compras. Facturas.	Paso 1 Paso 2 Paso 3 .....	Reportes financieros	Departamento financiero corporativo

Fuente: Hernández, 2019.

### 2.1.7 Diagramas de flujo

Los diagramas de flujo son una representación esquemática de un proceso, en donde cada uno de los pasos de este se representa por medio de un símbolo diferente que contiene una breve descripción de la etapa del proceso. Estos símbolos gráficos están conectados entre sí con flechas que muestran la dirección del flujo del proceso. Asimismo, este tipo de diagrama facilita de manera visual la descripción de las actividades consideradas en un proceso, al indicar la relación secuencial entre estas, lo que permite la rápida comprensión de cada actividad y su relación con las demás (Torres, 2019).

Figura 2.8: Ejemplo de un diagrama de flujo



Fuente: Torres, 2019.

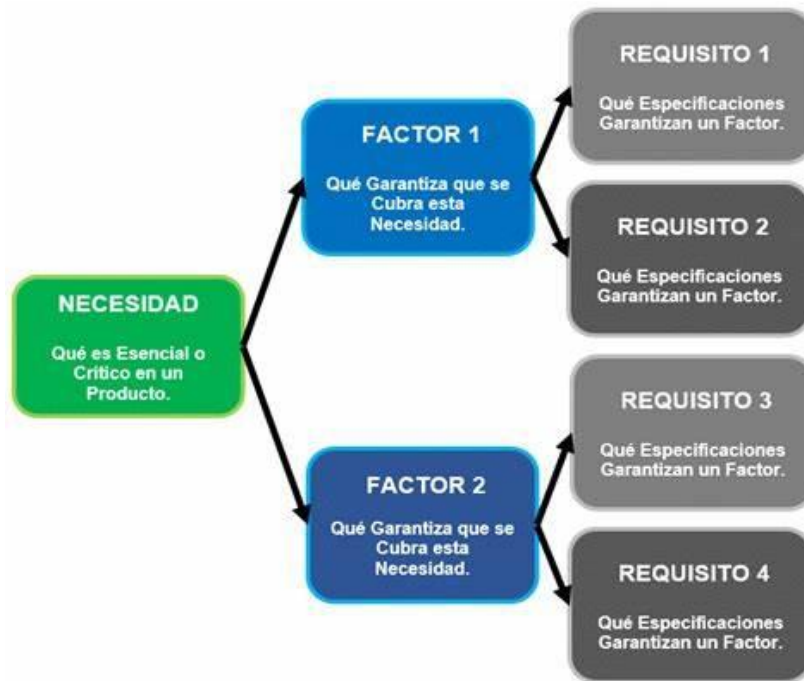
### 2.1.8 Árbol CTQ (Critical To Quality)

Un árbol de CTQ es un diagrama utilizado por las empresas para ver un producto a través de los ojos de un cliente. El árbol encuentra un problema o algún aspecto para mejorar un producto o servicio, y luego destacada una o más formas de solucionarlo con el fin de mejorar la satisfacción del cliente.

Los datos utilizados para crear el CTQ provienen de encuestas o de quejas consistentes sobre un determinado producto o característica. Al ser un árbol CTQ, las empresas pueden mejorar la satisfacción e impulsar las ventas.

Relacionado con lo expuesto, Spiegato (2023) menciona que el árbol de CTQ se establece con las especificaciones de los clientes y se utiliza para ayudar a la empresa a comprender de manera cuantitativa y cualitativa cuál es el problema con el producto, pues genera la no satisfacción del cliente; por ejemplo, las demoras de entrega o los productos no conformes. De este modo, se comprende la voz del cliente ante las quejas.

Figura 2.9: Ejemplo de un árbol CTQ

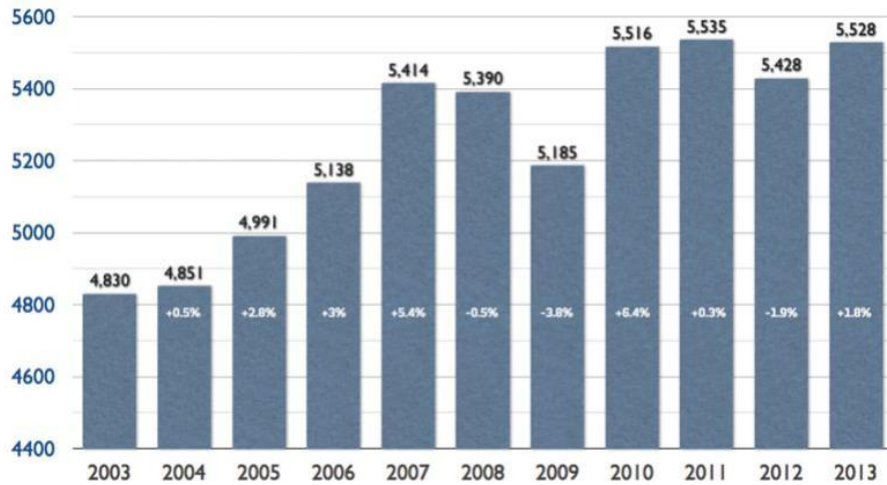


Fuente: Consuunt, 2024.

### 2.1.9 Registro histórico

Un registro histórico es la documentación del proyecto empleada para predecir tendencias, analizar la viabilidad y poner en relieve las áreas y dificultades que se pueden presentar en proyectos similares en el futuro. Llevar un registro es una forma de escribir en orden cronológico todas las transacciones o gestiones de una entidad, ya sea que involucren dinero o documenten la información de gestiones u operaciones, entre otros (Wikipedia Enciclopedia Libre, 2022).

Figura 2.10: Ejemplo de un registro histórico



Fuente: AEROSOL la revista, s.f.

### 2.1.10 Ratio de consumo sobre ventas

Según BRAINLY (2022), la ratio de consumo sobre las ventas es “la ratio obtenida de consumo de materias primas en función de las ventas realizadas [...] se calcula: dividiendo el costo de todos los productos en un periodo por el total de ventas alcanzadas en el mismo periodo”.

Consumo de ventas:

$$\text{Consumo ventas} = \frac{\text{consumo real}}{\text{ventas}}$$

Consumo real:

$$\text{Consumo real} = \text{existencias iniciales} + \text{compras} - \text{existencias finales}$$

Donde:

Las existencias iniciales son el valor monetario del inventario al inicio del periodo en cuestión.

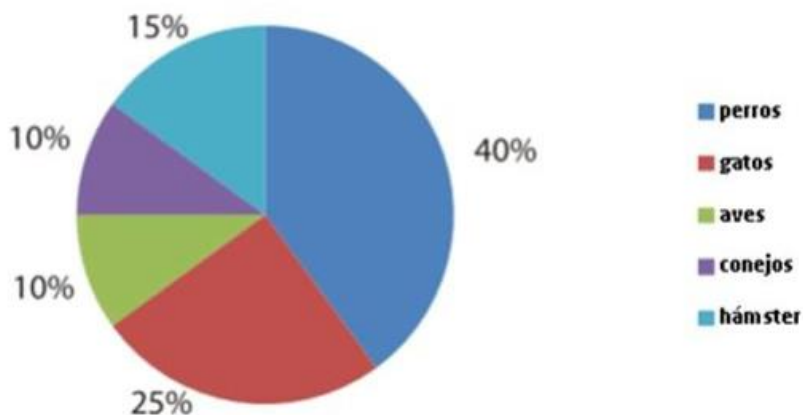
Las existencias finales son el valor monetario del inventario al final del periodo en cuestión.

Las compras son la suma de las facturas de productos recibidos dentro del periodo en cuestión.

### 2.1.11 Gráfico de pastel

Los gráficos circulares o de pastel son imágenes visuales que contienen información. Su distribución presenta o simboliza el resumen de una serie de datos, siendo su propósito lograr entenderlos, interpretarlos y compararlos de manera visual, fácil y rápidamente. Así, esta herramienta estadística es muy utilizada para representar porciones o porcentajes de la información que se desea analizar o mostrar (CK-12 Foundation, 2021).

Figura 2.11: Ejemplo de un gráfico de pastel

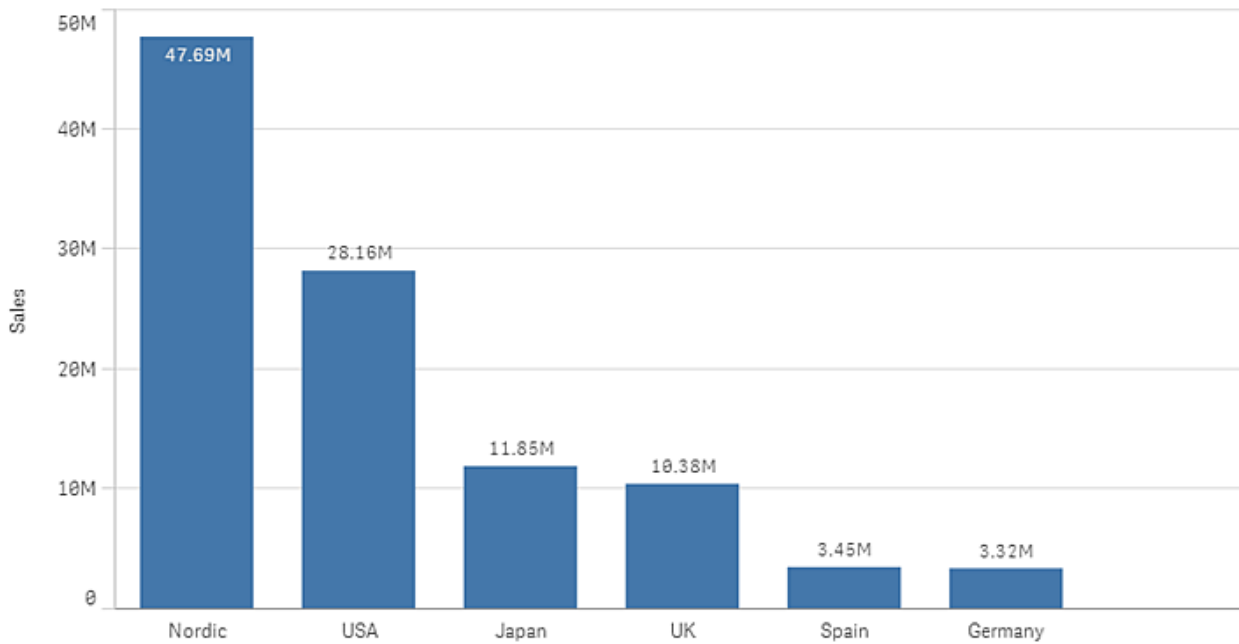


Fuente: CK-12 Foundation, 2021.

### 2.1.12 Gráfico de barras

El gráfico de barras se emplea para comparar cantidades por medio de líneas en forma de rectángulos (barras) de igual espesor, pero de altura proporcional al valor que representan. En el eje de las X se indican las categorías, criterios o hechos que se están comparando. Por su parte, en el eje de las Y se indican las cantidades que pueden ser frecuencias, costos, otros (por medio de la altura de las barras) (Miro, s.f.).

Figura 2.12: Ejemplo de un gráfico de barras



Fuente: Qlik, s.f.

### 2.1.13 Lluvia de ideas

Las sesiones de lluvia o tormenta de ideas son una forma de pensamiento creativo encaminada a que todos los miembros de un grupo participen libremente y aporten ideas sobre un determinado tema o problema

Las etapas de la lluvia de ideas son:

- Se elige un conductor.
- Se define el tema o problema.
- Se explican las reglas por seguir.
- Se emiten las ideas libremente.
- Se registran las ideas.
- Se analizan, evalúan y organizan las ideas.

Figura 2.13: Ejemplo de una lluvia de ideas



Fuente: Bemibre, 2010.

#### 2.1.14 Multivoto

El multivoto es un procedimiento sencillo y estructurado que se aplica para seleccionar, de entre una amplia lista de elementos, aquellos que son más significativos y merecen mayor consideración.

Trabajar en muchas causas a la vez es muy complejo, pero esta herramienta facilita concentrarse en los puntos más importantes.

Los pasos para elaborar un multivoto son los siguientes:

- Revisar la lista, combinar los elementos si es posible.
- Asignar una letra a los elementos restantes.
- Dar a cada miembro del grupo de trabajo un número de votos igual al 20 % del número de elementos de la lista. Los miembros del equipo pueden determinar cómo distribuir sus votos: uno por elemento, un número igual de votos a varios elementos, todos los votos a un elemento, entre otros.
- Encerrar en un círculo los elementos que reciban un mayor número de votos.

- Si todavía quedan más elementos de los deseados, se puede realizar una segunda ronda de votación. Se deben utilizar únicamente los elementos señalados, técnica similar a la anterior.
- Repetir los pasos 4 y 5 hasta que la lista se reduzca de tres a cinco elementos.

Figura 2.14: Ejemplo de un multivoto

Causas identificadas	Votación 1	Votación 2
Herramientas manuales para establecer alertas de follow-up	8	9
Sistema inadecuado de priorización de casos para la asignación (edad en queue)	6	8
Inexistencia de indicadores de desempeño y manejo del caso	5	6
Falta de estandarización para la actualización de casos (varía por ingeniero)	4	0
Falta de conocimiento y documentación	0	0
Falta de regulación y supervisión en el sistema de asignación	0	0
Falta de equitatividad en el ambiente laboral (asignación y trato)	0	0
Falta de involucramiento del manager	0	0
Mala comunicación con el equipo de escalamiento	0	0
Incapacidad de mejorar software	0	0
Sistema no adaptado al cliente	0	0

Fuente: Serrano y Zamora, 2018.

### 2.1.15 Diagrama de Pareto

El principio de Pareto se enuncia diciendo que el 80 % de los problemas están producidos por un 20 % de las causas. Por lo tanto, es necesario concentrar los esfuerzos en localizar y eliminar esas pocas causas que producen la mayor parte de los problemas.

El diagrama es un gráfico de barras que clasifica de izquierda a derecha, en orden descendente, los factores o causas en torno a un fenómeno.

Las circunstancias en que se puede utilizar este diagrama son:

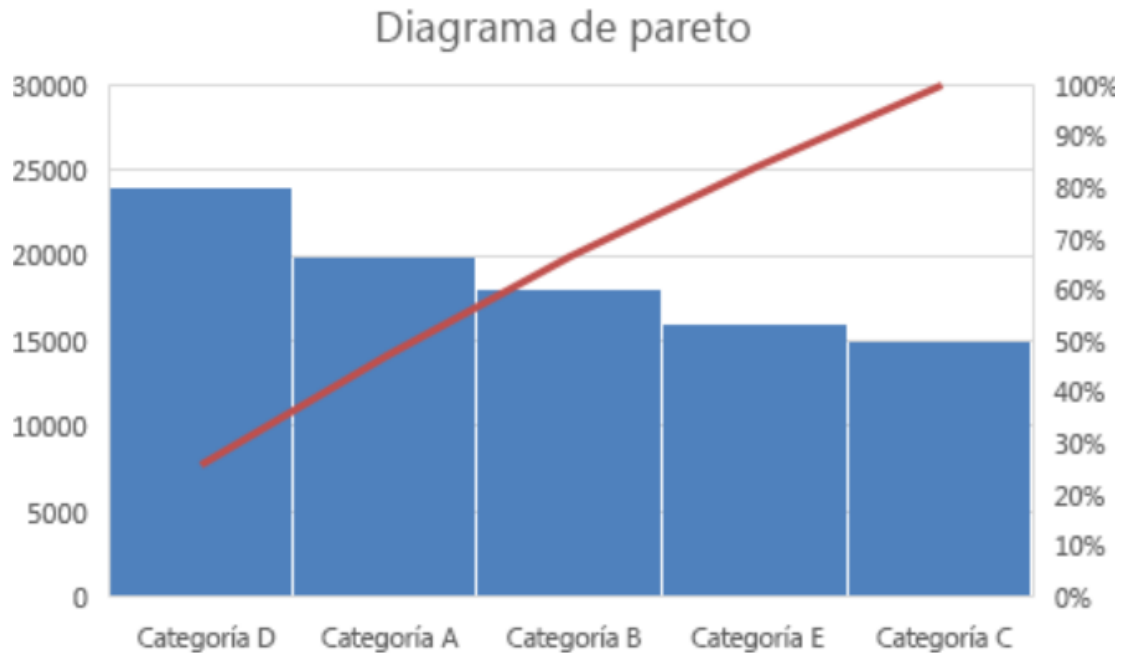
- Al analizar la frecuencia de algunas causas que se repiten en un proceso.
- Al priorizar problemas.
- Al analizar las causas de un problema.
- Al comunicarse con las personas desde un punto de vista más gráfico.

Los pasos para elaborar un diagrama de Pareto son:

- Identificar la problemática.
- Determinar las causas o categorías del problema.
- Recolectar datos.

- Ordenar de mayor a menor.
- Realizar los cálculos (calcular el acumulado, el porcentaje y el porcentaje acumulado).
- Graficar la curva acumulada.
- Analizar el diagrama.

Figura 2.15: Ejemplo de un diagrama de Pareto



Fuente: Ruiz, 2009.

### 2.1.16 Diagrama de Ishikawa

Este diagrama causal es la representación gráfica de las relaciones múltiples de causa-efecto entre las diversas variables que intervienen en un proceso. En teoría general de sistemas, un diagrama causal es un tipo de diagrama que muestra gráficamente las entradas o *inputs*, el proceso, y las salidas u *outputs* de un sistema (causa-efecto), con su respectiva retroalimentación (*feedback*) para el subsistema de control (Teoría General del Sistema, 2010).

Figura 2.16: Ejemplo de un diagrama de Ishikawa



Fuente: Riquelme, 2022.

### 2.1.17 Teoría de inventarios

La función de la teoría de inventarios consiste en planear y controlar el volumen del flujo de los materiales en una empresa, desde los proveedores hasta que se entregan a los consumidores.

En toda compañía existen cuatro funciones principales que deben trabajar en forma coordinada, a saber, compras, producción, finanzas y ventas. Al respecto, la función de finanzas actúa como un medio de apoyo a la labor de compras, producción y ventas.

Uno de los problemas más grandes que experimentan las compañías en la actualidad es que gran parte del capital de trabajo se invierte en los inventarios, pero estos son recursos ociosos temporalmente, razón por la cual se genera un alto costo en mantener los mismos. Entonces los administradores de los sistemas de producción deben preguntarse por qué es conveniente que la compañía invierta parte de su capital de trabajo en mantener esas existencias a pesar del alto costo que representan (MarcoTeórico.com, s.f.).

## **Inventario**

Un inventario es la acumulación de materiales que luego se usan para satisfacer una demanda futura. El inventario da servicio a varias funciones que agregan flexibilidad a las operaciones de la empresa. Ahora bien, las cuatro funciones del inventario son:

- Desarticular o separar varias partes del proceso de producción. Por ejemplo, si las existencias de una empresa fluctúan, quizá sea necesario un inventario adicional para desarticular los procesos de producción de los proveedores.
- Separar a la empresa de las fluctuaciones en la demanda y proporcionar un inventario de bienes que ofrezca variedad a los clientes. Este tipo de inventarios es típico de las tiendas.
- Aprovechar los descuentos por cantidad, ya que las compras en grandes cantidades disminuyen el costo de los bienes y su entrega.
- Protegerse contra la inflación y el aumento de precios.

## **Administración de los inventarios**

Esta administración corresponde a la eficiencia en el manejo adecuado del registro, la rotación y la evaluación del inventario según cómo se clasifique y qué tipo de inventario tenga la empresa, ya que por medio de todo esto se determinan los resultados (utilidades o pérdidas) de una manera razonable, pudiendo establecer la situación financiera de la empresa y las medidas necesarias para mejorar o mantener dicha situación.

Los inventarios más comunes son materias primas, productos en proceso y productos terminados. La administración de los inventarios depende del tipo o naturaleza de la empresa, no es lo mismo el manejo en una empresa de servicios que en una empresa manufacturera.

También depende del tipo de proceso como producción continua, órdenes específicas y montajes o ensambles. En procesos de producción continua, las materias primas se adquieren con anticipación y el producto terminado permanece poco tiempo en el inventario.

En procesos de órdenes específicas, la materia prima se adquiere después de recibir el pedido o la orden y el producto terminado prácticamente se entrega inmediatamente después de terminado.

El método de producción por proceso de montaje requiere, en general, más inventarios de productos en el proceso que los sistemas continuos, pero menos que los procesos por órdenes.

Sin embargo, la administración del inventario, con frecuencia, se centra en cuatro aspectos básicos:

1. ¿Cuántas unidades deberían ordenarse (o producirse) en un momento dado?
2. ¿En qué momento debería ordenarse (o producirse) el inventario?
3. ¿Qué artículos del inventario merecen una atención especial?
4. ¿Puede uno protegerse contra los cambios en los costos de los artículos de los inventarios?

### **Tipos de inventarios**

Existen muchos tipos de inventarios en función de la actividad que se desarrolla. A continuación, se nombran algunos tipos que pueden ayudar en la presente investigación:

- **Inventario final:** Es aquel que realiza el comerciante al cierre del ejercicio económico, generalmente al finalizar un periodo, y sirve para determinar una nueva situación patrimonial en ese sentido, después de efectuadas todas las operaciones mercantiles de dicho periodo.
- **Inventario físico:** Es el inventario real. Se trata de contar, pesar o medir y anotar todas y cada una de las diferentes clases de bienes (mercancías) que se hallen en existencia en la fecha del inventario, y evaluar cada una de dichas partidas. Además, se calcula el inventario mediante un listado del *stock* realmente poseído. La finalidad de este inventario es convencer a los auditores de que los registros del inventario representan fielmente el valor del activo principal. Por su parte, la preparación para realizar el inventario físico consta de cuatro fases:
  - Manejo de inventarios (preparativos).
  - Identificación.
  - Instrucción.
  - Adiestramiento.
- **Inventario máximo:** Debido al enfoque de control de masas empleado, existe el riesgo de que el nivel del inventario pueda llegar demasiado alto para algunos

artículos. Por lo tanto, se establece un nivel de inventario máximo. Se mide en meses de demanda pronosticada, y la variación del excedente es:

$$X > I_{max}$$

- **Inventario mínimo:** Es la cantidad mínima de inventario por mantenerse en el almacén.
- **Inventario disponible:** Es aquel que se encuentra disponible para la producción o venta.

### **Características y análisis del inventario**

Es necesario llevar a cabo un análisis de las partidas que componen el inventario. En cuanto a esto, se deben identificar las etapas que se presentan en el proceso de producción, las más comunes son:

- Materia prima.
- Productos en proceso.
- Productos terminados.
- Suministros, repuestos.

En el caso de la materia prima, esta es importada o nacional. Si es local, existen problemas de abastecimiento; si es importada, inconvenientes por el tiempo de aprovisionamiento. La obsolescencia de los inventarios, tanto por nueva tecnología como por desgaste por tiempo de rotación, tienen seguro contra incontinencias, por lo que debe realizarse la inspección visual de dicha mercadería. Se debe saber la forma de contabilizar los inventarios y emplear una correcta valorización de la moneda usada para su contabilización.

Es necesario conocer la política de administración de los inventarios con que se abastece el negocio: qué tan seguros son; preocupación por tener bajos precios y mejor calidad; cuántos meses de ventas se mantienen en materia prima, productos en proceso o productos terminados; cuál es la rotación fijada de los inventarios.

Asimismo, se deben saber las áreas involucradas en la administración, ya sea el gerente de producción, el gerente de *marketing*, el gerente de ventas o finanzas, etc.; cómo se realiza el control de los inventarios, si de forma manual o computarizada; cuál es la tecnología empleada, la naturaleza y liquidez de los inventarios, las características y

naturaleza del producto, las características del mercado y los canales de distribución; cómo es su evolución y tendencia.

### **Técnicas de administración de inventarios**

Los métodos comúnmente empleados en el manejo de inventarios son:

- El sistema ABC.
- Pronóstico de demanda.
- Modelo EOQ.
- Punto de reorden.

#### **2.1.18 Clasificación ABC**

La clasificación ABC es una metodología que se utiliza como herramienta para realizar la relación entre la demanda de los productos, los insumos y el precio unitario. Al respecto, se determina el valor de los artículos con el formato descendente, de esta forma se optimiza la administración de los recursos con el inventario y se logran mejoras en la toma de decisiones.

Según el criterio basado en la mayoría de los expertos en esta materia, el valor del inventario y porcentaje de clasificación son relativamente arbitrarios, por esto se crean categorías de productos que necesitan niveles y modos de control distintos, categorizando el inventario en 3 niveles, ya que se presentan artículos que requieren un tipo de control diferente al de los demás, estas categorías son A, la B y la C.

De esta manera, la empresa puede identificar aquellos artículos que son realmente importantes y concentrar en ellos una mayor atención y dedicación de tiempo, esfuerzo y dinero en su control. Así, los artículos de clase A reciben la mayor atención por parte de la administración y los artículos clase B tienen una importancia moderada para la administración. En concreto:

Clase A, incluye de forma aproximada artículos que representan entre el 75 % al 80 % de la valorización del inventario.

Clase B, los artículos representan del 15 % al 20 % de la valorización del inventario.

Clase C, los artículos representan del 10 % al 5 % de la valorización del inventario (Atox, 2017).

Figura 2.17: Ejemplo de una clasificación ABC

Código	Valor Total	Porcentaje del Valor total	Porcentaje Acumulado	Clasificación ABC
3	\$ 949,300,000.00	39.75%	39.75%	A
9	\$ 810,000,000.00	33.92%	73.67%	
5	\$ 247,000,000.00	10.34%	84.01%	B
1	\$ 150,000,000.00	6.28%	90.29%	
10	\$ 128,296,000.00	5.37%	95.67%	
8	\$ 74,513,000.00	3.12%	98.79%	C
6	\$ 14,782,500.00	0.62%	99.40%	
2	\$ 8,000,000.00	0.33%	99.74%	
4	\$ 4,112,500.00	0.17%	99.91%	
7	\$ 2,106,000.00	0.09%	100.00%	
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 2,388,110,000.00</b>	<b>100.00%</b>		

Fuente: Salazar, 2019.

### 2.1.19 Costos del inventario

La meta de la administración de inventarios consiste en proporcionar solo los inventarios que se requieren para mantener las operaciones al más bajo costo posible.

Hay dos categorías de costos asociados con el inventario:

- El costo para mantener el inventario.
- El costo de no tener inventarios.

El costo de mantener inventarios incluye el costo de materiales por unidad; el costo de pedidos o de reaprovisionamiento, y los costos de mantener y llevar el inventario.

Cuando la empresa también produce los materiales necesarios para la producción, el costo de reaprovisionamiento es substituido por el costo para configurar máquinas o realizar el cambio de actividades.

Los costos de mantenimiento y sostenimiento por lo general incluyen los costos de almacenaje, seguros contra incendio y robo, y administración de bodegas.

El costo intangible relacionado con el mantenimiento de inventarios es la pérdida de oportunidad asociada con inversión en inventarios que se podría aprovechar en otras actividades redituables.

Por último, los costos de no mantener inventario están vinculados principalmente con la pérdida de buena voluntad de los clientes y de réditos perdidos en caso de escasez o

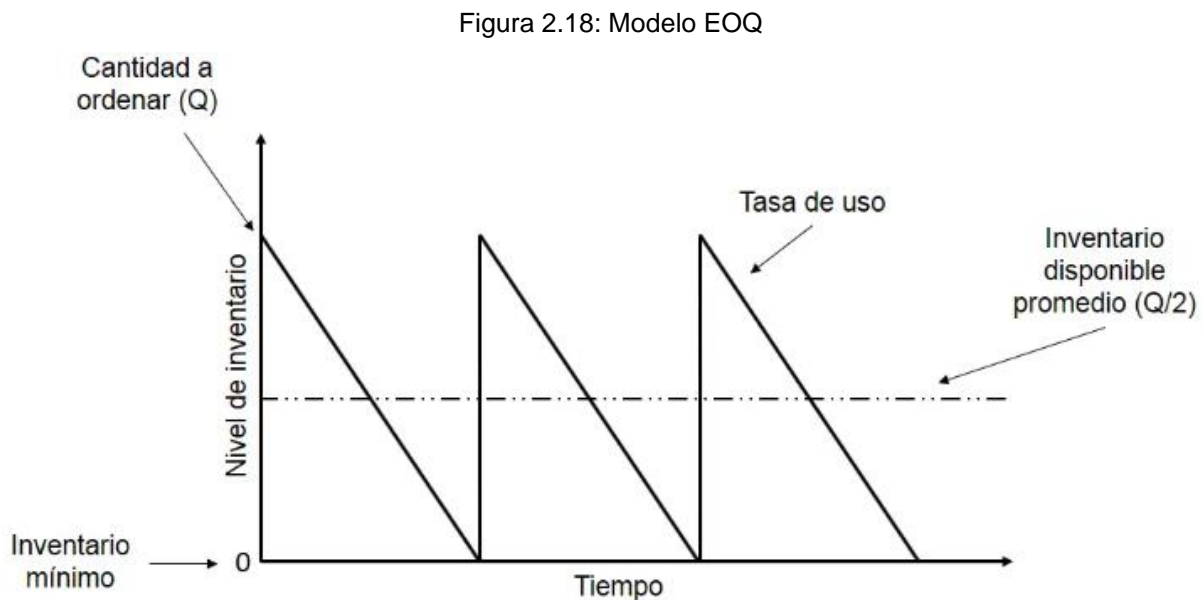
falta de suministros, sin mencionar la posibilidad de que dichos incidentes se hagan públicos a clientes potenciales.

### 2.1.20 Modelo EOQ

El modelo EOQ, o Harris Wilson, calcula el tamaño del lote que minimiza los costos de mantenimiento de inventario y colocación de pedidos. Se caracteriza por generar un pedido justo cuando se llega a un nivel específico de inventario en el que es necesario hacer otro pedido. Esto ocurre según la demanda considerada.

Si la demanda es constante y conocida, puede estar dada en días, semanas, meses o años; puede ser cualquier unidad de tiempo siempre y cuando los demás datos se trabajen igual, el tiempo entre la colocación del pedido y su recepción (*lead time*) sea conocido y constante, no haya descuentos por cantidad, no existan restricciones para el tamaño del lote, el costo de ordenar y el costo de mantener sean los únicos costos variables y el costo de ordenar sea constante.

En esta variante EOQ considera que en la medida en que el tamaño del lote es mayor, se puede acceder a mayores descuentos sobre el producto (Betancourt, 2017).



Fuente: Betancourt, 2017.

## **Fórmula de la cantidad económica de la orden**

La cantidad económica de la orden debe ordenarse de la siguiente manera:

$$EOQ = 2FS / CP$$

EOQ = cantidad económica de la orden, o cantidad óptima que debe ordenarse.

F = costo fijo de colocar y recibir una orden.

S = ventas anuales en unidades.

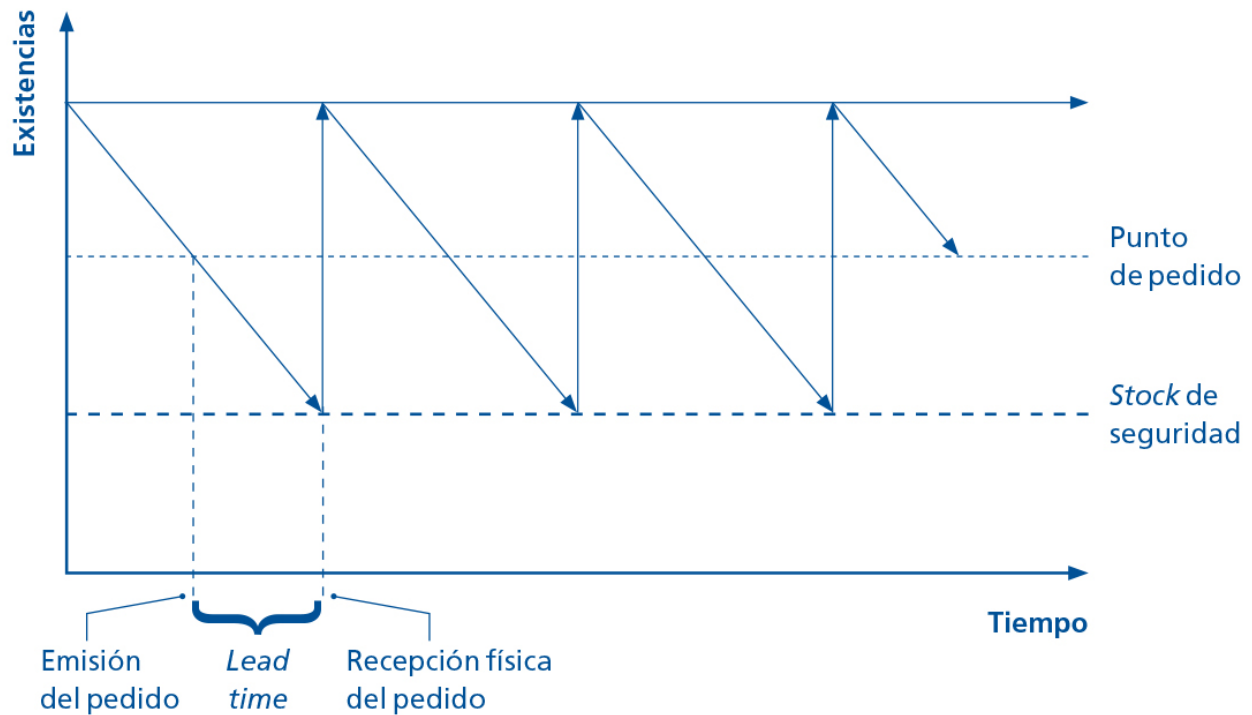
C = costos anuales de mantenimiento expresados como un porcentaje del valor promedio del inventario.

P = precio de compra de los productos, es el precio al que compra la empresa.

### **2.1.21 Punto de reorden**

El punto de reorden es el momento en que carga o se coloca una nueva orden, ya sea porque se comienza un montaje o el nivel del inventario disponible dispara la nueva orden, es decir, el tiempo de anticipación con que se requiere recibir el pedido una vez que se coloca este o se inicia un montaje, con el fin de evitar los costos de agotamiento de existencias y minimizar los costos de manejo. Así, una orden debe colocarse para que llegue exactamente cuando se está utilizando el último artículo del inventario. Si se conoce la tasa de uso y el tiempo de anticipación, esto permite calcular el punto de reorden que cumple estos objetivos (Vermorel, 2012).

Figura 2.19: Modelo de reorden



Fuente: MECALUX, 2019.

### Fórmula del punto de reorden

Para calcular el punto de reorden, se utiliza la siguiente fórmula:

$$ROP = \text{Demanda durante el tiempo de entrega} + \text{Stock de seguridad}$$

La demanda durante el tiempo de entrega se calcula al multiplicar el tiempo de entrega (en días) de un producto por las ventas diarias promedio.

El *stock* de seguridad tiene en cuenta las variaciones en la demanda o el suministro, y se determina restando el producto de los pedidos diarios promedio y el tiempo de entrega promedio al producto de los pedidos diarios máximos y el tiempo de entrega máximo.

$$ROP = \left( \frac{\text{Unidades vendidas}}{\text{Día}} * \text{Tiempo Entrega en Días} \right) + \text{Stock de seguridad}$$

El cálculo preciso del punto de reorden es fundamental por las siguientes razones:

- Evita la falta de *stock* y garantiza que siempre haya suficiente inventario disponible para satisfacer la demanda de los clientes.
- Minimiza los costos de almacenamiento al mantener un equilibrio entre el exceso y la escasez de inventario.
- Permite una mejor planificación de la demanda futura y una gestión más eficiente de la cadena de suministro.

El punto de reorden debe revisarse regularmente, en especial cuando cambian las condiciones del negocio, como las tendencias de demanda, los plazos de entrega o los proveedores. Es importante monitorear y ajustar los puntos de reorden para mantener un inventario óptimo y evitar problemas de escasez o exceso de *stock* (Camus, 2023).

### **2.1.22 Pronósticos de demanda**

La predicción de la demanda es muy importante y su principal reto es escoger la técnica o método más adecuado para estimar situaciones de incertidumbre; así, con los resultados obtenidos, se puede tomar una decisión más acertada que garantiza el suministro y obtiene el menor número de interrupciones en el servicio y al menor costo posible.

Al predecir la demanda a largo plazo, se carga un intervalo de tiempo que va desde un año hasta veinte años; si la predicción se carga a medio plazo, predice la demanda de carga en el rango de un mes a varios años y, si este se carga a corto plazo, el intervalo de tiempo va desde un día hasta varias semanas. Al proporcionar esta información, se puede efectuar una planificación.

Existen varias razones por las cuales se complica el pronóstico de la demanda, puede darse el horizonte del pronóstico, la característica de los datos y las propias limitantes de la metodología por implementar, pero esa necesidad de pronóstico es fundamental para todos los agentes del mercado y se justifica por algunos motivos, esto dependiendo del tipo de agente, además es posible realizar un programa para la operación de unidades, también implementarse y analizarse por un modelo estadístico (Salazar, 2019).

Figura 2.20: Pronósticos de demanda



Fuente: Ruiz, s.f.

### **Método de suavización exponencial simple**

Es el método de pronóstico más usado por su simpleza, tanto por pequeñas y grandes empresas, sea en un sencillo archivo de Excel o un *software*. Sus ventajas son:

- Su formulación es sencilla, pues solo requiere el pronóstico anterior, la demanda real del periodo de pronóstico y la constante de suavización.
- No requiere de gran volumen de datos históricos.
- Al ser un modelo exponencial, es más preciso.
- Es flexible al conseguir darle más importancia a la demanda más reciente o a la antigua.

Su desventaja es la respuesta a la tendencia. Aun cuando un valor de alfa ( $\alpha$ ) logra responder frente a cambios en el promedio, cambios sistemáticos de este hacen más grande el error de pronóstico. Incluso, cuando se está aplicando un alfa mayor a 0.5 con buenos resultados, optar por el alisado exponencial doble suele ser mejor idea.

El método de suavización exponencial simple trabaja por medio de una constante de suavización alfa ( $\alpha$ ) que tiene un valor comprendido entre 0 y 1, aunque en la aplicación real su valor suele variar entre 0,05 y 0,50.

La constante funciona como un factor de ponderación y su variación se hace de acuerdo con la necesidad de darles más peso a datos recientes (alfa  $\alpha$  más elevado) o a datos anteriores (alfa  $\alpha$  más bajo). En este sentido, si  $\alpha=1$ , el pronóstico de demanda del próximo periodo es exactamente igual al del periodo actual.

En consecuencia, el alfa que se elija está relacionado con el índice de respuesta deseado y la naturaleza del producto. Por ejemplo, al tener un producto o servicio con demanda estable a lo largo del año, la constante de suavización tiende a ser pequeña (0,10 por ejemplo) al no requerirse un elevado índice de respuesta frente a los cambios entre la demanda real y la demanda pronosticada.

Caso contrario es cuando la compañía comienza a experimentar un crecimiento en su demanda, lo que requiere un alfa más elevado (0,30 por ejemplo) para dar mayor importancia a la demanda reciente (Betancourt, 2016).

La fórmula utilizada relaciona los siguientes valores:

$$PDPS = \alpha(DR) + (1 - \alpha) * (PR)$$

Donde:

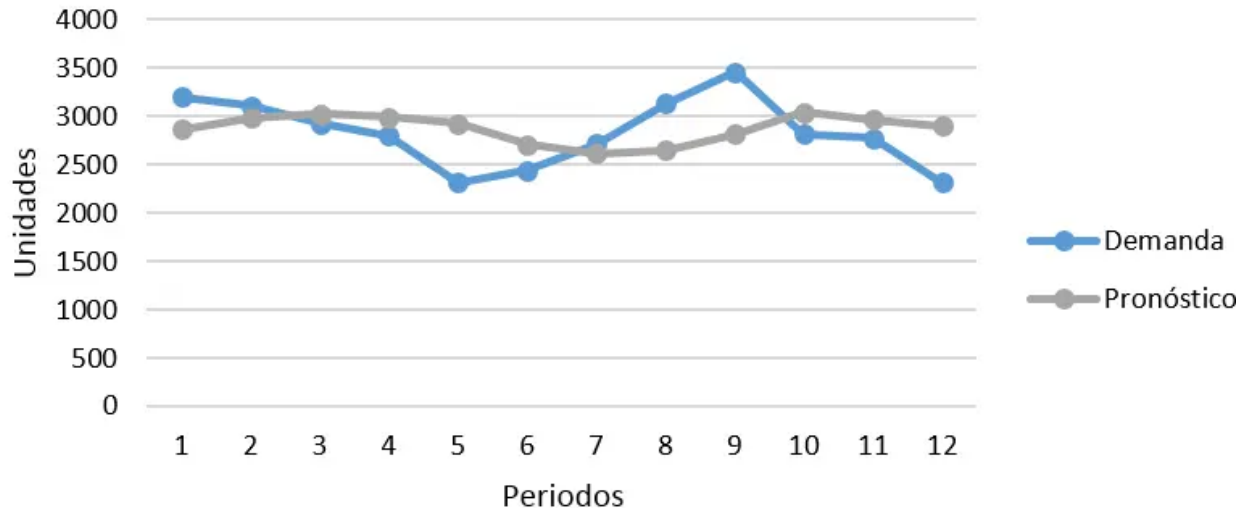
PDPS = pronóstico de demanda del periodo siguiente.

$\alpha$  = coeficiente de suavizamiento.

DR = demanda más reciente.

PR = pronóstico más reciente (Berrios, 2020).

Figura 2.21: Pronóstico de demanda con el método de suavización exponencial simple



Fuente: Betancourt, 2016.

### 2.1.23 Costos totales del inventario

#### Costos de mantenimiento

Estos comprenden los costos de almacenamiento, capital y depreciación (mermas y desusos). Para determinarlos, se debe calcular primero el costo porcentual por año por el mantenimiento. Además, se debe tomar en cuenta lo siguiente:

$$\text{Inventario promedio} = A = \text{unidades por orden} / 2 = (S/N)/2$$

S = unidades que se van a comprar todo el año.

N = el número de compras que se hacen.

P = precio de compra.

C = costo porcentual por año por el mantenimiento del inventario.

#### Para calcular C, se toman todos los costos como son

Costos de financiamiento (costo de capital inversión promedio en el inventario), almacenamientos, seguros y mermas. Estos se suman y se dividen entre la inversión promedio del inventario.

$$(A * P)$$

Calculado C, para determinar el costo total de mantenimiento es:

$$CTM = \text{Costo total de mantenimiento} = C * P * A$$

### **Costos de ordenamiento**

Estos son los costos de colocar una orden y de recibirla (normalmente son costos fijos independientemente del tamaño de la orden).

$$\text{Costo total de ordenar} = CTO = F * N$$

F = costo fijo por orden.

N = número de órdenes colocadas en el año.

N puede ser calculada.  $N = S / 2^a$ .

Entonces, también se puede expresar el costo total de ordenar de la siguiente manera:

$$\text{Costo total de ordenar} = CTO = F * (S / 2A)$$

### **Costos totales del inventario**

$$CTI = CTM + CTO = (C * P * A) + F (S / 2A) \text{ y si } A = Q / 2$$

Entonces:

$$CTI = C * P * (Q / 2) + F * (S / Q)$$

#### **2.1.24 Inventario físico del almacén**

Un inventario físico de almacén es una actividad en la que se cuentan y registran todos los artículos almacenados en un almacén o bodega. Se realiza de forma periódica para tener un control preciso de las existencias y evitar errores en la gestión de inventarios.

Su importancia está en que permite conocer con exactitud la cantidad de productos disponibles, lo que evita desabastecimientos y pérdidas por falta de *stock*. Además, ayuda a identificar posibles robos internos o externos, ya que se puede comparar el

inventario físico con los registros contables. También es útil para detectar errores en la gestión de inventarios, como productos mal etiquetados o ubicados en lugares incorrectos (InfoInventario.com, s.f.-a).

Para realizar un inventario físico de almacén, se sugieren los siguientes pasos:

- **Planificación:** se define la fecha y hora en la que se efectúa el inventario y se asigna a un equipo encargado de llevarlo a cabo.
- **Preparación:** se garantiza contar con las herramientas necesarias, como etiquetas, lápices, contadores manuales o dispositivos tecnológicos.
- **Organización:** se divide el almacén en secciones y se asigna a cada equipo o persona una zona específica para contar los productos.
- **Conteo:** se realiza un conteo físico de cada artículo, registrando la cantidad y cualquier observación relevante.
- **Registro:** se registran los resultados del conteo en un sistema de gestión de inventarios o en hojas de cálculo.
- **Análisis:** se comparan los resultados del inventario físico con los registros contables y se analizan las discrepancias.
- **Ajustes:** se realizan los ajustes necesarios en el inventario contable para reflejar los resultados del inventario físico.

### **Conteo de existencias de forma manual**

El conteo de existencias físicas de forma manual implica:

- Contar con un reporte auxiliar impreso para la toma de inventario.
- Repartir las hojas entre las personas que cuentan el inventario.
- Las personas que cuentan los artículos deben anotar las existencias de cada artículo en el reporte auxiliar.

Figura 2.22: Registro de inventarios manual

Control de inventario									<input checked="" type="checkbox"/> Marcar item a reordenar
ID del producto	Descripcion Producto	Cantidad Comprada	Precio unitario	Cantidad en Stock	Valor Stock disponible	Nivel de reorden	Cantidad De pedido	Cantidad vendida	Producto Descontinuado
E CD001	Product 1	160	\$ 96.00	120	\$ 11,520.00	30	100	40	
E CD002	Product 2	120	\$ 150.00	100	\$ 15,000.00	40	50	20	
E CD003	Product 3	150	\$ 235.00	110	\$ 25,850.00	20	50	40	
E CD004	Product 4	40	\$ 450.00	0	\$ -	40	50	40	
E CD005	Product 5	60	\$ 250.00	30	\$ 7,500.00	34	100	30	


Fuente: InfolInventario.com, s.f.-a.

### Conteo de existencias con lectora portátil

También se puede llevar a cabo el conteo de existencias y almacenarlo en una lectora portátil, con la ventaja de que la identificación del producto es usando el código de barras. Para realizar el conteo de existencias usando una lectora portátil, se parte del siguiente ejemplo:

- Este proceso varía para cada modelo de lectora.
- Inicializar el archivo o la memoria de la lectora.
- Para cada artículo:
  - Pasar por el escáner el código de barras.
  - Escribir la existencia del artículo usando el teclado de la lectora.
- Al terminar, descargar la información de la lectora en un archivo de texto.

Figura 2.23: Registro de inventarios de la lectora portátil



INVENTARIO DE PRODUCTOS							ENTRADAS	SALIDAS
Código	Descripción	Entradas	Salidas	Stock	Precio	Importe Inventario		
Pro_001	Laptop i3 HDD2	5	0	5	S/.1,500.00	S/.7,500.00		
Pro_002	Laptop i3 HDT	9	2	7	S/.1,400.00	S/.9,800.00		
Pro_003	Laptop i5 HSS3	5	0	5	S/.1,550.00	S/.7,750.00		
Pro_004	Laptop i5 HTRE	0	0	0	S/.1,600.00	S/.0.00		
Pro_005	Laptop i7 HASS	50	50	0	S/.1,700.00	S/.0.00		
Pro_006	Pantalla UltraHD LG	2	0	2	S/.1,800.00	S/.3,600.00		
Pro_007	Pantalla Sansumg V4	3	0	3	S/.1,200.00	S/.3,600.00		
Pro_008	Mouse 3.5	4	4	0	S/.1,300.00	S/.0.00		
Pro_009	Teclado VHSS	5	0	5	S/.3.00	S/.15.00		
Pro_010	Impresora DCP-J100	0	10	-10	S/.500.00	-S/.5,000.00		
Pro_011	Impresora Canon V2	2	0	2	S/.400.00	S/.800.00		
Pro_012	PC AMD 7800	4	20	-16	S/.2,860.00	-S/.45,760.00		
Pro_013	PC AMD 9800	2	0	2	S/.3,800.00	S/.7,600.00		
Pro_014	Silla Gamer X2	2	0	2	S/.800.00	S/.1,600.00		
Pro_015	Pantalla HDMI Logitec	1	0	1	S/.1,500.00	S/.1,500.00		

Fuente: El Tío Tech, s.f.

### 2.1.25 Caminata gemba

Esta herramienta demuestra compromiso con los colaboradores al saber que están siendo observados y colabora con mejoras, genera cultura de seguimiento a instrucciones de trabajo, reduce el tiempo y dinero, y fomenta el trabajo en equipo (Safety Culture, 2024b).

Por su parte, *gemba walk* de seguridad es un paseo de seguridad integrado al método *gemba* tradicional, se hace hincapié en la mejora continua de la seguridad mediante la observación de las acciones necesarias para completar el trabajo o las tareas diarias de la forma más segura posible, manteniendo las normas de seguridad.

La caminata *gemba* es un recorrido por el lugar de trabajo con la finalidad de observar el entorno, sus trabajadores y el proceso para averiguar cuáles son las mejores condiciones para realizar el trabajo; preguntar ¿por qué?, ya que cada uno ejecuta sus tareas de forma automática sin preguntarse si está bien o mal, y localizar las posibles causas raíz, pero sobre todo mostrando respeto a los dueños de los procesos.

Figura 2.24: Ejemplo de una caminata gemba



Fuente: Collidu, s.f.

### 2.1.26 Retorno de inversión (ROI)

El retorno de inversión, también conocido por sus siglas en inglés *Return of Investment*, es una métrica fundamental para medir cuánta ganancia se obtiene de una inversión en un tiempo determinado. Esta es una herramienta clave para analizar el rendimiento financiero de cualquier negocio y conocer sus perspectivas de crecimiento.

Cada negocio es único en su forma de operar y, por eso, para realizar un cálculo más preciso del ROI se deben tener en cuenta las particularidades de la operación. Al respecto, en el caso de los restaurantes y negocios del sector horeca (hotel, restaurantes y cafeterías), el ROI se utiliza al calcular, por ejemplo, en cuánto tiempo se puede recuperar la inversión de compra de equipos profesionales para cocina o si vale la pena la inclusión de un nuevo ingrediente o plato en el menú. Este indicador es clave al

momento de formular un plan de negocios para una cocina profesional o planta de producción de alimentos y bebidas.

Por consiguiente, las ventajas de calcular correctamente el ROI son:

- Permite tener una visión financiera más amplia del negocio.
- Ayuda a identificar problemas y a tomar decisiones financieras para el beneficio del negocio.
- Hace posible generar estrategias más eficientes y rentables.
- Permite conocer más profundamente la operación y sus necesidades.
- Posibilita predecir el éxito o fracaso de una operación.

### **Cálculo del ROI**

El ROI se calcula como el beneficio neto durante un tiempo determinado dividido por el coste de la inversión, que luego se multiplica por 100 para expresar la relación en forma de porcentaje.

La ecuación más simple es la siguiente:

$$ROI = \left( \frac{\text{Ingresos generados} - \text{Inversión realizada}}{\text{Inversión realizada}} \right) \times 100$$

El valor del beneficio neto debe extraerse de la cuenta de resultados de la empresa.

Otro método eficaz para calcular el ROI es:

$$ROI = \left( \frac{\text{Valor final de la inversión} - \text{Valor inicial de la inversión}}{\text{Inversión realizada}} \right) \times 100\%$$

Dado que las fórmulas simples del ROI no tienen en cuenta el período de tiempo que se mantiene la inversión, o el período de mantenimiento de la inversión, se emplea el retorno de la inversión anualizado si se debe asignar un período de mantenimiento para la inversión (Historiadelaempresa.com, s.f.).

Así es como se puede calcular un ROI anualizado:

$$ROI \text{ anualizado} = \left( \frac{1 + ROI}{n - 1} \right) * 100\%$$

Donde:

n = el número de años que se ha mantenido la inversión.

## **2.2 IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA**

A continuación, se exponen los detalles más importantes de la empresa CRB RETAURANTS LIMITADA, donde se realiza el estudio.

La empresa CRB RETAURANTS LIMITADA, representante de la marca FRESH TEX Chilli's GRILL & BAR, se dedica a la elaboración de gran variedad de platillos texanos como hamburguesas, carnes, ensaladas, quesadillas, tacos, aperitivos, además de distintos tipos de bebidas con o sin alcohol y postres. También ofrece variedad en combos familiares y grupales para la población civil y la empresarial.

La empresa cuenta con cinco sucursales donde hay seguimientos rigurosos con el propósito de que los ingredientes cumplan con la frescura establecida por la marca para la elaboración de platillos, ofreciendo con ello un sabor que caracteriza la marca, todo esto acompañado de una experiencia y un ambiente familiar.

### **2.2.1 Visión/misión**

La visión y misión de la empresa se muestran seguidamente.

#### **Visión**

“Ser la empresa más exitosa de Costa Rica en el desarrollo y operación de franquicias, impulsando estrategias y prácticas que distingan nuestros restaurantes e impactar positivamente a nuestros colaboradores, clientes y comunidad a través del crecimiento de nuestro negocio” (CRB RETAURANTS LIMITADA, 2024).

#### **Misión**

“Siempre esforzarnos al máximo para lograr superar la expectativa de todos nuestros clientes, a través de una experiencia inigualable, compuesta por un servicio hospitalario,

calidad de los alimentos, ambiente agradable y valor percibido por su dinero” (CRB RESTAURANTS LIMITADA, 2024).

### 2.2.2 Antecedentes históricos

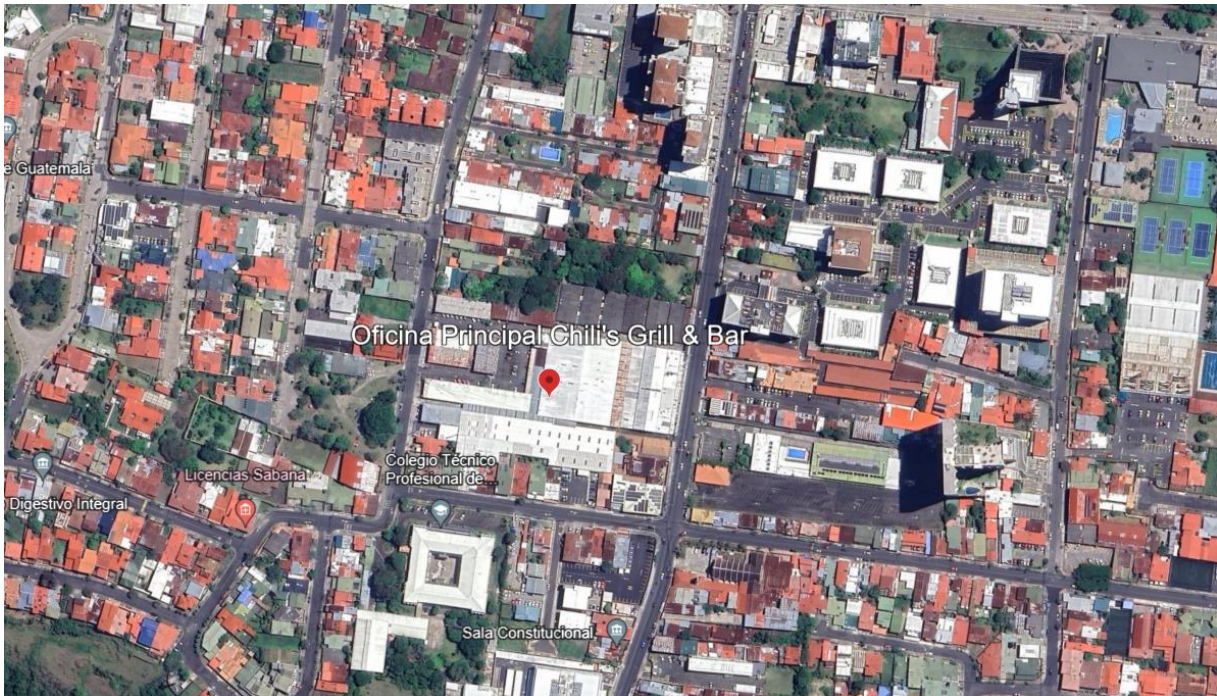
El primer restaurante se abrió en Dallas, Texas, por Larry Lavine el 13 de marzo de 1975. Lavine le dio a su restaurante un concepto informal, con un menú de diversos tipos de hamburguesas a la parrilla a un precio competitivo. El éxito fue inmejorable, pues para la década de los 80 había ya 22 sucursales en la región, cuya decoración siempre ha sido semejante al viejo Texas.

Chilli's Grill & Bar es una cadena de restaurantes con más de 1600 sucursales, la mayoría situada en los Estados Unidos. En la actualidad la compañía es propiedad de Brinker International, que también posee los restaurantes On the Border Mexican Grill & Cantina, Maggiano's Little Italy y Romano's Macaroni Grill.

### 2.2.3 Ubicación geográfica

La casa matriz se encuentra en el Centro Comercial Sabana Sur.

Figura 2.25: Mapa satelital de la oficina principal de Chilli's Grill & Bar

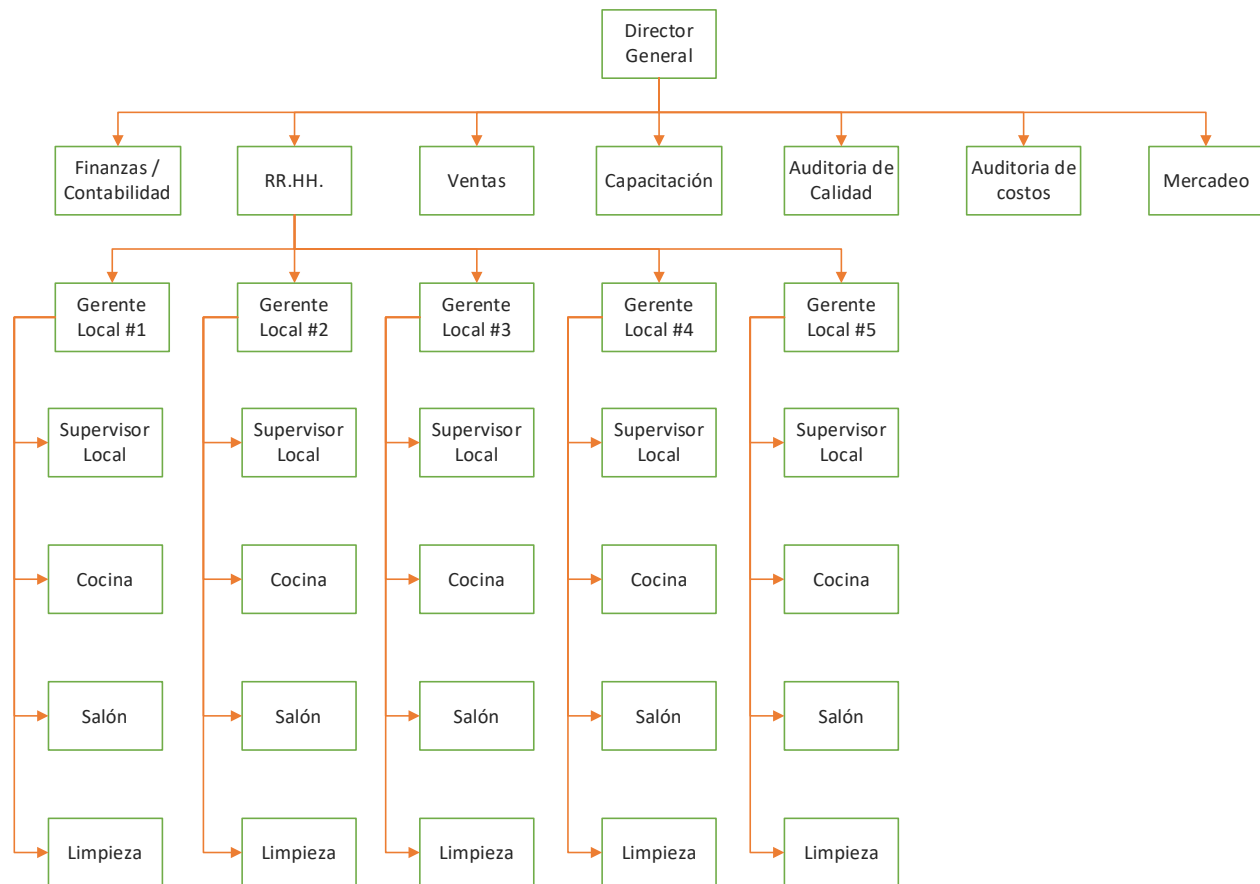


Fuente: Google Maps, 2024.

## 2.2.4 Estructura organizacional

El organigrama de la empresa se muestra a continuación:

Figura 2.26: Organigrama de Chilli's Grill & Bar



Fuente: Autor, 2024.

El organigrama organizacional anterior separa las oficinas centrales de los distintos restaurantes.

Al respecto, con la dinámica horizontal, la gerencia detecta fallos que pueden repercutir en los demás establecimientos, para así dar un seguimiento general a la franquicia, prevenir y solucionar de ser necesario.

Por razones de confidencialidad de la franquicia, no se cuenta con la información organizacional interna de cada local.

## 2.2.5 Cantidad de empleados

La cantidad de empleados por área se muestra en la siguiente tabla:

Tabla 2.1: Cantidad de empleados por área

Puesto o área	Cantidad
<b>Administrativo</b>	
Director general	1
Finanzas/Contabilidad	3
RR.HH.	1
Ventas	1
Capacitación	1
Auditoría de Calidad	1
Auditoría de Costos	1
Mercadeo	1
<b>Personal de un restaurante</b>	
Gerente del local	1
Supervisor del local	2
Cocina	15
Salón	12
Limpieza	1
<b>Total, para investigación</b>	<b>41</b>

Fuente: RR.HH. Chili's Grill & Bar, 2024.

## 2.2.6 Tipos de productos

Muchos de los platillos texanos elaborados por la empresa CRB RESTAURANTS LIMITADA, representante de la marca FRESH TEX Chili's GRILL & BAR, son una evolución de los platos típicos de cada país. En cuanto a las franquicias de Costa Rica, se ofrece:

- Entradas: ensaladas de la casa, patacones, chips & salsa, *street corn*, Texas *eggrolls*, Texas *chesse fries* y más.
- Platos fuertes: variedad de hamburguesas, *crispy crispers*, quesadillas, cajún *chicken pasta*, Texas tacos, costillas, fajitas, pescados y más.
- Postres: variedad de postres como pastelillos, galletas y helados.
- Bebidas frías y calientes: jugos, pulpa, aguas, gaseosas, cafés y chocolates.
- Licores: vinos, cervezas, margaritas, cocteles.

- Paquetes promocionales: hay variabilidad según fechas y acontecimientos, pero se brindan paquetes de combos individuales, familiares y empresariales. Adicional, se cuenta con la opción de reservaciones para grupos de amigos, familiares y empresariales.

En la siguiente figura se aprecia un ejemplo de las distintas posibilidades según el menú principal de los restaurantes:

Figura 2.27: Ejemplo del menú



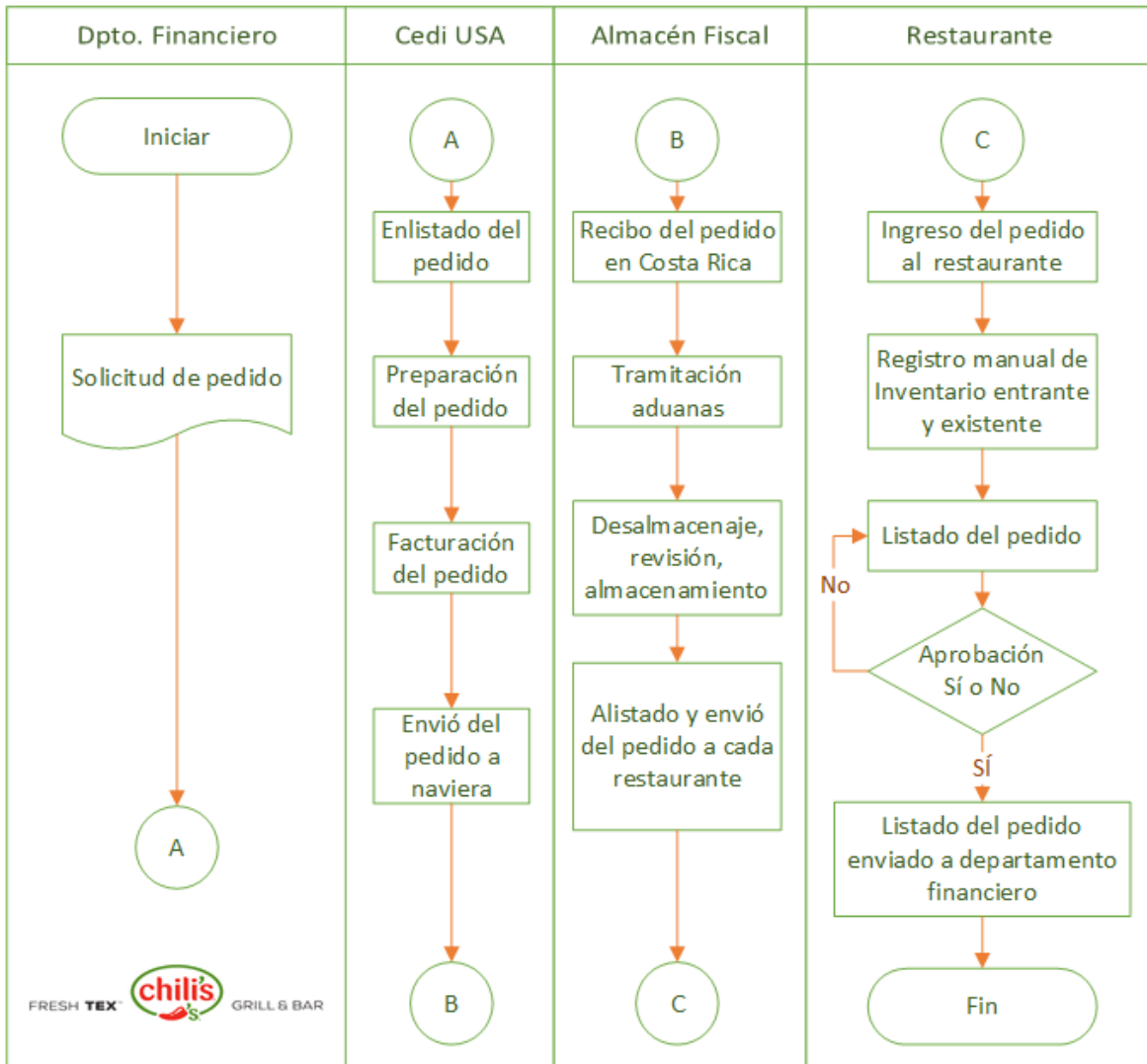
Fuente: Chilli's Grill & Bar, 2024.

## 2.2.7 Mercado de exportación

Aunque la franquicia tiene su origen en Estados Unidos, la empresa CRB RESTAURANTS LIMITADA es la encargada de su manejo interno dentro de Costa Rica; por consiguiente, todo el producto y los servicios brindados se encuentran limitados al territorio nacional.

## 2.2.8 Descripción general del proceso productivo

Figura 2.28: Diagrama de flujo de Chili's Grill & Bar



Fuente: Autor, 2024.

El proceso productivo únicamente muestra el proceso de solicitud de pedidos y entregas de los inventarios. En cuanto a esto, cada restaurante hace la solicitud por separado, pero todos deben entregar la solicitud para una producción trimestral. Además, todos los productos son del área de congelados y reciben una estricta supervisión para así cumplir con las auditorías de frescura solicitadas a la franquicia.

Ahora bien, la empresa inicia el ciclo de procesos con la solicitud de pedido. Cuando esta es aprobada por el Departamento Financiero, se procede con la solicitud de pedido al

CEDI (centro de distribución) principal de las franquicias en Estados Unidos. Luego de enlistados, preparados y pagados los productos, se envían a la terminal de la naviera en la que se recogen para después enviarse a Costa Rica, proceso realizado por la misma naviera que a su vez actúa como CEDI para los cinco restaurantes.

Una vez revisada la carga importada y si esta no presenta contratiempos con la calidad, se procede a su almacenamiento temporal, para posteriormente transportar los productos al restaurante indicado según la solicitud de pedido.

Después, se inicia el conteo manual de la materia prima entrante al local. Seguido del conteo manual de la materia prima existente, se digita la información en el *software* de la empresa, se enlistan los productos para ser aprobados por la gerencia y se envían a aprobación por parte de la gerencia financiera. Con ello se da fin al ciclo, para luego iniciar el nuevo con la solicitud de pedido previamente alistada.

## **CAPÍTULO III. MARCO METODOLÓGICO**

### **3.1 ENFOQUE DE LA INVESTIGACIÓN**

En cuanto a este proyecto, se plantea un enfoque mixto debido a la interrelación de datos enfocados en lo cualitativo (inductivo, interpretativo, profundiza ideas, amplitud, contextualiza) y cuantitativo (estadísticas, causa-efecto, proceso, secuencial, análisis objetivo, control, precisión, réplica, predicción), con la intención de sacar el máximo provecho posible a la información suministrada por el restaurante para cumplir con los objetivos.

Según Hernández et al. (2014), “Es necesario tener una secuencia en la investigación y mantenerla para cumplir con éxito cada parte y al ser con enfoque cuantitativo, se debe acotar y, una vez delimitada, se derivan objetivos y preguntas de investigación” (p. 4).

Así, la investigación es un conjunto de procesos sistemáticos, críticos y empíricos que se aplican al estudio de un fenómeno o problema.

### **3.2 MÉTODO DE LA INVESTIGACIÓN**

El método o diseño, de acuerdo con Hernández et al. (2014), “se refiere al plan o estrategia concebida para obtener la información que se desea con el fin de resolver el planteamiento del problema” (p. 128).

De este modo, se emplean métodos cualitativos observacionales para determinar qué características están asociadas a la aleatoriedad, extravío y *mudas* debido a la deficiente gestión de materia prima, además del enfoque cuantitativo expresado por medio de un proceso deductivo donde cada etapa conduce a la siguiente, siendo de utilidad para comprobar o explicar una situación específica.

Por lo tanto, en esta investigación se utiliza la metodología DMAIC, en conjunto con herramientas ingenieriles, con el propósito de orientarse en el reconocimiento, desarrollo o mejoras de cada una de las etapas.

Figura 3.1: Método de investigación



Fuente: Autor, 2024.

### 3.3 FUENTES DE INFORMACIÓN

Las fuentes primarias son la información que el equipo de trabajo utiliza para fundamentar su estudio. Conforme a los autores, estas se definen como:

Proporcionan datos de primera mano, pues se trata de documentos que contienen los resultados de estudios, como libros, antologías, artículos, monografías, tesis y disertaciones, documentos oficiales, reportes de asociaciones, trabajos presentados en conferencias o seminarios, artículos periodísticos, testimonios de

expertos, documentales, videocintas en diferentes formatos, foros y páginas en internet, entre otros (Hernández et al., 2014, p. 66).

Las fuentes secundarias proporcionan información, en su mayoría de revistas, publicaciones, documentos, etc. De acuerdo con Hernández et al. (2014): “Son listas, compilaciones y resúmenes de referendos o fuentes primarias publicadas en un área de conocimiento en particular. Es decir, reprocesan información de primera mano” (p. 66).

En el caso de esta investigación, se trabaja con fuentes primarias, estas se refieren al personal que labora en el Departamento Administrativo central en el cual se maneja la información de la franquicia; el gerente del restaurante y sus colaboradores del área de servicio, cocina y bodegas del restaurante ubicado en Escazú.

Todos estos brindan información de los últimos 24 meses en la gestión de los inventarios del restaurante afectado por las *mudas* debido a sobrepedidos y faltante de productos a la hora de hacer las solicitudes de pedido; para ello, se cuenta con información de la base de datos interna mediante consultas a registros históricos, recolección de datos visual e información del proceso.

Por su parte, las fuentes secundarias tomadas para la investigación corresponden a los trabajos de graduación, tesis, libros y, por último, internet.

### **3.3.1 Sujetos de información**

Los sujetos de información son las personas objetos del estudio, también se les conoce como población o universo. Al respecto, Barrantes (2014) menciona: “[...] la población: conjunto de elementos que tienen características en común. Pueden ser finitas o infinitas” (p. 135).

En esta investigación, el personal que cuenta con más experiencia en los procesos de la gestión del restaurante y, a su vez, tiene mayor permanencia en las instalaciones es la fuente principal de información considerada. Entre el personal escogido, se encuentra el de servicio, cocina, asistentes, gerentes y administración.

Figura 3.2: Project charter

Project Chárter			
NOMBRE DEL PROYECTO	MIEMBROS DE EQUIPO	NOMBRE	DEPARTAMENTO
Revisión del proceso de gestión de inventarios	Patrocinador	Alexander Mejía	Finanzas / Contabilidad
	Asesor	Tutor	Asesor
	Dueño del proceso	Alexander Mejía / Roberto Segura	Finanzas /Supervisor del local
<b>CASO DE NEGOCIO</b>	Otros Miembros	Ulises Mendieta	Gerente del local
Reforzar los procesos mediante metodología DMAIC y clasificación ABC para una óptima gestión de inventarios.		Pablo Méndez	Líder de cocina
<b>LIDER DE PROYECTO</b>		Victor Jiménez	Bodega
Alexander Mejía / José Ángel Rodríguez		Olger murillo	Capacitación
<b>DECLARACIÓN DEL PROBLEMA/OPORTUNIDAD</b>	<b>PARTES INTERESADAS DEL PROYECTO (STAKEHOLDERS)</b>		
Durante los últimos 24 meses comprendidos entre enero 2021 a diciembre del 2023 la empresa logro identificar diferencias entre las ventas totales vs las compras de materia prima con mudas, también alrededor del 20% en sobre pedidos, faltantes de productos en pedidos, todo ello ligado a la ineficiencia de la gestión de inventarios actual.	Director general Gerente local Supervisor del local Finanzas / Contabilidad Auditoria de costos Líder de cocina Capacitación		
<b>META DEL PROYECTO</b>	Mejora en el proceso gestión de inventarios de materia prima, con la finalidad de reducir en un 5% las mudas por sobre pedidos y faltantes de inventarios a la hora de hacer la solicitud de pedidos para este 2024.		
<b>ALCANCE, LIMITACIONES, SUPUESTOS DEL PROYECTO</b>			
<b>Alcance:</b>			
Objetivo general			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Analizar la gestión de inventarios del restaurante Chillí's Grill &amp; Bar de Escazú, por medio de la metodología DMAIC y la clasificación ABC para proponer una reducción de al menos un 5% de mermas en la solicitud de pedidos para el año 2025.</li> </ul>			
Objetivos específicos			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Diagnosticar la situación actual de la gestión de inventarios de la empresa por medio herramientas ingenieriles que permitan la caracterización del proceso.</li> <li>Analizar la información mediante la recolección de datos extraídos del sistema de cómputo para identificar los productos que generen mayor pérdida económica en la empresa.</li> <li>Definir por medio análisis de contexto, las posibles causas que generan mudas en la gestión de inventarios actual de la empresa.</li> <li>Evaluar mediante la clasificación ABC la gestión de inventarios actual en el restaurante, con el propósito de estandarizar el proceso.</li> <li>Establecer medidas de control por medio de herramientas ingenieriles que permitan el cumplimiento de la gestión de inventarios en el restaurante.</li> </ul>			
<b>Limitaciones:</b>			
El proyecto esta limitado a la recolección de datos en el restaurante de Escazú, la información suministrada cubre 24 meses y estará ligada únicamente a el área de preparación de platillos dejando por fuera bebidas, licores, postres o cualquier otro ítem que no corresponda.			
<b>Supuestos:</b>			
Se va a contar con información de 24 meses, temporada alta y temporada baja, información de costos, productos para análisis cuantitativo, además, se brindara información de primera mano mediante lluvia de ideas para análisis cualitativo.			
<b>BENEFICIOS FINANCIEROS ESPERADOS</b>			
Se espera que con la mejora en la gestión de inventarios, la empresa pueda disponer de información generada por medio de las entradas y salidas de los insumos mediante la correcta aplicación de la clasificación ABC de inventarios			
<b>PLAN PRELIMINAR</b>		<b>PREPARADO POR:</b> José Angel Rodríguez	
	FECHA PLANEADA	FECHA REAL	FECHA: 7/4/2024
ETAPA			FIRMA:
DEFINIR	1-Apr-24		
MEDIR	15-Apr-24		
ANALIZAR	29-Apr-24		
IMPLEMENTAR	15-May-24		
CONTROLAR	15-Jun-24		
			<b>APROBADO POR:</b>
			FECHA:
			FIRMA:

Fuente: Autor, 2024.

### **3.4 VARIABLES DE ANÁLISIS**

A continuación, se detalla la tabla de variables con los objetivos específicos de la presente investigación:

Tabla 3.1: Variables de la investigación por objetivo específico

<b>Objetivo específico</b>	<b>Variable</b>	<b>Definición conceptual</b>	<b>Operacionalización</b>	<b>Instrumentalización</b>
Diagnosticar la situación actual de la gestión de inventarios de la empresa, por medio de herramientas ingenieriles que permitan la caracterización del proceso.	Análisis del procedimiento	“El análisis de procesos es un sistema utilizado para repasar y evaluar las actividades actuales en las operaciones empresariales” (Safety Culture, 2024a).	Se recolectan datos y se diagnostica la situación actual de la empresa.	<i>Project charter</i> Análisis de <i>stakeholders</i> FODA Matriz FODA Diagrama de SIPOC Diagrama de flujo
Analizar la información mediante la recolección de datos extraídos del sistema de cómputo, para identificar los productos que generan mayor pérdida económica en la empresa.	Análisis de datos	“Consiste en someter los datos a la realización de operaciones, esto se hace con la finalidad de obtener conclusiones precisas que nos ayudarán a alcanzar nuestros objetivos” (Soluciones PM, 2018).	Se analizan los datos recolectados y se obtiene información precisa de las posibles causas de <i>mudas</i> en la gestión de inventarios.	Árbol CTQ Registro histórico/análisis de datos La ratio de consumo sobre ventas Gráficos de pastel Gráficos de barras
Definir, por medio de análisis de contexto, las posibles causas que provocan <i>mudas</i> en la gestión de inventarios actual de la empresa.	Análisis de causas	Levantamiento de las causas raíz de un problema al analizar todos los factores que involucran la ejecución del proceso.	Se revisan las causas y sus efectos para determinar cuáles factores tienen mayor grado de afectación en la gestión de inventario actual.	Lluvia de ideas Ishikawa Multivoto Diagrama de Pareto
Evaluar, mediante la clasificación ABC, la gestión de inventarios actual en el restaurante, con el propósito de estandarizar el proceso.	Mejora del proceso	“Es un proceso empresarial mediante el cual se buscan ineficiencias en los procesos de una organización para corregirlos o mejorar su desempeño” (Ekon, 2023).	Planear mejoras que prevengan y corrijan malos procesos de registros y mermas en la gestión de inventarios.	Clasificación ABC Costos de inventario Modelo EOQ Punto de reorden Pronósticos de demanda Costo total del inventario KPI
Establecer medidas de control, por medio de herramientas ingenieriles, que permitan el cumplimiento de la gestión de inventarios en el restaurante.	Control del proceso	El control de procesos es un análisis profundo y detallado de cada uno de los procesos que se llevan a cabo en una empresa.	Controlar, mediante herramientas ingenieriles, el cumplimiento de los objetivos de los procesos existentes.	Hojas de verificación <i>Gemba</i> Capacitación Retorno de la inversión

Fuente: Autor, 2024.

### **3.5 INSTRUMENTOS**

En cuanto a la realización de este proyecto, se emplean herramientas ingenieriles y técnicas que permiten recopilar toda la información necesaria para tener claridad de la situación planteada por el problema de estudio.

Al respecto, Barrantes (2014) indica: “En la investigación se dispone de instrumentos para medir las variables y las interrogantes, a fin de recolectar la información necesaria. Se puede utilizar uno o varios de estos instrumentos, según sea el enfoque en el que estemos trabajando” (p. 259).

Las técnicas de investigación cuantitativa son las más populares gracias a que posibilitan contabilizar características, atributos, elementos o comportamientos de los individuos, con el propósito de respaldar o refutar una hipótesis.

Para ayudar en la recolección de la información respecto de los conceptos y las variables fijados en los objetivos de este proyecto, se selecciona una serie de instrumentos que se amplían a continuación.

#### **3.5.1 Observación**

Por medio de la observación, se recopila la suficiente información para el reconocimiento del proceso y su entorno. Con un primer vistazo, se crea la imagen espacial y, con otro recorrido, se colocan los detalles por abordarse según se conocen las acciones que dan vida a los fenómenos avistados. De este modo, se proporciona información exacta y cuantificable, además se brindan las cualidades que ayudan con la elaboración de la investigación.

Barrantes (2014) explica sobre la observación lo siguiente:

[...] la ciencia comienza con la observación y, finalmente, tiene que volver a ella para su validación final. En cualquier sector de la investigación científica, cabe la observación para descubrir y poner en evidencia las condiciones de los fenómenos (puede ser cotidiana o científica). Ambas se utilizan para obtener conocimientos, pero la segunda es la que debe aplicarse en la investigación (p. 259).

Asimismo, mediante este instrumento se conoce el entorno de la gestión de los inventarios, pues la idea es evidenciar los factores que afectan al comportamiento de la materia prima en las áreas de cocina, congelados y refrigeración.

Para ello, se implementa una serie de instrumentos que aclaran las posibles problemáticas actuales en los procesos causantes de las pérdidas en el sistema de inventarios de alimentos en la empresa, a partir del uso de herramientas como el *project charter*, el diagrama de flujo, el análisis de entrada y salida de inventarios como el diagrama de SIPOC, el árbol CTQ y la definición de los grupos de interés (*stakeholders*).

### **3.5.2 Entrevista**

Se lleva a cabo una entrevista estructurada mediante una conversación con los funcionarios involucrados para obtener información cuya orientación responde a los propósitos concretos del estudio de la problemática actual en la gestión del inventario.

De acuerdo con Bernal (2010), la entrevista es:

Técnica orientada a establecer contacto directo con las personas que se consideren fuente de información. A diferencia de la encuesta, que se ciñe a un cuestionario, la entrevista, si bien puede soportarse en un cuestionario muy flexible, tiene como propósito obtener información más espontánea y abierta. Durante la misma, puede profundizarse la información de interés para el estudio (p. 194).

Las preguntas se fijan de antemano, son fáciles de entender, poseen un determinado orden y contienen un conjunto de categorías u opciones para que el sujeto elija. Adicional, se aplican de forma rígida con la finalidad de luego integrar las mismas como un control rutinario para el seguimiento de la mejora continua.

### **3.5.3 Técnica grupal (reunión)**

Las técnicas grupales se refieren a las diferentes estrategias y actividades utilizadas para fomentar la interacción y la colaboración en un grupo por medio de dinámicas, con el propósito de generar experiencia, aprendizaje, unión en el grupo y sentido de pertenencia.

Con esta técnica se obtiene información de los participantes, además de su propia experiencia. Así, se efectúa una lluvia de ideas con un multivoto para clasificar el orden de las ideas según puntuaciones y, de esta manera, desarrollar un diagrama de Pareto,

seguido de un diagrama Ishikawa en el que se colocan las ideas brindadas por los colaboradores para proporcionar un entorno total del caso.

#### **3.5.4 Registros históricos**

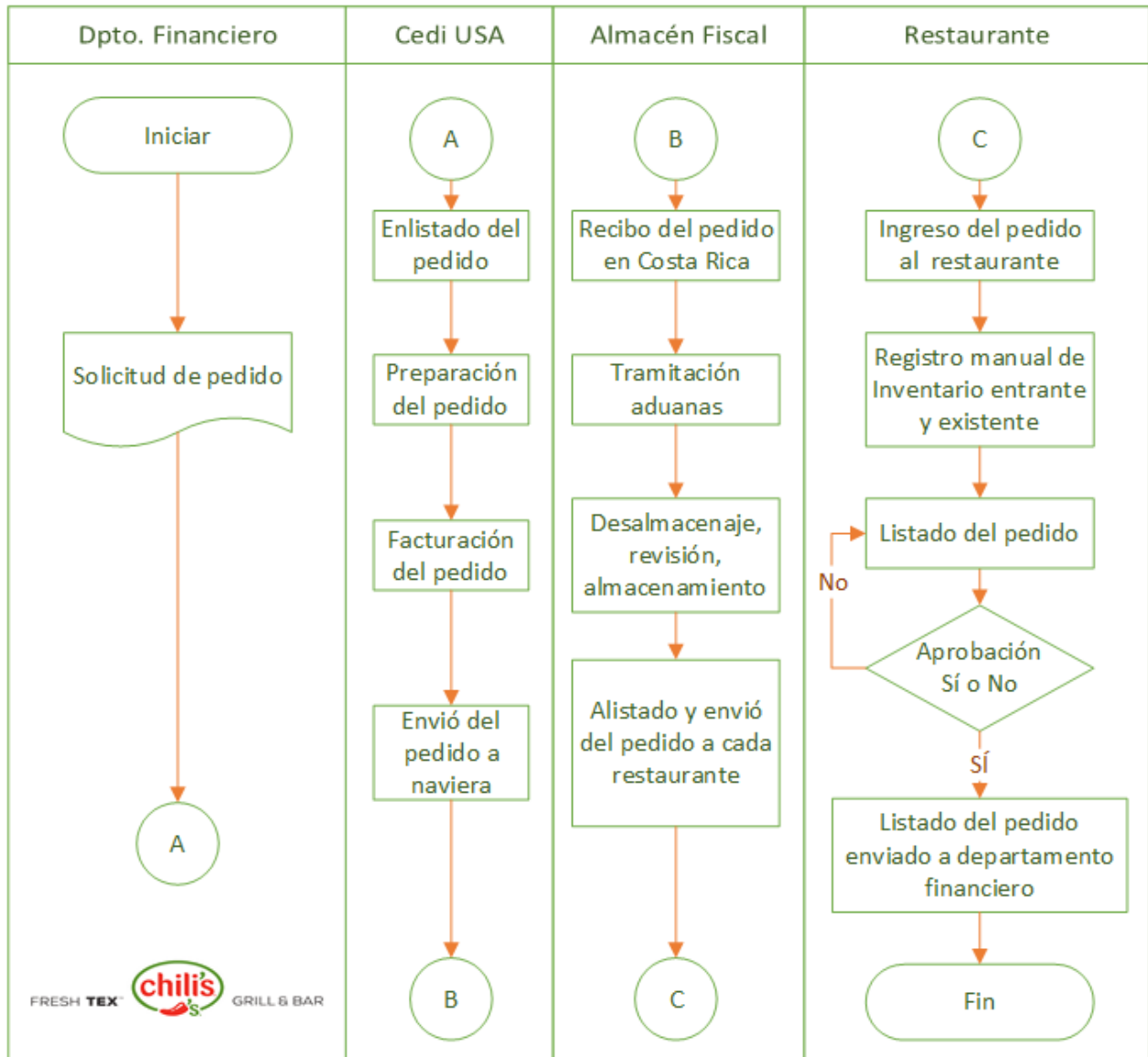
Los registros históricos son toda la información disponible de la empresa que aporta a la situación actual del proceso, al orientar los análisis de la problemática abordada en este proyecto. Sin embargo, la información puede ser inexacta, por lo tanto, esta debe ser analizada y comparada con otros datos, con la intención de obtener información útil para la investigación.

La obtención de estos datos puede ser complementada por información del personal, como anécdotas sucedidas que no son registradas, ya sea por falta de formatos ideales para ello o por repercusiones por parte de la administración.

Para la recopilación de la información, se emplean herramientas como la ratio de consumo sobre ventas, gráficos de pastel o barras, registro de entradas y salidas de inventarios, clasificación ABC, modelo EOQ, costo del inventario, lote de inventario, punto de reorden, demanda del producto y pronósticos de demanda.

### 3.6 PROCESO PARA LA RECOLECCIÓN Y ANÁLISIS DE DATOS

Figura 3.3: Organigrama para la recolección de datos



Fuente: Autor, 2024.

## **CAPÍTULO IV. ANÁLISIS DE RESULTADOS**

El proyecto se realiza en la sucursal de Escazú del restaurante FRESH TEX Chilli's GRILL & BAR, con un enfoque en la gestión de inventarios actual, el cual no cumple con los objetivos de compra de materia prima debido a la deficiente ejecución de los procesos operativos, lo que se refleja mediante *mudas* en faltantes y sobrecompra a la hora de hacer los pedidos a la casa matriz.

A continuación, a partir de la metodología DMAIC, se lleva a cabo el desarrollo de las etapas “definir”, “medir” y “analizar”, para diagnosticar y estudiar la situación actual de la empresa por medio de distintas herramientas ingenieriles.

#### **4.1 DEFINIR**

En esta etapa, mediante herramientas ingenieriles especializadas para la identificación de la situación actual de la empresa, se definen las deficiencias y se identifica el objetivo requerido en el proyecto. Seguidamente, se desarrollan las herramientas utilizadas en esta etapa.

##### **4.1.1 Project charter**

El *project charter* es un documento que define la misión del proyecto, el alcance de la operación, los objetivos, el tiempo y las consecuencias; así, funciona como una guía para el desarrollo del proyecto investigado. Además, el mismo debe estar previamente aprobado por la alta gerencia, con fechas establecidas y la indicación de lo que se espera del proyecto.

A continuación, se describe la herramienta utilizada:

Figura 4.1: Project charter

Project Chárter			
NOMBRE DEL PROYECTO	MIEMBROS DE EQUIPO	NOMBRE	DEPARTAMENTO
Revisión del proceso de gestión de inventarios	Patrocinador Asesor	Alexander Mejía Tutor	Finanzas / Contabilidad Asesor
<b>CASO DE NEGOCIO</b>	Dueño del proceso	Alexander Mejía / Roberto Segura	Finanzas / Supervisor del local
Reforzar los procesos mediante metodología DMAIC y clasificación ABC para una óptima gestión de inventarios.	Otros Miembros	Ulises Mendieta Pablo Méndez Victor Jiménez Olger murillo	Gerente del local Líder de cocina Bodega Capacitación
<b>LIDER DE PROYECTO</b>			
Alexander Mejía / José Ángel Rodríguez			
<b>DECLARACIÓN DEL PROBLEMA/OPORTUNIDAD</b>	<b>PARTES INTERESADAS DEL PROYECTO (STAKEHOLDERS)</b>		
Durante los últimos 24 meses comprendidos entre enero 2021 a diciembre del 2023 la empresa logro identificar diferencias entre las ventas totales vs las compras de materia prima con mudas, también alrededor del 20% en sobre pedidos, faltantes de productos en pedidos, todo ello ligado a la ineficiencia de la gestión de inventarios actual.	Director general Gerente local Supervisor del local Finanzas / Contabilidad Auditoria de costos Líder de cocina Capacitación		
<b>META DEL PROYECTO</b>	Mejora en el proceso gestión de inventarios de materia prima, con la finalidad de reducir en un 5% las mudas por sobre pedidos y faltantes de inventarios a la hora de hacer la solicitud de pedidos para este 2024.		
<b>ALCANCE, LIMITACIONES, SUPUESTOS DEL PROYECTO</b>			
<b>Alcance:</b>			
Objetivo general			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Analizar la gestión de inventarios del restaurante Chillí's Grill &amp; Bar de Escazú, por medio de la metodología DMAIC y la clasificación ABC para proponer una reducción de al menos un 5% de mermas en la solicitud de pedidos para el año 2025.</li> </ul>			
Objetivos específicos			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Diagnosticar la situación actual de la gestión de inventarios de la empresa por medio herramientas ingenieriles que permitan la caracterización del proceso.</li> <li>Analizar la información mediante la recolección de datos extraídos del sistema de cómputo para identificar los productos que generen mayor pérdida económica en la empresa.</li> <li>Definir por medio análisis de contexto, las posibles causas que generan mudas en la gestión de inventarios actual de la empresa.</li> <li>Evaluar mediante la clasificación ABC la gestión de inventarios actual en el restaurante, con el propósito de estandarizar el proceso.</li> <li>Establecer medidas de control por medio de herramientas ingenieriles que permitan el cumplimiento de la gestión de inventarios en el restaurante.</li> </ul>			
<b>Limitaciones:</b>			
El proyecto esta limitado a la recolección de datos en el restaurante de Escazú, la información suministrada cubre 24 meses y estará ligada únicamente a el área de preparación de platillos dejando por fuera bebidas, licores, postres o cualquier otro ítem que no corresponda.			
<b>Supuestos:</b>			
Se va a contar con información de 24 meses, temporada alta y temporada baja, información de costos, productos para análisis cuantitativo, además, se brindara información de primera mano mediante lluvia de ideas para análisis cualitativo.			
<b>BENEFICIOS FINANCIEROS ESPERADOS</b>			
Se espera que con la mejora en la gestión de inventarios, la empresa pueda disponer de información generada por medio de las entradas y salidas de los insumos mediante la correcta aplicación de la clasificación ABC de inventarios			
<b>PLAN PRELIMINAR</b>		<b>PREPARADO POR:</b> José Angel Rodríguez	
	FECHA PLANEADA	FECHA REAL	FECHA: 7/4/2024
ETAPA			FIRMA:
DEFINIR	1-Apr-24		
MEDIR	15-Apr-24		
ANALIZAR	29-Apr-24		
IMPLEMENTAR	15-May-24		<b>APROBADO POR:</b>
CONTROLAR	15-Jun-24		FECHA:
			FIRMA:

Fuente: Autor, 2024.

Con esta herramienta el líder del proyecto puede asegurarse de cumplir con el objetivo o meta estipulado en el documento, al señalar con nombres y apellidos a los dueños de los

procesos, quienes son los líderes de cada departamento, y a los miembros que los acompañan en cada paso; también, las fechas establecidas en el plan preliminar para lograr los objetivos específicos.

Cada departamento debe velar por impactar lo mínimo posible con los procesos diarios, de este modo se pueden implementar sobre la marcha los cambios que mejoren la gestión de inventarios, adicional a las pequeñas mejoras que brinden la oportunidad de hacer más rápido o mejor el trabajo.

La comunicación de las partes interesadas es primordial para coordinar la capacitación correspondiente de los demás miembros que participan en la ejecución del proyecto. Por esto, se debe evitar que los departamentos se aíslen al realizar las mejoras sin buscar la colaboración entre todos.

#### **4.1.2 Análisis de stakeholders**

El análisis consiste en seleccionar a las personas que van a ser impactadas de alguna forma por el proyecto, ya sea positiva, neutra o negativamente. Luego de identificar las partes interesadas, se clasifican según el poder, interés o expectativas que ejercen en la toma de decisiones. Después, se dividen en grupos como personal de oposición, de indiferencia o cooperativismo.

Seguidamente, se detalla el análisis de *stakeholders*.

#### **Evaluación de stakeholders**

En cuanto a la evaluación de *stakeholders*, se identifica al personal que es parte del proyecto de mejora. Por consiguiente, se toman en cuenta los diferentes departamentos involucrados de forma directa o indirecta en el estudio y que a su vez son afectados de manera positiva, neutra o negativa.

Para ello, en una pequeña reunión el Departamento de Finanzas define, según la experiencia de los últimos años, a los siguientes departamentos:

- Finanzas/Contabilidad.
- Asesor.
- Gerente del local.
- Supervisor del local.

- Líder de cocina.
- Bodega.
- Capacitación.

En la tabla 4.1 se evalúan mediante columnas los criterios y categorías en los que se clasifican los departamentos representados en las filas:

Tabla 4.1: Evaluación de stakeholders

Evaluación de stakeholder								
ID	Nombre del grupo de interés	Poder		Interés		Expectativas		Diagnóstico actual
		Nivel de influencia sobre el proyecto	Nivel de autoridad sobre el proyecto	Nivel de impacto por parte del proyecto	Motivación hacia el proyecto	Nivel de cooperación requerida	Reacción actual frente al proyecto	
		Alto (A)	Alto (A)	Alto (A)	Alto (A)	Indispensable (I)	Entusiasta (E)	
		Medio (M)	Medio (M)	Medio (M)	Medio (M)	Necesarios (N)	Oponente (O)	
		Bajo (B)	Bajo (B)	Bajo (B)	Bajo (B)	No necesario (NN)	Neutro (N)	
1	Finanzas/Contabilidad	A	A	A	A	I	E	Cooperante relevante
2	Asesor	A	A	A	A	I	E	Cooperante relevante
3	Gerente del local	A	A	A	A	I	E	Cooperante relevante
4	Supervisor del local	M	B	A	M	I	E	Cooperante
5	Líder de cocina	B	B	M	M	N	N	Indiferente
6	Bodega	B	B	B	B	N	N	Indiferente
7	Capacitación	A	B	B	B	I	E	Cooperante

Fuente: Autor, 2024.

Con relación a la primera columna, cuenta con el criterio de poder y las siguientes categorías:

- Los departamentos de Finanzas/Contabilidad y Capacitación, el asesor y el gerente del local tienen un nivel de influencia mayor con respecto al supervisor del local con un nivel medio y el líder de cocina junto con bodegas con un nivel bajo.
- La autoridad del Departamento de Finanzas/Contabilidad, el asesor y el gerente del local es mucho mayor con respecto al supervisor del local, el líder de cocina, Bodega y Capacitación que tienen la categoría más baja.

En la segunda columna, se ubica el criterio de interés en el que se evalúan los departamentos según las categorías mencionadas a continuación:

- El nivel de impacto por parte del proyecto en el Departamento de Finanzas/Contabilidad, el asesor, el gerente del local y el supervisor del local es mucho mayor que en Cocina con un nivel medio y Bodega junto con Capacitación con un nivel bajo.
- La motivación hacia el proyecto en el Departamento de Finanzas/Contabilidad, el asesor y el gerente del local es mucho mayor con respecto al supervisor del local, el líder de cocina, Bodega y Capacitación que tienen la categoría más baja.

Por su parte, en la tercera columna se clasifica el criterio de expectativas de los departamentos evaluados de acuerdo con las siguientes categorías:

- El nivel de cooperación requerida por los departamentos de Finanzas/Contabilidad y Capacitación, el asesor, el gerente del local y el supervisor del local es indispensable frente al líder de cocina junto con Bodega como grupos necesarios.
- La reacción actual frente al proyecto por parte de los departamentos de Finanzas/Contabilidad y Capacitación, el asesor, el gerente del local y el supervisor del local es de mayor entusiasmo frente al líder de cocina junto con Bodega con un nivel de neutralidad.

Una vez realizadas la identificación, la evaluación de los criterios y las categorías de forma independiente, se diagnostica cada parte interesada según los siguientes parámetros:

Tabla 4.2: Análisis de stakeholders

Ítem/color	Definición
Opositor	Reacción opuesta al interés.
Opositor relevante	Reacción opuesta al interés, pero poder alto.
Indiferente	No es necesaria su participación, es neutral (alto, medio, bajo).
Cooperante	No es necesario, pero es entusiasta del proyecto (alto, medio, bajo).
Cooperante relevante	Es indispensable su participación y sí es entusiasta tanto en poder como en interés, categoría alta.

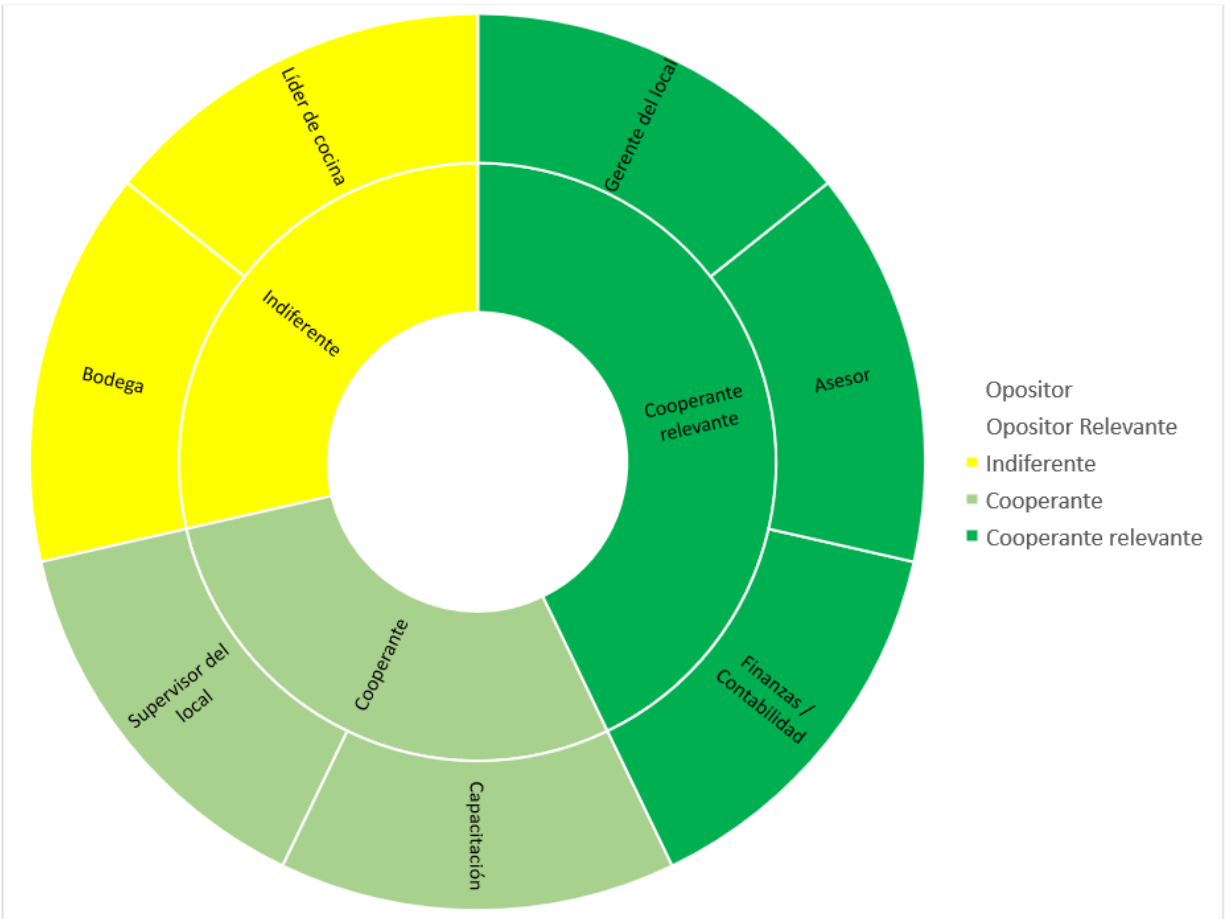
Fuente: Autor, 2024.

Con ello se obtiene el siguiente gráfico que muestra de color verde al Departamento de Finanzas/Contabilidad, el asesor y el gerente del local en una cooperación relevante con altos niveles de poder, interés y expectativas en el estudio. Estos se encargan de la toma de decisiones y elaboración de estrategias que se pretenden aplicar en la mejora de la gestión de inventarios, pues con su alta influencia y poder pueden promover acciones que conlleven a la ejecución y seguimiento de los procesos requeridos.

También se definen con color verde claro al supervisor del local y Capacitación como los interesados cooperantes que no son necesarios para la ejecución de procesos más allá de la realización de conteos o recolección de información, pero su entusiasmo por ver mejoras en el proyecto es alto.

Los departamentos señalados con el color amarillo pertenecen al líder de cocina y bodega que se perciben como indiferentes porque su participación no es necesaria para completar el proyecto, pero su neutralidad indica que son observadores de cómo afecta el desarrollo del estudio en cada una de sus labores.

Figura 4.2: Evaluación de stakeholders



Fuente: Autor, 2024.

### Project stakeholders

El siguiente análisis muestra al grupo de partes interesadas clasificadas en filas en orden descendente con un número de ID. Además, dos columnas con puntuaciones según la influencia e interés con que impactan en el proyecto.

Por otro lado, el mapeado está dividido en cuatro cuadrantes, donde se colocan esferas de colores con su ID respectivo para indicar la clasificación de acuerdo con los siguientes criterios:

- **Clave:** grupo principal de enfoque. Principales involucrados en la toma de decisiones. Debe haber comunicación constante y regular. Sus intereses y requerimientos deben estar claramente definidos.
- **Mantener satisfecho:** comunicación regular. Áreas de interés conocidas y acordadas.

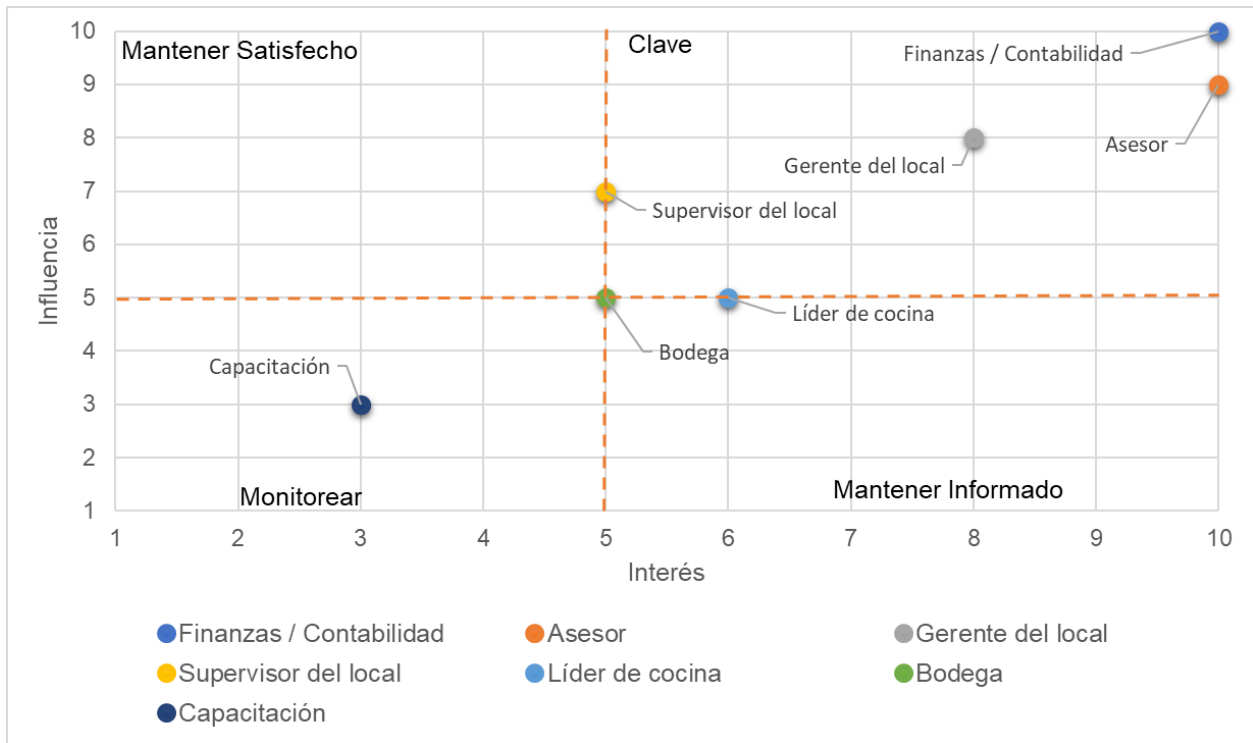
- **Mantener informado:** mantenerlos informados e involucrados en áreas de bajo riesgo.
- **Monitorear:** mantenerlos informados mediante comunicados generales.

Tabla 4.3: Análisis de stakeholders

PROJECT STAKEHOLDER			
ID	Nombre del grupo de interés	Influencia	Interés
1	Finanzas/Contabilidad	10	10
2	Asesor	9	10
3	Gerente del local	8	8
4	Supervisor del local	7	5
5	Líder de cocina	5	6
6	Bodega	5	5
7	Capacitación	3	3

Fuente: Autor, 2024.

Figura 4.3: Matriz de análisis de stakeholders



Fuente: Autor, 2024.

La explicación de cada parte interesada basada en su puntuación de interés e influencia se describe a continuación:

- Departamento de Finanzas/Contabilidad:** se ubica en el cuadrante clave como parte de los principales involucrados y tiene una puntuación de diez puntos de interés por resolver las situaciones presentadas en la gestión de inventarios. De igual modo, es el de mayor influencia, también con diez puntos. Este departamento es el encargado de buscarles soluciones a los problemas que surjan en los restaurantes, así como estrategias con regularidad para reducir los niveles de variabilidad en los costos comparativos entre las entradas con respecto a las ventas.
- Asesor:** se localiza en el cuadrante clave y tiene una puntuación de interés de diez puntos. Debido a que Finanzas/Contabilidad brinda la información, apoyo y acceso requerido para el análisis del proyecto, cuenta con nueve puntos en el nivel de influencia. Las estrategias de las propuestas de mejora en la gestión de inventarios se desarrollan según las necesidades y supervisión del Departamento

de Finanzas/Contabilidad. Adicional, los resultados se evalúan y se toman en cuenta para su implementación en el restaurante.

- **Gerente del local:** se ubica en el cuadrante clave y con ocho puntos en el nivel de interés en el proyecto. Es el encargado de elaborar los informes del restaurante, indicar las problemáticas en la gestión de inventarios, señalar las discordancias de los conteos manuales de los productos y aplicar las normas operativas. Tiene ocho puntos de influencia en el proyecto, por lo que vela por la aplicación de las propuestas de mejora al sistema de gestión de inventarios actual para lograr reducir las mermas, sobrepedidos y faltantes de productos.
- **Supervisor del local:** se encuentra en el centro de los cuadrantes de mantener satisfecho y clave con cinco puntos de interés. Se espera que la resolución de problemas no interfiera con las actividades operativas del restaurante, además de la aplicación de las nuevas propuestas de mejora para la gestión de inventarios, mismas que son supervisadas por el gerente del local. Tiene ocho puntos de influencia porque los seguimientos de las aplicaciones de mejoras recaen sobre este. Se desea que el seguimiento de la aplicación correcta y la educación llegue a todos los miembros del local. Es el encargado de brindar los resultados y objeciones del impacto en el personal.
- **Líder de cocina:** se localiza entre los cuadrantes de mantener informado y clave. Cuenta con seis puntos de interés en conocer las recomendaciones y estrategias para analizarlas y saber si de alguna manera afectan su trabajo. Se espera que siga las recomendaciones operativas en la aplicación de las recetas, así como la retroalimentación con respecto a los productos utilizados de forma periódica en la preparación de los platillos. También, tiene cinco puntos de influencia al considerar que su trabajo es realizar las recetas, obtener los productos en el tiempo requerido y garantizar que la bodega se encuentre surtida.
- **Bodega:** se ubica en el cuadrante neutral, con un interés y una influencia de cinco puntos. Se desea que brinde de forma correcta la información originada por los conteos del inventario, tanto de entradas y salidas. Es importante para la generación de pedidos. Adicional, al ser el dueño del proceso, se espera que en

el momento indique aquellas necesidades y objeciones que le impidan hacer bien su trabajo.

- **Capacitación:** se localiza en el cuadrante de monitoreo, con una puntuación de tres puntos de interés y tres puntos de influencia. Es la persona encargada de monitorear a los proveedores para localizar a los profesionales adecuados y expertos en restaurantes que puedan ayudar con la capacitación, además de solicitar las cotizaciones que son presentadas al Departamento Financiero.

Aunque los departamentos se ubiquen en cuadrantes diferentes, se pretende mantener una comunicación constante con seguimientos de los impactos positivos y negativos que el proyecto pueda generar en cada departamento, así como las posibles mejoras que se requieran durante el proceso.

#### **4.1.3 FODA**

Por medio del FODA se evalúa la situación actual de la empresa al ofrecer una perspectiva general del entorno externo e interno que la rodea, la cual abarca sus fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas, con el fin de llevar a cabo estrategias y tomar decisiones.

A continuación, se muestra el desarrollo del análisis FODA en este proyecto:

Tabla 4.4: Análisis FODA

+	FORTALEZAS	-	DEBILIDADES
F1	Ambiente ameno y hospitalario	D1	El precio del menú es considerado bastante caro.
F2	Promociones del Día, por grupos, por actividades especiales y 50% de descuento a cumpleaños	D2	Personal gerencial con poca capacitación financiera.
F3	La calidad, frescura y sabor único de los productos como pilar principal	D3	Software administrativos muy antiguo.
F4	Procedimientos operativos estandarizados.	D4	Débil gestión de inventarios por parte del área operativa.
F5	Solidez en su cultura organizacional.	D5	Perdida de trazabilidad de las mermas de materia prima.
F6	La franquicia es financieramente fuerte e independiente.	D6	El 80% de sus materias primas son importadas.
F7	Mejor acogida de las personas al estar dentro de centros comerciales	D7	No existen procedimientos de plan contingente.
+	OPORTUNIDADES	-	AMENAZAS
O1	Establecer un sistema de Gestión de inventarios	A1	FRESH TEX Chilli's GRILL & BAR en el producto estrella de la franquicia, la competencia por el sector Tex-Mex crece cada vez más
O2	Reducir los faltantes y sobrecompras de materia prima	A2	Adscrito bajo la normativa tributaria de grandes contribuyentes.
O3	Existe poca implementación de tecnología de gestión administrativa.	A3	Tercerización de importaciones de materias primas.
O4	Seguimiento de los procesos operativos para evitar las pérdidas de las mermas	A4	Posee pocos restaurantes a nivel país.
O5	Carencias de sistemas de medidas y rendimientos en productos de materia prima en el sistema		

Fuente: Autor, 2024.

Después de utilizar la herramienta de análisis FODA, se identifican los factores internos y externos del restaurante, los mismos se describen seguidamente:

### Fortalezas

- Ambiente ameno y hospitalario para compartir: el restaurante ofrece un ambiente en el que las personas se sienten cómodas, acogidas por la marca, con personal que las trata como si fueran un miembro más de la familia.

- Ofrece variedad de ofertas, fijas o rotativas según un evento o festividad, por ejemplo:
  - Promociones del día: martes de alitas, miércoles de costilla, jueves de margaritas y del viernes al domingo variedad de bebidas. Los clientes tienen acceso a combinaciones de platos principales y ofertas.
  - Promociones por grupo de personas: los restaurantes cuentan con la modalidad de ofrecer paquetes para comer, compartir y pagar entre todos, desde combos con refrescos y postres para los pequeños hasta carnes y bebidas para los más grandes, todos pueden disfrutar.
  - Ofrece 50 % el día de su cumpleaños: la empresa brinda un descuento para que las personas puedan celebrar su día.
- La calidad y frescura de los productos es su pilar principal: cada cliente que entra a los restaurantes puede experimentar la atención de calidad que merece, cerrando el ciclo con variedad de productos, siempre frescos, preparados al momento sin ser contaminados por olores o sabores de otros alimentos.
- Procedimientos operativos estandarizados: la organización cuenta con una robusta estandarización en las áreas operativas, lo cual implica gran calidad y consistencia en el servicio, con la idea de que en todos los restaurantes se mantenga el mismo proceso para así obtener el mismo resultado.
- Solidez en su cultura organizacional: la franquicia tiene como fundamento una cultura organizacional sólida en la que cada restaurante hace rendición de cuentas, con el objetivo de asegurar la transparencia y responsabilidad de sus procedimientos y servicios.
- La franquicia es financieramente fuerte e independiente: se trata de una característica primordial para la empresa, hace que la toma de decisiones sea respaldada con el poder financiero, lo que posibilita efectuar exploraciones sin depender de terceros, con experimentaciones temporales debidamente financiadas de manera interna.

Mejor acogida al ubicarse dentro de centros comerciales: las personas se sienten más cómodas y seguras cuando asisten solas o en familia, con la ventaja de parqueo bajo techo, transportes y demás que ofrece el centro comercial.

## **Oportunidades**

- Establecer un sistema de gestión de inventarios: el local no cuenta con un sistema robusto, por esto los sobrantes y las sobrecompras están presentes. La gestión del inventario es débil, ya que no ofrece indicadores para el seguimiento de los productos.
- Reducir los faltantes y sobrecompras de materia prima: los errores de conteo de inventarios producen faltantes, estos se deben compensar con cerca del 20 % de sobrecompra para evitar faltantes de materia prima.
- Existe poca implementación de tecnología de gestión administrativa: el restaurante no cuenta con la tecnología necesaria para llevar a cabo lotes de compras óptimos y desconoce los niveles de productos disponibles en las bodegas antes de los conteos, mismos que no contemplan códigos de barras o similares para un óptimo seguimiento de la materia prima.
- Seguimiento de los procesos operativos para evitar las pérdidas de las mermas: no hay una estandarización ni auditorías de los procesos con respecto al manejo de los productos y las mermas diarias, lo cual provoca deficiencias durante la ejecución que se repiten y se reflejan en las conciliaciones de los inventarios.
- Carencias de sistemas de medidas y rendimientos en productos de materia prima en el sistema: no hay una estandarización de cuánto se debe aplicar y con qué utensilios se deben medir los rendimientos de los productos en el sistema, por lo tanto, el personal recurre a la experiencia acumulada para procesar los alimentos.

## **Debilidades**

- El precio del menú es considerado bastante caro: para ciertas personas ir al restaurante no es una opción, a no ser que se aproveche algún tipo de oferta puntual. Esta debilidad debería explorarse para saber cómo entrar en este mercado.
- Personal gerencial con poca capacitación financiera: el personal que se contrata en la administración de los restaurantes cuenta con poca formación y experiencia para la resolución de problemas.

- *Software* administrativo muy antiguo: el sistema informático actual es incapaz de brindar reportes de historiales antiguos y carece de indicadores, gráficas o resultados. Se requieren *softwares* de terceros para dar seguimiento a los inventarios.
- Débil gestión de inventarios por parte del área operativa: el personal operativo no cuenta con normalizaciones de cómo introducir o dar seguimiento al consumo de inventario y manejo de mermas.
- Pérdida de trazabilidad de las mermas de materia prima: el personal, luego de hacer los conteos manuales, da por hecho que la tarea está lista, no existe un seguimiento de la localización o el estado de los productos utilizados a diario.
- El 80 % de sus materias primas son importadas: no se cuenta con una red de suplidores nacionales que pueda atacar esta necesidad; por consiguiente, es una debilidad que repercute en el encarecimiento de los platillos del restaurante.
- No existen procedimientos de un plan contingente: la empresa carece de un proceso de reacción a falta de datos científicos como lo es un DMAIC, un análisis FODA o una gestión de inventarios ABC, que le puedan proporcionar datos para encontrar las principales causas de sus problemas; además, cuenta con un plan de contingencia establecido o escrito de operaciones en caso de que el sistema de cómputo caiga. Cada vez que esto pasa, se utiliza la experiencia acumulada para resolver los problemas.

## **Amenazas**

- Como única marca de la franquicia, la competencia de comidas tex-mex aumenta: cada vez más restaurantes se especializan en vender productos similares, ya sea en una rama específica o con la creación de ambientes en los que las familias puedan compartir; esto convierte a cada local en una amenaza para la compañía.
- A causa de la inflación, las personas colocan en una balanza la calidad y el precio. También, debido a la falta de oportunidades de conseguir la materia prima a precios más accesibles, sin olvidar la ausencia de un CEDI, la economía se convierte en una amenaza. Asimismo, las personas buscan opciones en las que

el dinero alcance para alimentar a una familia completa o que exista más abundancia de alimentos por el precio acordado, con una calidad similar.

- Tercerización de importaciones de materias primas: al no contar con un CEDI, se debe pagar a un tercero para que se encargue del transporte terrestre y marino del producto, lo cual eleva los costos de importación, además de pagar por el servicio de almacenaje y distribución dentro del país, esto eleva los costos de gestión del inventario. Todo ello se presenta como una debilidad que puede reflejar bajas en el precio de los productos en los restaurantes.
- Adscrito bajo la normativa tributaria de grandes contribuyentes: la empresa, debido a que presenta debilidades en la gestión de inventarios actual, no está considerando que los errores productivos pueden reflejarse en las rentas mal calculadas.
- Posee pocos restaurantes a nivel país: no aprovecha el mercado del turismo.

#### **4.1.4 Matriz FODA**

Luego de identificar las FODA de la empresa, se procede con la elaboración de la herramienta matriz FODA que brinda una estrategia para minimizar las amenazas externas y las debilidades internas de la empresa, seguidamente de maximizar las fortalezas y las oportunidades, con el fin de mejorar al utilizar los recursos disponibles.

El desarrollo de la matriz se muestra a continuación:

Tabla 4.5: Matriz FODA

Fortalezas para aprovechar Oportunidades		Fortalezas para reducir Amenazas	
FO1	Elaborar un estudio de distintos softwares informáticos que permitan un seguimiento eficiente de los inventarios, de manera sencilla y amigable	FA1	Explorar con asesoramiento mediante estudios de mercadeo para expandir la franquicia a otras provincias, aprovechando que las personas se sienten más cómodas visitando centros comerciales
FO2	Crear un plan con capacitaciones visuales como infografías para la introducción de datos al sistema, además de proporción de capacitación de cómo realizar los conteos de inventarios físicos y electrónicos		
FO3	Establecer estándares para rendimientos de vegetales y proteínas con base a la experiencia acumulada, integrar al sistema informático para que se apliquen a la gestión de entradas y salidas de inventarios.	FA2	Conducir un estudio de calidad con distribuidores nacionales para establecer alianzas estratégicas y facilitar compras dentro del territorio nacional
FO4	Diseñar una lista de verificación (Cheklist) como guía para el personal durante el proceso de consumo y manejo de mermas acompañado de auditorías semanales para velar por el cumplimiento de los procesos		
Superar Debilidades aprovechando Oportunidades		Reducir Debilidades para evitar Amenazas	
DO1	Desarrollar un programa de capacitación que fomente una cultura de excelencia operativa en la gestión de reportes de consumo dentro del sistema informático	DA1	Elaborar plan para la reducción de costos mediante la búsqueda de proveedores, que cumplan con la calidad requerida que puedan impactar en el precio final del platillo
DO2	Desarrollar un plan mediante la experiencia adquirida para actualizar el sistema informático que cumpla con las necesidades de administración y operaciones del restaurante	DA2	Realizar un estudio de mercadeo para analizar el impacto de más restaurantes en otros centros comerciales del país
DO3	Elaborar un plan de investigación para sustituir productos de importación con productores y distribución local para aminorar costos.		

Fuente: Autor, 2024.

Para concluir este análisis, se describen las relaciones de la matriz FODA:

### Fortalezas para aprovechar las oportunidades

- FO1: elaborar un estudio de distintos tipos de *software* que permitan un seguimiento eficiente de los inventarios, de manera sencilla y amigable.
- FO2: crear un plan con capacitaciones visuales como infografías para la introducción de datos al sistema, además de proporcionar capacitación acerca de cómo realizar los conteos de inventarios físicos y electrónicos.

- FO3: establecer estándares para rendimientos de vegetales y proteínas con base en la experiencia acumulada e integrarlos al sistema informático para que se apliquen a la gestión de entradas y salidas de inventarios.
- FO4: diseñar una lista de verificación (*checklist* o *punchlist*) como guía para el personal durante el proceso de consumo y manejo de mermas, acompañada de auditorías semanales para velar por el cumplimiento de los procesos.

### **Fortalezas para reducir las amenazas**

- FA1: explorar con asesoramiento, mediante estudios de mercadeo, la expansión de la franquicia a otras provincias, pero considerando que las personas se sienten más cómodas al visitar centros comerciales.
- FA2: conducir un estudio de calidad con distribuidores nacionales para establecer alianzas estratégicas y facilitar compras de productos dentro del territorio nacional.

### **Superar debilidades aprovechando oportunidades**

- DO1: desarrollar un programa de capacitación que fomente una cultura de excelencia operativa en la gestión de reportes de consumo dentro del sistema informático.
- DO2: desarrollar un plan, mediante la experiencia adquirida, para actualizar el sistema informático y, así, cumpla con las necesidades de administración y operaciones del restaurante.
- DO3: elaborar un plan de investigación para sustituir productos de importación con productores y distribución local, con el objetivo de aminorar costos.

### **Reducir debilidades para evitar amenazas**

- DA1: elaborar un plan para la reducción de costos mediante la búsqueda de proveedores que cumplan con la calidad requerida y, de este modo, impactar en el precio final del platillo.
- DA2: realizar un estudio de mercadeo para analizar el impacto de más restaurantes en otros centros comerciales del país.

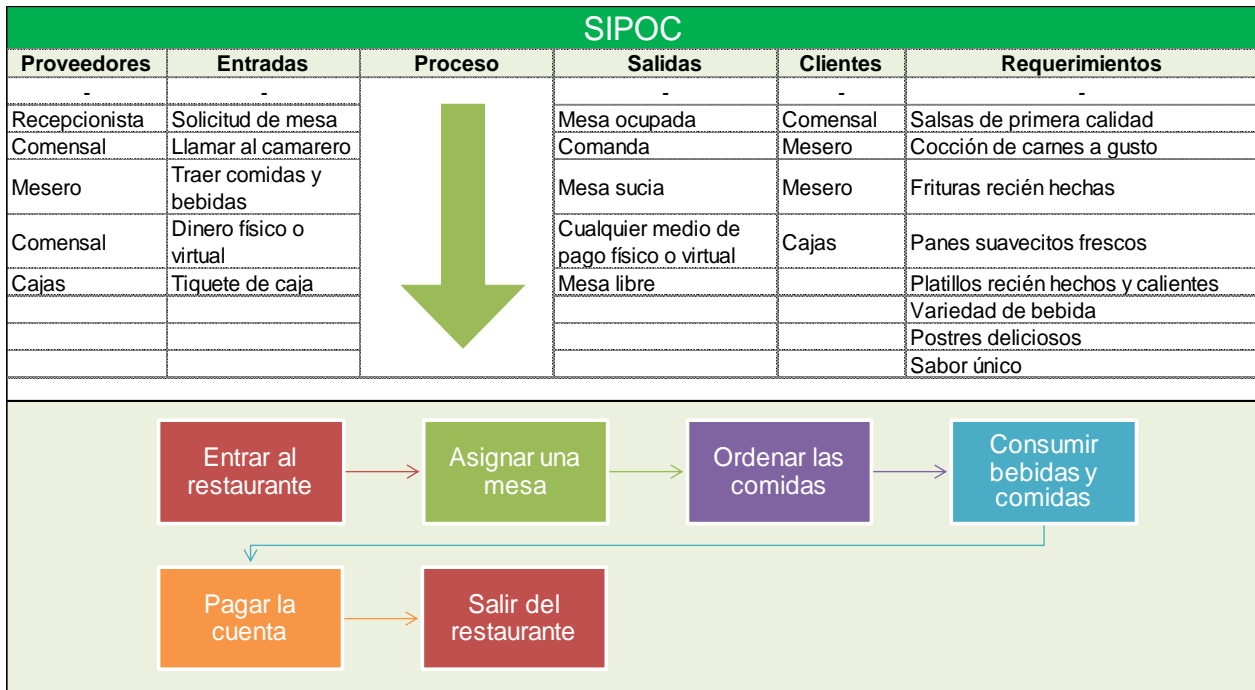
Después de analizar la matriz FODA, se selecciona la opción de “fortalezas para aprovechar las oportunidades”. Esta estrategia permite enfocarse en desarrollar propuestas de mejora con la finalidad de lograr una gestión de inventarios óptima al implementar estándares y seguimientos efectivos para el cumplimiento de la reducción de mermas y sobrecompras.

#### 4.1.5 Diagrama de SIPOC

El diagrama SIPOC muestra el desarrollo de las actividades más importantes del restaurante de manera simple; de este modo, indica las responsabilidades de los proveedores, las entradas y salidas, así como los clientes del proceso principal. Por consiguiente, se involucra al personal del restaurante para atender las necesidades y diferenciación de cada proceso.

A continuación, se aprecia el diagrama SIPOC del restaurante Chilli's:

Tabla 4.6: Diagrama de SIPOC



Fuente: Autor, 2024.

De acuerdo con la tabla, el restaurante es el punto de partida para el inicio de los procesos, pues aunque cuenta con reservaciones en línea y vía telefónica, hasta que el

cliente se presenta se pueden iniciar correctamente las operaciones para evitar posibles *mudas* por cancelación o falta de personas en el grupo.

El segundo paso es la asignación de mesas. Aquí, el proveedor es el recepcionista, quien debe estar pendiente de la cantidad de personas; además, la salida es una mesa ocupada lista para el cliente, quien es el comensal o comensales.

En cuanto al tercer paso, consiste en ordenar las comidas. Al respecto, el comensal, como proveedor, tiene la necesidad de consumir dentro del local. De este modo, la entrada es llamar al mesero para seguidamente generar una comanda con la solicitud de platillos como salida; por lo tanto, se convierte al mesero en el cliente.

El consumo de comidas y bebidas ocupa el cuarto paso, donde el mesero provee las entradas correspondientes a los alimentos y las bebidas. Por su parte, la salida es una mesa sucia con utensilios utilizados. Con relación a esto, el mesero como cliente es el encargado de recoger platos, vasos y cubiertos que no se necesiten.

El quinto paso es el pago de la cuenta. El proveedor es el comensal, quien alista el dinero, ya sea físico o virtual, como entrada al proceso, seguido de brindar crédito por el consumo como salida al cajero, quien es el cliente encargado de hacer el trámite.

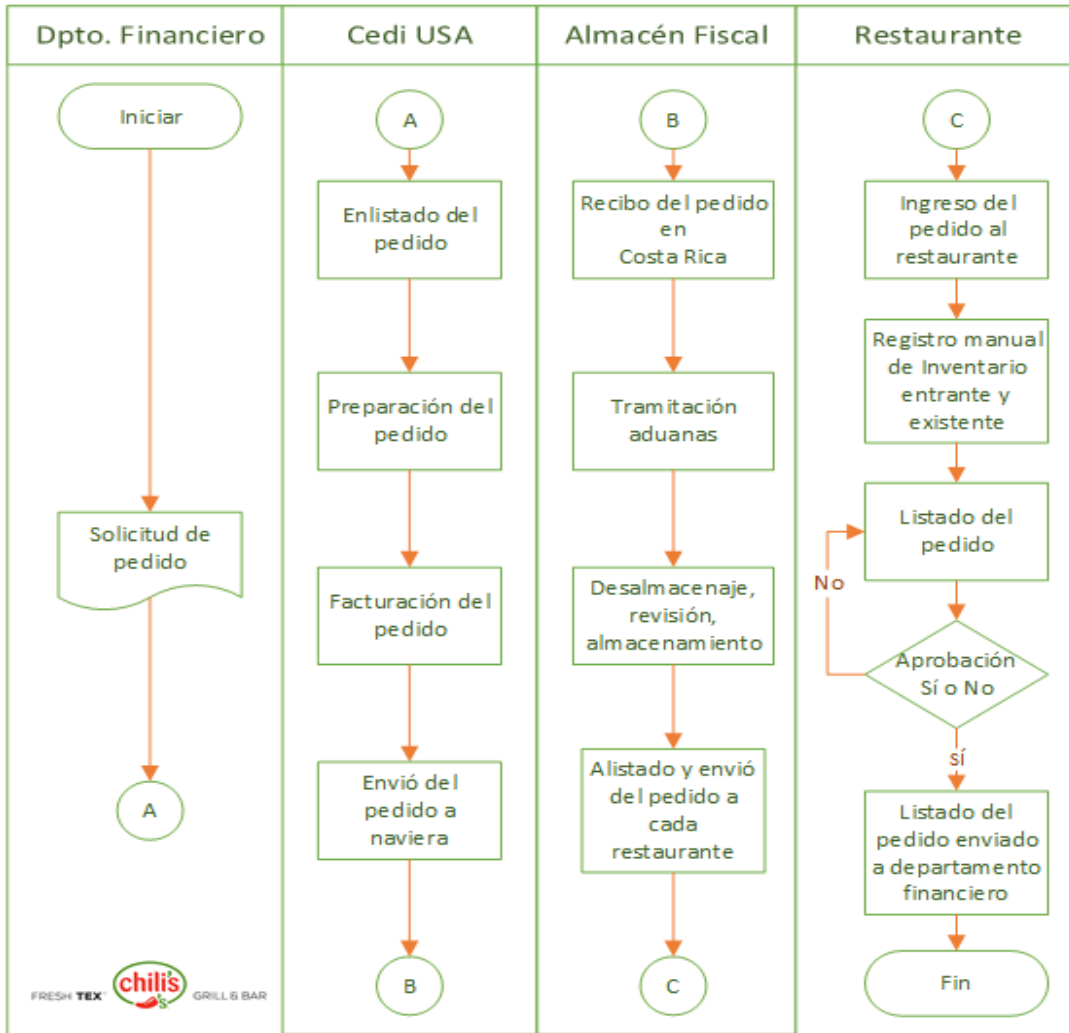
El proceso concluye al salir del restaurante, después de que el proveedor, que es cajas, entrega el ticket de caja como entrada al proceso, con el propósito de dar como salida una mesa libre, la cual está disponible para un nuevo inicio de proceso que inicia cuando otro comensal entre al restaurante.

Al seguir los pasos, se puede conseguir un trabajo fluido, con una alta posibilidad de reconocimiento de mejoras continuas al identificar y solventar aquellas situaciones que así lo requieran.

#### **4.1.6 Diagrama de flujo del proceso**

El diagrama de flujo es una herramienta que indica el proceso actual del restaurante, el cual abarca varios departamentos, como se aprecia a continuación:

Figura 4.4: Diagrama de flujo de Chili's Grill & Bar



Fuente: Autor, 2024.

Seguidamente, se detalla el diagrama anterior:

- **Departamento Financiero:** es el encargado de hacer la solicitud de pedidos, para ello se alimenta de toda la información preparada por el Departamento de Ventas. Aquí se encuentra la primera deficiencia de la gestión de inventarios, porque el uso de los datos solo involucra las entradas, el resto de la información debe estimarse de manera hipotética, sin conocimiento preciso de la cantidad exacta de pedidos.
- **CEDI en Estados Unidos:** su proceso inicia cuando se recibe el enlistado del pedido, seguido de la preparación para proceder con la facturación. Al momento de comprobarse el pago hecho, se entrega el pedido al siguiente proceso.

- **Almacén fiscal:** luego de que la materia lista esté facturada, se retiran los paquetes por parte de la naviera, encargada de hacer el proceso de embarcación hacia el país de destino, seguido del proceso de importación y tramitación aduanal en Costa Rica y desalmacenaje en las bodegas principales, donde se revisa todo el producto para declarar las condiciones en las cuales se encuentra y, luego de unas semanas, hacer el envío al restaurante.
- **Restaurante:** los procesos anteriores posibilitan que el restaurante reciba los pedidos. Se efectúa una cuantificación de las entradas y se registran en el sistema, también se anotan los productos existentes. Para la solicitud del siguiente pedido, se hace un conteo del inventario seguidamente del enlistado del pedido, el cual es sometido a aprobación por parte de la gerencia del restaurante, para luego dirigirlo al Departamento Financiero. De esta forma, se da por concluido el proceso, pero inicia el bucle.

El proceso productivo solo muestra el proceso de solicitud de pedidos y entregas de los inventarios. Cada restaurante hace la solicitud por separado, pero todos deben entregar la solicitud para una producción trimestral. Además, todos los productos son del área de congelados y reciben una estricta supervisión para cumplir con las auditorías de frescura solicitadas a la franquicia.

Ahora bien, la empresa inicia el ciclo de procesos con la solicitud de pedido. Cuando esta es aprobada por el Departamento Financiero, se procede con la solicitud de pedido al CEDI (centro de distribución) principal de las franquicias en Estados Unidos. Luego de enlistados, preparados y pagados los productos, se envían a la terminal de la naviera en la que se recogen para después enviarse a Costa Rica, proceso realizado por la misma naviera que a su vez actúa como CEDI para los cinco restaurantes.

Una vez revisada la carga importada y si esta no presenta contratiempos con la calidad, se procede a su almacenamiento temporal, para posteriormente transportar los productos al restaurante indicado según la solicitud de pedido.

Después, se inicia el conteo manual de la materia prima entrante al local. Seguido del conteo manual de la materia prima existente, se digita la información en el *software* de la empresa, se enlistan los productos para ser aprobados por la gerencia y se envían a

aprobación por parte de la gerencia financiera. Con ello se da fin al ciclo, para luego iniciar el nuevo con la solicitud de pedido previamente alistada.

## **4.2 MEDIR**

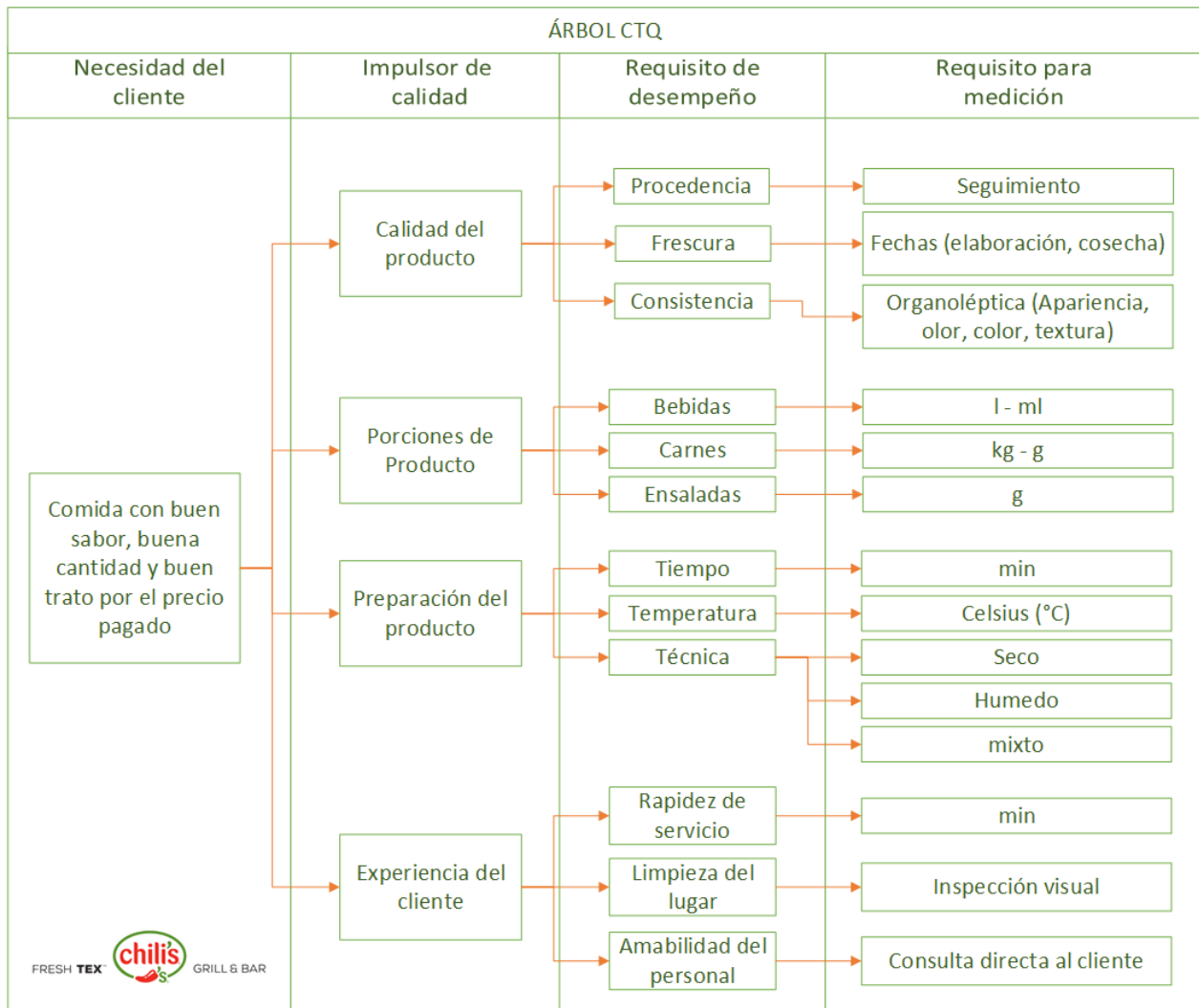
Como parte de la segunda etapa, correspondiente a “medir”, a partir del sistema Micros se extrae información de los diferentes insumos utilizados en la elaboración de alimentos y bebidas del restaurante FRESH TEX Chilli’s GRILL & BAR ubicado en Escazú, para detectar ineficiencias en la gestión de inventarios actual.

La información es tabulada por medio del programa Microsoft Excel, con el apoyo de gráficos de barra, gráficos de pastel y figuras que proporcionan claridad a la interpretación de la información.

### **4.2.1 Árbol CTQ**

El árbol crítico de calidad o CTQ es una herramienta que analiza la percepción de la calidad que tiene el cliente dentro del restaurante. A continuación, se muestran los factores evaluados:

Figura 4.5: Árbol CTQ



Fuente: Autor, 2024.

El diagrama anterior presenta el orden crítico de las necesidades del cliente y se describen los requisitos del desempeño para establecer las métricas como un requisito de medición. Lo anterior se profundiza a continuación:

- Calidad del producto:** la calidad del producto empieza con su procedencia, en cuanto a esto, con el seguimiento a cada lote u orden de pedido se puede localizar el lugar exacto; también la frescura, que es una característica primordial, y la revisión de las fechas de manufactura o de cosecha para calcular fechas casi exactas de duración. Por último, se tiene la consistencia, que principalmente se

mide por expertos en el proceso de organoléptica, esto consiste en analizar con los cinco sentidos naturales la apariencia, olor, color y textura.

- **Proporción del producto:** esta es una de las necesidades fundamentales del cliente, por ello las bebidas se miden en litros para dosificarse en picheles, tasas o vasos. Los distintos tipos de carnes se miden en kilogramos y cada receta contiene la cantidad exacta que se debe servir. Además, las ensaladas se cuantifican mediante gramos al contar con diferentes tipos de ingredientes.
- **Preparación del producto:** el sabor es uno de los indicadores más importantes de cada comensal, por consiguiente, cada receta cuenta con el tiempo de cocción en minutos y la temperatura se mide en grados Celsius. Lo anterior es relevante antes de pasar a las técnicas de cómo se preparan los alimentos en seco para la mayoría de los ingredientes, húmedo en la preparación con líquidos o al vapor y, por último, mixto al combinar cocciones en seco y luego sumergidas en líquidos o al vapor para terminar de cocinar los ingredientes.
- **Experiencia del cliente:** la experiencia del cliente coincide con su necesidad, por esto, se establece que entre menos minutos se tarde el servicio, más satisfecho estará el cliente. Asimismo, la limpieza de las mesas, sillas y en general del local es medida a partir de inspección visual rigurosa, y la amabilidad del personal es medida mediante preguntas simples de “sí” y “no” por parte del cajero, con el objetivo de medir la satisfacción en cuanto a la experiencia de comer dentro del restaurante.

#### **4.2.2 Registros históricos**

Por medio de un análisis de los registros mensuales históricos del año 2023, se obtiene un panorama general de la situación del restaurante, mediante gráficas cuidadosamente elaboradas para su fácil comprensión, y del estado de la gestión de los inventarios.

##### **4.2.2.1 Clasificación ABC**

La clasificación se realiza en la gestión de inventarios de los doce meses del año 2023. Al respecto, se aplica a 195 productos del catálogo que comprenden únicamente la elaboración de alimentos.

Para la ejecución del análisis, se extrae la información de los inventarios existentes registrados en el sistema Micros, según el consumo de los productos registrados mediante los conteos manuales.

Adicional, la distribución ABC se efectúa con el criterio de clasificación por valor total, por lo que se determina el valor total de cada producto por medio de la siguiente fórmula:

$$\text{Cantidad de Producto} * \text{Costo unitario} = \text{Costo total del producto}$$

Tabla 4.7: Ejemplo de un costo total del inventario

Ítem	Número de parte	Descripción	Demanda 12 meses 2023	Costo Unitario	Costo total del producto
22	-	Baby Back Ribs kg	2 064,98	₡ 3 300,00	₡ 6 814 434,00
28	-	Carne Fajitas	242,40	₡ 21 565,00	₡ 5 227 356,00
111	-	Pechuga Pollo	1 200,58	₡ 3 200,03	₡ 3 841 892,02

Fuente: Autor, 2024.

De acuerdo con la tabla anterior, el ítem 22 de los inventarios representa una demanda de 2 064.98 kg a un costo unitario de ₡ 3300,00 y un costo total de ₡ 6 814 434,00 durante el año 2023, seguido por el ítem 28 con un costo anual de ₡ 5 227 356,00 y, por último, el ítem 111 con un costo anual de ₡ 3 841 892,02.

El siguiente paso consiste en estimar la frecuencia relativa de cada producto relacionando el costo total de cada uno contra el costo total del inventario:

$$\text{Frecuencia relativa} = \frac{\text{Costo de inventario por artículo}}{\text{Costo total de inventario en bodega}}$$

Donde:

$$\text{Costo de Inventario por artículo} = \sum 12 \text{ meses de demanda} * \text{ultimo costo del artículo}$$

$$\text{Costo Total de Inventario en bodega} = \sum \text{Costo de inventario de todos los artículos}$$

Una vez realizado el paso anterior, se obtiene la frecuencia acumulada, esta consiste en sumar las frecuencias relativas de cada producto. Por lo tanto, primeramente se debe

confirmar que el primer dato de la frecuencia acumulada es igual al primer dato de la frecuencia relativa:

Tabla 4.8: Ejemplo de igualdad entre la frecuencia relativa y frecuencia acumulada

Ítem	Número de parte	Descripción	Demanda 12 meses 2023	Costo Unitario	Costo total del producto	Frecuencia Relativa	Frecuencia Acumulada
22	-	Baby Back Ribs kg	2 064,98	₪ 3 300,00	₪ 6 814 434,00	0,0765156	0,0765156
28	-	Carne Fajitas	242,40	₪ 21 565,00	₪ 5 227 356,00	0,0586951	0,1352107
111	-	Pechuga Pollo	1 200,58	₪ 3 200,03	₪ 3 841 892,02	0,0431385	0,1783492

Fuente: Autor, 2024.

La tabla anterior indica la demanda, costo unitario y costo total de consumo para los ítems 22, 28 y 111 de los inventarios del almacén. También, es posible confirmar que para el ítem 22 los valores de frecuencia relativa y frecuencia acumulada corresponden a los mismos valores.

Para los ítems siguientes, a partir del segundo hasta el último de los productos, el valor de la frecuencia acumulada (marcado de color verde) corresponde a la suma de la frecuencia relativa del ítem anterior (marcado de color amarillo) más la suma de su valor de frecuencia relativa estimada (marcado de color cian):

*Frecuencia acumulada =*

$$\sum \text{Frecuencia relativa de ítem anterior} + \text{Frecuencia relativa de ítem actual}$$

La operación se repite hasta lograr el valor de 1,0000 (marcado de color anaranjado) al final de la tabla de productos:

Tabla 4.9: Frecuencia acumulada

Ítem	Número de parte	Descripción	Demanda 12 meses 2023	Costo Unitario	Costo total del producto	Frecuencia Relativa	Frecuencia Acumulada
22	-	Baby Back Ribs kg	2 064,98	₪ 3 300,00	₪ 6 814 434,00	0,0765156	0,0765156
28	-	Carne Fajitas	242,40	₪ 21 565,00	₪ 5 227 356,00	0,0586951	0,1352107
111	-	Pechuga Pollo	1 200,58	₪ 3 200,03	₪ 3 841 892,02	0,0431385	0,1783492
206	-	Torta de Hamburgues	2 954,00	₪ 905,34	₪ 2 674 386,18	0,0300292	0,3190527
61	-	Galleta de Chocolate	1 623,00	₪ 579,02	₪ 939 744,59	0,0105519	0,6210892
203	-	Tocino Ahum.Preco P	12,11	₪ 43 175,57	₪ 522 856,19	0,0058709	0,7836919
85	-	Mayonesa	66,95	₪ 7 313,93	₪ 489 667,61	0,0054982	0,8007074
5	-	Aceite Vegetal RBD	191,19	₪ 984,43	₪ 188 213,94	0,0021134	0,9415575
17	-	Alitas unid	720,00	₪ 216,98	₪ 156 226,32	0,0017542	0,9510230
183	-	Salsa de Soya	3,14	₪ 11 432,00	₪ 35 896,48	0,0004031	1,0000367
35	-	Cebollino Chives	6,92	₪ 4 970,00	₪ 34 392,40	0,0003862	1,0004229
151	-	Prod Salsa Mango BE	592,00	₪ 70,53	-₪ 41 750,80	-0,0004688	1,0050518
135	-	Prod Honey Lime Vaii	1 283,50	₪ 73,18	-₪ 93 927,81	-0,0010547	1,0039972
149	-	Prod Salsa Buffalo	1 738,50	₪ 94,39	-₪ 164 102,23	-0,0018426	1,0021545
133	-	Prod Guacamole	1 821,28	₪ 105,36	-₪ 191 882,78	-0,0021545	1,0000000

Fuente: Autor, 2024.

En la tabla anterior se muestra la aplicación de la fórmula a todos los productos del inventario ordenados de mayor a menor y tomando como referencia el costo total de cada producto hasta cerrar con el valor 1,0000 marcado en color anaranjado.

La frecuencia relativa permite clasificar los productos del inventario de la siguiente manera:

- Clasificación A: frecuencia relativa desde 0,0765 hasta 0,7836.
- Clasificación B: frecuencia relativa desde 0,8061 hasta 0,9510.
- Clasificación C: frecuencia relativa desde 0,9527 hasta 1,0000.

A continuación, se detalla la clasificación del ABC:

Tabla 4.10: Clasificación A

Ítem	Numero de parte	Descripción	Demanda 12 meses 2023	Costo Unitario	Costo total del producto	Frecuencia Relativa	Frecuencia Acumulada	CLASE ABC
22	-	Baby Back Ribs kg	2 064,98	₡ 3 300,00	₡ 6 814 434,00	0,0765156	0,0765156	A
28	-	Carne Fajitas	242,40	₡ 21 565,00	₡ 5 227 356,00	0,0586951	0,1352107	
111	-	Pechuga Pollo	1 200,58	₡ 3 200,03	₡ 3 841 892,02	0,0431385	0,1783492	
107	-	Papas con Cascara Fritas	5 164,92	₡ 691,37	₡ 3 570 855,25	0,0400952	0,2184444	
10	-	Aguacate	1 405,90	₡ 2 489,29	₡ 3 499 688,59	0,0392961	0,2577405	
112	-	Pechuga Pollo en Tiras	753,73	₡ 3 696,34	₡ 2 786 039,33	0,0312829	0,2890235	
206	-	Torta de Hamburguesa	2 954,00	₡ 905,34	₡ 2 674 386,18	0,0300292	0,3190527	
202	-	Tocineta Ahumada Rebanada	82,24	₡ 25 048,97	₡ 2 060 027,13	0,0231309	0,3421836	
98	-	Nuguet De Pollo Empanizado	260,73	₡ 7 700,98	₡ 2 007 876,25	0,0225454	0,3647290	
27	-	Carne de Cerdo	284,44	₡ 6 771,00	₡ 1 925 943,24	0,0216254	0,3863543	
199	-	Striploin Porciones	550,00	₡ 3 279,33	₡ 1 803 630,95	0,0202520	0,4066063	
105	-	Papa sazónada Corte espiral	960,82	₡ 1 864,58	₡ 1 791 527,68	0,0201161	0,4267224	
26	-	Camarones	255,33	₡ 6 800,00	₡ 1 736 244,00	0,0194953	0,4462178	
163	-	Queso Mezcla Rallado	156,40	₡ 10 866,94	₡ 1 699 589,42	0,0190838	0,4653015	
176	-	Salmon	743,00	₡ 2 275,15	₡ 1 690 437,19	0,0189810	0,4842825	
80	-	Maiz Mazorca Super Dulce	3 522,50	₡ 436,10	₡ 1 536 176,34	0,0172489	0,5015314	
205	-	Torta Carne P/Mini	6 817,00	₡ 223,63	₡ 1 524 492,53	0,0171177	0,5186491	
164	-	Queso Monterey Rallado	133,80	₡ 10 793,16	₡ 1 444 125,21	0,0162153	0,5348644	
177	-	Salsa Alfredo	212,67	₡ 6 105,18	₡ 1 298 387,99	0,0145789	0,5494433	
189	-	Salsa Queso Blanco	243,19	₡ 5 150,22	₡ 1 252 482,49	0,0140634	0,5635067	
126	-	Prod Cheese Poppers	5 548,00	₡ 216,54	₡ 1 201 375,02	0,0134896	0,5769963	
109	-	Pasta Penne Ziti Rigate N.70	920,36	₡ 1 184,99	₡ 1 090 621,08	0,0122460	0,5892423	
16	-	Alitas	306,17	₡ 3 099,99	₡ 949 123,94	0,0106572	0,5998995	
25	-	Burrito Mixto	2 657,00	₡ 356,57	₡ 947 395,86	0,0106378	0,6105373	
61	-	Galleta de Chocolate	1 623,00	₡ 579,02	₡ 939 744,59	0,0105519	0,6210892	
2	-	Aceite Canola Frituras	38,30	₡ 24 104,58	₡ 923 205,49	0,0103662	0,6314554	
56	-	Empanizador Mixto CFS	309,76	₡ 2 913,72	₡ 902 552,98	0,0101343	0,6415896	
7	-	Aderezo Mostaza Miel	195,16	₡ 4 543,39	₡ 886 688,77	0,0099561	0,6515458	
185	-	Salsa Dulce Chipotle	311,38	₡ 2 796,21	₡ 870 684,80	0,0097764	0,6613222	
101	-	Pan Brioche 2"	7 060,00	₡ 118,45	₡ 836 257,00	0,0093899	0,6707121	
222	-	Waffles	2 211,00	₡ 378,04	₡ 835 842,02	0,0093852	0,6800973	
102	-	Pan de Hamburguesa	3 888,00	₡ 198,35	₡ 771 180,91	0,0086592	0,6887565	
168	-	Queso Semi-Duro	131,63	₡ 5 617,00	₡ 739 365,71	0,0083019	0,6970584	
204	-	Tomate	730,66	₡ 997,00	₡ 728 468,02	0,0081796	0,7052380	
178	-	Salsa Barbacoa	173,37	₡ 4 078,21	₡ 707 038,57	0,0079390	0,7131770	
211	-	Tortilla Nachos	355,30	₡ 1 906,30	₡ 677 306,61	0,0076051	0,7207821	
110	-	Patacones	6 656,00	₡ 100,00	₡ 665 600,00	0,0074737	0,7282557	
210	-	Tortilla Maíz Partida Cuatro	1 099,99	₡ 603,64	₡ 663 997,96	0,0074557	0,7357114	
37	-	Cheesecake	700,50	₡ 926,24	₡ 648 833,92	0,0072854	0,7429968	
93	-	Molten	630,00	₡ 1 011,39	₡ 637 176,96	0,0071545	0,7501513	
20	-	Aros de cebolla	614,89	₡ 1 029,04	₡ 632 743,95	0,0071047	0,7572561	
63	-	Helado	57,60	₡ 10 940,00	₡ 630 144,00	0,0070755	0,7643316	
213	-	Tortillas de Harina	1 132,30	₡ 540,30	₡ 611 777,16	0,0068693	0,7712009	
90	-	Mini Pastel Molten Chocolate	1 109,00	₡ 531,63	₡ 589 581,00	0,0066201	0,7778210	
203	-	Tocino Ahum.Preco Partido	12,11	₡ 43 175,57	₡ 522 856,19	0,0058709	0,7836919	

Fuente: Autor, 2024.

De acuerdo con el análisis de los productos de la tabla anterior, en la clasificación A hay 48 productos por un monto total de ₡ 71 310 551,09, correspondientes al 80,1 % del costo total de los inventarios. Para más detalles, consultar el apéndice 1.

Tabla 4.11: Clasificación B

	Número de parte	Descripción	Demanda 12 meses 2023	Costo Unitario	Costo total del producto	Frecuencia Relativa	Frecuencia Acumulada	CLASE ABC
74	-	Lechuga Mixta 500 gr	212,55	₡ 2 300,00	₡ 488 865,00	0,0054892	0,8061966	B
83	-	Margarina Liquida	158,52	₡ 3 076,31	₡ 487 657,30	0,0054756	0,8116723	
131	-	Prod Frijoles Molidos	10 930,56	₡ 43,97	₡ 480 583,93	0,0053962	0,8170685	
179	-	Salsa Base	70,72	₡ 6 619,49	₡ 468 129,98	0,0052564	0,8223249	
106	-	Papas	250,15	₡ 1 800,00	₡ 450 270,00	0,0050558	0,8273807	
214	-	Tostada de Ajo	3 222,00	₡ 134,49	₡ 433 330,00	0,0048656	0,8322463	
69	-	Leche Homogenizada pq 12unds	399,00	₡ 1 068,08	₡ 426 165,12	0,0047852	0,8370315	
46	-	Cobertura Sabor Chocolate	59,21	₡ 7 007,61	₡ 414 920,71	0,0046589	0,8416904	
23	-	Brisket	90,81	₡ 4 270,01	₡ 387 759,15	0,0043539	0,8460444	
194	-	Salsa Terlingua	111,46	₡ 3 292,01	₡ 366 927,32	0,0041200	0,8501644	
97	-	Natilla Galon	48,47	₡ 7 557,00	₡ 366 287,79	0,0041128	0,8542772	
180	-	Salsa Buffalo	77,22	₡ 4 286,06	₡ 330 969,24	0,0037163	0,8579935	
81	-	Mantequilla	66,51	₡ 4 938,34	₡ 328 448,66	0,0036880	0,8616815	
130	-	Prod Frijoles Enteros	184,45	₡ 1 741,16	₡ 321 156,59	0,0036061	0,8652876	
208	-	Torta Vegetariana con Frijole	416,00	₡ 763,37	₡ 317 562,34	0,0035657	0,8688533	
32	-	Cebolla Fajitas	167,58	₡ 1 850,00	₡ 310 023,00	0,0034811	0,8723344	
33	-	Cebolla Morada	184,27	₡ 1 650,00	₡ 304 045,50	0,0034140	0,8757483	
58	-	Ensalada Shredded Iceberg	120,02	₡ 2 500,00	₡ 300 050,00	0,0033691	0,8791174	
49	-	Condimento para Costilla	3 380,16	₡ 86,82	₡ 293 475,63	0,0032953	0,8824127	
24	-	Brocoli	86,08	₡ 3 300,00	₡ 284 064,00	0,0031896	0,8856023	
184	-	Salsa de Tomate Galon	54,68	₡ 5 185,00	₡ 283 515,80	0,0031834	0,8887858	
4	-	Aceite en Spray	69,50	₡ 4 009,65	₡ 278 670,68	0,0031290	0,8919148	
209	-	Tortilla de Harina	4 799,00	₡ 54,80	₡ 262 975,60	0,0029528	0,8948676	
87	-	Mezcla Citrica con Ajo Sazonador	199,20	₡ 1 294,70	₡ 257 903,24	0,0028959	0,8977635	
15	-	Albondigas	262,00	₡ 957,54	₡ 250 876,27	0,0028170	0,9005804	
55	-	Culantro	71,54	₡ 3 500,00	₡ 250 390,00	0,0028115	0,9033919	
166	-	Queso Parmesano Molido	17,72	₡ 13 899,00	₡ 246 290,28	0,0027655	0,9061574	
174	-	Sal Sazonada	516,24	₡ 471,70	₡ 243 511,96	0,0027343	0,9088916	
86	-	Mayonesa Squeeze	97,00	₡ 2 378,33	₡ 230 698,30	0,0025904	0,9114820	
160	-	Puree de Chile Ancho	63,89	₡ 3 549,59	₡ 226 783,50	0,0025464	0,9140285	
21	-	Arroz Precocido	232,20	₡ 969,42	₡ 225 098,63	0,0025275	0,9165560	
82	-	Mantequilla de Ajo	43,96	₡ 5 045,85	₡ 221 815,57	0,0024906	0,9190466	
129	-	Prod Citrus Balsamico	20,19	₡ 10 673,93	₡ 215 506,73	0,0024198	0,9214664	
60	-	Frijoles Negros Sazonados	64,70	₡ 3 326,64	₡ 215 233,61	0,0024167	0,9238832	
78	-	Mac N Cheese	443,50	₡ 468,17	₡ 207 631,62	0,0023314	0,9262146	
79	-	Maiz Grano Congelado	83,41	₡ 2 485,00	₡ 207 273,85	0,0023274	0,9285419	
39	-	Chile Dulce Fajitas	82,83	₡ 2 500,00	₡ 207 075,00	0,0023251	0,9308670	
45	-	Chocolate Fat Free 25oz	110,42	₡ 1 771,56	₡ 195 615,77	0,0021965	0,9330635	
182	-	Salsa de Caramelo 26oz	92,27	₡ 2 077,43	₡ 191 684,00	0,0021523	0,9352158	
38	-	Chile Chipotle Adobado	88,25	₡ 2 134,00	₡ 188 325,50	0,0021146	0,9373304	
118	-	Pimienta Negra Molido Gruesa	571,89	₡ 329,17	₡ 188 250,18	0,0021138	0,9394442	
5	-	Aceite Vegetal RBD	191,19	₡ 984,43	₡ 188 213,94	0,0021134	0,9415575	
162	-	Queso Cheddar Laminas	44,29	₡ 4 064,73	₡ 180 026,89	0,0020214	0,9435790	
139	-	Prod Marinado Citrus Pqt	5 197,00	₡ 32,86	₡ 170 783,81	0,0019176	0,9454966	
144	-	Prod Pure De Papa	169,64	₡ 1 000,43	₡ 169 712,44	0,0019056	0,9474022	
88	-	Miel de Abeja	30,66	₡ 5 422,00	₡ 166 238,46	0,0018666	0,9492688	
17	-	Alitas unid	720,00	₡ 216,98	₡ 156 226,32	0,0017542	0,9510230	

Fuente: Autor, 2024.

Según el análisis de los productos de la tabla anterior, en la clasificación B se identifican 47 productos por un monto total de ₡ 13 387 019,19, correspondientes al 15,0 % del costo total de los inventarios. Para más detalles, consultar el apéndice 1.

Tabla 4.12: Clasificación C

Ítem	Número de parte	Descripción	Demanda 12 meses 2023	Costo Unitario	Costo total del producto	Frecuencia Relativa	Frecuencia Acumulada	CLASE ABC
191	-	Salsa Sizzle	38,11	¢ 4 098,20	¢ 156 182,36	0,0017537	0,9527767	C
122	-	Prod Aderezo Ranch	24,99	¢ 6 187,65	¢ 154 629,37	0,0017362	0,9545129	
212	-	Tortilla Strips	182,30	¢ 844,55	¢ 153 960,92	0,0017287	0,9562417	
125	-	Prod Arroz	7 629,70	¢ 20,15	¢ 153 768,97	0,0017266	0,9579683	
8	-	Aderezo Ranch	425,25	¢ 355,46	¢ 151 157,66	0,0016973	0,9596655	
64	-	Huevos	63,42	¢ 2 200,00	¢ 139 524,00	0,0015666	0,9612322	
218	-	Vinagre Balsamico	10,35	¢ 11 230,31	¢ 116 233,70	0,0013051	0,9625373	
200	-	Tabasco Habanero	79,00	¢ 1 470,00	¢ 116 130,00	0,0013040	0,9638413	
13	-	Ajo Granulado	21,58	¢ 5 335,40	¢ 115 137,93	0,0012928	0,9651341	
181	-	Salsa Cochuguan	31,01	¢ 3 681,46	¢ 114 161,92	0,0012819	0,9664159	
3	-	Aceite de Oliva	7,99	¢ 14 122,53	¢ 112 839,05	0,0012670	0,9676829	
169	-	Quinoa Blanca	27,66	¢ 3 596,00	¢ 99 465,36	0,0011168	0,9687998	
75	-	Lechuga Mixta Kg	31,76	¢ 3 100,00	¢ 98 456,00	0,0011055	0,9699053	
42	-	Chile Dulce Verde	69,89	¢ 1 400,00	¢ 97 846,00	0,0010987	0,9710040	
94	-	Mostaza	9,50	¢ 9 976,00	¢ 94 772,00	0,0010641	0,9720681	
92	-	Mix Vegetales	47,74	¢ 1 950,00	¢ 93 093,00	0,0010453	0,9731134	
30	-	Cebolla	77,66	¢ 1 150,00	¢ 89 309,00	0,0010028	0,9741162	
54	-	Crotones	74,33	¢ 1 188,14	¢ 88 314,37	0,0009916	0,9751078	
113	-	Pepino	35,90	¢ 595,00	¢ 21 360,50	0,0002398	1,0052458	
44	-	Chile Jalapeño	10,81	¢ 1 697,00	¢ 18 344,57	0,0002060	1,0054518	
156	-	Prod Sweet Chili	222,60	¢ 82,14	¢ 18 284,59	0,0002053	1,0056571	
157	-	Prod Tamarindo Chili Sauce	268,50	¢ 62,08	¢ 16 669,55	0,0001872	1,0058442	
127	-	Prod Chipotle Ranch	241,50	¢ 67,15	¢ 16 216,00	0,0001821	1,0060263	
137	-	Prod Jalapeño Lime BBQ	300,50	¢ 47,24	¢ 14 195,62	0,0001594	1,0061857	
99	-	Oregano Molido	2,00	¢ 6 350,00	¢ 12 700,00	0,0001426	1,0063283	
201	-	Tajin	748,81	¢ 15,06	¢ 11 274,08	0,0001266	1,0064549	
116	-	Petalos de Cebolla	7,29	¢ 1 144,47	¢ 8 343,20	0,0000937	1,0065486	
12	-	Ajo Entero	1,00	¢ 3 550,00	¢ 3 550,00	0,0000399	1,0065885	
77	-	Lechuga Romana Kg	1,04	¢ 3 000,00	¢ 3 120,00	0,0000350	1,0066235	
34	-	Cebollino	0,72	¢ 3 350,00	¢ 2 412,00	0,0000271	1,0066506	
76	-	Lechuga Romana 500 gr	0,91	¢ 2 300,00	¢ 2 093,00	0,0000235	1,0066741	
141	-	Prod Pickless	2,03	¢ 500,89	¢ 1 016,81	0,0000114	1,0066855	
153	-	Prod Signature	11,00	¢ 52,89	¢ 581,82	0,0000065	1,0066920	
124	-	Prod Ancho Base	35,00	¢ 1,16	¢ 40,71	0,0000005	1,0066925	
66	-	Jengibre	0,11	¢ 1 400,00	¢ 154,00	-0,0000017	1,0066907	
186	-	Salsa Dulce Picante	0,06	¢ 3 370,37	¢ 202,22	-0,0000023	1,0066885	
154	-	Prod Slaw Dressing	0,17	¢ 1 899,17	¢ 322,86	-0,0000036	1,0066849	
152	-	Prod Shrimp Queso Dip	4,00	¢ 1 015,26	¢ 4 061,05	-0,0000456	1,0066393	
197	-	Sazonador para Mariscos	1,44	¢ 4 897,99	¢ 7 053,10	-0,0000792	1,0065601	
73	-	Lechuga Americana Tiras Kg	4,31	¢ 2 700,00	¢ 11 637,00	-0,0001307	1,0064294	
148	-	Prod Salsa BBQ	2,31	¢ 5 862,72	¢ 13 542,87	-0,0001521	1,0062773	
150	-	Prod Salsa de queso	199,00	¢ 89,81	¢ 17 871,99	-0,0002007	1,0060767	
134	-	Prod Honey BBQ	508,00	¢ 42,29	¢ 21 483,83	-0,0002412	1,0058354	
123	-	Prod Aderezo Santa Fe	476,50	¢ 58,84	¢ 28 035,83	-0,0003148	1,0055206	
151	-	Prod Salsa Mango BBQ	592,00	¢ 70,53	¢ 41 750,80	-0,0004688	1,0050518	
135	-	Prod Honey Lime Vainagrette	1 283,50	¢ 73,18	¢ 93 927,81	-0,0010547	1,0039972	
149	-	Prod Salsa Buffalo	1 738,50	¢ 94,39	¢ 164 102,23	-0,0018426	1,0021545	
133	-	Prod Guacamole	1 821,28	¢ 105,36	¢ 191 882,78	-0,0021545	1,0000000	

Fuente: Autor, 2024.

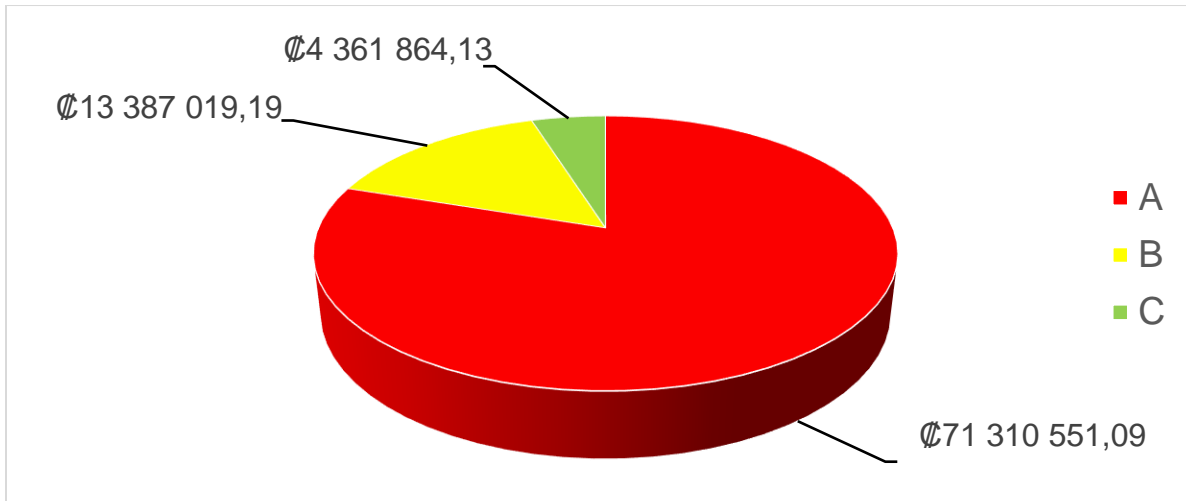
A partir del análisis de los productos de la tabla anterior, en la clasificación C se incluyen 100 productos por un monto total de ¢ 4 361 864,13, correspondientes al 4,9 % del costo total de los inventarios. Para más detalles, consultar el apéndice 1.

Tabla 4.13: Clasificación ABC, monto y porcentajes

Clase	Cantidad de Artículos	Monto	Porcentaje
<b>A</b>	48	₪ 71 310 551,09	80,1 %
<b>B</b>	47	₪ 13 387 019,19	15,0 %
<b>C</b>	100	₪ 4 361 864,13	4,9 %

Fuente: Autor, 2024.

Figura 4.6: Gráfico de pastel para la clasificación ABC



Fuente: Autor, 2024.

En la figura anterior se muestra el resumen de la clasificación ABC por un monto total de ₪ 89 059 434,41. Asimismo, la gráfica representa el volumen y clasificación de los productos con colores de la siguiente manera:

- La clasificación A, mostrada en color rojo, incluye 48 productos por un monto total de ₪ 71 310 551,09, correspondientes al 80,1 % del costo total de los inventarios.
- La clasificación B, mostrada en color amarillo, incluye 47 productos por un monto total de ₪ 13 387 019,19, correspondientes al 15,0 % del costo total de los inventarios.
- La clasificación C, mostrada en color verde, incluye 100 productos por un monto total de ₪ 4 361 864,13, correspondientes al 4,9 % del costo total de los inventarios.

#### 4.2.2.2 Varianza en inventarios

A continuación, se analiza la varianza de productos existentes en el inventario con respecto a los conteos manuales registrados en el sistema, con la finalidad de tener claridad en cuanto a la gestión de inventarios.

Los datos son tomados del sistema Micros de la empresa. La información en bruto se extrae mediante archivos PDF, misma que debe ser tabulada y procesada en hojas de cálculo. En relación con esto, el sistema no permite consultar por información procesada. Para más información, ver el anexo 1.

Tabla 4.14: Ejemplo de una tabla de inventarios brindada por Micros

Report Date: 31/01/2023  
 Filter: Physical Count Number Period Preliminary- Status : Period Open Printed on 01/02/2023 11:28:08a.m  
 Physical Count Date: 31/01/2023 11:11:35p.m. Reconciled Counted By:

Item Name	Unit	Cost	Expected	Actual Qty	Actual	Count Variance	
			Qty		Value	Qty	Value
Aderezo Cesar	LB	1.242,341	31,34	32,00	39.754,91	0,66	819,95
Aderezo Ranch	PQ 3.12oz	356054	39,00	39,00	13.886,11	0,00	0,00
Jengibre Encurtido	Kilogramos	8.548,123	0,23	0,23	1.940,55	0,00	(25,52)
Mantequilla de Ajo	PQ3.5lb	5.785,341	-0,17	0,00	0,00	0,17	983,51
Mayonesa	GL	7.313,930	5,95	7,90	57.780,05	1,95	14.262,16
Mayonesa Squeeze	Unidad	2.326,667	59,00	20,00	46.533,34	-39,00	(90.740,01)
Mezcla Citrica con Ajo Sazonador	PQ 16 oz	1.714,503	19,00	19,00	32.575,56	0,00	0,00
Miel de Abeja	Litro	5.316,700	2,20	2,30	12.228,41	0,10	531,67
Mostaza	Botella 105 oz	7.858,965	1,10	1,30	10.216,65	0,20	1.571,79
Puree de Chile Ancho	PQ 14.4 oz	3.895,283	2,09	3,00	11.685,85	0,91	3.544,71
Salsa Alfredo	PAQ5LB	6.437,540	15,55	16,00	103.000,64	0,45	2.896,89
Salsa Barbacoa	PQ80OZ	4.252,545	14,87	14,08	59.875,83	-0,79	(3.359,51)
Salsa Base	PQ140oz	6.440,780	4,77	3,00	19.322,34	-1,77	(11.400,18)
Salsa Buffalo	PQ64OZ	4.203,439	8,91	10,40	43.715,77	1,49	6.263,12
Salsa Cochuguan	Litro	3.702,174	3,97	3,78	13.994,22	-0,19	(703,41)
Salsa de Soya	GL	9.023,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Salsa Dulce Chipotle	PQ 36 oz	3.074,520	16,05	15,96	49.069,34	-0,09	(276,71)
Salsa Dulce Picante	Litro	3.370,370	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Salsa Marinara	Kilogramos	1.084,499	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Salsa para Pizza	Kilogramos	956 027	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

InvenCntVar.rpt v5.4.100

Page 1 of 11

Fuente: Chilli's, 2023.

Después de procesada la información, se obtiene un resumen indicado en la siguiente tabla. En cuanto a esta, en la primera línea se colocan los datos del total de existencias

del inventario, mientras en la segunda línea se muestra el total del conteo manual del inventario realizado por el personal del restaurante y en la tercera línea se refleja la variabilidad mensual; todo detallado a continuación:

Tabla 4.15: Varianza de los inventarios en el año 2023

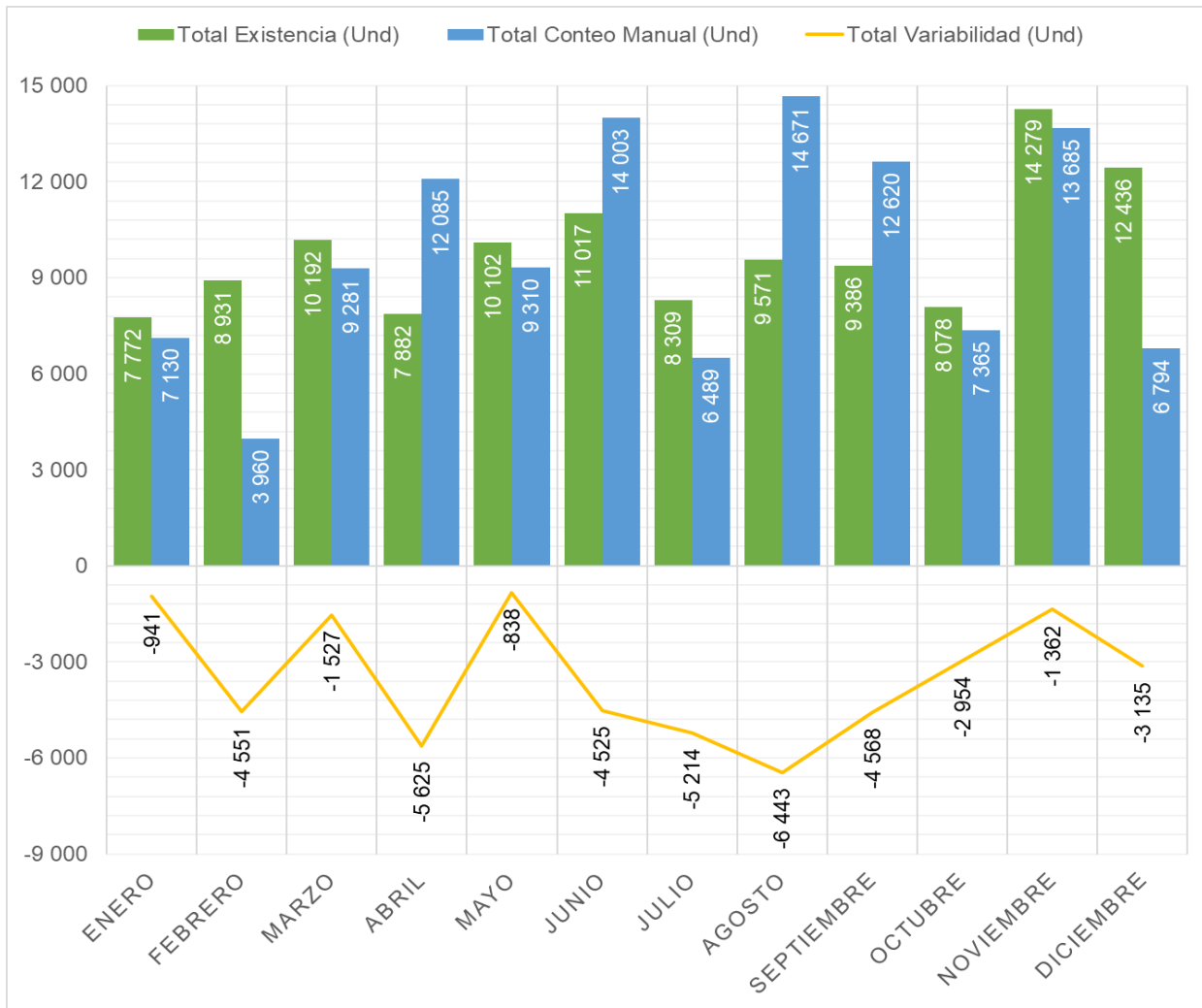
Descripción	Total		Total Conteo Manual		Total Variabilidad	
	Und	Monto	Und	Monto	Und	Monto
Enero	7 771,83	₡ 7 748 658,38	7 130,13	₡ 7 945 913,35	- 941,32	-₡ 658 309,610
Febrero	8 931,05	₡ 7 474 391,88	3 960,24	₡ 8 279 560,74	- 4 551,01	-₡ 3 842 803,010
Marzo	10 192,12	₡ 8 369 931,91	9 281,30	₡ 7 947 651,07	- 1 526,53	-₡ 977 608,050
Abril	7 881,91	₡ 6 085 070,15	12 084,69	₡ 6 337 267,45	- 5 625,01	-₡ 1 485 510,020
Mayo	10 102,04	₡ 8 721 134,25	9 309,74	₡ 9 103 427,59	- 837,65	-₡ 642 744,290
Junio	11 016,52	₡ 8 906 112,24	14 003,09	₡ 9 139 240,76	- 4 525,24	-₡ 1 113 429,540
Julio	8 308,82	₡ 6 296 501,41	6 488,75	₡ 6 994 775,64	- 5 213,86	-₡ 1 811 050,540
Agosto	9 571,48	₡ 7 724 998,89	14 671,48	₡ 8 464 952,25	- 6 443,48	-₡ 2 342 699,430
Septiembre	9 385,50	₡ 6 269 153,00	12 620,35	₡ 7 017 016,46	- 4 567,80	-₡ 1 343 581,300
Octubre	8 078,24	₡ 6 135 636,55	7 365,00	₡ 4 087 804,28	- 2 953,69	-₡ 1 107 664,420
Noviembre	14 279,35	₡ 8 873 074,14	13 685,35	₡ 8 631 966,68	- 1 361,87	-₡ 683 252,330
Diciembre	12 435,60	₡ 9 198 933,86	6 794,18	₡ 9 500 906,26	- 3 134,90	-₡ 2 415 293,130
<b>Total</b>	<b>117 954,46</b>	<b>₡ 91 803 596,66</b>	<b>117 394,30</b>	<b>₡ 93 450 482,54</b>	<b>- 41 682,36</b>	<b>-₡ 18 423 945,670</b>

Fuente: Autor, 2024.

La tabla anterior señala que el inventario inicial es de 117 954,46 unidades por un monto de ₡ 91 803 596,66 con respecto a 117 394,30 unidades para un monto ₡ 93 450 482,54, correspondientes al conteo manual, para un faltante de 41 682,36 unidades y un monto de -₡ 18 423 945,670 al año.

La siguiente gráfica resume el comportamiento de los datos anteriores:

Figura 4.7: Varianza de los inventarios en unidades

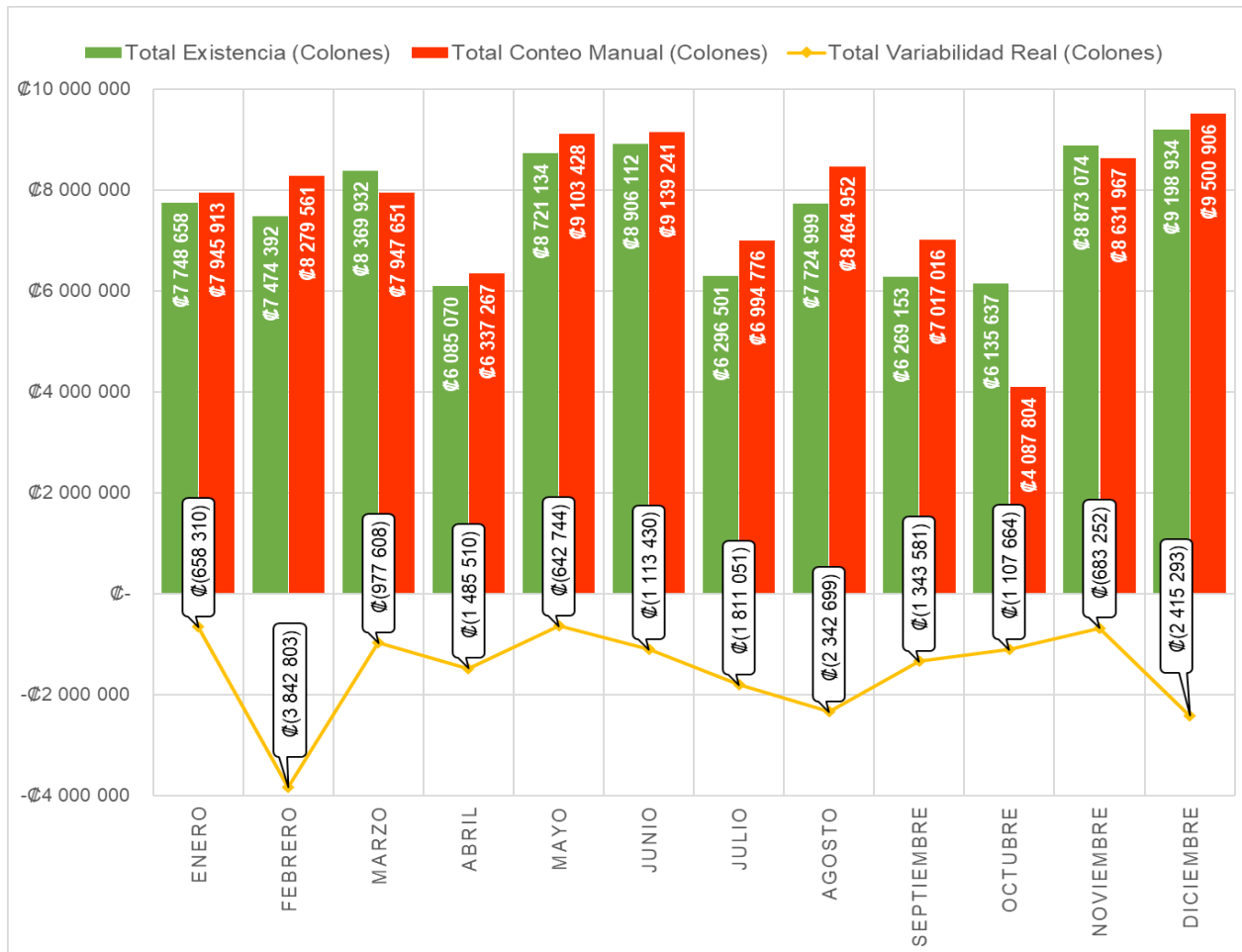


Fuente: Autor, 2024.

La gráfica anterior representa con barras de color verde los datos de las existencias de inventario a nivel de sistema. En cuanto a esta, se observa que en los meses de enero, febrero, marzo, mayo, julio, noviembre y diciembre hay existencias mayores a los conteos manuales.

Por otro lado, las barras de color azul indican los conteos manuales, siendo los meses de abril, junio, agosto y septiembre los que tienen mayor cantidad de unidades con respecto a las unidades existentes.

Figura 4.8: Varianza de los inventarios en lo económico



Fuente: Autor, 2024.

La gráfica anterior refleja por medio de las barras verdes los montos económicos de las existencias en el inventario, así como de color rojo los montos correspondientes a los conteos manuales.

Ahora bien, los faltantes de inventario se aprecian en la línea de color amarillo. A partir de esta, se interpreta que los faltantes de enero, marzo, mayo y noviembre son menores a un millón de colones; luego abril, junio, julio, septiembre y octubre experimentan faltantes de entre uno y dos millones de colones; agosto y diciembre reportan faltantes entre los dos y tres millones de colones; por último, febrero es el mes con mayor faltante de inventarios con tres millones ochocientos mil colones.

### 4.2.2.3 Compras mensuales

Las compras mensuales de productos correspondientes al año 2023 se desglosan en la siguiente tabla:

Tabla 4.16: Compras de productos en el año 2023

Descripción	Costo Total Alimentos	Costo Total Otros	Costo Total
Enero	₡ 34 515 013,43	₡ 8 736 883,10	₡ 43 251 896,53
Febrero	₡ 37 858 104,71	₡ 9 287 729,30	₡ 47 145 834,01
Marzo	₡ 39 678 915,91	₡ 9 672 969,55	₡ 49 351 885,46
Abril	₡ 28 145 751,91	₡ 7 036 437,98	₡ 35 182 189,89
Mayo	₡ 42 055 431,71	₡ 10 977 899,58	₡ 53 033 331,29
Junio	₡ 40 898 516,28	₡ 10 224 629,07	₡ 51 123 145,35
Julio	₡ 44 807 791,31	₡ 10 036 506,50	₡ 54 844 297,81
Agosto	₡ 48 919 114,57	₡ 10 665 677,84	₡ 59 584 792,41
Septiembre	₡ 41 105 925,37	₡ 9 268 983,17	₡ 50 374 908,54
Octubre	₡ 40 996 911,20	₡ 8 817 075,68	₡ 49 813 986,88
Noviembre	₡ 48 914 903,50	₡ 11 473 866,25	₡ 60 388 769,75
Diciembre	₡ 61 463 365,30	₡ 15 751 917,74	₡ 77 215 283,05
<b>Total</b>	<b>₡ 509 359 745,21</b>	<b>₡ 121 950 575,76</b>	<b>₡ 631 310 320,97</b>

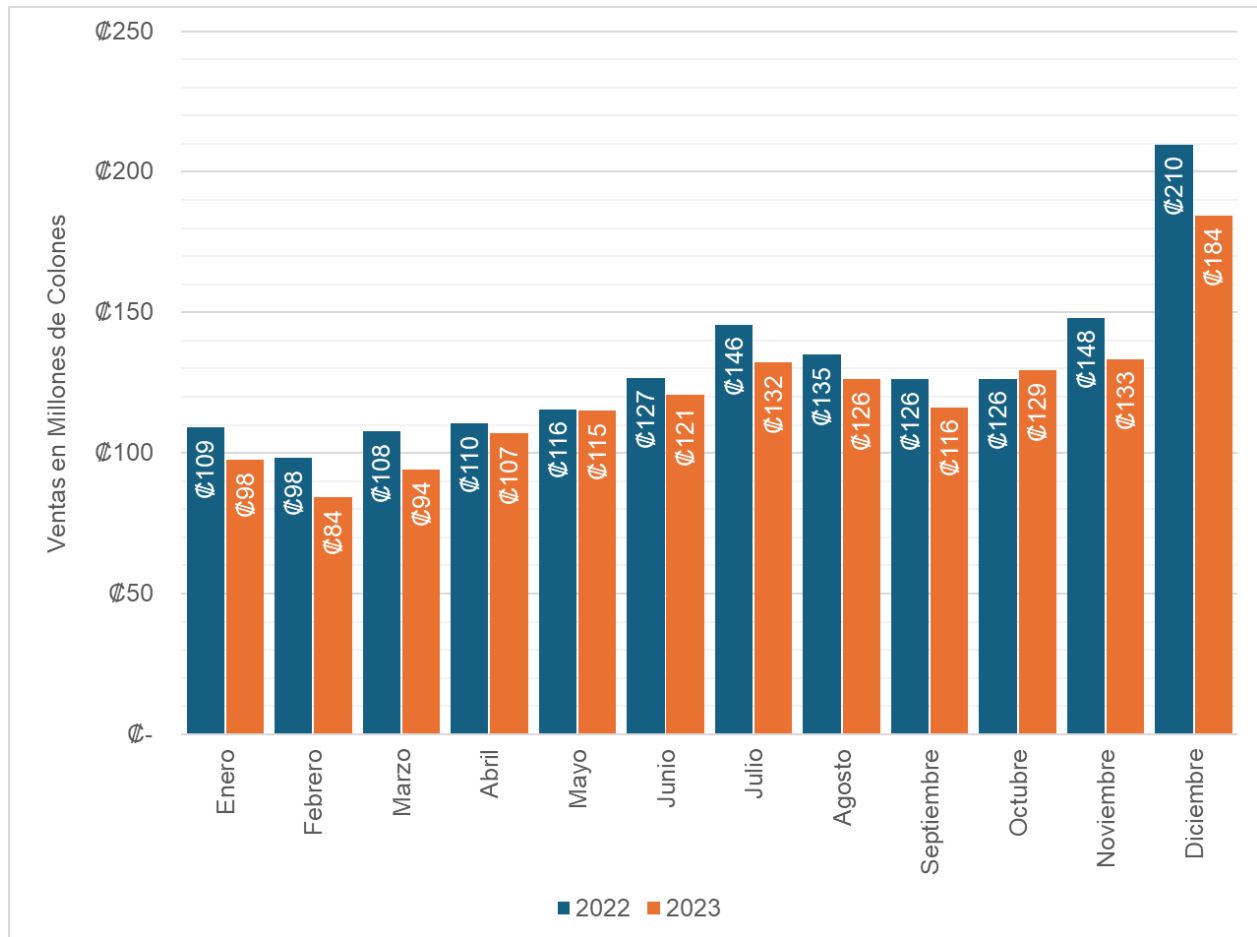
Fuente: Autor, 2024.

La tabla anterior muestra el total de ventas mensuales durante el 2023, dividido el costo total de alimentos por un monto de ₡ 509 359 745,21, que es la información usada en el presente estudio, ya que la columna de “costo total otros” está reservada para bebidas, platos, cucharas, servilletas, misceláneos y demás productos que no involucran la preparación de alimentos en el restaurante.

### 4.2.2.4 Ventas mensuales

En la siguiente gráfica se aprecia el comparativo de las ventas realizadas por el restaurante durante los años 2022 y 2023:

Figura 4.9: Ventas de alimentos en Escazú, año 2022 vs año 2023



Fuente: Autor, 2024.

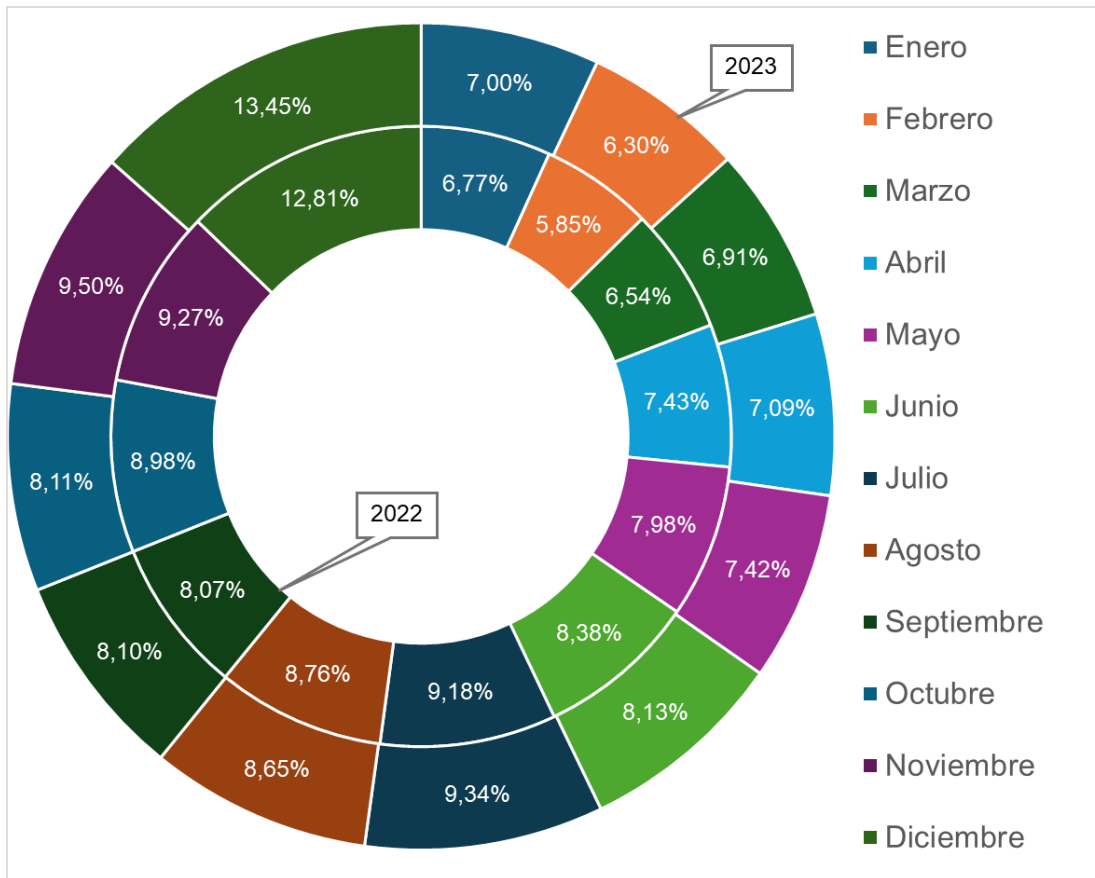
En el gráfico anterior, el año 2022 se muestra en las columnas de color azul, con los meses de julio, agosto, noviembre y diciembre como aquellos con ventas superiores a los 130 millones de colones; mientras el año 2023 se indica en color anaranjado con los meses de julio, noviembre y diciembre como aquellos que superan las ventas por 130 millones de colones. También se puede interpretar que el segundo semestre del año representa un incremento en las ventas con respecto al primer semestre, con ventas superiores a los 115 millones de colones.

#### 4.2.2.5 Porcentaje de ventas mensuales

Para calcular el porcentaje de las ventas mensuales, se toma el monto total de ventas mensuales y se divide entre el monto total de ventas anuales, esto brinda el indicador de

porcentaje de ventas mensuales del año, información primordial con el propósito de estimar los meses más concurridos del restaurante.

Figura 4.10: Ventas de alimentos en Escazú, años 2022-2023



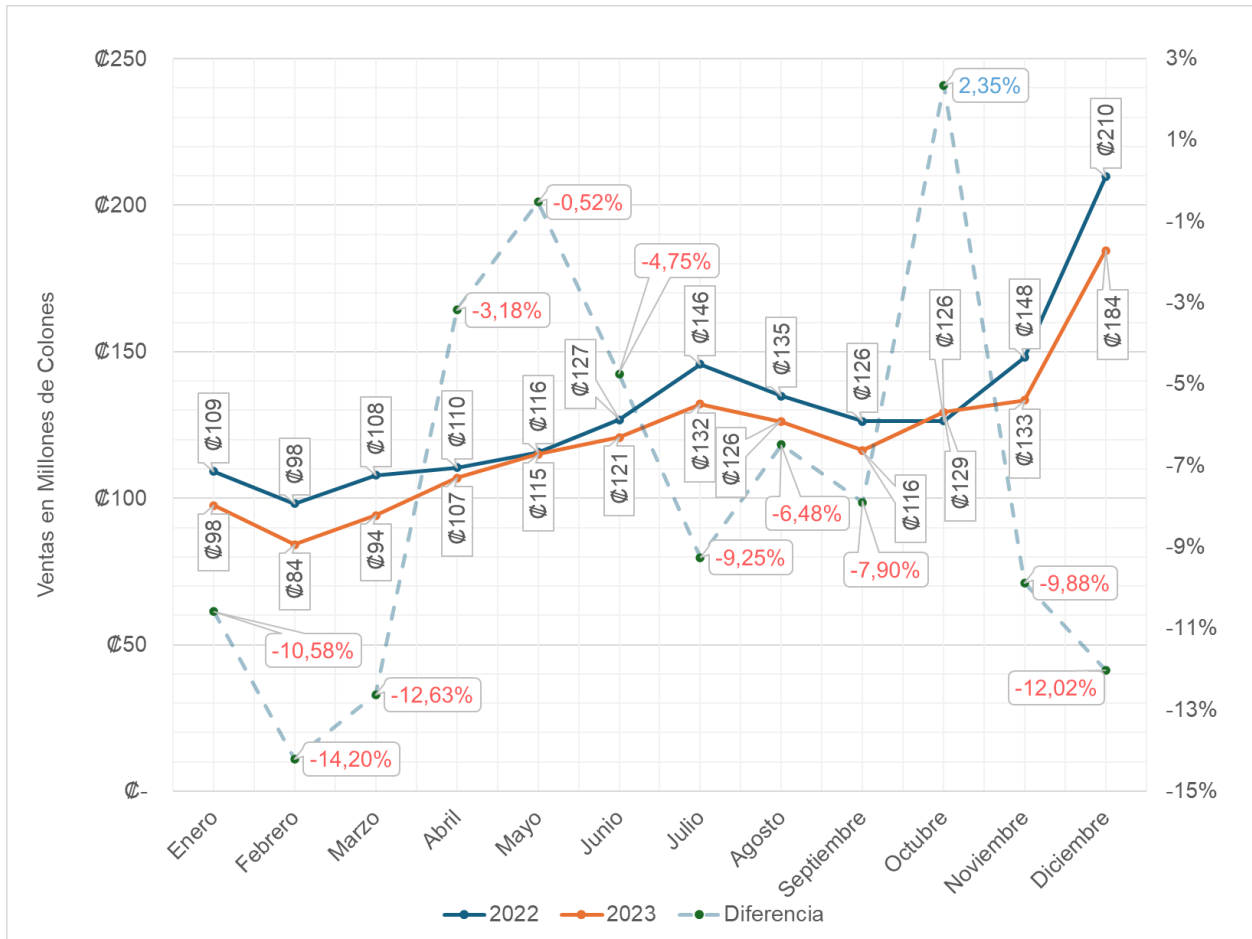
Fuente: Autor, 2024.

El gráfico anterior contiene datos comparativos en dos anillos con el porcentaje de ventas mensuales, por lo que se puede interpretar que el anillo interior, correspondiente al año 2022, muestra un comportamiento muy similar con respecto al anillo externo perteneciente al año 2023. Mediante los colores se interpreta el porcentaje de cada mes y cómo a partir de junio las ventas empiezan a escalar con un 8 % hasta el mes de diciembre.

#### 4.2.2.6 Comparativo en ventas mensuales

Existen diferencias en la cantidad de ventas mensuales, para averiguarlas se toman los valores mensuales del año 2023 y se dividen entre los valores mensuales del año 2022, lo cual da como resultado un indicador que brinda un porcentaje:

Figura 4.11: Diferencia de las ventas mensuales en el año 2022 con relación al año 2023



Fuente: Autor, 2024.

En la gráfica anterior, se pueden interpretar las ventas del año 2022 con las líneas de color azul. Al respecto, reflejan ventas en crecimiento que parten desde los 109 millones en enero, únicamente es afectado febrero con 98 millones, pero se recupera en marzo y escala hasta diciembre con 210 millones de colones. Además, se recalcan julio, noviembre y diciembre como los meses con mayor flujo de clientes.

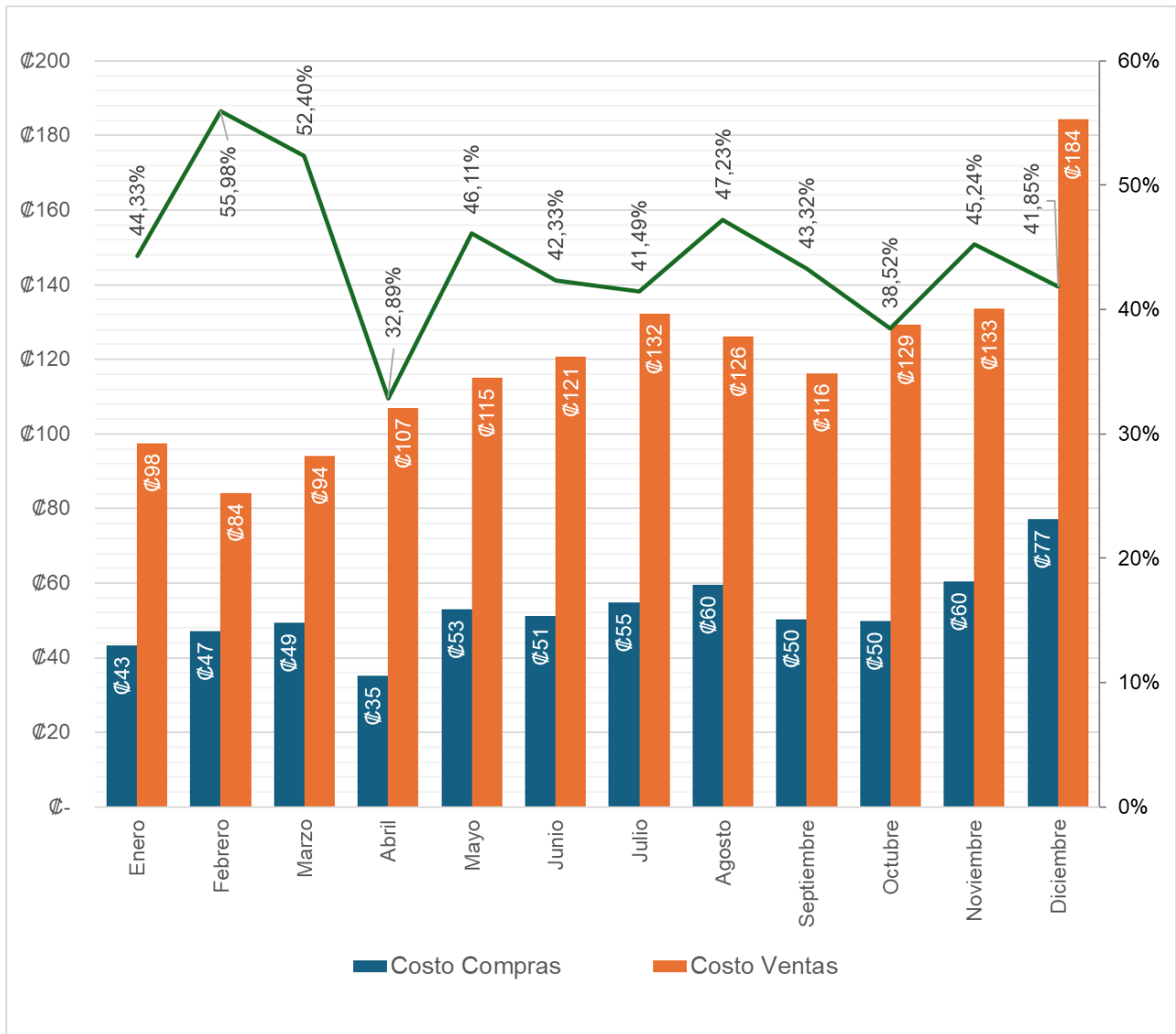
Para el año 2023, las líneas de color anaranjado indican un comportamiento menor en las ventas con respecto al año 2022. En cuanto a esto, se parte con 98 millones en enero, febrero experimenta una baja a 84 millones, pero se retoma el crecimiento en marzo con 94 millones y a partir de este punto se escala hasta los 184 millones en diciembre, con la diferencia de octubre que vende 3 millones más que el año anterior. Asimismo, julio, octubre, noviembre y diciembre son los meses con mayor auge de ventas.

La línea punteada brinda indicadores del porcentaje de decrecimiento entre las ventas del año 2023 con respecto al año 2022 marcados en color rojo, los indicadores de febrero con -14,20 %, seguido de marzo con -12,63 % y diciembre con -12,02 %; por otra parte, en color azul resalta octubre como el único mes con un crecimiento de 2,35 % en las ventas.

#### **4.2.2.7 Comparativo entre compras de productos versus ventas totales**

Los indicadores de compras vs ventas dan una clara imagen del porcentaje bruto con respecto a la materia invertida para el proceso de los alimentos. En relación con esto, se toman los datos facturados mensuales del año 2023 y se comparan con las ventas totales registradas en el sistema del año 2023.

Figura 4.12: Diferencia de las compras y ventas mensuales en el año 2023



Fuente: Autor, 2024.

El gráfico anterior muestra con barras de color azul las compras facturadas durante el año 2023. Estas cantidades en millones de colones incluyen un porcentaje del 20 % de sobrecompra estimada por el Departamento Financiero como medida para cubrir los faltantes presentados con anterioridad.

Ahora bien, se observa cómo a partir del mes de mayo se hacen compras por encima de los 50 millones de colones. Adicional, diciembre, con 77 millones, es el mes que experimenta mayor rotación de inventario, contrario al mes de abril en el que su rotación reporta una compra de 35 millones.

Las barras anaranjadas representan las ventas en millones de colones registradas en el sistema durante el mismo periodo, en el que destacan julio con 132 millones, noviembre con 133 millones y diciembre con 184 millones como los meses con mejores ventas en el restaurante.

Por último, la línea de color verde es el indicativo de porcentaje de las compras con respecto al total facturado mes tras mes durante todo el periodo, en el que se puede observar una estabilidad con respecto al 40 % al 48 % del valor total de las ventas en los meses de enero, mayo, abril, julio, agosto, setiembre, noviembre y diciembre. Sin embargo, como indicador más bajo se encuentra abril con un 32,89 %, seguido de octubre con un 38,52 %, marzo con un 52,40 % y febrero con un 55,98 %.

#### **4.2.2.8 Representación de faltantes y sobrecompra de inventarios**

Con los datos analizados y expuestos, se puede identificar el porcentaje por un faltante de existencias en los inventarios, al igual que el porcentaje por sobrecompra de insumos. Mediante las siguientes fórmulas se dan a conocer los indicadores correspondientes a:

Porcentaje faltante de inventarios:

$$\text{Porcentaje de faltantes} = \frac{\text{Costo de faltante de inventarios}}{\text{Costo de compras}}$$

$$\text{Porcentaje de faltantes} = \frac{-\text{¢}18\,423\,945,67}{\text{¢}509\,359\,745,21}$$

$$\text{Porcentaje de faltantes} = -3,62\%$$

El indicador muestra una falta del -3,62 % de las compras anuales que realiza el restaurante.

Porcentaje de sobrecompra de inventarios:

$$\text{Porcentaje de sobrecompra} = \frac{\text{Costo de sobrecompra de inventarios}}{\text{Costo de compras}}$$

$$\text{Porcentaje de sobrecompra} = \frac{\text{₱101 871 949,04}}{\text{₱509 359 745,21}}$$

$$\text{Porcentaje de sobrecompra} = 20,00\%$$

El indicador arroja un 20,00 % de sobrecompras hechas durante el año 2023 como medida de compensación a los faltantes que se desconocen por la deficiente gestión de inventarios.

#### **4.2.3 Ratio de consumo sobreventas**

La ratio de ventas es un indicador del que se toma el consumo real anual entre las ventas del mismo periodo. Para determinar el consumo real, se debe hacer el análisis de las existencias iniciales más las compras de insumos, menos las existencias finales de los productos.

Como primer paso, se obtiene el total del consumo real de los insumos reportados en el sistema.

Consumo real:

$$\text{Consumo real} = \text{Existencias iniciales} + \text{Compras} - \text{Existencias finales}$$

$$\text{Consumo real} = \text{₱91 803 596,66} + \text{₱509 359 745,21} - \text{₱93 450 482,54}$$

$$\text{Consumo real} = \text{₱507 712 859,32}$$

Seguidamente, se toma el monto para desarrollar la siguiente fórmula:

Consumo de ventas:

$$\text{Consumo ventas} = \frac{\text{consumo real}}{\text{ventas}}$$

$$\text{Consumo ventas} = \frac{\$507\,712\,859,32}{\$1\,257\,769\,360,07}$$

$$\text{Consumo ventas} = 40,4\%$$

El indicador de la ratio de ventas del consumo de ventas es 40,4 % de los insumos con respecto a las ventas totales generadas por el restaurante.

### 4.3 ANALIZAR

En esta etapa se analizan las deficiencias en la gestión de inventarios y su impacto económico según los resultados de las etapas “definir” y “medir”. Además, se emplean cuatro herramientas fundamentales: lluvia de ideas, diagrama de Ishikawa, multivoto y Pareto.

#### 4.3.1 Lluvia de ideas

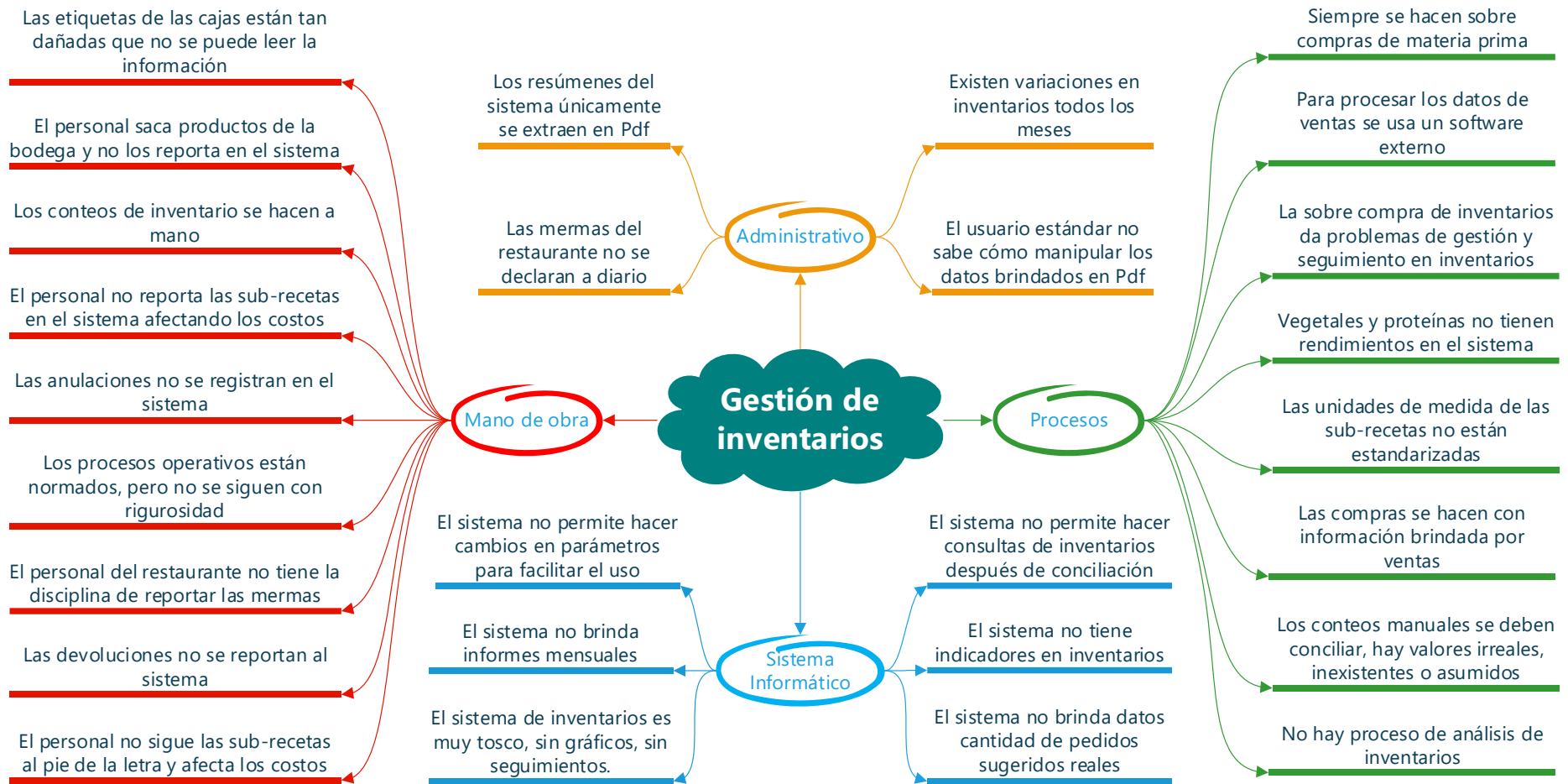
En colaboración con las partes involucradas, se lleva a cabo una lluvia de ideas con el fin de obtener ideas que permitan profundizar la problemática actual de la gestión de inventarios.

Para evitar malentendidos a lo largo de este proceso, no se realizan intervenciones durante la exposición de los puntos, solo se transcribe la información a una libreta que luego se tabula en hojas de cálculo.

Así, en esta lluvia de ideas, se cuenta con representantes de los siguientes departamentos:

- Cocinero del restaurante: una persona.
- Gerente del restaurante: una persona.
- Supervisor del restaurante: una persona.
- Contralor administrativo: una persona.
- Contabilidad administrativa: una persona.

Figura 4.13: Lluvia de ideas



Fuente: Autor, 2024.

La gráfica anterior resume en categorías consideradas clave las ideas recogidas en la reunión, donde los procesos y mano de obra logran mayor relevancia ya que los participantes coinciden en que estos factores afectan las demás áreas. Los siguientes puntos son el resultado de la reunión:

- Procesos: las posibles ideas principales que afectan la gestión de los inventarios de manera global se muestran en color verde.
- Mano de obra: todas las ideas brindadas descritas en color rojo están centradas en cómo el personal se toma las cosas a la ligera, lo que afecta directamente la gestión del inventario.

También se toma en cuenta que los departamentos Informático y Administrativo son afectados por diversas situaciones más concisas y con alta importancia:

- Sistema informático: las ideas mostradas en color celeste indican que este no es amigable con el analista, debido a lo complicado que es procesar la información, incluso se debe incurrir en sistemas auxiliares para la gestión de los datos.
- Administrativo: las ideas en color anaranjado afectan a diario la gestión de los productos del restaurante y el procesamiento de la información. Estas se consideran como puntos clave.

#### **4.3.2 Diagrama de Ishikawa**

El diagrama de Ishikawa ordena todas las ideas recogidas en la lluvia de ideas anterior, al clasificarlas en categorías de la 6M: método, máquina, materiales, mano de obra, medio ambiente y medición, para así tener un panorama más claro de cómo las posibles causas generan un efecto en la gestión de inventarios. A continuación, se expone el diagrama:

Figura 4.14: Diagrama de Ishikawa



Fuente: Autor, 2024.

El diagrama anterior muestra mediante colores y categorías las posibles causas de la deficiente gestión de inventarios, como se explica seguidamente:

Métodos, indicadas en color anaranjado:

- Siempre se hacen sobrecompras de materia prima: las sobrecompras han estado presentes no como un inventario de seguridad, sino como una medida para compensar que los faltantes estimados se encuentren cubiertos en el próximo pedido. Se estima que implican alrededor de un 20 %.
- Para procesar los datos de ventas se usa un *software* externo: la empresa contrata a una compañía especializada en el manejo de las ventas, esta es amigable con el usuario. El sistema Micros no es capaz de brindar o manipular información, no tiene la plataforma requerida para procesar hojas de cálculo y proporcionar indicadores.
- No hay un proceso de análisis de inventarios: el sistema Micros, al ser un *software* muy antiguo, es incapaz de realizar la clasificación ABC o seguimiento de inventarios, el sistema es muy difícil de manipular y cada vez que se necesita modificar, se debe llamar a un técnico especializado.
- Las compras se hacen con información brindada por ventas: toda la información alimentada en el *software* de ventas ayuda a que las compras se efectúen. Al utilizar los indicadores mensuales, el historial de las compras anteriores, las mermas estimadas, los gráficos desarrollados, los datos de las ofertas, entre otros, se puede estimar el volumen del inventario necesario para mantener el sistema en marcha, de ahí que se requiera una estimación del 20 % en las sobrecompras.
- La sobrecompra de inventarios ocasiona problemas de gestión y seguimiento de inventarios: las sobrecompras se agregan al sistema de inventarios actual, pero el sistema no es capaz de actualizar el periodo anterior, por lo tanto, se deben incluir sobre la marcha o desarrollo de la conciliación próxima, esto brinda información errónea de los faltantes, por lo que la huella de los productos queda extraviada en el proceso.
- Los procesos operativos están normados, pero no se siguen con rigurosidad: aunque la casa matriz proporciona directrices o normativas sobre cómo seguir el

protocolo en cuanto a la preparación de alimentos, el restaurante carece de manuales específicos para cada puesto. Si bien existen manuales, su función es más consultiva que instructiva. Las medidas para la preparación de alimentos están basadas en las recetas y en la experiencia empírica, es decir, en atajos transmitidos por la práctica respecto a la elaboración de subrecetas o procesos menores.

Medición, indicadas en color celeste:

- Los conteos de inventario se hacen a mano: considerada como una de las trabas, el conteo manual es el proceso que provoca los faltantes de producto. Al respecto, las cantidades no son las correctas, algunos productos se cuentan mal, otros no se pueden ubicar en la bodega e inclusive se identifica un faltante de productos que no son reportados. Por ejemplo, ocurre una deficiencia en el conteo de los tomates ya que se realiza por unidad y no por kilo, mientras las salsas y otros líquidos no se pueden medir por kilogramo o litros. Inclusive la variante de medir los productos por unidad de empaque, ya sean bolsitas, cajitas, botellas o paquetes de lotes, contribuye a que los conteos sean deficientes.
- Los conteos manuales se deben conciliar, hay valores irreales, inexistentes o asumidos: al igual que el punto anterior, la dificultad del conteo y la falta de estrategias o herramientas provocan recurrir a la estimación. Cuando estos datos llegan al supervisor y jefaturas, deben ser revisados con el Departamento Administrativo, el cual revisa las líneas y pregunta qué tanta diferencia puede tener cada producto con referencia al disponible anterior, alimentado con las sobrecompras del periodo anterior, para llegar a un consenso.
- Vegetales y proteínas no tienen rendimientos en el sistema: debido a la variable del volumen de cada vegetal, se ocupan más o menos, al igual que las proteínas; en cuanto a esto, el tamaño y el volumen afectan el tamaño de los platillos. Al no incluirse un rendimiento en gramos para cada platillo, cada receta queda al ojo experto de los cocineros respecto a la cantidad necesaria para que el platillo no se vea muy lleno o vacío.

- Las anulaciones no se registran en el sistema: las anulaciones de los platillos no se incluyen, así que el rendimiento de los platillos diarios da números falsos, esto crea vacíos en el sistema de ventas utilizado para la compra de materia prima.
- Las unidades de medida de las subrecetas no están estandarizadas: al igual que la falta de rendimientos en vegetales y proteínas, las subrecetas son según la memoria del cocinero. El platillo puede incluir mucha salsa, bastante aguacate, poco tomate, etc.; queda a criterio del preparador la cantidad de materia prima usada en las subrecetas.
- Las mermas del restaurante no se declaran a diario: los sobrantes no forman parte de las mediciones de la materia prima, no se sabe si quedan medios paquetes, medias botellas de salsa, medios limones o similares, por lo que se asume que en la medición de productos estos se consumen en su totalidad.
- Existen variaciones en los inventarios todos los meses: debido a la deficiencia del conteo manual de los inventarios existentes y las deficiencias en los reportes de mermas, los faltantes y los sobreconteos están a la orden del día.
- Las devoluciones no se reportan al sistema.

Materia prima, indicadas en color morado:

- Las etiquetas de las cajas están tan dañadas que no se puede leer la información: debido a la mala manipulación de los productos, estos se rompen con el uso por parte del personal; asimismo, las boletas quedan expuestas por lo que se despegan o se humedecen haciéndolas ilegibles después de pasado un tiempo.

Mano de obra, indicadas en color anaranjado:

- El usuario estándar no sabe cómo manipular los datos brindados en PDF: el sistema informático solo permite la salida de los datos en PDF, la plantilla usada para la tabulación en el sistema es poco amigable con la exportación a hojas de cálculo y los procesadores de base de datos también son complejos; por consiguiente, el usuario medio de hojas de cálculo tiene dificultades para extraer la información, por lo cual debe recurrir a programas externos. Adicional, procesar

los datos requiere conocimiento de tablas dinámicas. Todo esto genera invertir muchas horas para obtener resultados.

- El personal no reporta las subrecetas en el sistema por lo que afecta los costos: por ejemplo, si un platillo incluye ensaladas, alitas extra u otros acompañamientos que no estén especificados en la receta principal, no se reportan en el sistema, eso puede resultar en pérdidas de producto durante los conteos manuales.
- El personal del restaurante no cuenta con la disciplina de reportar las mermas: esto se refiere a productos líquidos, unidades o paquetes que no tienen rendimientos definidos, a veces se realizan estimaciones inexactas o se exagera en las cantidades al incluirlos en el sistema informático.
- El personal saca productos de la bodega y no los reporta en el sistema: cuando el restaurante está lleno de clientes, la rapidez en la entrega de los platillos a veces conduce a sacar productos de la bodega sin apuntarlos o registrarlos en el sistema; en ocasiones, los operarios olvidan el producto o asumen que no se utilizó y lo devolvieron a su lugar.
- El personal no sigue las subrecetas al pie de la letra y afecta los costos: en las subrecetas que requieren productos medidos en unidades, paquetitos o líquidos; si estas no tienen rendimientos definidos, se usan estimaciones que luego se registran como un ponderado.

Máquinas, indicadas en color anaranjado:

- Los resúmenes del sistema únicamente se extraen en PDF: los resúmenes del inventario y las conciliaciones de las compras registradas en el sistema informático solo se extraen en formato PDF. Desafortunadamente, estos formatos no son amigables y la exportación a hojas de cálculo también resulta complicada.
- El sistema no permite hacer cambios en parámetros para facilitar el uso: para efectuar cambios o integraciones de líneas o columnas específicas dentro del sistema informático, se requiere un técnico especializado en el programa, pues el Departamento de Contabilidad no puede manipular el *software*.
- El sistema no tiene indicadores en inventarios: el *software*, al ser tan antiguo y complicado de manejar, funciona únicamente como base de datos, no cuenta con

indicadores o sistema de alarmas para conocer qué productos están por acabarse en los inventarios.

- El sistema no brinda datos reales de la cantidad de pedidos sugeridos: debido a que los datos de los conteos no son exactos y se deben compensar las pérdidas de forma artificial por medio de conciliaciones, los informes de compras no son exactos, por lo que se debe recurrir a la sobrecompra, no como inventario de seguridad, sino como medida de prevención para corregir los faltantes de productos.
- El sistema de inventarios es muy tosco, sin gráficos, sin seguimientos: el sistema solo muestra datos numerales, no contiene gráficos o tablas de resúmenes que brinden un panorama del comportamiento de los inventarios en los periodos.
- El sistema no proporciona informes mensuales: una vez elaborada la conciliación semanal, el programa cierra el bloque del periodo. Esto significa que no existen resúmenes mensuales, solo semanales, y deben guardarse en carpetas que funcionan como la huella del sistema.
- El sistema no permite hacer consultas de inventarios después de la conciliación: el sistema cuenta con un sistema de purga que obliga a respaldar la información de la gestión de inventarios una vez a la semana, esto impide realizar ajustes a los periodos pasados. Únicamente se puede llevar el registro después de tabulados los datos mediante hojas de cálculos externas al sistema principal.

### **4.3.3 Multivoto**

Las ideas obtenidas de la lluvia de ideas son tabuladas en una hoja de cálculo. Al respecto, para proceder con la puntuación de cada idea sin menospreciar las demás brindadas por otros departamentos, se le solicita a cada participante dar un puntaje de uno a cinco, siendo uno la idea menos importante y cinco la considerada como prioritaria a la hora del análisis.

A continuación, se muestra el desarrollo del multivoto:

Tabla 4.17: Multivoto

Problema		Multivotación					
ítem	Posibles causas	Cocinero	Gerente	Contralor	Supervisor	Contable	Total
1	El sistema no brinda datos reales de la cantidad de pedidos sugeridos	1	4	5	4	5	19
2	El sistema no tiene indicadores en inventarios	1	4	5	4	5	19
3	El sistema no permite hacer consultas de inventarios después de la conciliación	1	5	5	5	5	21
4	El sistema no brinda informes mensuales	1	5	5	5	5	21
5	Las mermas del restaurante no se declaran a diario	3	2	5	2	5	17
6	El sistema no permite hacer cambios en parámetros para facilitar el uso	1	2	5	2	5	15
7	Los resúmenes del sistema únicamente se extraen en PDF	1	5	5	5	5	21
8	El usuario estándar no sabe cómo manipular los datos brindados en PDF	1	5	5	5	5	21
9	No hay un proceso de análisis de inventarios	1	2	4	2	4	13
10	Las compras se hacen con información brindada por ventas	1	3	4	3	4	15
11	Siempre se hacen sobrecompras de materia prima	1	3	4	3	4	15
12	Para procesar los datos de ventas, se usa un <i>software</i> externo	1	3	4	3	4	15
13	El sistema de inventarios es muy tosco, sin gráficos, sin seguimientos	1	5	5	5	5	21
14	Existen variaciones en los inventarios todos los meses	1	2	4	2	4	13
15	La sobrecompra de inventarios da problemas de gestión y seguimiento de inventarios	1	2	4	2	4	13
16	El personal del restaurante no tiene la disciplina de reportar las mermas	1	3	4	3	4	15
17	El personal no reporta las subrecetas en el sistema lo que afecta los costos	1	3	4	3	4	15
18	El personal no sigue las subrecetas al pie de la letra y afecta los costos	5	3	4	3	4	19
19	Vegetales y proteínas no tienen rendimientos en el sistema	1	5	5	5	5	21
20	Las unidades de medida de las subrecetas no están estandarizadas	1	5	5	5	5	21
21	Las anulaciones no se registran en el sistema	1	5	5	5	5	21
22	Las devoluciones no se reportan al sistema	1	5	5	5	5	21
23	Los conteos de inventario se hacen a mano	5	5	5	5	5	25
24	Los conteos manuales se deben conciliar, hay valores irreales, inexistentes o asumidos	2	2	5	2	5	16
25	Las etiquetas de las cajas están tan dañadas que no se puede leer la información	3	3	4	3	4	17
26	El personal saca productos de la bodega y no los reporta en el sistema	4	3	4	3	4	18
27	Los procesos operativos están normados, pero no se siguen con rigurosidad	4	4	4	4	4	20
<b>Total</b>		<b>46</b>	<b>98</b>	<b>123</b>	<b>98</b>	<b>123</b>	<b>488</b>

Fuente: Autor, 2024.

En la tabla anterior se aprecian en color anaranjado los participantes que brindan la puntuación a cada línea mostrada en color blanco, correspondientes a la lluvia de ideas. La calificación es de un punto a la idea que se considera menos importante y de cinco puntos a la de mayor importancia.

Así, cada una de las líneas horizontales recibe una calificación de cada departamento según cómo esta afecte su área de trabajo, al final se suman y se obtiene un puntaje total mostrado de color gris. Después de calificadas todas las líneas, se hace una sumatoria de todos los puntajes y su resultado de 488 puntos se indica de color verde.

#### **4.3.4 Diagrama de Pareto**

La realización del diagrama de Pareto implica analizar los datos para ordenar las ideas de mayor a menor según el puntaje obtenido en el multivoto. Seguidamente, se toma cada valor y se divide por la totalidad del puntaje, con el fin de obtener el porcentaje de la frecuencia relativa de cada línea. Por último, se toma el porcentaje de la frecuencia relativa y se le suma la frecuencia acumulada anterior, con el objetivo de aumentar progresivamente la frecuencia acumulada y llegar hasta el 100 %.

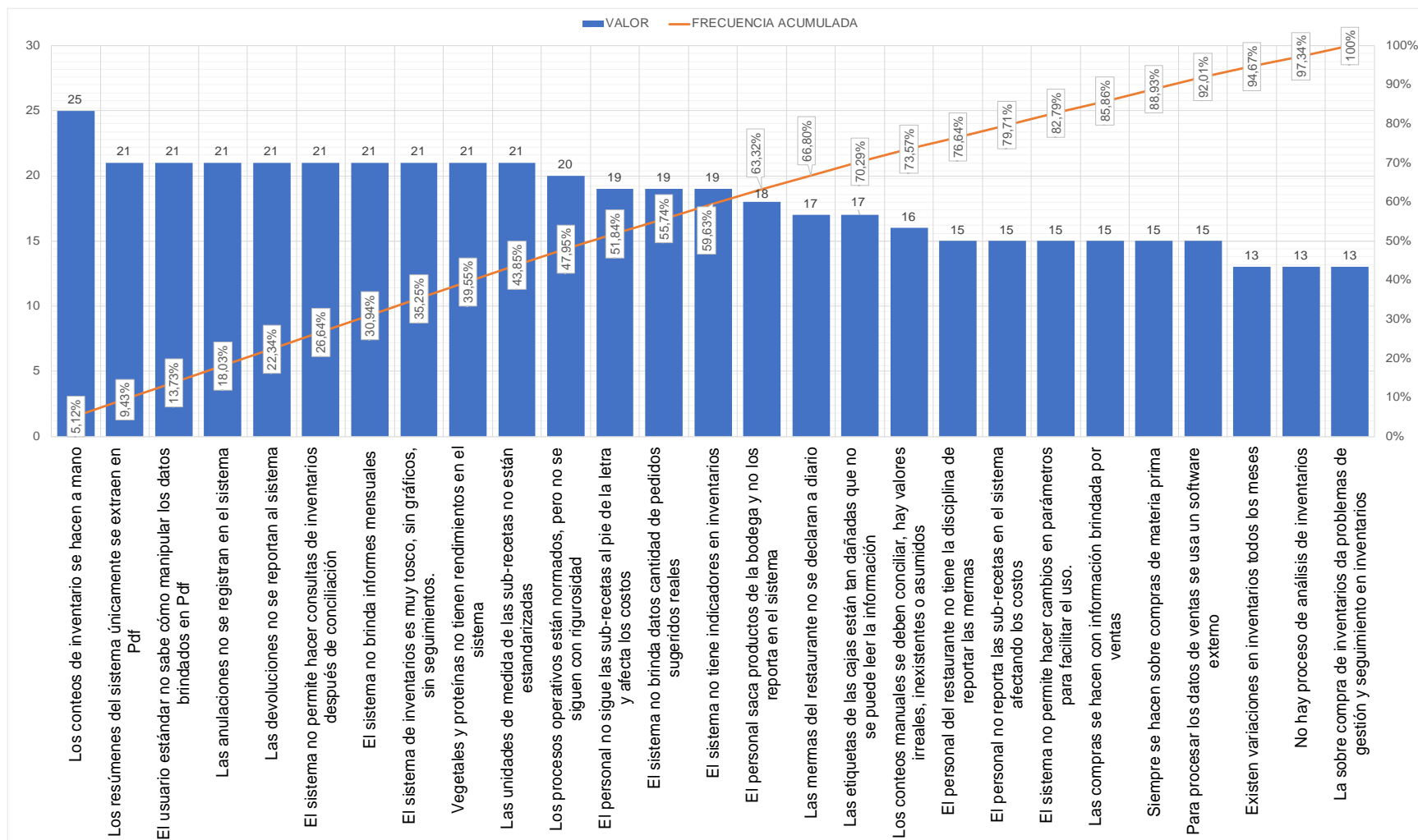
La información es procesada en una hoja de cálculo y los resultados se resumen en una gráfica de barras para su fácil comprensión:

Tabla 4.18: Frecuencia acumulada del multivoto

POSIBLES CAUSAS	VALOR	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA ACUMULADA
Los conteos de inventario se hacen a mano	25	5,12 %	5,12 %
Los resúmenes del sistema únicamente se extraen en PDF	21	4,30 %	9,43 %
El usuario estándar no sabe cómo manipular los datos brindados en PDF	21	4,30 %	13,73 %
Las anulaciones no se registran en el sistema	21	4,30 %	18,03 %
Las devoluciones no se reportan al sistema	21	4,30 %	22,34 %
El sistema no permite hacer consultas de inventarios después de la conciliación	21	4,30 %	26,64 %
El sistema no brinda informes mensuales	21	4,30 %	30,94 %
El sistema de inventarios es muy tosco, sin gráficos, sin seguimientos	21	4,30 %	35,25 %
Vegetales y proteínas no tienen rendimientos en el sistema	21	4,30 %	39,55 %
Las unidades de medida de las subrecetas no están estandarizadas	21	4,30 %	43,85 %
Los procesos operativos están normados, pero no se siguen con rigurosidad	20	4,10 %	47,95 %
El personal no sigue las subrecetas al pie de la letra y afecta los costos	19	3,89 %	51,84 %
El sistema no brinda datos reales de la cantidad de pedidos sugeridos	19	3,89 %	55,74 %
El sistema no tiene indicadores en inventarios	19	3,89 %	59,63 %
El personal saca productos de la bodega y no los reporta en el sistema	18	3,69 %	63,32 %
Las mermas del restaurante no se declaran a diario	17	3,48 %	66,80 %
Las etiquetas de las cajas están tan dañadas que no se puede leer la información	17	3,48 %	70,29 %
Los conteos manuales se deben conciliar, hay valores irreales, inexistentes o asumidos	16	3,28 %	73,57 %
El personal del restaurante no tiene la disciplina de reportar las mermas	15	3,07 %	76,64 %
El personal no reporta las subrecetas en el sistema lo que afecta los costos	15	3,07 %	79,71 %
El sistema no permite hacer cambios en los parámetros para facilitar el uso	15	3,07 %	82,79 %
Las compras se hacen con información brindada por ventas	15	3,07 %	85,86 %
Siempre se hacen sobrecompras de materia prima	15	3,07 %	88,93 %
Para procesar los datos de ventas se usa un <i>software</i> externo	15	3,07 %	92,01 %
Existen variaciones en los inventarios todos los meses	13	2,66 %	94,67 %
No hay un proceso de análisis de inventarios	13	2,66 %	97,34 %
La sobrecompra de inventarios da problemas de gestión y seguimiento de inventarios	13	2,66 %	100 %
<b>Total</b>	<b>488</b>	<b>100 %</b>	

Fuente: Autor, 2024.

Figura 4.15: Diagrama de Pareto



Fuente: Autor, 2024.

El diagrama anterior tiene como función principal la regla 80-20, la misma indica que el 80 % de los problemas se resuelve con el 20 %. De este modo, 20 causas de las 27 obtenidas mediante la lluvia de ideas constituyen el problema principal.

Cabe mencionar que durante el desarrollo del diagrama, se obtienen similitudes entre las ideas, las cuales abarcan temas como:

- El análisis de la información: las ideas reflejan que los datos del sistema informático son difíciles de procesar, pues se requieren programas de terceros y personal calificado para procesar los datos.
- Deficiencias en los procesos: la similitud de las ideas por conteos y seguimientos de materia prima, trazabilidad del inventario en el sistema informático y falta de rendimientos en las recetas forman parte de la deficiente gestión de los inventarios.

Por último, el diagrama destaca dos categorías principales: análisis de información y deficiencias de los procesos.

Ahora bien, para abordar efectivamente la problemática, es necesario recurrir a una herramienta analítica que ayude a subcategorizar las ideas con el objetivo de identificar la causa raíz por investigar.

#### **4.3.5 Diagrama de interrelaciones**

El diagrama de relación ayuda a identificar los vínculos entre las causas y efectos analizados; para ello, se llevan a cabo los siguientes pasos:

- Tomar las 20 ideas presentadas en el diagrama de Pareto anterior, entre las que resaltan: el análisis de información y las deficiencias de los procesos, para lograr un nivel de detalle en cuanto a la problemática en estudio.
- Subcategorizar las ideas anteriormente escogidas para profundizar en el entendimiento de las causas de esas deficiencias que provocan la mala gestión del inventario.
- Por último, graficar las ideas para elaborar un plano y tener una idea clara de cómo abarcar esas causas principales según su relación y temática.

A continuación, se brinda el diagrama de relación realizado con los pasos anteriores:

Figura 4.16: Diagrama de interrelaciones



Fuente: Autor, 2024.

El gráfico anterior muestra las tres causas principales que impactan en la deficiente gestión de inventarios del restaurante, acompañadas de sus correspondientes subcategorías:

- Sistema informático obsoleto: causa que enmarca lo relacionado con el trato que debe recibir la información, sus complicaciones se convierten en un cuello de botella. Además, requiere de personal con conocimiento en extracción de datos para interpretar, analizar y graficar la información, con el propósito de que esta sea de sustento a la gestión de inventarios.
- Falta de estandarización en los procesos operativos: los procesos que el personal debe ejecutar no se cumplen. Al no reportarse las mermas, devoluciones o subrecetas, se pierde la materia prima. El personal incumple con uno de los principales pilares, lo cual incrementa la repetitividad de las malas acciones y, con ello, el riesgo de aumentar los faltantes en los inventarios.
- Falta de control en el seguimiento de los procesos operativos: los inventarios se encuentran en la bodega del restaurante, un ineficiente seguimiento produce extravíos, *stock* sin reportar y etiquetas dañadas, esto conduce a deficiencia en los recuentos manuales. De igual modo, la disciplina del personal para el registro de mermas o seguimiento de las buenas prácticas operativas también repercute en los costos de los inventarios.

## **CAPÍTULO V. PROPUESTA**

Este capítulo se desarrolla a partir de las causas críticas identificadas mediante el diagrama de relación del capítulo anterior. Estas son fundamentales para proponer la mejora de cambio en cuanto a la deficiencia de la implementación del sistema de gestión de inventarios.

## **5.1 MEJORAR**

A continuación, se plantean mejoras para las causas críticas del capítulo anterior y cómo realizarlas, es decir: qué se debe llevar a cabo, cómo hacerlo, quién es el responsable de ejecutarlo, si existe algún proveedor, cuánto cuesta, si se requiere capacitación para implementarlo, lugar exacto donde se debe implementar, cantidad y detalle de los artículos que deben comprarse, diseño de dichos artículos, precios-cotizaciones, etc.

Por lo tanto, se formula un modelo para las tres causas principales de la problemática correspondiente a la gestión de inventarios señaladas en el capítulo anterior, con el fin de obtener una mejora sustancial en la problemática de estudio y hacerla factible para el restaurante.

### **5.1.1 Propuesta de solución 1: Capacitación e implementación de un software para la gestión de inventarios**

Esta propuesta se formula para la causa denominada “sistema informático obsoleto”, debido a que la implementación del sistema ABC no está vigente en el *software* principal de la empresa, lo cual afecta la toma de decisiones para la compra de inventarios, la falta de trazabilidad, la información completa de las existencias, la identificación de faltantes y la sobrecompra de materia prima para el almacén. Además de la ausencia de indicadores claves de rendimiento (KPI) para obtener información sobre las estrategias de mejora que se aplican en el restaurante. Por consiguiente, se propone completar esta alternativa de solución con las siguientes etapas.

#### **5.1.1.1 Capacitación de la implementación de la clasificación ABC**

El sistema Symphony POS de Oracle está diseñado para la gestión completa del restaurante. Como plataforma de punto de venta en la nube todo en uno, ayuda a los

restauradores a optimizar sus operaciones *online* e internas en tiempo real desde cualquier dispositivo (Oracle, s.f.-a).

El sistema está complementado por los módulos Symphony Inventory Management (SIM), Kitchen Display Systems (KDS) y Point Of Service (POS).

Tabla 5.1: Costos de las licencias

Qty	Description	Monthly Subscription	Discount	Disc Price	Ext Price
2	Simphony POS Clients	₡ 42 142,00	15%	₡ 35 820,70	₡ 71 641,40
1	Simphony KDS Clients	₡ 8 905,00	15%	₡ 7 569,25	₡ 7 569,25
2	Simphony Inventory Management	₡ 16 912,00	15%	₡ 14 375,20	₡ 28 750,40
Sub Total mensual:					₡ 107 961,05
<b>SUB-TOTAL ANUAL:</b>					<b>₡ 1 295 532,60</b>

Fuente: Autor con base en Chilli's, 2024.

La tabla anterior indica que para el restaurante se requieren dos licencias para los Puntos de Servicio (POS), una licencia para Expositores de Cocina (KDS) y dos licencias para Sistema Gestión de Inventarios (SIM). Las licencias corresponden a “usuario de administrador” y la otra a “usuario estándar”, con un costo de ₡ 107 961,05 mensuales y un total de ₡ 1 295 532,60 por año.

Con el propósito de que los sistemas y el personal puedan ejecutar sus labores de forma optimizada, se necesitan equipos actualizados. Al respecto, todo el *hardware* es de Oracle, por esto se requiere que los servidores, cajas, pantallas, etc., sean reemplazados por equipos nuevos para agilizar el soporte.

El desglose de los equipos necesarios se muestra en la siguiente tabla:

Tabla 5.2: Costos de los equipos del restaurante

Qty.	Description	Regular Price	Disc	Disc Price	Extended Price
1	Oracle MICROS Workstation 655X without MSR, with 15.6-inch anti-glare touchscreen display, 1 Intel Core i5 quadcore processor, 8 GB RAM, 256 GB SSD, and Windows 10 IoT Enterprise 2019 LTSC	₺ 1 859 889,00	15%	₺ 1 580 905,65	₺ 1 580 905,65
3	Oracle MICROS Workstation 625E with 15.6-inch touchscreen display, 1 Intel Celeron dual-core processor, 4 GB RAM, 64 GB SSD, MSR, and Windows 10 IoT	₺ 938 373,00	15%	₺ 797 617,05	₺ 2 392 851,15
7	Adjustable stand with mounting options for high or low mount customer display for Oracle MICROS Workstation 6 Series	₺ 207 341,00	15%	₺ 176 239,85	₺ 1 233 678,95
3	Oracle MICROS Tablet 721P with 7-inch display, payment device mount compatible, 4 GB RAM, 64 GB flash, 2D barcode scanner, NFC, Li-polymer battery, rear camera, and Windows 10 IoT Enterprise 2019 LTSC	₺ 1 266 522,00	15%	₺ 1 076 543,70	₺ 3 229 631,10
4	Oracle MICROS Kitchen Display Controller 210 with 1 Intel Atom CPU, 4 GB RAM, 64 GB flash, HDMI and DisplayPort connectors, 12 V power supply, and Windows 10 IoT Enterprise 2019 LTSC	₺ 266 567,71	15%	₺ 226 582,55	₺ 906 330,21
4	RJ45 male to DB25 male serial cable for thermal and impact printers: 3 feet	₺ 9 552,00	15%	₺ 8 119,20	₺ 32 476,80
3	Power Cord	₺ 7 866,00	30%	₺ 5 506,20	₺ 16 518,60
3	APG Series 4000 model 1816 dual media slot cash drawer: 18 by 16.7 by 4.2 inches, fixed till insert with coin roll storage, 5 bill and 5 coin slots, 8-pin mini-DIN series 2 connector	₺ 212 960,00	15%	₺ 181 016,00	₺ 543 048,00
3	Li-polymer battery for Oracle MICROS Tablet 700 Series	₺ 117 437,00	15%	₺ 99 821,45	₺ 299 464,35
1	4-bay Li-polymer battery charger with external 12 V power supply for Oracle MICROS Tablet 700 Series	₺ 307 921,00	15%	₺ 261 732,85	₺ 261 732,85
<b>SUB-TOTAL:</b>					<b>₺ 10 496 637,66</b>

Fuente: Autor con base en Chilli's, 2024.

En la tabla anterior se aprecia que los costos por equipos necesarios para la puesta en marcha de los módulos del restaurante, como parte de los requerimientos del programa Symphony POS system from Oracle para restaurantes, ascienden a ₺ 10 496 637,66.

La implementación del sistema Symphony se lleva a cabo por el personal de Oracle, pero el Departamento Financiero se desempeña como líder del proceso, asegurándose de que se cumplan los requisitos para garantizar una trazabilidad exitosa. Además, el gerente del restaurante se encarga de que los departamentos cumplan con sus responsabilidades para que la implementación sea eficaz; adicional, está disponible para resolver cualquier duda y brindar apoyo con ideas frescas durante el proceso.

El costo de la implementación se desglosa en la siguiente tabla:

Tabla 5.3: Costos de la implementación

Qty	Descripción	Regular Price	Ext Price
1	Implementación del sistema	₺ 1 996 800,00	₺ 1 996 800,00
<b>SUB-TOTAL:</b>			<b>₺ 1 996 800,00</b>

Fuente: Autor con base en Chilli's, 2024.

La tabla anterior indica el costo por implementación del sistema y se estima un periodo máximo de 45 días. El costo incluye la explicación del funcionamiento a nivel de *software* de los módulos y una prueba final de que el sistema está optimizado para el usuario final. Asimismo, los manuales y cursos se encuentran alojados en el servidor Oracle, al cual se puede acceder con los usuarios establecidos.

La implementación requiere de los siguientes módulos que pertenecen a la clasificación ABC:

- Sistema de códigos de barra con lector portátil: los inventarios generales del restaurante cuentan con una codificación para la trazabilidad de los productos, además se debe incluir un sistema de lectura de códigos de barra para agilizar el proceso del registro de entradas y salidas de los inventarios. Por medio de este apartado, se pretenden disminuir los faltantes e inventarios que rondan los ₺ 18 423 945,67.
- Clasificación ABC de los productos: con ello se plantea que los productos se clasifiquen por cantidad de unidades, precio unitario y costo total mensual. También, brinda como oportunidad explorar distribuidores que puedan suplir en producto y cumplan con la calidad requerida.

- La clasificación A, productos que requieren mayor control, representa el 80 % del costo total del inventario.
- La clasificación B, control medio, representa el 15 % del costo total del inventario.
- La clasificación C, poco importante, representa la mayoría de los productos del inventario con un 4,9 % del costo total.
- Tamaño del lote (EOQ): para el restaurante es uno de los puntos fuertes, ya que las compras representan faltantes de un 3,62 % y sobrecompras de hasta un 20 %. En la implementación se requieren los módulos de:
  - Mínimos y máximos de producto para generar alarmas cuando el producto se esté acercando a las tolerancias indicadas en el almacén.
  - Existencias de seguridad: correspondientes a la cantidad de respaldo para evitar llegar a cero en lo que el restaurante recibe el pedido.
  - Punto de reorden: es el punto exacto en el que se debe hacer el pedido de la materia prima.
  - Pronósticos de demanda: con ello se planifican las cantidades de materia prima por comprar según las fechas importantes, actividades o temporadas altas. Actualmente la responsabilidad recae sobre el gerente del restaurante sin apoyo de los datos recolectados.
- Capacitación: para que el sistema quede listo y en funcionamiento, se requieren las siguientes capacitaciones:
  - La capacitación del *software* instalado está a cargo del soporte técnico de la empresa que proporciona el sistema de gestión de inventarios y la imparte al Departamento Financiero y al Departamento de Entrenamiento. Se les brinda el adecuado seguimiento, junto con las normas y asesorías de los módulos SIM, KDS y POS para la puesta en marcha del programa 45 días después de iniciada la implementación de los sistemas con el visto bueno por parte del Departamento Financiero y el gerente del restaurante.
  - El Departamento de Entrenamiento se encarga de trasladar la información compilada al personal de los departamentos que así la requieran, por ejemplo, el módulo de POS, conteo de inventarios, gestión del almacén, etc.

En los apartados de las propuestas de mejora número 2 y 3 se amplía el proceso de entrenamiento.

- El Departamento de Entrenamiento imparte la capacitación estilo reinducción para actuales y nuevos empleados del restaurante en reuniones de 2 horas diarias como máximo. Esta abarca las correctas prácticas de operaciones y la importancia de cumplir cada una para que el sistema se encuentre en óptimas condiciones. Esta información también se amplía en los apartados de las propuestas de solución 2 y 3.

### 5.1.1.2 Capacitación en la implementación del Sistema Internacional de Medidas

Las recetas principales del restaurante sí muestran los rendimientos, las demás carecen de las porciones para su elaboración. En la cocina por experiencia se sabe cuánto debe incluir cada una, pero no hay una norma en cuanto a las medidas por utilizar. Esta propuesta tiene como objetivo establecer un estándar de medidas para reducir las mermas y faltantes con datos muy aproximados de las existencias del almacén.

- Capacitación e implementación: para la capacitación, el Departamento de Entrenamiento es el encargado de guiar al personal de cocina en las normas del Sistema Internacional de Unidades. Se les explica el proceso de elaboración de rendimientos con las porciones para que todo el personal utilice los mismos parámetros, lo anterior con la siguiente fórmula fácil de memorizar que aplica a todos los ingredientes:

$$\blacksquare \text{ Rendimiento de porción} = \left( \frac{\text{Cantidad total de producto base}}{\text{Número de porciones}} \right)$$

$$\blacksquare \text{ Rendimiento de porción} = \left( \frac{5\,000 \text{ gramos de fajitas de pollo}}{8 \text{ porciones}} \right)$$

$$\blacksquare \text{ Rendimiento de porción} = 625 \text{ gramos de fajitas de pollo}$$

- Se educa a los colaboradores en registrar las recetas mediante una hoja de registro de recetas, que posteriormente el Departamento Financiero revisa e incluye en el recetario digital de la empresa. Se explica la importancia de adoptar las unidades de medida para que todos puedan elaborar las mismas recetas.

- Las normas se colocan en zonas de alto tránsito para que sean vistas por todo el personal y se incluyen en la rutina diaria en la preparación de las recetas y subrecetas según los apéndices 2 y 3.

El siguiente diagrama indica el plan para la implementación de la propuesta 1:

Figura 5.1: Diagrama de Gantt para la propuesta 1

TAREA	INICIO	FIN	sep de 2024				sep de 2024				oct de 2024				oct de 2024							
			16	17	21	22	23	24	28	29	7	8	12	13	21	22	23	24	25	26	27	
			l	m	s	d	l	m	s	d	l	m	s	d	l	m	m	j	v	s	d	
<b>Capacitación e Implementación de software para gestión de inventarios</b>																						
Capacitación e Implementación de Symphony de Oracle	17-9-24	24-10-24																				
Capacitación Sistema Internacional de Medidas (SI)	23-9-24	24-9-24																				
Implementación Sistema Internacional de Medidas (SI) en recetarios	25-9-24	13-10-24																				

Fuente: Autor, 2024.

El diagrama anterior describe la capacitación e implementación del sistema Symphony de Oracle, lo que comprende del 17 de septiembre del 2024 al 24 de octubre del 2024. Una de las actividades clave durante este proceso es la implementación del Sistema Internacional de Medidas, que se realiza del 23 de septiembre del 2024 al 13 de octubre del 2024.

El costo para la optimización de la propuesta de la solución 1 se desglosa en la siguiente tabla:

Tabla 5.4: Costos de la implementación de la propuesta 1

CAPACITACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DE SOFTWARE PARA GESTIÓN DE INVENTARIOS.								
Departamento	Horas Día	Días Semana	Horas Semana	Semanas	Total Horas	Días	Salario Hora	Inversión Total
Departamento financiero	5	5	25	7	175	21,88	₪ 4 800,00	₪ 840 000,00
Gerente del Restaurante	2	2	4	7	28	3,5	₪ 4 500,00	₪ 126 000,00
Supervisor Restaurante	3	3	9	7	63	7,875	₪ 4 000,00	₪ 252 000,00
Auditoria de Calidad	3	2	6	2	12	1,5	₪ 4 500,00	₪ 54 000,00
Recursos Humanos	1	2	2	8	16	2	₪ 3 500,00	₪ 56 000,00
<b>SUB TOTAL</b>					<b>294</b>			<b>₪ 1 328 000,00</b>

Fuente: Autor, 2024.

La tabla anterior describe que para esta actividad se requiere una inversión total de 294 horas hombre, lo que representa un costo total de ₡ 1 328 000,00.

### **5.1.2 Propuesta de solución 2: Capacitación e implementación de estándares**

Esta propuesta se formula para la causa identificada como “falta de estandarización de procesos operativos”. En cuanto a esto, en algunos casos la falta de atención puede incidir a que el personal, debido a su experiencia, tienda a flexionar las normativas de la empresa. Los errores por olvido de comandas, no tomar notas o no registrar en el POS impacta la gestión de inventarios, desencadenando discrepancias entre lo indicado por los valores digitales con respecto a las evidencias físicas. Por lo tanto, se propone completar esta alternativa de solución con las siguientes etapas.

#### **Entrenamiento del personal**

Para la educación del personal, el Departamento de Entrenamiento brinda una capacitación de máximo dos horas, en la que explica la importancia de los estándares del restaurante y cómo se perjudica al mismo si no se llevan a cabo las directrices señaladas.

- El personal nuevo va a contar con el conocimiento para completar los registros de las mermas generales del salón y, así, detallar las devoluciones, anulaciones, subrecetas y aperitivos que los clientes solicitan. La mayoría de los extras no forman parte de las recetas principales por lo que se les debe dar el seguimiento correspondiente. También se les guía en el proceso de transcripción de los registros en el POS para que el Departamento Financiero pueda hacer las revisiones mediante los KPI de la gestión de inventario. Para más información acerca de las hojas de verificación, ver los apéndices 6 y 7.
- El personal de igual modo se entrena en el estándar para el conteo en los inventarios del almacén. Las primeras veces los conteos se hacen en compañía de personal más experimentado y los registros se efectúan a mano para aprender del proceso. La finalidad es adoptar el sistema electrónico de escáner con el fin de que luego se sientan en la confianza de realizarlo sin compañía.
- El personal capacitado va a contar con los estándares colocados a la vista en un lenguaje familiar y de fácil comprensión para memorizarlos a partir de la reiterada

lectura, con la idea de que puedan integrarse a las inspecciones constantes y prepararse para la verificación. En el apéndice 10 se brinda más información de los estándares.

Figura 5.2: Diagrama de Gantt para la propuesta 2



Fuente: Autor, 2024.

El diagrama anterior describe que la capacitación e implementación de los estándares abarca del 24 de septiembre del 2024 al 04 de octubre del 2024. Una de las actividades incluidas durante este proceso es el entrenamiento que está dividido en dos grupos para no descuidar las actividades del restaurante por completo, este se realiza del 01 de octubre del 2024 al 04 de octubre del 2024.

Tabla 5.5: Costos de la implementación de la propuesta 2

CAPACITACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DE ESTÁNDARES								
Departamento	Horas Dia	Días Semana	Horas Semana	Semanas	Total Horas	Días	Salario Hora	Inversión Total
Departamento financiero	1	2	2	4	8	1	₡ 4 800,00	₡ 38 400,00
Gerente del Restaurante	2	2	4	3	12	1,5	₡ 4 500,00	₡ 54 000,00
Supervisor Restaurante	3	3	9	2	18	2,25	₡ 4 000,00	₡ 72 000,00
Auditoria de Calidad	3	2	6	3	18	2,25	₡ 4 500,00	₡ 81 000,00
Recursos Humanos	1	2	2	4	8	1	₡ 3 500,00	₡ 28 000,00
<b>SUB TOTAL</b>					<b>64</b>			<b>₡ 273 400,00</b>

Fuente: Autor, 2024.

La tabla anterior describe que para esta actividad se requiere una inversión total de 64 horas-hombre, lo que representa un costo total de ₡ 273 400,00.

### **5.1.3 Alternativa de solución 3: Capacitación e implementación de la auditoría de calidad**

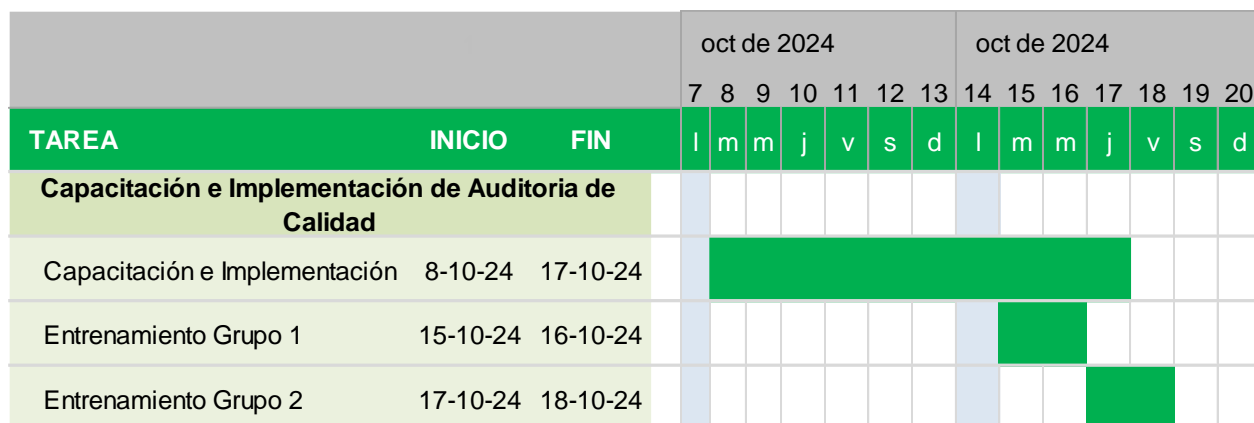
Esta propuesta se formula para la causa identificada como “falta de control en el seguimiento de los procesos operativos”. Las consecuencias en el restaurante por lo anterior son diversas. El reporte de las mermas que no se efectúa bajo las directrices de la empresa, acompañado de los problemas del inventario al sustraer y no reportar en registros las cantidades y el tipo de ingredientes, resulta en pérdidas económicas e ineficiencia en la producción de recetas y subrecetas. Por lo tanto, se propone completar esta alternativa de solución con las siguientes etapas.

#### **Entrenamiento del personal**

Para la educación del personal, el Departamento de Entrenamiento es el encargado de brindar una capacitación de máximo dos horas, donde se explica la importancia del control y seguimiento de los estándares del restaurante y en cómo afecta a la gestión de inventarios que los procesos no se ejecuten.

- El personal también se entrena en el estándar para el proceso de llenado de los registros de entrada y salidas de los productos del almacén, según los apéndices 14 y 17, así como en el registro de las mermas durante la preparación de alimentos según el apéndice 12, para que el Departamento Financiero pueda transcribir la información que se revisa mediante la inspección seguida de la verificación.
- Las normas se colocan en zonas de alto tránsito para que sean vistas por todo el personal y se incluyan en la rutina diaria.

Figura 5.3: Diagrama de Gantt para la propuesta 3



Fuente: Autor, 2024.

El diagrama anterior describe que la capacitación e implementación de los estándares abarca del 24 de septiembre del 2024 al 04 de octubre del 2024. Una de las actividades incluidas durante este proceso es el entrenamiento que está dividido en dos grupos para no descuidar las actividades del restaurante por completo, este se realiza del 15 de octubre del 2024 al 18 de octubre del 2024.

Tabla 5.6: Costos de la implementación de la propuesta 3

CAPACITACIÓN IMPLEMENTACIÓN DE AUDITORIA DE CALIDAD								
Departamento	Horas Dia	Días Semana	Horas Semana	Semanas	Total Horas	Días	Salario Hora	Inversión Total
Departamento financiero	1	2	2	3	6	0,75	¢ 4 800,00	¢ 28 800,00
Gerente del Restaurante	2	2	4	1	3	0,375	¢ 4 500,00	¢ 13 500,00
Supervisor Restaurante	3	3	9	2	18	2,25	¢ 4 000,00	¢ 72 000,00
Auditoria de Calidad	3	2	6	3	18	2,25	¢ 4 500,00	¢ 81 000,00
Recursos Humanos	2	1	2	4	8	1	¢ 3 500,00	¢ 28 000,00
<b>SUB TOTAL</b>					<b>53</b>			<b>¢ 223 300,00</b>

Fuente: Autor, 2024.

La tabla anterior describe que para esta actividad se requiere una inversión total de 53 horas-hombre a lo largo de un periodo de 4 semanas, lo que representa un costo total de ¢ 223 300,00.

## 5.2 CONTROLAR

A continuación, se detallan las herramientas que se aplican para lograr y mantener la eficacia de las propuestas de mejora y asegurar su óptima implementación.

### 5.2.1 Implementación de un diagrama de Gantt para la propuesta 1

El diagrama de Gantt representa de forma gráfica las fechas tentativas para el control de la capacitación e implementación del *software* para la gestión de inventarios Symphony POS de Oracle como propuesta de solución a la causa denominada “sistema informático obsoleto”. Con el propósito de obtener un correcto control de la implementación, se detallan los siguientes procedimientos con su correspondiente diagrama de Gantt.

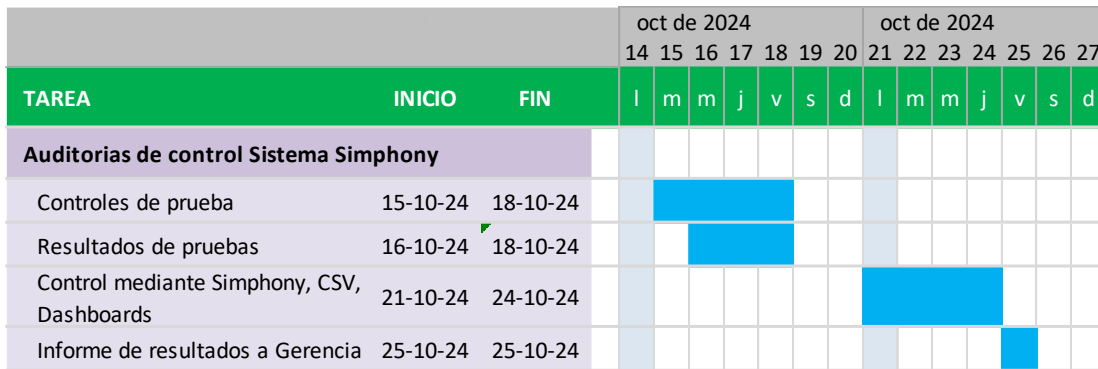
#### Control de la capacitación de la implementación de la clasificación ABC

Para el control y seguimiento de la gestión de inventarios, además de los procesos operativos en general del restaurante, el Departamento Financiero cuenta con herramientas muy capaces como las siguientes:

- Salida de archivos CSV: formato para la salida de datos con la intención de apoyarse en hojas de cálculo para la elaboración de estrategias con cálculos y gráficos sencillos, además de la creación de informes de seguimiento como los inventarios y mermas del restaurante.
- KPI de la cadena de suministro: mediante la analítica predictiva y prescriptiva que ayuda a prevenir, planear y reaccionar ante cualquier situación que ocurra dentro de la gestión de inventarios con indicadores de clasificación ABC, índice de rotación de inventario, porcentaje de costo de los alimentos, tasa de desabastecimiento, costes de mantenimiento de existencias, etc.
- Análisis de datos: otro módulo que ayuda con la trazabilidad son los *dashboards*, pizarras digitales que indican porcentajes, gráficos y tablas dinámicas. En estas se pueden estudiar las mermas del restaurante, estados del inventario y costo total del inventario. Los informes más elaborados son nutridos con los datos actualizados día tras día.

El siguiente diagrama detalla las fechas establecidas para llevar a cabo los controles correspondientes a la aprobación del sistema de gestión de inventarios Symphony:

Figura 5.4: Diagrama de Gantt para la propuesta 1



Fuente: Autor, 2024.

El diagrama anterior indica que durante esta etapa de control se generan las pruebas necesarias monitoreadas mediante los KPI durante la semana del 15 de octubre del 2024 hasta el 18 de octubre del 2024, con el fin de dar los ajustes necesarios y revisiones a los análisis requeridos para presentar los resultados a las altas gerencias. Las fechas establecidas para el control final y puesta en marcha del sistema Symphony son entre el 21 de octubre del 2024 al 25 de octubre del 2024.

### Control para la implementación del Sistema Internacional de Medidas

- La inspección se ejecuta por el Departamento de Auditoría de Calidad los lunes, jueves y sábados a cualquier hora del día para evitar la conformidad entre el personal del restaurante, además mediante el uso de una hoja para el registro de recetas. También se revisa que el personal cumpla con el correcto uso y ubicación de los utensilios de medidas y emplea el conocimiento de las unidades a diario en el restaurante. El formato de la hoja para el registro de la receta se puede consultar en el apéndice 4.
- Para el control, la verificación se realiza por el Departamento de Auditoría de Calidad de manera aleatoria dos veces a la semana. Se revisa que las hojas de inspección estén llenas de la forma correcta, dejando constancia en el *checklist* de la verificación *gemba* mostrado en el apéndice 5.

El siguiente diagrama detalla las fechas establecidas para llevar a cabo los controles correspondientes a la implementación del Sistema Internacional de Medidas:

Figura 5.5: Diagrama de Gantt para la propuesta 1



Fuente: Autor, 2024.

El diagrama anterior muestra el proceso de control en el que se efectúan las inspecciones regulares tres veces a la semana: lunes, jueves y sábados. Seguidamente, se realizan verificaciones *gemba* dos veces por semana, en específico los martes y viernes, como se aprecia en la semana del 14 de octubre del 2024 al 19 de octubre del 2024. Durante este periodo, se generan los informes necesarios para presentar los resultados a la gerencia entre el 21 de octubre del 2024 al 22 de octubre del 2024.

### 5.2.2 Implementación del diagrama de Gantt para la propuesta 2

El diagrama de Gantt representa de forma gráfica las fechas tentativas para la capacitación e implementación de estándares correspondientes a la causa identificada como “falta de estandarización de procesos operativos”. Para el correcto control de la implementación, se describen los siguientes procedimientos.

#### Inspección del cumplimiento de los estándares

En cuanto al cumplimiento de los estándares del restaurante, el Departamento de Auditoría de la Calidad se encarga del control de los procesos mediante la inspección con hojas de verificación los lunes, jueves y sábado a cualquier hora del día para evitar la conformidad entre el personal del restaurante.

- Respecto a la trazabilidad de las mermas, se cuenta con una hoja de cálculo en la que cada empleado de forma obligatoria registra las subrecetas, detallando los ingredientes, para establecer el precio correcto y dejar una huella rastreable en los registros del inventario según el formato del apéndice 8.
- Las devoluciones y anulaciones también se registran en una misma hoja de cálculo de tal manera que se indiquen las causas que llevaron al cliente a tal decisión para rastrear la situación, además de funcionar como evidencia del cumplimiento de las inspecciones de acuerdo con la hoja de registro ubicada en el apéndice 8.
- Las entradas y salidas del almacén se inspeccionan en una hoja de registro en la que se detalla el código, producto, cantidad y unidad de medida, así como fecha de vencimiento. En el cuadro de comentarios se pueden mencionar las condiciones del producto, si es o no apto para consumo, con lo que se ofrece una trazabilidad que puede ser revisada por el Departamento Financiero. El formato de la hoja de registro se aprecia en el apéndice 11.

### **Verificación del cumplimiento de los estándares**

Para verificar los cumplimientos de los estándares, se propone un *gemba walk* en el restaurante. Al respecto, el Departamento de Auditoría de la Calidad es el encargado de su ejecución aleatoria dos veces a la semana, donde evalúa los procesos mediante la observación de las labores del personal y toma de apuntes de aquellas prácticas que afectan y benefician los procesos de almacenamiento, producción, preparación y entrega de platillos. Asimismo, se revisa que las hojas de inspección estén llenas de la forma correcta, dejando constancia en el *checklist* de la verificación *gemba* mostrado en los apéndices 9 y 15.

El siguiente diagrama detalla las fechas establecidas para llevar a cabo los controles correspondientes a la implementación de la estandarización de los procesos operativos:

Figura 5.5: Diagrama de Gantt para la propuesta 2



Fuente: Autor, 2024.

En el diagrama anterior se aprecia el proceso de control en el que se llevan a cabo inspecciones regulares tres veces a la semana: lunes, jueves y sábados. Seguidamente, se efectúan verificaciones *gemba* dos veces por semana, en específico los martes y viernes, como se muestra en la semana del 14 de octubre del 2024 al 19 de octubre del 2024. Durante este periodo, se generan los informes necesarios para presentar los resultados a la gerencia entre el 21 de octubre del 2024 y 22 de octubre del 2024.

### 5.2.3 Implementación del diagrama de Gantt para la propuesta 3

En el siguiente diagrama se representan de forma gráfica las fechas tentativas para la capacitación e implementación de la auditoría de calidad correspondiente a la causa identificada como “falta de control en el seguimiento de los procesos operativos”. Para el correcto control de la implementación, se detallan los siguientes procedimientos.

#### Inspección de cumplimiento

Con relación al cumplimiento de los estándares del restaurante, el Departamento de Auditoría de la Calidad brinda el control de los procesos mediante la inspección con hojas de verificación los lunes, jueves y sábado a cualquier hora del día para evitar la conformidad entre el personal del restaurante.

- Para evitar que la trazabilidad de los productos se pierda a falta de buenas prácticas de control en las mermas durante la preparación de alimentos y en la bodega de almacenamiento, se tiene una hoja de inspección, en formato físico y en la entrada de la bodega, en la que cada empleado registra la entrada y salidas de los productos del almacén, según el apéndice 14. También se cuenta con un registro de las mermas provocadas durante la preparación de alimentos de acuerdo con el apéndice 12.
- Mediante inspección visual se localizan las etiquetas dañadas de los productos en el almacén y se indica en la columna de observaciones del registro de entradas y salidas cualquier anomalía en la lectura, condición o ausencia de etiquetas, además de funcionar como constancia del cumplimiento de las inspecciones. Ver el formato de la hoja de registro en el apéndice 14.

### **Verificación del cumplimiento**

En cuanto a la verificación de los cumplimientos de las auditorías, se propone un *gemba walk* en el restaurante. Al respecto, el Departamento de Auditoría de la Calidad es el encargado de su ejecución aleatoria dos veces a la semana para la evaluación de los procesos al observar las labores del personal y tomar apuntes de aquellas prácticas que afectan y benefician los procesos de almacenamiento, producción, preparación y entrega de platillos. Asimismo, se revisa que las hojas de verificación estén llenas de la forma correcta, dejando constancia en un *checklist* de la verificación *gemba* mostrado en los apéndices 13, 15 y 16.

El siguiente diagrama detalla las fechas establecidas para llevar a cabo los controles correspondientes a la implementación de la auditoría de calidad:

Figura 5.6: Diagrama de Gantt para la propuesta 3

			oct de 2024							oct de 2024						
			21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3
TAREA	INICIO	FIN	l	m	m	j	v	s	d	l	m	m	j	v	s	d
<b>Auditorías de control</b>																
Inspección regular	21-10-24	21-10-24	■													
Inspección regular	24-10-24	24-10-24				■										
Inspección regular	26-10-24	26-10-24						■								
Verificación Gemba	22-10-24	22-10-24		■												
Verificación Gemba	25-10-24	25-10-24					■									
Informe de resultados a Gerencia	28-10-24	29-10-24								■	■					

Fuente: Autor, 2024.

El diagrama anterior muestra el proceso de control en el que se llevan a cabo inspecciones regulares tres veces a la semana: lunes, jueves y sábados. Seguidamente, se realizan verificaciones *gemba* dos veces por semana, en específico los martes y viernes, como se aprecia en la semana del 21 de octubre del 2024 al 26 de octubre del 2024. Durante este periodo se generan los informes necesarios para presentar los resultados a la gerencia entre el 28 de octubre del 2024 y 29 de octubre del 2024.

### 5.2.4 Análisis del retorno de la inversión (ROI)

El análisis del ROI calcula el costo de la inversión por la implementación de un proyecto entre los ahorros obtenidos utilizando la siguiente fórmula:

$$ROI = \left( \frac{\text{Costo de la inversión}}{\text{Ahorros obtenidos}} \right) \times 100\%$$

Para este caso, el ROI no se traduce en ahorro inmediato, su inversión contribuye al crecimiento y eficiencia que obtiene el restaurante a largo plazo.

Adicional, la implementación de nuevos equipos y *software* corresponde a la inversión en tecnología que mejora la eficiencia al automatizar procesos en la gestión de inventarios,

lo que permite rastrear los inventarios, prevenir las pérdidas y optimizar las órdenes de compra.

### **Costo inicial de la inversión**

El costo inicial incluye la compra de los equipos, el *software*, la implementación, la capacitación y la configuración del sistema de gestión de inventarios, además de otros costos asociados que forman parte de la implementación general. El desglose se expone a continuación:

Tabla 5.7: Costos iniciales

Qty.	Description	Regular Price	Disc	Disc Price	Extended Price
1	Oracle MICROS Workstation 655X without MSR, with 15.6-inch anti-glare touchscreen display, 1 Intel Core i5 quadcore processor, 8 GB RAM, 256 GB SSD, and Windows 10 IoT Enterprise 2019 LTSC	₺ 1 859 889,00	15%	₺ 1 580 905,65	₺ 1 580 905,65
3	Oracle MICROS Workstation 625E with 15.6-inch touchscreen display, 1 Intel Celeron dual-core processor, 4 GB RAM, 64 GB SSD, MSR, and Windows 10 IoT Enterprise 2019 LTSC	₺ 938 373,00	15%	₺ 797 617,05	₺ 2 392 851,15
7	Adjustable stand with mounting options for high or low mount customer display for Oracle MICROS Workstation 6 Series	₺ 207 341,00	15%	₺ 176 239,85	₺ 1 233 678,95
3	Oracle MICROS Tablet 721P with 7-inch display, payment device mount compatible, 4 GB RAM, 64 GB flash, 2D barcode scanner, NFC, Li-polymer battery, rear camera, and Windows 10 IoT Enterprise 2019 LTSC	₺ 1 266 522,00	15%	₺ 1 076 543,70	₺ 3 229 631,10
4	Oracle MICROS Kitchen Display Controller 210 with 1 Intel Atom CPU, 4 GB RAM, 64 GB flash, HDMI and DisplayPort connectors, 12 V power supply, and Windows 10 IoT Enterprise 2019 LTSC	₺ 266 567,71	15%	₺ 226 582,55	₺ 906 330,21
4	RJ45 male to DB25 male serial cable for thermal and impact printers: 3 feet	₺ 9 552,00	15%	₺ 8 119,20	₺ 32 476,80
3	Power Cord	₺ 7 866,00	30%	₺ 5 506,20	₺ 16 518,60
3	APG Series 4000 model 1816 dual media slot cash drawer: 18 by 16.7 by 4.2 inches, fixed till insert with coin roll storage, 5 bill and 5 coin slots, 8-pin mini-DIN series 2 connector	₺ 212 960,00	15%	₺ 181 016,00	₺ 543 048,00
3	Li-polymer battery for Oracle MICROS Tablet 700 Series	₺ 117 437,00	15%	₺ 99 821,45	₺ 299 464,35
1	4-bay Li-polymer battery charger with external 12 V power supply for Oracle MICROS Tablet 700 Series	₺ 307 921,00	15%	₺ 261 732,85	₺ 261 732,85
<b>SUB-TOTAL:</b>					<b>₺ 10 496 637,66</b>

Qty	Description	Monthly Subscription	Discount	Disc Price	Ext Price
2	Simphony POS Clients	₺ 42 142,00	15%	₺ 35 820,70	₺ 71 641,40
1	Simphony KDS Clients	₺ 8 905,00	15%	₺ 7 569,25	₺ 7 569,25
2	Simphony Inventory Management	₺ 16 912,00	15%	₺ 14 375,20	₺ 28 750,40
0	Oracle MICROS Simphony Guest Facing Transaction	₺ 29 684,00	15%	₺ 25 231,40	₺ -
Sub Total mensual:					₺ 107 961,05
<b>SUB-TOTAL ANUAL:</b>					<b>₺ 1 295 532,60</b>

Qty	Descripción	Regular Price	Discount	Disc Price	Ext Price
1	Implementación del sistema	₺ 1 996 800,00	0%	₺ 1 996 800,00	₺ 1 996 800,00
<b>SUB-TOTAL:</b>					<b>₺ 1 996 800,00</b>

<b>GRAN TOTAL</b>					<b>₺ 13 788 970,26</b>
-------------------	--	--	--	--	------------------------

Fuente: Autor con base en Chilli's, 2024.

## Costos de implementación

Los costos de la implementación ocurren después de la puesta en marcha de los servidores y durante la etapa de instalación de los equipos. Inicia con el modelo de propuesta número uno, seguido de la integración de los otros dos módulos después de pasadas tres semanas según los cronogramas de Gantt en las figuras 22 a la 24.

La siguiente tabla está compuesta por la cantidad de horas hombre de cada departamento durante el proceso de implementación, lo que resulta en el total de horas finales y la cantidad económica correspondiente al proyecto, como se aprecia a continuación:

Tabla 5.8: Costos de la capacitación e implementación del proyecto

CAPACITACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS DE INVENTARIOS								
Departamento	Horas Día	Días Semana	Horas Semana	Semanas	Total Horas	Días	Salario Hora	Inversión Total
Departamento financiero	5	5	25	7	175	21,875	¢ 4 800,00	¢ 840 000,00
Gerente del Restaurante	2	2	4	7	28	3,5	¢ 4 500,00	¢ 126 000,00
Supervisor Restaurante	3	3	9	7	63	7,875	¢ 4 000,00	¢ 252 000,00
Auditoria de Calidad	3	2	6	2	12	1,5	¢ 4 500,00	¢ 54 000,00
Recursos Humanos	1	2	2	8	16	2	¢ 3 500,00	¢ 56 000,00
<b>SUB TOTAL</b>					<b>294</b>			<b>¢ 1 328 000,00</b>
CAPACITACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DE ESTANDARIZACIÓN EN PROCESOS OPERATIVOS								
Departamento	Horas Día	Días Semana	Horas Semana	Semanas	Total Horas	Días	Salario Hora	Inversión Total
Departamento financiero	1	2	2	4	8	1	¢ 4 800,00	¢ 38 400,00
Gerente del Restaurante	2	2	4	3	12	1,5	¢ 4 500,00	¢ 54 000,00
Supervisor Restaurante	3	3	9	2	18	2,25	¢ 4 000,00	¢ 72 000,00
Auditoria de Calidad	3	2	6	3	18	2,25	¢ 4 500,00	¢ 81 000,00
Recursos Humanos	1	2	2	4	8	1	¢ 3 500,00	¢ 28 000,00
<b>SUB TOTAL</b>					<b>64</b>			<b>¢ 273 400,00</b>
CAPACITACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DE CONTROL EN PROCESOS OPERATIVOS								
Departamento	Horas Día	Días Semana	Horas Semana	Semanas	Total Horas	Días	Salario Hora	Inversión Total
Departamento financiero	1	2	2	3	6	0,75	¢ 4 800,00	¢ 28 800,00
Gerente del Restaurante	2	2	4	1	3	0,375	¢ 4 500,00	¢ 13 500,00
Supervisor Restaurante	3	3	9	2	18	2,25	¢ 4 000,00	¢ 72 000,00
Auditoria de Calidad	3	2	6	3	18	2,25	¢ 4 500,00	¢ 81 000,00
Recursos Humanos	2	1	2	4	8	1	¢ 3 500,00	¢ 28 000,00
<b>SUB TOTAL</b>					<b>53</b>			<b>¢ 223 300,00</b>
<b>GRAN TOTAL</b>					<b>411</b>			<b>¢ 1 824 700,00</b>

Fuente: Autor, 2024.

Para calcular el ROI, se hace énfasis en el ahorro que representa la inversión con respecto al costo de las pérdidas anuales del año 2023 ocasionadas por la ineficiencia del sistema de gestión de inventarios actual del restaurante.

En el análisis del cálculo se utiliza la siguiente fórmula:

$$ROI = \left( \frac{\text{Costo de la inversión inicial} + \text{Costo de capacitación e implementación}}{\text{Costo anual de faltantes en inventarios}} \right) \times 100\%$$

Donde:

- El valor inicial de la inversión corresponde a:
  - Costo de los equipos nuevos del restaurante.
  - Costo de las licencias anuales.
  - Costo de la capacitación e implementación del *software*.
- Valor de las propuestas de mejora:
  - Costos de las propuestas 1-2-3.
- Costo anual de los faltantes de inventarios.

La aplicación de la fórmula es la siguiente:

$$ROI = \left( \frac{\text{¢13 788 970,26} + \text{¢1 824 700,00}}{\text{¢18 423 945,67}} \right) = 84,75\% = 10,31 \text{ meses}$$

$$ROI = \left( \frac{\text{¢15 613 670,26}}{\text{¢18 423 945,67}} \right) = 11 \text{ meses}$$

De acuerdo con la fórmula anterior, el periodo del ROI es de 11 meses.

## **CAPÍTULO VI. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

A continuación, se detallan las principales conclusiones y recomendaciones obtenidas en el desarrollo del presente estudio.

## Conclusiones

- A partir de la elaboración de un *project charter* se mapeó el alcance, las responsabilidades y las partes involucradas, además de otros datos que permitieron planificar el desarrollo del proyecto.
- Se efectuó un análisis FODA y una matriz FODA para determinar las estrategias más oportunas en cuanto a la situación del restaurante y se decidió implementar las fortalezas para aprovechar las oportunidades.
- Mediante el SIPOC se identificaron los proveedores como el recepcionista del restaurante, los comensales, el mesero y las cajas. Las entradas corresponden al intercambio de una necesidad a cambio de una remuneración. El proceso muestra las seis etapas, empezando por la necesidad y concluyendo con la satisfacción. Las salidas se ocupan de proveer los servicios requeridos que cumplen la facilidad esperada por el cliente durante la estancia. Por último, los clientes externos buscan cubrir una necesidad y el cliente interno cubre esta.
- Se graficó el proceso interno del restaurante referente al área de estudio, comenzando con la solicitud del pedido y finalizando con el listado de materia prima necesaria.
- Al aplicar el CTQ, se identificó la necesidad del cliente, el impulsor de calidad (calidad, porción, preparación y experiencia final), el requisito de desempeño (cómo se mide la calidad) y el requisito de medición (métricas para confirmar esas medidas que se traducen por la calidad que el cliente espera).
- Los registros históricos detallaron la información, mediante registros únicos, acerca de las deficiencias, afectaciones y posibles soluciones para un análisis del contexto de los procesos internos del restaurante.
- La clasificación ABC determinó una muestra de 195 artículos rastreables por un monto de ₡ 89 059 434,41 en un inventario del almacén.
- Se identificó una deficiencia en recuentos de productos, pues el sistema mostró un inventario entre enero de ₡ 91 803 596,66 y ₡ 93 450 482,54 en diciembre, lo que

generó faltantes de hasta ₡ 18 423 945,670 anuales en inventarios del almacén, lo cual representó un 3,62 %.

- Las compras de inventarios para alimentos ascendieron a ₡ 509 359 745,21 anuales, basándose en una mezcla de evidencia empírica y percepción subjetiva con sobrecompras de hasta un 20 % anual.
- Se determinó una ratio de consumo de ₡ 507 712 859,32 sobre ₡ 1 257 769 360,07 en ventas, ambos para el año 2023, correspondientes al 40,4 % anual.
- El análisis de la lluvia de ideas recogió 27 ideas fundamentadas en un sistema de cómputo ineficiente y falta de estandarización, control y seguimiento de los procesos. Estas ideas se integraron en el diagrama de Ishikawa para visualizar las causas y los efectos.
- Se realizó un multivoto con las 27 causas generadas en la lluvia de ideas, pero a pesar de que se lograron filtrar 20 ideas como parte de la solución, muchas de ellas eran similares entre sí, por tal motivo no se cumplió con el objetivo de proponer alternativas de solución efectivas y fue necesario recurrir al uso del diagrama de interrelaciones con el fin de reducirlas a tres causas principales.
- En cuanto a las propuestas de mejora, la primera es la capacitación en la implementación de *software* para la gestión de inventarios, con los módulos de la clasificación ABC y el Sistema Internacional de Medidas para el control y trazabilidad de los inventarios. La segunda propuesta es la capacitación e implementación de estándares en los procesos operativos del restaurante. Por su parte, la tercera propuesta es la capacitación e implementación de una auditoría de calidad para el control y seguimiento de los procesos operativos.
- Mediante el cálculo del ROI, se estableció que la recuperación de la inversión no se reflejará a corto plazo, la inversión primero debe pasar por un periodo de recuperación de 11 meses por la implementación de equipos, *software* y capacitación, periodo en el que se pueden medir las mejoras aplicadas al restaurante; por consiguiente, se espera que la reducción de mermas en un 5 % se cumpla en ese lapso.
- Así, referente a la pregunta: ¿Cuáles mejoras se pueden proponer mediante la metodología DMAIC en la gestión de inventarios de materia prima para la

elaboración de alimentos en uno de los restaurantes de la franquicia FRESH TEX Chilli's GRILL & BAR, con la finalidad de reducir las pérdidas económicas presentes en el sistema actual?, la respuesta es capacitar e implementar un sistema de gestión de inventarios, estándares en los procesos operativos y auditorías regulares, lo cual reduce los costos a causa de las mermas. Asimismo, con la trazabilidad de los inventarios apoyada por KPI que también validan las auditorías de calidad, la identificación de incumplimientos a los estándares y los seguimientos a los procesos de la gestión de inventarios.

### **Recomendaciones**

- Emplear el ciclo PHVA durante la implementación del sistema de gestión de inventarios, usando el restaurante de Escazú como plan piloto, y exportar los estándares y auditorías de forma paralela a los demás restaurantes de la franquicia mientras se elabora una estrategia para la implementación de equipos nuevos al resto de la franquicia.
- Después de la puesta en marcha del sistema informático, hacer nuevamente un análisis con la clasificación ABC de todo el inventario del restaurante, para revisar los KPI y actualizar los análisis presentados en el estudio.
- Identificar los meses con mayor demanda para establecer los mínimos y máximos e inventarios de seguridad correspondientes en el sistema de gestión de inventarios.
- Analizar la posibilidad de contar con una persona encargada de los inventarios y establecer un horario para la revisión de los productos según la clasificación ABC: un día para los productos de la categoría A, otro para la categoría B y otro más para la categoría C.
- Para mitigar la resistencia al cambio mediante el Departamento de Control de Calidad del restaurante, se recomienda implementar las inspecciones regulares como acompañamiento al personal, durante el proceso de adaptación a las implementaciones recomendadas en el capítulo anterior. Esta estrategia no solo enriquece la cultura laboral, sino que también prepara al personal para las verificaciones *gemba*, asegurando el cumplimiento de los estándares operativos y de calidad.

- Realizar el cálculo ROI con los salarios correspondientes de cada departamento involucrado, después de presentar el proyecto a la administración.

## REFERENCIAS

## Libros

Barrantes, R. (2014). *Investigación: un camino al conocimiento. Un enfoque cualitativo, cuantitativo y mixto*. EUNED.

Bernal, C. (2010). *Metodología de la investigación: administración, economía, humanidades y ciencias sociales*. Pearson Educación.

Hernández, R., Fernández, C. y Baptista, M. (2014). *Metodologías de la investigación*. (6° ed.). McGraw Hill.

Molina, Z. (1997). *Planeamiento didáctico: fundamentos, principios, estrategias y procedimientos para su desarrollo*. EUNED.

## Proyectos de investigación

Acevedo, E. (2014). *Herramienta para la gestión de inventarios según distribución ABC basado en ventas a proyectar para el Supermercado Cocot*. [Trabajo final de graduación de Magíster en Administración y Dirección de Empresas con Énfasis en Finanzas, Universidad de San Carlos de Guatemala]. <https://www.kerwa.ucr.ac.cr/server/api/core/bitstreams/5be22d36-2f31-447b-8e35-71044eea5f24/content>

Alor, E., Aparicio, E., Calatayud, M. y Rojas, D. (2014). *Reducción de stock en los almacenes de repuestos en una empresa que fabrica cajas de cartón corrugado, aplicando metodología six sigma*. [Tesis de Magíster en Operaciones y Logística, Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas]. <https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/337997/Tesis%20Aparicio%20-%20Rojas%20-%20Calatayud%20-%20Alor.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Altuna, L. y Alva, I. (2018). *Lead time y su influencia en el nivel de servicio de las empresas de servicio de entrega rápida para las importaciones de Estados Unidos*. [Trabajo de graduación de Negocios Internacionales, Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas].  
[https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/623786/ALTUN\\_A\\_CL.pdf?sequence=4&isAllowed=y](https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/623786/ALTUN_A_CL.pdf?sequence=4&isAllowed=y)

Álvarez, L., Martínez, C. y Reyes, M. (2023). *Propuesta de un sistema de gestión y control de inventarios en la bodega de almacenamiento a partir de un estudio de rotación y trazabilidad de los productos comercializados por la Distribuidora La Ruta Costa Rica durante el periodo 2021-2022*. [Proyecto de graduación de Licenciatura en Ingeniería en Producción Industrial, Universidad Técnica Nacional].  
<https://hdl.handle.net/20.500.13077/838>

Álvarez, P. (2019). *Uso de la metodología six sigma para establecer la gestión de inventario del nitrógeno en una línea de producción de bebidas no carbonatadas*. [Trabajo final de graduación de Licenciatura en Ingeniería Industrial con Énfasis en Mejora Continua, Universidad Latina de Costa Rica].  
[https://repositorio.ulatina.ac.cr/bitstream/20.500.12411/2141/1/TFG\\_Ulatina\\_Pedro\\_Alvarez\\_Melchor.pdf](https://repositorio.ulatina.ac.cr/bitstream/20.500.12411/2141/1/TFG_Ulatina_Pedro_Alvarez_Melchor.pdf)

Blandón, J. (2017). *Disminución del tiempo de ensamble del cuello de botella en las líneas de producción de fórceps*. [Trabajo de graduación de Ingeniería Industrial, Universidad Central]. Repositorio Universidad Central.

Blandón, M. (2021). *Estudio de caso: Desarrollo de una metodología (DMAIC o Seis Sigma) para evaluación de mermas de materia prima en la planta de alimentos balanceados de la Escuela Agrícola Panamericana, Zamorano*. [Proyecto Especial de Graduación de Ingeniería en Agroindustria Alimentaria, Escuela Agrícola Panamericana Zamorano].

<https://bdigital.zamorano.edu/server/api/core/bitstreams/65e21c56-5b41-41b9-805c-a039ec8f5774/content>

Canté, M. (2023). *Diseño de la investigación para la propuesta de mejora de la gestión y planificación de inventario de empaques de una empresa alimenticia ubicada en Guatemala mediante el modelo EOQ*. [Trabajo de graduación de Ingeniería Industrial, Universidad de San Carlos de Guatemala]. <http://www.repositorio.usac.edu.gt/19715/1/Mailin%20Beatriz%20Cant%C3%A9%20Santos.pdf>

Díaz, D. (2023). *Propuesta de mejora en el sistema de gestión de inventarios de roles en bodega central de suministro, por medio del uso de herramientas de la calidad que permitan apoyar la reducción de costos operativos del proceso, en departamento y área seleccionada en Ingenio Taboga, año 2022*. [Proyecto de graduación de Licenciatura en Ingeniería Industrial, Universidad Latina de Costa Rica]. <https://hdl.handle.net/20.500.12411/2321>

Godínez, Á. (2017). *Diseño de un sistema de gestión del inventario para implementar un programa de planificación de recurso inventarios en el Bar y Restaurante La Reina Del Valle que permite el incremento de las utilidades al optimizar los recursos actuales*. [Trabajo de Licenciatura de Ingeniería Industrial con Énfasis en Mejora Continua, Universidad Latina de Costa Rica]. [https://repositorio.ulatina.ac.cr/bitstream/20.500.12411/866/1/TFG\\_Ulatina\\_Alvaro\\_Godinez\\_Barrantes.pdf](https://repositorio.ulatina.ac.cr/bitstream/20.500.12411/866/1/TFG_Ulatina_Alvaro_Godinez_Barrantes.pdf)

Miranda, A. y Albarracín, F. (2013). *Diseño e implementación de un modelo de gestión de control de inventario y despacho. Aplicación a una industria plástica división calzado*. [Proyecto de graduación de Ingeniero en Logística y Transporte, Escuela Superior Politécnica del Litoral]. <http://www.dspace.espol.edu.ec/xmlui/handle/123456789/40638>

Núñez, F. (2009). *Mejora de pronóstico de una bodega de repuestos de electrodomésticos a través de la metodología six sigma*. [Tesis para optar por el grado de Ingeniero Industrial, Escuela Superior Politécnica Del Litoral]. <https://dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/5250/1/Mejora%20de%20Pronostico%20de%20una%20bodega%20de%20repuestos%20de%20electrodomesticos.pdf>

Rabanales, M. (2016). *Diseño de la investigación del desarrollo de un modelo de pronósticos por medio del método ABC para la reducción de merma por daño de productos cárnicos en un supermercado*. [Trabajo de graduación de Ingeniero Industrial, Universidad de San Carlos de Guatemala]. [http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/08/08\\_3334\\_IN.pdf](http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/08/08_3334_IN.pdf)

Serrano, M. y Zamora, M. (2018). *Diseño de mejora del proceso de resolución de casos de dos cuentas de soporte en la empresa Tek Experts para mejorar la productividad y el servicio al cliente*. [Trabajo final de graduación de Licenciatura en Ingeniería Industrial con Énfasis en Logística, Universidad Latina de Costa Rica]. [https://repositorio.ulatina.ac.cr/bitstream/20.500.12411/861/1/TFG\\_Ulatina\\_Maria\\_Serrano\\_Gonzalez.pdf](https://repositorio.ulatina.ac.cr/bitstream/20.500.12411/861/1/TFG_Ulatina_Maria_Serrano_Gonzalez.pdf)

## **Fuentes de Internet**

AEROSOL la revista. (s.f.). *Registro histórico de la producción de aerosoles*. [https://aerosollarevista.com/2014/10/estadisticas-esenciales-de-la-industria-del-aerosol/registro-historico-de-la-produccion-de-aerosoles\\_img4/](https://aerosollarevista.com/2014/10/estadisticas-esenciales-de-la-industria-del-aerosol/registro-historico-de-la-produccion-de-aerosoles_img4/)

AGIPCI. (2023). *Stakeholder analysis: qué es y cómo hacerlo*. <https://pmbc.es/stakeholder-analysis-que-es-y-como-hacerlo/>

- Asopaipas. (2024). *Medidas y equivalencias en cocina. Gramos, tazas, cucharadas.* <https://asopaipas.com/articulos-de-cocina/medidas-y-equivalencias-en-cocina/>
- ASQ. (2005). *El retorno de inversión.* <http://asq.org/quality-progress/2005/05/problem-solving/el-retorno-de-inversion.html>
- Atox. (2017). *Clasificación de inventarios ABC.* <https://atoxgrupo.com/clasificacion-de-inventarios-abc/>
- Bembibre, C. (2010). *Definición de lluvia de ideas.* <https://significado.com/lluvia-de-ideas/>
- Berrios, P. (29 de setiembre de 2020). *Ejercicio fácil de pronóstico con suavizamiento exponencial.* [Video]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=smCbaJ0ZZWY>
- Betancourt, D. (2016). *Cómo usar la suavización exponencial simple para pronosticar la demanda.* <https://www.ingenioempresa.com/suavizacion-exponencial-simple/>
- Betancourt, D. (2017). *Modelo de cantidad económica de pedido (EOQ): qué es y cómo se hace.* <https://www.ingenioempresa.com/modelo-de-cantidad-economica-eoq/>
- BIPM. (s.f.). *SI Brochure: The International System of Units (SI).* <https://www.bipm.org/en/publications/si-brochure/>
- BRAINLY. (2022). *¿Cómo se calcula el consumo de materiales?* <https://brainly.lat/tarea/63644021>
- Camus, A. (2024). *¿Qué es el punto de reorden? Fórmula + ejemplos (2024).* <https://getfairplay.com/blog/punto-de-reorden/>

- Castillero, O. (2019). *Registro anecdótico: qué es y cómo se usa en psicología y educación*. <https://psicologiyamente.com/clinica/registro-anecdótico>
- CK-12 Foundation. (2021). *Gráficos de torta*. <https://flexbooks.ck12.org/cbook/ck-12-conceptos-de-matem%C3%A1ticas-de-la-escuela-secundaria-grado-6-en-espa%C3%B1ol/section/2.16/primary/lesson/gr%C3%A1ficos-de-torta-%3A%3Aof%3A%3A-gr%C3%A1ficos-de-torta-%3A%3Aof%3A%3A-ck-12-conceptos-escuela-de-matem%C3%A1ticas-medio-grado-6/>
- Collidu. (s.f.). *Gemba walk*. <https://www.collidu.com/presentation-gemba-walk>
- Consuunt. (2024). *Árbol de calidad*. <https://www.consuunt.es/arbol-de-calidad/>
- El Tío Tech. (s.f.). *Cómo hacer un inventario de entradas y salidas en Excel*. <https://tiotech.net/como-hacer-un-inventario-de-entradas-y-salidas-en-excel-gratis/>
- Equipo Ekon. (2021). *¿Qué es la mejora de procesos y cómo ayuda a las empresas?* <https://www.ekon.es/blog/mejora-de-procesos-empresas/>
- Fry, J. (s.f.). *Project charter 1*. <https://es.scribd.com/document/283017892/Project-Charter-1>
- G2. (s.f.). *Compare Microsoft Power BI vs. Oracle Analytics Cloud*. <https://www.g2.com/compare/microsoft-microsoft-power-bi-vs-oracle-analytics-cloud>
- Gómez, A. (2015). *Herramienta de planificación: diagrama de Gantt*. [http://asesordecapitalidad.blogspot.com/2016/12/herramienta-de-planificacion-diagrama.html#.Xu\\_GzGhKjIU](http://asesordecapitalidad.blogspot.com/2016/12/herramienta-de-planificacion-diagrama.html#.Xu_GzGhKjIU)

Hayes, D. (2000). 1999 International Student Paper Award Winner: Evaluation and Application of a Project Charter Template to Improve the Project Planning Process. *Project Management Journal*, 31(1), 14-23. <https://doi.org/10.1177/875697280003100104>

Hernández, J. (2019). *Análisis de procesos con SIPOC*. <https://agileexperience.es/2019/12/30/analisis-de-procesos-con-sipoc/>

Historiadelaempresa. (s.f.). *Cómo calcular el retorno de la inversión (ROI) con fórmulas y ejemplos*. <https://historiadelaempresa.com/como-calcular-el-roi>

InfoInventario.com. (s.f.-a). *Cómo realizar un conteo preciso de materiales en inventario*. <https://infoinventario.com/como-realizar-un-conteo-preciso-de-materiales-en-inventario/>

InfoInventario.com. (s.f.-b). *Cuáles son los pasos para realizar un inventario físico de un almacén de manera efectiva*. <https://infoinventario.com/cuales-son-los-pasos-para-realizar-un-inventario-fisico-de-un-almacen-de-manera-efectiva/#:~:text=Pasos%20para%20realizar%20un%20inventario%20f%C3%ADsico%20de%20almac%C3%A9n,zona%20espec%C3%ADfica%20para%20contar%20los%20productos.%20M%C3%A1s%20elementos>

Kanban Tool. (s.f.). *¿Qué es un diagrama SIPOC (COPIS)?* <https://kanbantool.com/es/guia-kanban/que-es-un-diagrama-sipoc>

MarcoTeórico.com. (s.f.). *Introducción a la teoría de inventarios*. <https://marcoteorico.com/curso/87/matematicas-para-la-toma-de-decisiones/714/introduccion-a-la-teoria-de-inventarios>

MECALUX. (2019). *Punto de pedido: ¿cómo afecta a la gestión del almacén?*  
<https://www.mecalux.es/blog/punto-de-pedido>

Minetto, B. (s.f.). *¿Qué es DMAIC?* <https://blogdelacalidad.com/que-es-dmaic/>

Miro. (s.f.). *Gráfico de barras.* <https://miro.com/es/graficos/que-es-grafico-barras/>

Muñoz, D. (2022). *¿Cómo hacer un análisis FODA?* <https://donaldmunoz.com/como-hacer-un-analisis-foda/>

Negocios y Empresa. (2021). *Modelo de Kurt Lewin en una empresa | ¿Vale la pena el cambio?* <https://negociosyempresa.com/modelo-de-cambio-kurt-lewin/>

Oracle Cloud Infrastructure (OCI). (s.f.). *Fusion Analytics Capabilities Explorer KPI library.*  
<https://www.oracle.com/business-analytics/fusion-data-intelligence-platform/capabilities/kpis/#scm>

Oracle. (s.f.-a). *Soluciones de tecnología para restauración.*  
<https://www.oracle.com/es/food-beverage/#rc30category-2>

Oracle. (s.f.-b). *Oracle® MICROS Tablet 700 Series Setup Guide.*  
[https://docs.oracle.com/cd/E86924\\_01/doc.10/e91732/t\\_using\\_barcode\\_scanner.htm#TABSS-UsingTheBarcodeScanner-B3491C56](https://docs.oracle.com/cd/E86924_01/doc.10/e91732/t_using_barcode_scanner.htm#TABSS-UsingTheBarcodeScanner-B3491C56)

Ortega, F. (s.f.). *Cómo tomar comandas en un restaurante: consejos y trucos para un servicio impecable.* <https://ingenieriademenu.com/comandas-en-un-restaurante/>

Pérez, J. (2022). *DMAIC: qué es y cuáles son sus pasos.* <https://blog.mudanai.org/kaizen-mejora-continua/calidad/dmaic-que-es-y-cuales-son-sus-pasos/>

Qlik. (s.f.). *Gráfico de barras*. [https://help.qlik.com/es-ES/cloud-services/Subsystems/Hub/Content/Sense\\_Hub/Visualizations/Bar-Chart/bar-chart.htm](https://help.qlik.com/es-ES/cloud-services/Subsystems/Hub/Content/Sense_Hub/Visualizations/Bar-Chart/bar-chart.htm)

Raeburn, A. (2024). *Análisis FODA: qué es y cómo usarlo (con ejemplos)*. <https://asana.com/es/resources/swot-analysis>

Recetas Nestlé. (2022). *Importancia de las medidas y equivalencias al cocinar*. <https://www.recetasnestlecam.com/escuela-sabor/trucos-cocina/equivalencia-cocina>

Requerimientos de Software. (2017). *Stakeholders*. <https://requerimientosdesoftwareheiner.blogspot.com/2017/09/stakeholders.html>

Restaurantes Exitosos. (2024). *6 técnicas efectivas para tomar la comanda de manera precisa y eficiente*. <https://www.menuspararestaurantes.com/6-tecnicas-efectivas-para-tomar-la-comanda-de-manera-precisa-y-eficiente6/>

RIBETER. (2024). *Cómo se registra una merma*. <https://ribeter.org/como-se-registra-una-merma/>

Riquelme, M. (2022). *4 ejemplos de diagrama de Ishikawa*. <https://www.webyempresas.com/ejemplos-de-diagrama-de-ishikawa/>

Ruiz, A. (2009). *Herramientas de calidad*. <https://web.cortland.edu/matresearch/herracalidad.pdf>

Ruiz, A. (s.f.). *¿Qué es el pronóstico de la demanda?* <https://www.foreplanner.com/que-es-el-pronostico-de-la-demanda/>

Safety Culture. (2024a). *Guía completa para el análisis de procesos*.  
<https://safetyculture.com/es/temas/analisis-de-procesos/>

Safety Culture. (2024b). *Paseo por el gemba: significado, proceso y ejemplos*.  
<https://safetyculture.com/es/temas/gemba-walk/>

Salazar, B. (2019). *Clasificación de inventarios*.  
<https://ingenieriaindustrialonline.com/gestion-de-inventarios/clasificacion-de-inventarios/>

Salazar, B. (2019). *Pronóstico de la demanda*.  
<https://ingenieriaindustrialonline.com/pronostico-de-la-demanda/que-es-el-pronostico-de-la-demanda/>

Simply Stakeholders. (s.f.). *Guía de análisis de stakeholders*.  
<https://simplystakeholders.com/guia-de-analisis-de-stakeholders/>

Soluciones PM. (2018). *Análisis de datos*. <https://www.solucionespm.com/analisis-de-datos/>

Teoría General del Sistema. (2010). *Diagramas causales*.  
<http://teoriageneralsistema.blogspot.com/2010/11/diagramas-causales-un-diagrama-causal.html>

Tonio Cocina. (s.f.). *Tabla de equivalencias de medidas internacionales*.  
<https://toniococina.com/12238-2/tabla-de-equivalencias-de-medidas-internacionales/>

Torres, I. (2019). *Diagrama de flujo, una herramienta infalible para visualizar, esquematizar y mejorar tus procesos*. <https://iveconsultores.com/diagrama-de-flujo/>

Unilever Food Solutions. (s.f.). *Partes de una receta estándar para restauración*.  
<https://www.unileverfoodsolutions.es/ideas-menu/protege-tus-beneficios/recetas-estandar-como-escalarlas.html>

Valle, J. (2012). *Análisis estadístico de procesos six sigma*.  
<https://es.slideshare.net/slideshow/six-sigma-jcvv10007274rev0/12815475>

Vermorel, J. (2012). *Punto de reorden (supply chain)*.  
<https://www.lokad.com/es/definicion-punto-de-reorden/>

Vipul. (s.f.). *Reorder point planning*.  
<https://vipulsharmaoracleapps.blogspot.com/2013/08/reorder-point-planning.html>

Wikipedia Enciclopedia Libre. (2022). *Documento histórico*.  
[https://es.wikipedia.org/wiki/Documento\\_hist%C3%B3rico](https://es.wikipedia.org/wiki/Documento_hist%C3%B3rico)

Winterhalter. (2022). *Claves para calcular el retorno de inversión (ROI) en el sector Horeca*.  
<https://www.winterhalter.com/mx-es/blog-winterhalter/claves-para-calcular-el-retorno-de-inversion-roi-en-el-sector-horeca/>

## **APÉNDICES Y ANEXOS**

## APÉNDICE 1: CLASIFICACIÓN ABC

Ítem	Numero de parte	Descripción	Demanda 12 meses 2023	Costo Unitario	Costo total del producto	Frecuencia Relativa	Frecuencia Acumulada	CLASE ABC
22	-	Baby Back Ribs kg	2 064,98	₡ 3 300,00	₡ 6 814 434,00	0,0765156	0,0765156	A
28	-	Carne Fajitas	242,40	₡ 21 565,00	₡ 5 227 356,00	0,0586951	0,1352107	
111	-	Pechuga Pollo	1 200,58	₡ 3 200,03	₡ 3 841 892,02	0,0431385	0,1783492	
107	-	Papas con Cascara Fritas	5 164,92	₡ 691,37	₡ 3 570 855,25	0,0400952	0,2184444	
10	-	Aguacate	1 405,90	₡ 2 489,29	₡ 3 499 688,59	0,0392961	0,2577405	
112	-	Pechuga Pollo en Tiras	753,73	₡ 3 696,34	₡ 2 786 039,33	0,0312829	0,2890235	
206	-	Torta de Hamburguesa	2 954,00	₡ 905,34	₡ 2 674 386,18	0,0300292	0,3190527	
202	-	Tocineta Ahumada Rebanada	82,24	₡ 25 048,97	₡ 2 060 027,13	0,0231309	0,3421836	
98	-	Nuget De Pollo Empanizado	260,73	₡ 7 700,98	₡ 2 007 876,25	0,0225454	0,3647290	
27	-	Carne de Cerdo	284,44	₡ 6 771,00	₡ 1 925 943,24	0,0216254	0,3863543	
199	-	Striploin Porciones	550,00	₡ 3 279,33	₡ 1 803 630,95	0,0202520	0,4066063	
105	-	Papa sazónada Corte espiral	960,82	₡ 1 864,58	₡ 1 791 527,68	0,0201161	0,4267224	
26	-	Camarones	255,33	₡ 6 800,00	₡ 1 736 244,00	0,0194953	0,4462178	
163	-	Queso Mezcla Rallado	156,40	₡ 10 866,94	₡ 1 699 589,42	0,0190838	0,4653015	
176	-	Salmon	743,00	₡ 2 275,15	₡ 1 690 437,19	0,0189810	0,4842825	
80	-	Maiz Mazorca Super Dulce	3 522,50	₡ 436,10	₡ 1 536 176,34	0,0172489	0,5015314	
205	-	Torta Carne P/Mini	6 817,00	₡ 223,63	₡ 1 524 492,53	0,0171177	0,5186491	
164	-	Queso Monterey Rallado	133,80	₡ 10 793,16	₡ 1 444 125,21	0,0162153	0,5348644	
177	-	Salsa Alfredo	212,67	₡ 6 105,18	₡ 1 298 387,99	0,0145789	0,5494433	
189	-	Salsa Queso Blanco	243,19	₡ 5 150,22	₡ 1 252 482,49	0,0140634	0,5635067	
126	-	Prod Cheese Poppers	5 548,00	₡ 216,54	₡ 1 201 375,02	0,0134896	0,5769963	
109	-	Pasta Penne Ziti Rigate N.70	920,36	₡ 1 184,99	₡ 1 090 621,08	0,0122460	0,5892423	
16	-	Alitas	306,17	₡ 3 099,99	₡ 949 123,94	0,0106572	0,5998995	
25	-	Burrito Mixto	2 657,00	₡ 356,57	₡ 947 395,86	0,0106378	0,6105373	
61	-	Galleta de Chocolate	1 623,00	₡ 579,02	₡ 939 744,59	0,0105519	0,6210892	
2	-	Aceite Canola Frituras	38,30	₡ 24 104,58	₡ 923 205,49	0,0103662	0,6314554	
56	-	Empanizador Mixto CFS	309,76	₡ 2 913,72	₡ 902 552,98	0,0101343	0,6415896	
7	-	Aderezo Mostaza Miel	195,16	₡ 4 543,39	₡ 886 688,77	0,0099561	0,6515458	
185	-	Salsa Dulce Chipotle	311,38	₡ 2 796,21	₡ 870 684,80	0,0097764	0,6613222	
101	-	Pan Brioche 2"	7 060,00	₡ 118,45	₡ 836 257,00	0,0093899	0,6707121	
222	-	Waffles	2 211,00	₡ 378,04	₡ 835 842,02	0,0093852	0,6800973	
102	-	Pan de Hamburguesa	3 888,00	₡ 198,35	₡ 771 180,91	0,0086592	0,6887565	
168	-	Queso Semi-Duro	131,63	₡ 5 617,00	₡ 739 365,71	0,0083019	0,6970584	
204	-	Tomate	730,66	₡ 997,00	₡ 728 468,02	0,0081796	0,7052380	
178	-	Salsa Barbacoa	173,37	₡ 4 078,21	₡ 707 038,57	0,0079390	0,7131770	
211	-	Tortilla Nachos	355,30	₡ 1 906,30	₡ 677 306,61	0,0076051	0,7207821	
110	-	Patacones	6 656,00	₡ 100,00	₡ 665 600,00	0,0074737	0,7282557	
210	-	Tortilla Maíz Partida Cuatro	1 099,99	₡ 603,64	₡ 663 997,96	0,0074557	0,7357114	
37	-	Cheescake	700,50	₡ 926,24	₡ 648 833,92	0,0072854	0,7429968	
93	-	Molten	630,00	₡ 1 011,39	₡ 637 176,96	0,0071545	0,7501513	
20	-	Aros de cebolla	614,89	₡ 1 029,04	₡ 632 743,95	0,0071047	0,7572561	
63	-	Helado	57,60	₡ 10 940,00	₡ 630 144,00	0,0070755	0,7643316	
213	-	Tortillas de Harina	1 132,30	₡ 540,30	₡ 611 777,16	0,0068693	0,7712009	
90	-	Mini Pastel Molten Chocolate	1 109,00	₡ 531,63	₡ 589 581,00	0,0066201	0,7778210	
203	-	Tocino Ahum.Preco Partido	12,11	₡ 43 175,57	₡ 522 856,19	0,0058709	0,7836919	
161	-	Queso Cheddar en Tiras	40,75	₡ 12 690,00	₡ 517 117,50	0,0058064	0,7894983	
104	-	Panceta	135,61	₡ 3 750,55	₡ 508 611,68	0,0057109	0,7952092	
85	-	Mayonesa	66,95	₡ 7 313,93	₡ 489 667,61	0,0054982	0,8007074	

Ítem	Numero de parte	Descripción	Demanda 12 meses 2023	Costo Unitario	Costo total del producto	Frecuencia Relativa	Frecuencia Acumulada	CLASE ABC
74	-	Lechuga Mixta 500 gr	212,55	₡ 2 300,00	₡ 488 865,00	0,0054892	0,8061966	B
83	-	Margarina Liquida	158,52	₡ 3 076,31	₡ 487 657,30	0,0054756	0,8116723	
131	-	Prod Frijoles Molidos	10 930,56	₡ 43,97	₡ 480 583,93	0,0053962	0,8170685	
179	-	Salsa Base	70,72	₡ 6 619,49	₡ 468 129,98	0,0052564	0,8223249	
106	-	Papas	250,15	₡ 1 800,00	₡ 450 270,00	0,0050558	0,8273807	
214	-	Tostada de Ajo	3 222,00	₡ 134,49	₡ 433 330,00	0,0048656	0,8322463	
69	-	Leche Homogenizada pq 12unds	399,00	₡ 1 068,08	₡ 426 165,12	0,0047852	0,8370315	
46	-	Cobertura Sabor Chocolate	59,21	₡ 7 007,61	₡ 414 920,71	0,0046589	0,8416904	
23	-	Brisket	90,81	₡ 4 270,01	₡ 387 759,15	0,0043539	0,8460444	
194	-	Salsa Terlingua	111,46	₡ 3 292,01	₡ 366 927,32	0,0041200	0,8501644	
97	-	Natilla Galon	48,47	₡ 7 557,00	₡ 366 287,79	0,0041128	0,8542772	
180	-	Salsa Buffalo	77,22	₡ 4 286,06	₡ 330 969,24	0,0037163	0,8579935	
81	-	Mantequilla	66,51	₡ 4 938,34	₡ 328 448,66	0,0036880	0,8616815	
130	-	Prod Frijoles Enteros	184,45	₡ 1 741,16	₡ 321 156,59	0,0036061	0,8652876	
208	-	Torta Vegetariana con Frijole	416,00	₡ 763,37	₡ 317 562,34	0,0035657	0,8688533	
32	-	Cebolla Fajitas	167,58	₡ 1 850,00	₡ 310 023,00	0,0034811	0,8723344	
33	-	Cebolla Morada	184,27	₡ 1 650,00	₡ 304 045,50	0,0034140	0,8757483	
58	-	Ensalada Shredded Iceberg	120,02	₡ 2 500,00	₡ 300 050,00	0,0033691	0,8791174	
49	-	Condimento para Costilla	3 380,16	₡ 86,82	₡ 293 475,63	0,0032953	0,8824127	
24	-	Brocoli	86,08	₡ 3 300,00	₡ 284 064,00	0,0031896	0,8856023	
184	-	Salsa de Tomate Galon	54,68	₡ 5 185,00	₡ 283 515,80	0,0031834	0,8887858	
4	-	Aceite en Spray	69,50	₡ 4 009,65	₡ 278 670,68	0,0031290	0,8919148	
209	-	Tortilla de Harina	4 799,00	₡ 54,80	₡ 262 975,60	0,0029528	0,8948676	
87	-	Mezcla Citrica con Ajo Sazonado	199,20	₡ 1 294,70	₡ 257 903,24	0,0028959	0,8977635	
15	-	Albondigas	262,00	₡ 957,54	₡ 250 876,27	0,0028170	0,9005804	
55	-	Culantro	71,54	₡ 3 500,00	₡ 250 390,00	0,0028115	0,9033919	
166	-	Queso Parmesano Molido	17,72	₡ 13 899,00	₡ 246 290,28	0,0027655	0,9061574	
174	-	Sal Sazonada	516,24	₡ 471,70	₡ 243 511,96	0,0027343	0,9088916	
86	-	Mayonesa Squeeze	97,00	₡ 2 378,33	₡ 230 698,30	0,0025904	0,9114820	
160	-	Puree de Chile Ancho	63,89	₡ 3 549,59	₡ 226 783,50	0,0025464	0,9140285	
21	-	Arroz Precocido	232,20	₡ 969,42	₡ 225 098,63	0,0025275	0,9165560	
82	-	Mantequilla de Ajo	43,96	₡ 5 045,85	₡ 221 815,57	0,0024906	0,9190466	
129	-	Prod Citrus Balsamico	20,19	₡ 10 673,93	₡ 215 506,73	0,0024198	0,9214664	
60	-	Frijoles Negros Sazonados	64,70	₡ 3 326,64	₡ 215 233,61	0,0024167	0,9238832	
78	-	Mac N Cheese	443,50	₡ 468,17	₡ 207 631,62	0,0023314	0,9262146	
79	-	Maiz Grano Congelado	83,41	₡ 2 485,00	₡ 207 273,85	0,0023274	0,9285419	
39	-	Chile Dulce Fajitas	82,83	₡ 2 500,00	₡ 207 075,00	0,0023251	0,9308670	
45	-	Chocolate Fat Free 25oz	110,42	₡ 1 771,56	₡ 195 615,77	0,0021965	0,9330635	
182	-	Salsa de Caramelo 26oz	92,27	₡ 2 077,43	₡ 191 684,00	0,0021523	0,9352158	
38	-	Chile Chipotle Adobado	88,25	₡ 2 134,00	₡ 188 325,50	0,0021146	0,9373304	
118	-	Pimienta Negra Molida Gruesa	571,89	₡ 329,17	₡ 188 250,18	0,0021138	0,9394442	
5	-	Aceite Vegetal RBD	191,19	₡ 984,43	₡ 188 213,94	0,0021134	0,9415575	
162	-	Queso Cheddar Laminas	44,29	₡ 4 064,73	₡ 180 026,89	0,0020214	0,9435790	
139	-	Prod Marinado Citrus Pqt	5 197,00	₡ 32,86	₡ 170 783,81	0,0019176	0,9454966	
144	-	Prod Pure De Papa	169,64	₡ 1 000,43	₡ 169 712,44	0,0019056	0,9474022	
88	-	Miel de Abeja	30,66	₡ 5 422,00	₡ 166 238,46	0,0018666	0,9492688	
17	-	Alitas unid	720,00	₡ 216,98	₡ 156 226,32	0,0017542	0,9510230	

Ítem	Numero de parte	Descripción	Demanda 12 meses 2023	Costo Unitario	Costo total del producto	Frecuencia Relativa	Frecuencia Acumulada	CLASE ABC
191	-	Salsa Sizzle	38,11	₡ 4 098,20	₡ 156 182,36	0,0017537	0,9527767	C
122	-	Prod Aderezo Ranch	24,99	₡ 6 187,65	₡ 154 629,37	0,0017362	0,9545129	
212	-	Tortilla Strips	182,30	₡ 844,55	₡ 153 960,92	0,0017287	0,9562417	
125	-	Prod Arroz	7 629,70	₡ 20,15	₡ 153 768,97	0,0017266	0,9579683	
8	-	Aderezo Ranch	425,25	₡ 355,46	₡ 151 157,66	0,0016973	0,9596655	
64	-	Huevos	63,42	₡ 2 200,00	₡ 139 524,00	0,0015666	0,9612322	
218	-	Vinagre Balsamico	10,35	₡ 11 230,31	₡ 116 233,70	0,0013051	0,9625373	
200	-	Tabasco Habanero	79,00	₡ 1 470,00	₡ 116 130,00	0,0013040	0,9638413	
13	-	Ajo Granulado	21,58	₡ 5 335,40	₡ 115 137,93	0,0012928	0,9651341	
181	-	Salsa Cochuguan	31,01	₡ 3 681,46	₡ 114 161,92	0,0012819	0,9664159	
3	-	Aceite de Oliva	7,99	₡ 14 122,53	₡ 112 839,05	0,0012670	0,9676829	
169	-	Quinoa Blanca	27,66	₡ 3 596,00	₡ 99 465,36	0,0011168	0,9687998	
75	-	Lechuga Mixta Kg	31,76	₡ 3 100,00	₡ 98 456,00	0,0011055	0,9699053	
42	-	Chile Dulce Verde	69,89	₡ 1 400,00	₡ 97 846,00	0,0010987	0,9710040	
94	-	Mostaza	9,50	₡ 9 976,00	₡ 94 772,00	0,0010641	0,9720681	
92	-	Mix Vegetales	47,74	₡ 1 950,00	₡ 93 093,00	0,0010453	0,9731134	
30	-	Cebolla	77,66	₡ 1 150,00	₡ 89 309,00	0,0010028	0,9741162	
54	-	Crotones	74,33	₡ 1 188,14	₡ 88 314,37	0,0009916	0,9751078	
190	-	Salsa Siracha Miel	22,61	₡ 3 862,19	₡ 87 324,09	0,0009805	0,9760883	
121	-	Pre Mezcla Para Pancakes	39,00	₡ 2 131,73	₡ 83 137,39	0,0009335	0,9770219	
67	-	Jengibre Encurtido	9,64	₡ 8 548,12	₡ 82 403,91	0,0009253	0,9779471	
29	-	Carne Molida	19,40	₡ 4 220,00	₡ 81 868,00	0,0009193	0,9788664	
41	-	Chile Dulce Rojo	58,38	₡ 1 400,00	₡ 81 732,00	0,0009177	0,9797841	
220	-	Vinagre Sintetico	30,45	₡ 2 680,00	₡ 81 606,00	0,0009163	0,9807004	
72	-	Lechuga Americana Tiras 500 g	40,48	₡ 2 000,00	₡ 80 960,00	0,0009091	0,9816095	
43	-	Chile escamas	24,22	₡ 3 339,44	₡ 80 881,33	0,0009082	0,9825176	
142	-	Prod Pico De Gallo	2 444,98	₡ 32,38	₡ 79 178,23	0,0008890	0,9834067	
193	-	Salsa Teriyaki	30,20	₡ 2 501,93	₡ 75 558,35	0,0008484	0,9842551	
173	-	Sal Refinada	53,96	₡ 1 379,00	₡ 74 410,84	0,0008355	0,9850906	
147	-	Prod Salsa Base	2 941,90	₡ 25,10	₡ 73 829,92	0,0008290	0,9859196	
223	-	zzAlitas	30,72	₡ 2 364,75	₡ 72 645,03	0,0008157	0,9867353	
198	-	Southwestern	564,74	₡ 120,74	₡ 68 184,45	0,0007656	0,9875009	
19	-	Aros de calamar	15,25	₡ 4 450,00	₡ 67 862,50	0,0007620	0,9882629	
192	-	Salsa Sweet Chili	21,48	₡ 3 133,86	₡ 67 315,36	0,0007558	0,9890187	
52	-	Costa de Pan Japones	21,82	₡ 3 059,73	₡ 66 763,37	0,0007496	0,9897684	
6	-	Aderezo Cesar	70,27	₡ 912,75	₡ 64 138,94	0,0007202	0,9904886	
91	-	Mix Repollo	26,13	₡ 2 388,00	₡ 62 398,44	0,0007006	0,9911892	
219	-	Vinagre de Manzana	13,11	₡ 4 594,15	₡ 60 229,27	0,0006763	0,9918655	
40	-	Chile Dulce Kg	17,05	₡ 3 431,24	₡ 58 502,59	0,0006569	0,9925224	
171	-	Sal Kosher	7,52	₡ 7 321,28	₡ 55 056,06	0,0006182	0,9931406	
108	-	Paprika	11,79	₡ 4 593,00	₡ 54 151,47	0,0006080	0,9937486	
95	-	Mostaza en grano	8,65	₡ 6 245,00	₡ 54 019,25	0,0006066	0,9943552	
167	-	Queso Parmesano Rallado	5,70	₡ 9 462,12	₡ 53 934,06	0,0006056	0,9949608	
47	-	Comino Molido	17,05	₡ 2 875,42	₡ 49 025,88	0,0005505	0,9955112	
221	-	Vinagre Vino Tinto	21,02	₡ 2 132,00	₡ 44 814,64	0,0005032	0,9960144	
14	-	Ajo Pelado	13,80	₡ 3 150,00	₡ 43 470,00	0,0004881	0,9965025	
128	-	Prod Cilantro Aioli	926,00	₡ 45,61	₡ 42 237,64	0,0004743	0,9969768	
62	-	Galleta Oreo	959,00	₡ 43,72	₡ 41 926,52	0,0004708	0,9974476	
196	-	Sazonador completo	7,20	₡ 5 618,75	₡ 40 455,00	0,0004542	0,9979018	
48	-	Condimento Chili Powder	4,64	₡ 8 600,00	₡ 39 904,00	0,0004481	0,9983499	
11	-	Ajo en Polvo	281,28	₡ 139,12	₡ 39 131,95	0,0004394	0,9987893	

## APÉNDICE 2: ESTÁNDAR PARA EL RENDIMIENTO DE RECETAS



### Estándar para Rendimiento de Recetas y Subrecetas

#### 1. Rendimiento de la receta:

$$\text{Rendimiento de porción} = \left( \frac{\text{Cantidad total de producto base}}{\text{Número de porciones}} \right)$$

El personal debe definir el rendimiento total de la receta.

Por ejemplo, si deseas producir 5 kilogramos de fajitas de pollo, ingresa esa cantidad como el rendimiento.

5 kilogramos de fajitas de pollo

**Rendimiento:** Indicar la cantidad total.

**Unidad:** Define la unidad para la cantidad introducida.

Puedes elegir entre las unidades base disponibles.

#### 2. Tamaño de la porción:

Aquí puedes definir el tamaño de una porción.

**Cantidad:** Introduce la cantidad total de una porción.

**Unidad:** Selecciona la unidad para el tamaño necesario.

Las opciones disponibles dependen de la unidad de rendimiento anterior.

Si la unidad de rendimiento es "Cada", la unidad de tamaño de porción estará bloqueada en "Cada uno".

Si la unidad de rendimiento es "Kilogramo", podrás elegir entre "Kilogramo" y "Gramo".

Si la unidad de rendimiento es "Litro", podrás elegir entre "Litro", "dl", "cl" y "ml".

625 gramos de fajitas de pollo

#### 3. Número de porciones:

Divide el rendimiento de la receta en el número de porciones

5000 gramos de fajitas de pollo

8 porciones

Rendimiento = 625 gramos de fajitas de pollo por porción

## APÉNDICE 3: ESTÁNDAR PARA EL USO DE MEDIDAS EN LA COCINA



### Estándar para uso de medidas en la cocina

#### 1. Peso:

Se mide en **gramos (g)** o **kilogramos (kg)**.

Ejemplo: 100 g de azúcar.

#### 2. Volumen:

Se mide en **litros (l)** o **mililitros (ml)**.

Ejemplo: 250 ml de leche.

#### 3. Cuenta:

Se refiere a la cantidad de unidades necesarias.

Ejemplo: 2 huevos.

#### 4. Conversiones de Medidas:

Utiliza tablas de equivalencia para convertir entre diferentes unidades (por ejemplo, tazas, cucharadas, onzas).

Asegúrate de conocer las equivalencias para medir los ingredientes correctamente

## 5. Utensilios esenciales para medir y pesar en la cocina:

**Báscula:** Ya sea mecánica o electrónica, la báscula te permite pesar alimentos y ingredientes con precisión. Puedes medir tanto líquidos como sólidos.

**Cucharas medidoras:** Ideales para medir ingredientes en polvo y líquidos en pequeñas cantidades. Una cucharada suele equivaler a 15 ml, y es útil tener medidas intermedias (1/2, 1/3, 1/4).

**Tazas medidoras:** Aunque la báscula digital es más precisa, las tazas medidoras son prácticas. Utilizan el mismo sistema de graduación que las cucharas y normalmente una taza equivale a 240 ml.

**Jarra medidora:** Es útil para medir líquidos e ingredientes en polvo. Suele tener escalas para medir sólidos (usando tazas) o líquidos (ml y oz).

## 5. Consejos Generales:

Capacitar al personal de cocina en el uso de utensilios de medición adecuados.


Proveer cucharas, tazas, jarras medidoras, balanzas, termómetros, cronómetros, y reglas.

Informar y capacitar a los nuevos empleados sobre estos procedimientos.

## APÉNDICE 4: REGISTRO DE RECETAS

		REGISTRO DE RECETA Multiplaza Escazú	
		Auditor: Fecha:	
Composición de la Receta	Cantidad	Variante/Sustitución	Marca
Ingredientes:			
Proceso de Elaboración	Descripción	Tiempo (minutos)	Temperatura
Paso:			
1			
2			
3			
4			
5			
Porciones y Medidas	Información Nutricional	Cantidad por Porción	Registro de Fechas y Versiones
Número de Porciones:	Nutriente:		Fecha de Creación:
	Calorías:		
Unidades de Medida:	Grasas:		Fecha de Modificación:
	Proteínas:		
Equivalencias:	Carbohidratos:		Versión:
	Alergias/Restricciones:		

## APÉNDICE 5: CONTROL GEMBA DE RECETAS Y SUBRECETAS

CONTROL GEMBA DE SUBRECETAS			
Multiplaza Escazú			
Auditor:		FRESH TEX™ GRILL & BAR	
Fecha:			
Descripción	Cumplimiento		Comentarios
	Si	No	
<b>Homologación de Recetas:</b>			
Establecer cantidades de las recetas utilizando el Sistema Internacional de Medidas (SI).			
Medir ingredientes por peso (gramos, kilogramos)			
Medir ingredientes por volumen (tazas, litros)			
Medir ingredientes por cuenta (unidades, porciones).			
<b>Sistema de recetas:</b>			
Asegurar que las recetas estén disponibles digitalmente en todo el restaurante.			
Incluir los rendimientos de los ingredientes			
<b>Personal:</b>			
Capacitar al personal de cocina en el uso de utensilios de medición adecuados.			
Proveer cucharas, tazas, jarras medidoras, balanzas, termómetros, cronómetros, y reglas.			
Mantener recetas físicas disponibles para el entrenamiento de nuevos empleados.			
<b>Conformidad en la operación:</b>			
Está conforme con el desarrollo de la operación			
Se debe dar seguimiento a esta operación			
<b>Evidencia del registro</b>			
Agregue la imagen del documento			

## APÉNDICE 6: ESTÁNDAR PARA LA INCLUSIÓN DE UNA SUBRECETA O APERITIVOS



### Estándar para inclusión de Subreceta o Aperitivos

#### 1. Registro de Subrecetas o Aperitivos:

**Nombre:**

Anota el nombre completo de la subreceta o aperitivo.

**Ingredientes:**

Enumera todos los ingredientes necesarios.

**Procedimiento:**

Describe los pasos para preparar la subreceta o aperitivo.

**Código de Identificación:**

Asigna un código único para facilitar la búsqueda en el sistema POS.

#### 2. Inclusión en el Sistema POS:

**Menú:** Agrega la subreceta o aperitivo al menú en el sistema.

**Categoría:** Asigna la categoría correspondiente (entradas, aperitivos, etc.).

**Precio:** Establece el precio de venta.

**Disponibilidad:** Actualiza la disponibilidad según el inventario.

#### 3. Capacitación del Personal:

Asegúrate de que los meseros comprendan cómo registrar y vender subrecetas o aperitivos en el POS.

Realiza sesiones de entrenamiento periódicas.

## APÉNDICE 7: ESTÁNDAR PARA LA ANULACIÓN Y DEVOLUCIÓN DE ÓRDENES



### Estándar para Anulación y Devolución de Órdenes

#### Anulación de Órdenes

##### 1. Motivos de Anulación:

- Error en la toma del pedido.
- Pedido duplicado.
- Cambio de decisión del cliente.
- Producto no disponible.

##### 2. Proceso de Anulación:

- Solicitar autorización al supervisor o gerente.
- Ingresar al sistema de point of service (POS).
- Seleccionar la orden a anular.
- Confirmar la anulación y especificar el motivo.
- Informar al cliente de la anulación y ofrecer alternativas si es necesario.

##### 3. Documentación:

- Registrar la anulación en el sistema.
- Anotar la anulación en el reporte diario.

## Devolución de Órdenes

### 1. Motivos de Devolución:

Producto en mal estado.  
Producto incorrecto.  
Cliente insatisfecho con el producto.

### 2. Proceso de Devolución:

Solicitar autorización al supervisor o gerente.  
Ingresar al sistema de point of service (POS).  
Seleccionar la orden a devolver.  
Confirmar la devolución y especificar el motivo.  
Informar al cliente de la devolución y procesar el reembolso o reemplazo del producto.

### 3. Documentación:

Registrar la devolución en el sistema.  
Anotar la devolución en el reporte diario.


## Recomendaciones Generales:

Siempre mantener una actitud profesional y cortés.  
Verificar dos veces la información antes de anular o devolver una orden.  
Informar y capacitar a los nuevos empleados sobre estos procedimientos.

## APÉNDICE 8: REGISTRO DE MERMAS EN SALÓN

 <b>FRESH TEX</b> GRILL & BAR												
REGISTRO DE MERMAS EN SALÓN Multiplaza Escazú												
Fecha	Hora	Trabajador	Servicio	Familia		Plato	Cantidad	Causas	Explicación	Registro POS		Observaciones
				Receta	Subreceta					Si	No	

## APÉNDICE 9: CONTROL GEMBA DE MERMAS EN EL SALÓN

CONTROL GEMBA DE MERMAS DE SALÓN			
Multiplaza Escazú		 FRESH TEX™ GRILL & BAR	
Auditor:			
Fecha:			
Descripción	Cumplimiento		Comentarios
	Si	No	
<b>Registro de mermas</b>			
Fecha			
Hora			
Trabajador			
Servicio			
Familia Receta			
Familia Subreceta			
Plato			
Cantidad			
Causas			
Explicación			
Registro POS Si			
Registro POS No			
Observaciones			
<b>Política de Anulación:</b>			
Define cuándo se pueden anular órdenes (antes de la preparación, durante la preparación, etc.).			
Capacita al personal sobre las reglas de anulación.			
Asegura que solo el personal autorizado pueda anular órdenes.			
<b>Proceso de Devolución:</b>			
Establece cómo manejar las devoluciones (reembolso, reemplazo, crédito en cuenta, etc.).			
Capacita al personal sobre cómo procesar devoluciones.			
Registra las devoluciones en el sistema.			
<b>Registro Detallado:</b>			
El sistema debe rastrear quién anuló o devolvió la orden y por qué.			
Documenta las razones de anulación o devolución.			
Mantén un registro histórico para futuras referencias.			
<b>Capacitación del Personal:</b>			
Proporciona formación regular sobre los procedimientos de anulación y devolución.			
Asegura que el personal comprenda la importancia de seguir los			
<b>Conformidad en la operación:</b>			
Está conforme con el desarrollo de la operación			
Se debe dar seguimiento a esta operación			
<b>Evidencia del registro</b>			
Agregue la imagen del documento			

## APÉNDICE 10: ESTÁNDAR PARA EL CONTEO DE INVENTARIOS



### Estándar para el Conteo de Inventarios

#### 1. Inventario Manual:

**Preparación:**

Reúne el equipo necesario: hojas de conteo, bolígrafos, calculadoras.  
Asigna áreas específicas a cada empleado para contar.

**Proceso:**

Cuenta físicamente cada artículo en el almacén.  
Anota la cantidad en la hoja de conteo.  
Verifica la precisión y corrige errores.

**Registro:**

Transfiere los datos al sistema de inventario.  
Actualiza las existencias en el software.

**Revisión:**

Realiza una reconciliación final.  
Asegúrate de que los números coincidan.

#### 2. Inventario con Escáner:

**Preparación:**

Configura los escáneres y asegúrate de que estén cargados.  
Asigna áreas de escaneo a cada empleado.

**Proceso:**

Escanea los códigos de barras de los artículos.  
El sistema registra automáticamente las cantidades.  
Verifica la precisión y corrige errores.

**Registro:**

Transfiere los datos escaneados al sistema.  
Actualiza las existencias en el software.

**Revisión:**

Realiza una reconciliación final.  
Asegúrate de que los números coincidan.


#### 3. Consejos Generales:

Realiza inventarios periódicos (al menos una vez al año).  
Capacita al personal sobre los procedimientos.  
Mantén un registro histórico para futuras referencias.





## APÉNDICE 13: CONTROL GEMBA DE MERMAS EN LA COCINA


CONTROL GEMBA DE MERMAS COCINA			
Multiplaza Escazú			
Auditor:		FRESH <b>TEX</b> GRILL & BAR	
Fecha:			
Descripción	Cumplimiento		Comentarios
	Si	No	
<b>Registro de mermas</b>			
Fecha y hora de la merma.			
Nombre del personal responsable.			
Código y nombre del producto afectado.			
Cantidad de producto perdido.			
Causa de la merma (vencimiento, manipulación, comanda, etc.).			
Explicación detallada de la causa.			
Observaciones adicionales.			
<b>Inventarios regulares:</b>			
Realiza conteos frecuentes para identificar discrepancias en el inventario.			
Busca productos faltantes, inventario fantasma o extravío de ingredientes.			
<b>Monitoreo de porciones:</b>			
Se siguen las recetas			
Se cumple con las prácticas adecuadas de manipulación y almacenamiento.			
Se lleva registro manual de ingredientes que presenten irregularidades.			
Revisa fechas de caducidad y procesos de rotación.			
Se cumple con higiene, limpieza, almacenamiento, temperatura, etc.			

<b>Identificación y clasificación de la merma:</b>			
Clasifica la merma según su origen (caducidad, daño, pérdida, etc.).			
Esto facilitará el control y seguimiento de los productos afectados.			
<b>Registro en el sistema:</b>			
Registra la merma en el sistema de inventario.			
Incluye detalles como el código de producto, cantidad afectada y motivo de la merma.			
<b>Actualización del stock disponible:</b>			
Resta la cantidad de producto perdido del stock inicial.			
Garantiza la disponibilidad de materia prima para la preparación de platillos.			
<b>Seguimiento de las mermas:</b>			
Realiza un seguimiento continuo de las mermas registradas.			
Identifica patrones para tomar acciones correctivas.			
<b>Medidas para reducir mermas:</b>			
Evalúa causas y busca mejoras en procesos (almacenamiento, rotación).			
Cuanto menos mermas, mayor eficiencia y rentabilidad.			
<b>Conformidad en la operación:</b>			
Está conforme con el desarrollo de la operación			
Se debe dar seguimiento a esta operación			
<b>Evidencia del registro</b>			
Agregue la imagen del documento			


## APÉNDICE 14: REGISTRO DE ENTRADAS Y SALIDAS DE INVENTARIO DEL ALMACÉN

FRESH TEX		 GRILL & BAR		REGISTRO DE ENTRADAS Y SALIDAS INVENTARIO DE ALMACÉN Multiplaza Escazú						
Fecha	Hora	Nombre	Familia		Código del Producto	Nombre del Producto	Vencimiento	Cantidad	Unidades	Comentarios
			Receta	Subreceta						

## APÉNDICE 15: CONTROL GEMBA DE LOS CONTEOS EN EL ALMACÉN

CONTROL GEMBA DE CONTEOS ALMACÉN			
Multiplaza Escazú		 FRESH TEX™ GRILL & BAR	
Auditor:			
Fecha:			
Descripción	Cumplimiento		Comentarios
	Si	No	
<b>Planificación del Conteo:</b>			
Define la fecha y hora para el conteo.			
Asigna personal responsable para llevar a cabo el conteo.			
Comunica al resto del equipo sobre el proceso de inventario.			
Evita agregar o retirar productos del almacén durante el conteo.			
Si se necesitan productos durante el conteo, genera registros de entradas y salidas para reconciliar la información al final.			
<b>Organización del Espacio de Trabajo:</b>			
Procesa todas las transacciones relacionadas con el inventario antes del conteo.			
Prepara el espacio de trabajo con hojas de conteo, etiquetas			
se utilizan dispositivos de registro (como escáneres de códigos de barras).			
<b>Conteo Físico:</b>			
Recorre el almacén y cuenta físicamente cada producto.			
Registra las cantidades en hojas de conteo de forma clara y ordenada.			
Asegúrate de que el personal encargado del conteo conozca las unidades de medida utilizadas en el inventario (por ejemplo, cajas, paquetes, unidades, kilogramos, litros, etc.).			
<b>Comparación con Registros Electrónicos:</b>			
Compara los resultados del conteo físico con los registros electrónicos.			
Detecta posibles discrepancias entre los datos.			
Si hay discrepancias, considera realizar un recuento de existencias.			
<b>Actualización de Registros Electrónicos:</b>			
Actualiza los registros electrónicos con los resultados del conteo físico.			
Corrige cualquier error identificado durante la comparación.			
<b>Conformidad en la operación:</b>			
Está conforme con el desarrollo de la operación			
Se debe dar seguimiento a esta operación			
<b>Evidencia del registro</b>			
Agregue la imagen del documento			

## APÉNDICE 16: CONTROL GEMBA DEL RESTAURANTE

CONTROL GEMBA RESTAURANTE			
Multiplaza Escazú			
Auditor:		FRESH <b>TEX</b> GRILL & BAR	
Fecha:			
Descripción	Cumplimiento		Comentarios
	Si	No	
<b>Controles generales</b>			
Se realizó una revisión de procedimientos escritos que describan la recepción, identificación, cuarentena, almacenamiento, manipulación, análisis y aprobación o rechazo de materia prima.			
Se identifico un sistema para el control de alérgenos causado por la materia prima.			
Se verifico que existen y se mantienen controles ambientales adecuados (control de temperatura, filtración del aire, humedad, iluminación, etc.).			
El personal verifico que los productos entrantes se compran según especificaciones de los recetarios, aprobados por las unidades de calidad.			
Se reviso que se cuenta con el personal mínimo calificado para ejecutar las labores requeridas.			
<b>Trazabilidad</b>			
Se verifica que se cumple con la documentación física con los procedimientos respectivos para documentación de entrada y salida de materia prima.			
Se cuenta con una bitácora o registro físico en el local a la vista en la que se registren las fechas y el personal que realiza el conteo manual o automático de la materia prima.			
Se verifica que el sistema de rastreo de lotes cuente con número de lote distintivo para todos los insumos			
Se revisa que el procedimiento de registro manual de la mercadería se documenta periódicamente.			
Se verifica que el procedimiento de registro manual de las mermas de mercadería se documenta periódicamente.			

<b>Almacenamiento en bodega</b>			
Se revisa que los insumos deben manipularse y almacenarse de manera que se evite la degradación, la contaminación y la contaminación cruzada.			
Se comprueba con regularidad la temperatura y humedad es la idónea.			
Se comprueban que cuenten con recipientes diseñados para proteger los productos contra la adulteración.			
Se verifica que se almacenen y/o controlen los productos rechazados en instalaciones separadas para evitar su uso.			
Visualmente el área del almacén se encuentra limpio y ordenado, se mantiene el perímetro debidamente marcado.			
Se verifica que los alimentos almacenados como de stock sean debidamente revisadas sus fechas de vencimiento e inspeccionados visualmente para localizar irregularidades que pongan en juicio su calidad y frescura.			
<b>Plan de Control de Calidad del Proceso</b>			
Se comprueba que existe un plan desarrollado que indica la frecuencia de inspección en el restaurante.			
Se verifico que los sistemas de computo del restaurante se encuentren en optimas condiciones para contar con la información sin interrupciones.			
Se reviso que el software de control cuente con información visual para su fácil comprensión (Gráficos de barra, pastel, indicadores, etc.)			
Se cuenta con las especificaciones de producto y/o recetas actualizadas digitales o físicas			
El sistema cuenta con sistema de entradas y salidas de materia prima actualizado			
Se verifica que hay suficientes recursos (personas calificadas, equipos de prueba, etc.) para realizar adecuadamente las funciones en la oficina			
Se verifica que se cumpla con algún sistema de evaluación de los restaurantes			

## APÉNDICE 17: ESTÁNDAR PARA LAS ENTRADAS Y SALIDAS DE INVENTARIO DEL ALMACÉN



### Estándar para entradas y salidas del almacén

#### 1. Registro de entradas y salidas:

##### Preparación:

Reúne el equipo necesario: bolígrafos, calculadoras.

Utilizar el formulario de registro de entradas y salidas ubicado junto a la puerta

##### Proceso:

Cuenta físicamente cada artículo en el almacén.

Unidad: Selecciona la unidad para el tamaño necesario.

Si la unidad de rendimiento es “Cada”, la unidad de tamaño de porciones “Cada uno”.

Si la unidad de rendimiento es “Kilogramo”, podrás elegir entre “Kilogramo” y “Gramo”.

Si la unidad de rendimiento es “Litro”, podrás elegir entre “Litro”, “dl”, “cl” y “ml”.

Anota la cantidad en la hoja de registro.

Verifica la precisión y corrige errores.

##### Registro:

Fecha, hora, nombre del responsable.

Código y descripción del producto.

Cantidad y fecha de vencimiento

#### 2. Consejos Generales:

Realizar los registros de entradas y salidas con precisión.

Mantener la bodega organizada y limpia.

Informar cualquier inconsistencia al gerente de inventarios.

# ANEXO 1: INVENTARIO ESCAZÚ 2023

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 31/01/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/02/2023 - 11:28:08a.m.

Physical Count Date: 31/01/2023 11:11:35p.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Aderezo Cesar	LB	1.242,341	31,34	32,00	39.754,91	0,66	819,95
Aderezo Ranch	PQ 3.12oz	356,054	39,00	39,00	13.886,11	0,00	0,00
Jengibre Encurtido	Kilogramos	8.548,123	0,23	0,23	1.940,55	0,00	(25,52)
Mantequilla de Ajo	PQ3.5lb	5.785,341	-0,17	0,00	0,00	0,17	983,51
Mayonesa	GL	7.313,930	5,95	7,90	57.780,05	1,95	14.262,16
Mayonesa Squeeze	Unidad	2.326,667	59,00	20,00	46.533,34	-39,00	(90.740,01)
Mezcla Citrica con Ajo Sazonador	PQ 16 oz	1.714,503	19,00	19,00	32.575,56	0,00	0,00
Miel de Abeja	Litro	5.316,700	2,20	2,30	12.228,41	0,10	531,67
Mostaza	Botella 105 oz	7.858,965	1,10	1,30	10.216,65	0,20	1.571,79
Puree de Chile Ancho	PQ 14.4 oz	3.895,283	2,09	3,00	11.685,85	0,91	3.544,71
Salsa Alfredo	PAQ5LB	6.437,540	15,55	16,00	103.000,64	0,45	2.896,89
Salsa Barbacoa	PQ80OZ	4.252,545	14,87	14,08	59.875,83	-0,79	(3.359,51)
Salsa Base	PQ140oz	6.440,780	4,77	3,00	19.322,34	-1,77	(11.400,18)
Salsa Buffalo	PQ64OZ	4.203,439	8,91	10,40	43.715,77	1,49	6.263,12
Salsa Cochuguan	Litro	3.702,174	3,97	3,78	13.994,22	-0,19	(703,41)
Salsa de Soya	GL	9.023,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Salsa Dulce Chipotle	PQ 36 oz	3.074,520	16,05	15,96	49.069,34	-0,09	(276,71)
Salsa Dulce Picante	Litro	3.370,370	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Salsa Marinara	Kilogramos	1.084,499	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Salsa para Pizza	Kilogramos	956,027	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 31/01/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/02/2023 - 11:28:08a.m.

Physical Count Date: 31/01/2023 11:11:35p.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Salsa Siracha Miel	Litro	3.877,914	2,08	1,51	5.863,41	-0,57	(2.202,66)
Salsa Sizzle	1/2GALON	3.575,649	3,30	4,00	14.302,60	0,70	2.502,95
Salsa Sweet Chili	Litro	3.164,550	1,89	1,89	5.981,00	0,00	0,00
Salsa Teriyaki	Litro	2.758,656	2,97	2,65	7.309,06	-0,32	(884,15)
Salsa Worcestershire (Inglesa)	Botella 5 oz	1.830,000	0,00	2,00	3.660,00	2,00	3.660,00
Vinagre Balsamico	Botella 5 Litros	12.700,725	1,70	1,50	19.051,09	-0,20	(2.540,15)
Vinagre Sintetico	GL	2.134,000	1,30	1,70	3.627,80	0,40	853,60
<b>Aderezos y Salsas (WAC)</b>					<b>€575.374,51</b>		<b>(74.241,93)</b>
Crotones	LB	1.184,637	3,76	2,50	2.961,59	-1,26	(1.492,64)
Empanizador Mixto CFS	PAQ5LB	3.051,796	25,70	22,00	67.139,51	-3,70	(11.291,65)
Empanizador Original	Kilogramos	(1.537,937)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Miga de Pan	Kilogramos	4.821,005	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Pan Brioche 2"	Unidad	119,480	451,00	440,00	52.571,20	-11,00	(1.314,28)
Pan de Hamburguesa	Unidad	204,855	299,00	295,00	60.432,23	-4,00	(819,42)
Tortilla Maiz Partida Cuatro	LB	576,546	142,88	225,00	129.722,85	82,12	47.345,96
Tortilla Nachos	PAQ128UNDS_5	1.307,199	30,04	12,00	15.686,39	-18,04	(23.581,87)
Tortilla Strips	LB	995,674	14,41	20,00	19.913,48	5,59	5.565,82
Tortillas de Harina	PQ 10 UNDS	587,623	202,20	192,70	113.234,95	-9,50	(5.582,42)
Tostada de Ajo	Unidad	130,655	409,00	377,00	49.256,94	-32,00	(4.180,96)
<b>Panaderia (WAC)</b>					<b>€510.919,13</b>		<b>4.648,54</b>

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 31/01/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/02/2023 - 11:28:08a.m.

Physical Count Date: 31/01/2023 11:11:35p.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Baby Back Ribs kg	Kilogramos	3.091,901	232,50	226,92	701.614,17	-5,58	(17.252.81)
Carne de Cerdo	Kilogramos	6.774,951	30,99	30,50	206.636,01	-0,49	(3.319.73)
Panceta	Kilogramos	4.094,517	31,64	30,00	122.835,51	-1,64	(6.715.01)
Salchicha	Unidad	502,637	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Tocineta Ahumada Rebanada	PQ 15 LB	50.214,573	7,92	7,50	376.609,30	-0,42	(21.090.12)
Tocino Ahum.Preco Partido	CJ10LBS	35.162,970	2,45	2,50	137.907,43	0,05	2.758.15
Torta Desayuno	Kilogramos	6.806,190	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Cerdo (WAC)</b>					<b>€1.545.602,41</b>		<b>(45.619,51)</b>
Leche Homogenizada pq 12unds	Litro	1.042,000	23,94	2,00	2.084,00	-21,94	(22.861.48)
Mantequilla	Kilogramos	5.275,000	0,86	2,00	10.550,00	1,14	6.013.50
Margarina Liquida	Litro	3.572,683	20,16	17,03	60.851,72	-3,13	(11.173.57)
Natilla Galon	GL	5.991,246	6,93	9,00	53.921,21	2,07	12.401.88
Queso Chedar en Tiras	PAQ5LB	18.385,903	-0,03	0,00	0,00	0,03	551.58
Queso Cheddar Laminas	PQ1.5LB	6.077,590	17,48	18,00	109.396,62	0,52	3.160.35
Queso Mezcla Rallado	PAQ5LB	14.198,010	7,93	6,50	92.287,07	-1,43	(20.303.15)
Queso Monterey Rallado	PAQ5LB	14.814,361	-1,01	0,00	0,00	1,01	14.962.50
Queso Mozzarella en bloque	Kilogramos	4.500,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Queso Parmesano Molido	Kilogramos	10.000,000	-0,11	0,00	0,00	0,11	1.100.00
Queso Parmesano Rallado	Kilogramos	7.577,093	-0,46	0,00	0,00	0,46	3.485.46
Queso Semi-Duro	Kilogramos	5.410,312	17,92	16,20	87.647,05	-1,72	(9.305.74)

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 31/01/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/02/2023 - 11:28:08a.m.

Physical Count Date: 31/01/2023 11:11:35p.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Salsa Queso Blanco	PQ 4 LB	6.445,866	9,34	5,50	35.452,26	-3,84	(24.752,13)
Lacteos (WAC)					₱452.189,94		(46.720,79)
Camarones	Kilogramos	6.802,427	9,64	15,50	105.437,62	5,86	39.862,22
Mariscos (WAC)					₱105.437,62		39.862,22
Salmon	Unidad	2.974,272	68,00	68,00	202.250,50	0,00	0,00
Pescados (WAC)					₱202.250,50		0,00
Alitas	Kilogramos	2.364,747	2,15	2,50	5.911,87	0,35	827,66
Muslo de pollo	Kilogramos	1.701,169	17,95	15,00	25.517,54	-2,95	(5.018,45)
Nuget De Pollo Empanizado	PAQ5LB	8.582,095	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Pechuga Pollo	Kilogramos	4.988,978	87,25	93,79	467.916,25	6,54	32.627,92
Pechuga Pollo en Tiras	PAQ5LB	8.591,950	8,19	2,00	17.183,90	-6,19	(53.184,17)
Pollo (WAC)					₱516.529,55		(24.747,04)
Albondigas	Unidad	957,543	99,00	98,00	93.839,21	-1,00	(957,54)
Brisket	Kilogramos	4.276,555	4,12	5,00	21.382,78	0,88	3.763,37
Carne Fajitas	PAQ5LB	25.792,881	17,32	15,91	410.413,60	-1,41	(36.319,10)
Carne Molida	Kilogramos	4.220,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Striploin Porciones	Unidad	2.827,084	78,00	78,00	220.512,55	0,00	0,00
Torta Carne P/Mini	Unidad	237,266	418,00	404,00	95.855,46	-14,00	(3.321,72)
Torta de Hamburguesa	Unidad	976,016	257,00	256,00	249.860,10	-1,00	(976,02)
Res (WAC)					₱1.091.863,70		(37.811,02)

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 31/01/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/02/2023 - 11:28:08a.m.

Physical Count Date: 31/01/2023 11:11:35p.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Aguacate	Kilogramos	2.475,000	7,37	6,85	16.953,75	-0,52	(1.287,00)
Ajo Entero	Kilogramos	3.550,000	1,00	1,00	3.550,00	0,00	0,00
Apio	Kilogramos	3.500,000	-0,65	0,00	0,00	0,65	2.275,00
Brocoli	Kilogramos	2.950,000	1,50	2,45	7.237,11	0,95	2.812,11
Cebolla	Kilogramos	3.196,161	15,96	20,45	65.376,02	4,49	14.365,29
Cebolla Morada	Kilogramos	2.550,000	5,75	4,00	10.200,00	-1,75	(4.462,50)
Cebollino	Kilogramos	3.350,000	0,72	0,50	1.675,00	-0,22	(737,00)
Chile Dulce Kg	Kilogramos	3.431,237	17,05	15,91	54.587,86	-1,14	(3.914,73)
Chile Jalapeño	Kilogramos	1.335,000	-0,32	0,50	667,50	0,82	1.094,70
Culantro	Kilogramos	3.500,000	3,02	2,50	8.750,00	-0,52	(1.820,00)
Fresas	Kilogramos	3.000,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Jengibre	Kilogramos	1.400,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Lechuga Americana Entera KG	Kilogramos	2.900,000	4,44	4,00	11.600,00	-0,44	(1.276,00)
Lechuga Americana Tiras Kg	Kilogramos	2.700,000	1,01	1,00	2.700,00	-0,01	(27,00)
Lechuga Mixta Kg	Kilogramos	3.100,000	3,58	2,00	6.200,00	-1,58	(4.898,00)
Lechuga Romana Kg	Kilogramos	3.000,000	-0,20	0,00	0,00	0,20	600,00
Maiz Mazorca Super Dulce	Unidad	529,863	-44,00	0,00	0,00	44,00	23.313,97
Mix Repollo	Kilogramos	2.380,000	0,48	0,00	0,00	-0,48	(1.142,40)
Mix Vegetales	Kilogramos	2.000,000	5,40	1,91	3.813,03	-3,49	(6.986,97)
Papas	Kilogramos	1.800,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 31/01/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/02/2023 - 11:28:08a.m.

Physical Count Date: 31/01/2023 11:11:35p.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Pepino	Kilogramos	525,000	-1,79	6,55	3.438,75	8,34	4.378,50
Perejil Fresco	Kilogramos	3.473,225	-0,02	0,00	0,00	0,02	69,46
Pulpa de Tamarindo	GL	4.200,000	0,00	0,30	1.260,00	0,30	1.260,00
Tomate	Kilogramos	1.624,913	93,70	72,25	117.403,42	-21,45	(34.850,93)
<b>Verduras y Frutas (WAC)</b>					<b>€315.412,44</b>		<b>(11.233,49)</b>
Aceite Canola Frituras	Botella 17 Litro	24.601,922	9,44	12,77	314.043,53	3,33	81.801,39
Aceite de Oliva	Botella 5 Litros	13.982,060	1,00	0,90	12.583,85	-0,10	(1.398,21)
Aceite en Spray	Botella 580 grm	4.001,813	3,00	3,00	12.005,44	0,00	0,00
Aceite Vegetal RBD	Litro	1.616,176	29,62	17,00	27.474,99	-12,62	(20.396,14)
Aderezo Mostaza Miel	PQ4LB	5.980,047	20,95	19,00	113.620,89	-1,95	(11.661,09)
Arroz Precocido	Kilogramos	969,417	19,00	12,00	11.633,00	-7,00	(6.785,92)
Chile Chipotle Adobado	PQ 220 gr	2.133,458	5,96	5,00	10.667,29	-0,96	(2.048,12)
Costa de Pan Japones	Kilogramos	4.817,866	21,00	21,00	101.175,19	0,00	0,00
Frijoles Negros Sazonados	PQ 3.15kg	4.521,769	10,23	10,56	47.763,23	0,33	1.505,53
Galleta Oreo	Unidad	49,357	-8,00	0,00	0,00	8,00	394,86
Huevos	Kilogramos	2.248,874	-0,67	1,00	2.248,87	1,67	3.755,62
Mac N Cheese	Unidad	602,394	53,00	54,00	32.529,28	1,00	602,39
Maiz Grano Congelado	Kilogramos	2.491,000	9,50	9,00	22.419,00	-0,50	(1.245,50)
Paprika	Kilogramos	4.593,000	1,00	1,00	4.593,00	0,00	0,00
Pasta Penne Ziti Rigate N.70	PQ 500 GRMS	1.185,000	92,55	97,00	114.945,00	4,45	5.273,25

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 31/01/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/02/2023 - 11:28:08a.m.

Physical Count Date: 31/01/2023 11:11:35p.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Pre Mezcla Para Pancakes	Kilogramos	2.139,565	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Quinoa Blanca	Kilogramos	3.596,000	3,38	2,00	7.192,00	-1,38	(4.962.48)
Sal Sazonada	PQ7OZ	526,137	45,50	50,00	26.306,85	4,50	2.367.62
Tabasco Habanero	Unidad	1.418,820	12,00	12,00	17.025,84	0,00	0,00
Torta Vegetariana con Frijole	Unidad	931,650	46,00	39,00	36.334,35	-7,00	(6.521.55)
Vinagre de Manzana	GL	4.996,000	1,00	1,80	8.992,80	0,80	3.996.80
Vinagre Vino Tinto	Litro	2.132,000	0,10	0,00	0,00	-0,10	(213.20)
Waffles	Unidad	604,170	193,00	152,00	91.833,84	-41,00	(24.770.97)
<b>Abarrotes (WAC)</b>					<b>€1.015.388,25</b>		<b>19.694,28</b>
Ajo en Polvo	OZ	121,427	31,38	35,30	4.286,37	3,92	475.99
Ajo Granulado	Kilogramos	4.925,000	1,99	2,00	9.850,00	0,01	49.25
Cebolla en Polvo	OZ	247,394	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Chile escamas	PQ 500 GRMS	2.802,777	1,00	1,50	4.204,17	0,50	1.401.39
Comino Molido	pq 14oz	2.530,472	2,13	1,86	4.699,45	-0,27	(690.46)
Condimento Chili Powder	Kilogramos	8.600,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Condimento para Costilla	OZ	94,526	408,66	422,40	39.927,78	13,74	1.298.79
Consome de Pollo	Kilogramos	1.875,028	3,00	1,50	2.812,54	-1,50	(2.812.54)
Mostaza en grano	Kilogramos	9.428,005	1,80	1,00	9.428,01	-0,80	(7.542.40)
Oregano Molido	Kilogramos	6.350,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Pimienta Cayene Molida	pq 14oz	3.300,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 31/01/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/02/2023 - 11:28:08a.m.

Physical Count Date: 31/01/2023 11:11:35p.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Pimienta Negra Molida Gruesa	OZ	322,587	14,00	12,00	3.871,04	-2,00	(645,17)
Sal Kosher	PQ3LB	7.321,284	5,82	5,00	36.606,42	-0,82	(6.003,45)
Sal Refinada	Kilogramos	1.348,059	5,80	4,00	5.392,24	-1,80	(2.426,51)
Sazonador para Mariscos	Kilogramos	10.630,095	-0,03	0,00	0,00	0,03	318,90
Southwestern	OZ	124,814	28,99	48,00	5.991,07	19,01	2.372,71
<b>Condimentos (WAC)</b>					<b>€127.069,09</b>		<b>(14.203,50)</b>
Prod Aderezo Ranch	GL	6.002,270	2,83	1,22	7.315,27	-1,61	(9.671,16)
Prod Aderezo Santa Fe	Onzas Liquidas	59,343	26,50	30,00	1.780,29	3,50	207,70
Prod Ancho Base	Gramos	0,762	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Prod Arroz	OZ	22,176	-272,00	229,45	5.088,28	501,45	11.120,16
Prod Cheese Poppers	Unidad	267,603	66,00	112,00	29.971,54	46,00	12.309,74
Prod Chipotle Ranch	Onzas Liquidas	62,452	236,50	126,00	7.868,95	-110,50	(6.900,95)
Prod Cilantro Aioli	Onzas Liquidas	44,947	173,45	60,00	2.696,82	-113,45	(5.099,24)
Prod Citrus Balsamico	GL	11.153,258	-0,30	0,50	5.576,63	0,80	8.922,61
Prod Garlic Aioli	OZ	64,283	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Prod Guacamole	OZ	107,199	-97,30	0,00	0,00	97,30	10.430,46
Prod Honey Lime Vainagrette	Onzas Liquidas	83,046	37,00	78,00	6.477,59	41,00	3.404,89
Prod Honey Siracha	Onzas Liquidas	94,577	64,00	32,00	3.026,46	-32,00	(3.026,46)
Prod Jalapeño Lime BBQ	OZ	40,068	44,00	32,00	1.282,18	-12,00	(480,82)
Prod Mango Chipotle Dulce	OZ	98,211	57,00	48,00	4.714,13	-9,00	(883,90)

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 31/01/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/02/2023 - 11:28:08a.m.

Physical Count Date: 31/01/2023 11:11:35p.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Prod Marinado Citrus Pqt	Onzas Liquidas	44,012	-8,00	128,00	5.633,54	136,00	5.985,63
Prod Philly Kid	OZ	83,296	17,00	16,00	1.332,74	-1,00	(83,30)
Prod Pickless	LB	549,125	8,80	4,00	2.196,50	-4,80	(2.635,80)
Prod Pico De Gallo	OZ	52,639	-65,40	128,00	6.737,79	193,40	10.180,38
Prod Ponzu	Onzas Liquidas	100,244	41,00	32,00	3.207,81	-9,00	(902,20)
Prod Pure De Papa	LB	1.020,155	9,29	5,00	5.100,78	-4,29	(4.376,46)
Prod Quinoa	Unidad	313,635	11,00	9,00	2.822,72	-2,00	(627,27)
Prod Salad Gamish	OZ	72,443	71,00	96,00	6.954,53	25,00	1.811,08
Prod Salsa Base	Onzas Liquidas	27,962	113,60	384,00	10.737,41	270,40	7.560,92
Prod Salsa Mango BBQ	Onzas Liquidas	74,394	39,00	0,00	0,00	-39,00	(2.901,37)
Prod Signature	Onzas Liquidas	51,470	11,50	32,00	1.647,04	20,50	1.055,14
Prod Slaw Dresing	Litro	1.904,165	-0,57	0,00	0,00	0,57	1.085,37
Prod Spicy Pineapple	Onzas Liquidas	90,053	62,00	32,00	2.881,70	-30,00	(2.701,59)
Prod Sweet Chili	Onzas Liquidas	103,557	80,00	32,00	3.313,82	-48,00	(4.970,74)
Prod Tamarindo Chili Sauce	OZ	72,156	88,00	0,00	0,00	-88,00	(6.349,73)
Produccion (WAC)					C128.364,49		22.463,11
Cheescake	Unidad	1.069,313	47,50	48,00	51.327,02	0,50	534,66
Chocolate Fat Free 25oz	PQ25OZ	1.717,641	16,38	16,00	27.482,26	-0,38	(652,70)
Cobertura Sabor Chocolate	PQ 48 oz	7.712,043	8,96	9,00	69.408,39	0,04	308,48
Crema Chantilly	OZ	0,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 31/01/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/02/2023 - 11:28:08a.m.

Physical Count Date: 31/01/2023 11:11:35p.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Galleta de Chocolate	Unidad	713,105	57,00	57,00	40.646,99	0,00	0,00
Helado	Botella 2.5 GLS	10.940,000	5,49	5,00	54.700,00	-0,49	(5.360,60)
Mini Pastel Molten Chocolate	Unidad	563,617	99,00	76,00	42.834,89	-23,00	(12.963,19)
Molten	Unidad	1.077,967	54,00	54,00	58.210,22	0,00	0,00
Salsa de Caramelo 26oz	PAQ26OZ	2.310,631	11,00	11,00	25.416,94	0,00	0,00
Salsa Terlingua	PQ 2.6LB	3.022,059	15,37	16,00	48.352,94	0,63	1.903,90
<b>Postres y Sopas (WAC)</b>					<b>€418.379,65</b>		<b>(16.229,46)</b>
Burrito Mixto	Unidad	441,358	229,00	218,00	96.216,04	-11,00	(4.854,94)
Papa sazónada Corte espiral	Kilogramos	1.770,932	68,04	77,15	136.627,40	9,11	16.133,19
Papas con Cascara Fritas	LB	710,964	636,94	630,00	447.907,32	-6,94	(4.934,09)
Patacones	Unidad	127,786	581,00	494,00	63.126,28	-87,00	(11.117,38)
Petalos de Cebolla	PQ8oz	1.144,472	7,29	0,00	0,00	-7,29	(8.343,20)
<b>Otra Comida (WAC)</b>					<b>€743.877,05</b>		<b>(13.116,42)</b>
<b>Total Alimentos</b>					<b>€7.748.658,33</b>		<b>(197.255,02)</b>
<b>Total Costo de Ventas Alimentos</b>					<b>€7.748.658,33</b>		<b>(197.255,02)</b>
<b>Total</b>					<b>7.748.658,33</b>		<b>(197.255,02)</b>

# Inventory Count Variance

5

Report Date: 31/01/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/02/2023 - 11:28:08a.m.

Physical Count Date: 31/01/2023 11:11:35p.m.

Reconciled

Counted By: ████████ ████████ ████████

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance Qty	Count Variance Value

**References / Definitions:**

"Cost" is based on the costing method specified for the inventory cost group (Produce, Dairy)

(WAC) represents Weighted Average Cost as the costing method for this Inventory Group.

(LC) represents the last cost paid for items in this Inventory Group.

Cost is derived by dividing the total value based on the specified costing method divided by the amount on hand as of the last day of the reporting period.

Please note that due to rounding, usage totals may not balance to quantity multiplied by cost.

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 01/03/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/03/2023 - 11:32:33a.m.

Physical Count Date: 01/03/2023 08:04:50a.m.

Reconciled

Counted By: ████████

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Aderezo Cesar	LB	1.242,341	24,19	28,00	34.785,55	3,81	4.733,32
Aderezo Ranch	PQ 3.12oz	375,448	27,00	21,00	7.884,41	-6,00	(2.252,69)
Jengibre Encurtido	Kilogramos	8.548,123	0,18	0,05	388,11	-0,13	(1.150,55)
Mantequilla de Ajo	PQ3.5lb	6.405,863	4,85	5,60	35.872,83	0,75	4.804,40
Mayonesa	GL	7.313,930	-7,89	5,50	40.226,62	13,39	97.933,52
Mayonesa Squeeze	Unidad	2.326,667	12,00	0,00	0,00	-12,00	(27.920,00)
Mezcla Citrica con Ajo Sazonador	PQ 16 oz	1.714,503	8,00	14,00	24.003,04	6,00	10.287,02
Miel de Abeja	Litro	5.316,816	0,23	1,60	8.506,91	1,37	7.284,04
Mostaza	Botella 105 oz	8.826,289	-0,56	1,10	9.708,92	1,66	14.651,64
Puree de Chile Ancho	PQ 14.4 oz	3.969,635	7,31	6,00	23.817,81	-1,31	(5.200,22)
Salsa Alfredo	PAQ5LB	7.991,061	24,00	14,50	115.870,38	-9,50	(75.915,08)
Salsa Barbacoa	PQ80OZ	4.540,348	13,37	14,40	65.381,01	1,03	4.676,56
Salsa Base	PQ140oz	6.440,780	13,99	4,00	25.763,12	-9,99	(64.343,39)
Salsa Buffalo	PQ64OZ	4.110,043	4,39	7,00	28.770,30	2,61	10.727,21
Salsa Cochuguan	Litro	3.702,174	3,26	2,65	9.795,95	-0,61	(2.273,13)
Salsa de Soya	GL	9.023,000	-0,06	0,00	0,00	0,06	541,38
Salsa Dulce Chipotle	PQ 36 oz	3.176,431	34,52	19,00	60.352,19	-15,52	(49.298,21)
Salsa Dulce Picante	Litro	3.370,370	-0,06	0,00	0,00	0,06	202,22
Salsa Marinara	Kilogramos	1.084,499	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Salsa para Pizza	Kilogramos	956,027	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 01/03/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/03/2023 - 11:32:33a.m.

Physical Count Date: 01/03/2023 08:04:50a.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Salsa Siracha Miel	Litro	3.899,917	2,72	0,76	2.948,34	-1,96	(7.659,44)
Salsa Sizzle	1/2GALON	3.630,957	2,98	5,90	21.422,65	2,92	10.602,39
Salsa Sweet Chili	Litro	3.087,831	2,58	0,00	0,00	-2,58	(7.966,60)
Salsa Teriyaki	Litro	2.758,656	0,82	1,14	3.132,45	0,32	870,36
Salsa Worcestershire (Inglesa)	Botella 5 oz	1.830,000	-0,40	3,00	5.490,00	3,40	6.222,00
Vinagre Balsamico	Botella 5 Litros	11.482,608	1,27	1,00	11.482,61	-0,27	(3.100,30)
Vinagre Sintetico	GL	2.217,137	1,93	0,60	1.330,28	-1,33	(2.948,79)
<b>Aderezos y Salsas (WAC)</b>					<b>€536.933,48</b>		<b>(76.492,36)</b>
Crotones	LB	1.187,952	24,38	15,00	17.819,28	-9,38	(11.142,99)
Empanizador Mixto CFS	PAQ5LB	3.058,160	60,40	22,00	67.279,52	-38,40	(117.433,34)
Empanizador Original	Kilogramos	(1.537,937)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Miga de Pan	Kilogramos	4.821,005	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Pan Brioche 2"	Unidad	140,404	886,00	760,00	106.707,04	-126,00	(17.690,90)
Pan de Hamburguesa	Unidad	215,014	243,00	251,00	53.968,51	8,00	1.720,11
Tortilla Maiz Partida Cuatro	LB	562,313	-80,13	191,90	107.907,86	272,03	152.966,01
Tortilla Nachos	PAQ128UNDS_5	1.307,199	2,08	3,00	3.921,60	0,92	1.202,62
Tortilla Strips	LB	928,972	-36,15	20,00	18.579,44	56,15	52.161,78
Tortillas de Harina	PQ 10 UNDS	612,081	274,70	177,80	108.828,00	-96,90	(59.310,65)
Tostada de Ajo	Unidad	130,654	357,00	242,00	31.618,27	-115,00	(15.025,21)
<b>Panaderia (WAC)</b>					<b>€516.629,53</b>		<b>(12.552,58)</b>

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 01/03/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/03/2023 - 11:32:33a.m.

Physical Count Date: 01/03/2023 08:04:50a.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Baby Back Ribs kg	Kilogramos	3.013,445	199,59	224,70	677.121,09	25,11	75.667,60
Carne de Cerdo	Kilogramos	6.774,989	32,68	28,14	190.648,19	-4,54	(30.758,45)
Panceta	Kilogramos	3.964,620	35,05	6,70	26.562,95	-28,35	(112.396,98)
Salchicha	Unidad	502,637	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Tocineta Ahumada Rebanada	PQ 15 LB	36.347,560	7,50	5,37	195.027,88	-2,13	(77.578,82)
Tocino Ahum.Preco Partido	CJ10LBS	34.853,083	3,91	2,00	109.706,17	-1,91	(104.769,39)
Torta Desayuno	Kilogramos	6.806,190	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Cerdo (WAC)</b>					<b>€1.199.066,28</b>		<b>(249.836,03)</b>
Leche Homogenizada pq 12unds	Litro	1.068,059	68,22	47,00	50.198,77	-21,22	(22.664,21)
Mantequilla	Kilogramos	5.788,419	-0,29	0,00	0,00	0,29	1.678,64
Margarina Liquida	Litro	3.312,993	51,37	23,21	76.894,57	-28,16	(93.293,88)
Natilla Galon	GL	6.272,122	2,87	4,70	29.478,97	1,83	11.477,98
Queso Chedar en Tiras	PAQ5LB	18.385,903	-0,35	0,00	0,00	0,35	6.435,07
Queso Cheddar Laminas	PQ1.5LB	4.915,170	-37,77	0,00	0,00	37,77	185.645,97
Queso Mezcla Rallado	PAQ5LB	14.121,229	29,82	18,74	264.633,08	-11,08	(156.461,97)
Queso Monterey Rallado	PAQ5LB	13.020,290	0,90	7,85	102.154,79	6,95	90.436,53
Queso Mozzarella en bloque	Kilogramos	4.500,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Queso Parmesano Molido	Kilogramos	10.000,000	-0,93	1,00	10.000,00	1,93	19.300,00
Queso Parmesano Rallado	Kilogramos	11.200,000	-4,34	0,00	0,00	4,34	48.608,00
Queso Semi-Duro	Kilogramos	5.578,808	17,34	15,00	83.682,12	-2,34	(13.054,41)

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 01/03/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/03/2023 - 11:32:33a.m.

Physical Count Date: 01/03/2023 08:04:50a.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Salsa Queso Blanco	PQ 4 LB	6.059,952	25,30	12,00	72.719,42	-13,30	(80.597,36)
Lacteos (WAC)					€689.761,72		(2.489,65)
Camarones	Kilogramos	6.800,046	21,35	15,00	102.000,69	-6,35	(43.180,29)
Mariscos (WAC)					€102.000,69		(43.180,29)
Salmon	Unidad	2.974,940	70,50	38,50	114.535,19	-32,00	(95.198,08)
Pescados (WAC)					€114.535,19		(95.198,08)
Alitas	Kilogramos	2.364,747	35,16	45,00	106.413,62	9,84	23.269,11
Muslo de pollo	Kilogramos	1.701,169	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Nuget De Pollo Empanizado	PAQ5LB	8.582,095	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Pechuga Pollo	Kilogramos	4.047,530	3,62	94,06	380.710,67	90,44	366.058,61
Pechuga Pollo en Tiras	PAQ5LB	8.591,950	123,97	2,20	18.925,00	-121,77	(1.046.219,04)
Pollo (WAC)					€506.049,29		(656.891,32)
Albondigas	Unidad	957,543	95,00	98,00	93.839,21	3,00	2.872,63
Brisket	Kilogramos	4.270,733	14,69	6,47	27.652,69	-8,22	(35.084,37)
Carne Fajitas	PAQ5LB	21.574,015	12,89	19,69	424.827,52	6,80	146.738,47
Carne Molida	Kilogramos	4.220,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Striploin Porciones	Unidad	2.681,503	43,00	36,00	96.534,11	-7,00	(18.770,52)
Torta Carne P/Mini	Unidad	236,735	704,00	540,00	127.836,90	-164,00	(38.824,54)
Torta de Hamburguesa	Unidad	820,700	-138,00	437,00	358.645,90	575,00	471.902,50
Res (WAC)					€1.129.336,34		528.834,16

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 01/03/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/03/2023 - 11:32:33a.m.

Physical Count Date: 01/03/2023 08:04:50a.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Aguacate	Kilogramos	2.475,000	119,46	20,00	49.500,00	-99,46	(246.163.50)
Ajo Pelado	Kilogramos	3.550,000	3,34	2,00	7.100,00	-1,34	(4.757.00)
Apio	Kilogramos	3.500,000	-16,17	0,00	0,00	16,17	56.595.00
Brocoli	Kilogramos	2.950,000	-10,55	1,45	4.277,50	12,00	35.400.00
Cebolla	Kilogramos	1.350,000	11,56	0,00	0,00	-11,56	(15.606.00)
Cebolla Fajitas	Kilogramos	3.200,000	20,61	0,00	0,00	-20,61	(65.952.00)
Cebolla Morada	Kilogramos	2.550,000	8,90	5,50	14.025,00	-3,40	(8.670.00)
Cebollino Chives	Kilogramos	3.350,000	1,95	0,50	1.675,00	-1,45	(4.857.50)
Chile Dulce Fajitas	Kilogramos	3.600,000	0,32	0,00	0,00	-0,32	(1.152.00)
Chile Dulce Rojo	Kilogramos	2.638,953	16,26	0,00	0,00	-16,26	(42.909.38)
Chile Dulce Verde	Kilogramos	1.997,000	0,26	0,00	0,00	-0,26	(519.22)
Chile Jalapeño	Kilogramos	1.350,000	-6,58	5,00	6.750,00	11,58	15.633.00
Culantro	Kilogramos	3.500,000	14,96	0,40	1.400,00	-14,56	(50.960.00)
Jengibre	Kilogramos	1.400,000	-0,04	0,00	0,00	0,04	56.00
Lechuga Americana Entera KG	Kilogramos	2.900,000	8,93	0,00	0,00	-8,93	(25.897.00)
Lechuga Americana Tiras Kg	Kilogramos	2.700,000	-5,32	0,00	0,00	5,32	14.364.00
Lechuga Mixta Kg	Kilogramos	3.100,000	28,18	0,00	0,00	-28,18	(87.358.00)
Lechuga Romana Kg	Kilogramos	3.000,000	1,24	0,00	0,00	-1,24	(3.720.00)
Maiz Mazorca Super Dulce	Unidad	512,319	238,00	538,00	275.627,62	300,00	153.695.70
Mix Repollo	Kilogramos	2.380,000	18,75	0,00	0,00	-18,75	(44.625.00)

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 01/03/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/03/2023 - 11:32:33a.m.

Physical Count Date: 01/03/2023 08:04:50a.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Mix Vegetales	Kilogramos	2.000,000	3,03	2,26	4.520,00	-0,77	(1.540,00)
Papas	Kilogramos	1.800,000	10,82	0,00	0,00	-10,82	(19.476,00)
Pepino	Kilogramos	525,000	-59,46	2,70	1.417,50	62,16	32.634,00
Perejil Fresco	Kilogramos	3.495,000	0,24	0,25	873,75	0,01	34,95
Pulpa de Tamarindo	GL	4.200,000	0,43	0,30	1.260,00	-0,13	(546,00)
Tomate	Kilogramos	1.061,958	90,13	11,00	11.681,54	-79,13	(84.032,74)
<b>Verduras y Frutas (WAC)</b>					<b>₡380.107,91</b>		<b>(400.328,68)</b>
Aceite Canola Frituras	Botella 17 Litro	24.296,456	14,43	12,32	299.356,63	-2,11	(51.241,23)
Aceite de Oliva	Botella 5 Litros	13.982,060	-1,76	0,00	0,00	1,76	24.608,43
Aceite en Spray	Botella 580 grm	4.034,606	7,00	2,00	8.069,21	-5,00	(20.173,03)
Aceite Vegetal RBD	Litro	1.455,176	-39,89	17,00	24.737,99	56,89	82.784,96
Aderezo Mostaza Miel	PQ4LB	5.850,603	23,87	8,00	46.804,82	-15,87	(92.849,07)
Arroz Precocido	Kilogramos	969,417	19,00	17,00	16.480,09	-2,00	(1.938,83)
Chile Chipotle Adobado	PQ 220 gr	2.133,961	14,56	2,00	4.267,92	-12,56	(26.802,55)
Costa de Pan Japones	Kilogramos	4.817,866	18,17	17,50	84.312,66	-0,67	(3.227,97)
Frijoles Negros Sazonados	PQ 3.15kg	4.415,322	43,32	20,10	88.747,97	-23,22	(102.523,78)
Galleta Oreo	Unidad	49,357	-112,00	0,00	0,00	112,00	5.527,98
Huevos	Kilogramos	2.232,738	2,54	0,00	0,00	-2,54	(5.671,15)
Mac N Cheese	Unidad	602,092	10,50	40,00	24.083,68	29,50	17.761,71
Maiz Grano Congelado	Kilogramos	2.425,000	8,06	7,00	16.975,00	-1,06	(2.570,50)

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 01/03/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/03/2023 - 11:32:33a.m.

Physical Count Date: 01/03/2023 08:04:50a.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Paprika	Kilogramos	4.593,000	1,06	1,00	4.593,00	-0,06	(275.58)
Pasta Penne Ziti Rigate N.70	PQ 500 GRMS	1.185,000	13,03	72,86	86.343,41	59,83	70.902.86
Pre Mezcla Para Pancakes	Kilogramos	2.139,565	10,35	4,55	9.735,02	-5,80	(12.409.48)
Quinoa Blanca	Kilogramos	3.596,000	1,00	1,00	3.596,00	0,00	0.00
Sal Sazonada	PQ7OZ	533,419	11,86	33,00	17.602,83	21,14	11.276.48
Tabasco Habanero	Unidad	1.418,820	11,00	11,00	15.607,02	0,00	0.00
Torta Vegetariana con Frijole	Unidad	931,650	25,00	11,00	10.248,15	-14,00	(13.043.10)
Vinagre de Manzana	GL	4.996,000	1,73	1,00	4.996,00	-0,73	(3.647.08)
Vinagre Vino Tinto	Litro	2.132,000	2,21	2,60	5.543,20	0,39	831.48
Waffles	Unidad	603,656	144,00	158,00	95.377,65	14,00	8.451.18
<b>Abarrotes (WAC)</b>					<b>€867.478,26</b>		<b>(114.228,26)</b>
Ajo en Polvo	OZ	121,427	-25,87	35,30	4.286,37	61,17	7.427.69
Ajo Granulado	Kilogramos	5.335,400	2,49	2,00	10.670,80	-0,49	(2.614.35)
Cebolla en Polvo	OZ	247,394	0,00	0,00	0.00	0,00	0.00
Chile escamas	PQ 500 GRMS	2.802,777	0,48	1,80	5.045,00	1,32	3.699.67
Comino Molido	pq 14oz	2.530,472	-0,07	1,43	3.614,96	1,50	3.792.09
Condimento Chili Powder	Kilogramos	8.600,000	-0,04	0,00	0.00	0,04	344.00
Condimento para Costilla	OZ	98,003	320,40	465,60	45.630,20	145,20	14.230.04
Consome de Pollo	Kilogramos	1.876,634	9,55	3,00	5.629,90	-6,55	(12.291.95)
Mostaza en grano	Kilogramos	9.428,005	0,50	0,50	4.714,00	0,00	0.00

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 01/03/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/03/2023 - 11:32:33a.m.

Physical Count Date: 01/03/2023 08:04:50a.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Oregano Molido	Kilogramos	6.350,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Pimienta Cayene Molido	pq 14oz	3.300,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Pimienta Negra Molido Gruesa	OZ	322,587	-6,26	0,00	0,00	6,26	2.019,39
Sal Kosher	PQ3LB	7.321,284	1,70	1,00	7.321,28	-0,70	(5.124,90)
Sal Refinada	Kilogramos	1.366,507	4,26	4,00	5.466,03	-0,26	(355,29)
Sazonador para Mariscos	Kilogramos	10.630,095	-0,42	0,00	0,00	0,42	4.464,64
Southwestern	OZ	124,814	-351,03	48,00	5.991,07	399,03	49.804,53
<b>Condimentos (WAC)</b>					<b>@98.369,62</b>		<b>65.395,56</b>
Prod Aderezo Ranch	GL	6.073,465	4,13	1,15	6.974,99	-2,98	(18.108,42)
Prod Aderezo Santa Fe	Onzas Liquidas	59,364	-279,00	60,00	3.561,84	339,00	20.124,40
Prod Ancho Base	Gramos	0,762	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Prod Arroz	OZ	22,179	341,00	184,26	4.086,70	-156,74	(3.476,34)
Prod Cheese Poppers	Unidad	269,010	-69,00	65,00	17.485,65	134,00	36.047,34
Prod Chipotle Ranch	Onzas Liquidas	63,018	-832,50	94,00	5.923,69	926,50	58.386,18
Prod Cilantro Aioli	Onzas Liquidas	45,135	-125,20	30,00	1.354,05	155,20	7.004,95
Prod Citrus Balsamico	GL	11.435,200	0,11	0,25	2.858,80	0,14	1.600,93
Prod Garlic Aioli	OZ	64,283	-17,50	0,00	0,00	17,50	1.124,95
Prod Guacamole	OZ	106,115	-318,20	0,00	0,00	318,20	33.765,79
Prod Honey Lime Vainagrette	Onzas Liquidas	79,343	-21,00	80,00	6.347,44	101,00	8.013,64
Prod Honey Siracha	Onzas Liquidas	95,362	10,00	50,00	4.768,10	40,00	3.814,48

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 01/03/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/03/2023 - 11:32:33a.m.

Physical Count Date: 01/03/2023 08:04:50a.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Prod Jalapeño Lime BBQ	OZ	48,826	100,00	50,00	2,441,30	-50,00	(2,441.30)
Prod Mango Chipotle Dulce	OZ	98,112	74,50	50,00	4,905,60	-24,50	(2,403.74)
Prod Marinado Citrus Pqt	Onzas Liquidas	43,958	883,00	64,00	2,813,31	-819,00	(36,001.60)
Prod Philly Kid	OZ	84,130	309,00	0,00	0,00	-309,00	(25,996.17)
Prod Pickless	LB	549,138	-131,16	3,00	1,647,41	134,16	73,672.35
Prod Pico De Gallo	OZ	39,687	1,511,70	42,36	1,681,14	-1,469,34	(58,313.70)
Prod Ponzu	Onzas Liquidas	102,125	54,00	40,00	4,085,00	-14,00	(1,429.75)
Prod Pure De Papa	LB	1,056,195	-2,49	3,74	3,950,17	6,23	6,580.09
Prod Quinoa	Unidad	313,919	8,00	21,00	6,592,30	13,00	4,080.95
Prod Salad Gamish	OZ	65,632	369,50	225,92	14,827,58	-143,58	(9,423.44)
Prod Salsa Base	Onzas Liquidas	25,060	-3,508,30	576,00	14,434,56	4,084,30	102,352.56
Prod Salsa de queso	OZ	89,809	-169,00	0,00	0,00	169,00	15,177.72
Prod Salsa Mango BBQ	Onzas Liquidas	74,394	-209,00	50,00	3,719,70	259,00	19,268.05
Prod Signature	Onzas Liquidas	51,470	-89,00	32,00	1,647,04	121,00	6,227.87
Prod Slaw Dressing	Litro	1,899,167	0,96	0,30	569,75	-0,66	(1,253.45)
Prod Spicy Pineapple	Onzas Liquidas	91,458	74,00	40,00	3,658,32	-34,00	(3,109.57)
Prod Sweet Chili	Onzas Liquidas	103,557	-2,00	40,00	4,142,28	42,00	4,349.39
Prod Tamarindo Chili Sauce	OZ	72,717	34,00	40,00	2,908,68	6,00	436.30
Produccion (WAC)					€127,385,42		240,070,47
Cheescake	Unidad	1,069,138	70,50	56,00	59,871,73	-14,50	(15,502.50)

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 01/03/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/03/2023 - 11:32:33a.m.

Physical Count Date: 01/03/2023 08:04:50a.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Chocolate Fat Free 25oz	PQ25OZ	1.717,641	12,74	9,00	15.458,77	-3,74	(6.423.98)
Cobertura Sabor Chocolate	PQ 48 oz	7.712,043	-1,52	2,00	15.424,09	3,52	27.146.39
Crema Chantilly	OZ	198,937	49,60	34,00	6.763,86	-15,60	(3.103.42)
Galleta de Chocolate	Unidad	588,140	61,00	63,00	37.052,82	2,00	1.176.28
Helado	Botella 2.5 GLS	10.940,000	7,08	5,00	54.700,00	-2,08	(22.755.20)
Mini Pastel Molten Chocolate	Unidad	581,709	85,00	65,00	37.811,09	-20,00	(11.634.18)
Molten	Unidad	1.089,069	78,00	66,00	71.878,55	-12,00	(13.068.83)
Salsa de Caramelo 26oz	PAQ26OZ	2.310,997	-4,54	5,00	11.554,99	9,54	22.046.91
Salsa Terlingua	PQ 2.6LB	3.022,059	13,54	7,00	21.154,41	-6,54	(19.764.27)
<b>Postres y Sopas (WAC)</b>					<b>€331.670,30</b>		<b>(41.882,79)</b>
Aros de cebolla	PQ8oz	1.144,470	44,57	61,73	70.647,56	17,16	19.638.53
Burrito Mixto	Unidad	415,375	248,00	221,00	91.797,88	-27,00	(11.215.13)
Papa sazónada Corte espiral	Kilogramos	1.749,359	100,29	63,59	111.232,99	-36,71	(64.210.22)
Papas con Cascara Fritas	LB	701,974	617,50	785,00	551.049,59	167,50	117.580.65
Patacones	Unidad	103,580	565,00	486,00	50.339,88	-79,00	(8.182.82)
<b>Otra Comida (WAC)</b>					<b>€875.067,90</b>		<b>53.611,01</b>
<b>Total Alimentos</b>					<b>€7.474.391,90</b>		<b>(805.168,85)</b>
<b>Total Costo de Ventas Alimentos</b>					<b>€7.474.391,90</b>		<b>(805.168,85)</b>
<b>Total</b>					<b>7.474.391,90</b>		<b>(805.168,85)</b>

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 01/03/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/03/2023 - 11:32:33a.m.

Physical Count Date: 01/03/2023 08:04:50a.m.

Reconciled

Counted By: ████████ ████████ ████████

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance Qty	Count Variance Value
-----------	------	------	--------------	------------	--------------	--------------------	----------------------

**References / Definitions:**

"Cost" is based on the costing method specified for the inventory cost group (Produce, Dairy)

(WAC) represents Weighted Average Cost as the costing method for this Inventory Group.

(LC) represents the last cost paid for items in this Inventory Group.

Cost is derived by dividing the total value based on the specified costing method divided by the amount on hand as of the last day of the reporting period.

Please note that due to rounding, usage totals may not balance to quantity multiplied by cost.

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 01/04/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/04/2023 - 12:11:51p.m.

Physical Count Date: 01/04/2023 07:37:04a.m.

Reconciled

Counted By: ██████████

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Aderezo Cesar	LB	1.160,646	1,34	8,00	9.285,17	6,66	7.729,90
Aderezo Ranch	PQ 3.12oz	391,988	22,25	38,00	14.895,54	15,75	6.173,81
Jengibre Encurtido	Kilogramos	8.548,123	0,45	0,45	3.881,10	0,00	34,44
Mantequilla de Ajo	PQ3.5lb	6.405,863	1,48	1,60	10.249,38	0,12	768,70
Mayonesa	GL	7.313,930	6,71	10,00	73.139,30	3,29	24.062,83
Mayonesa Squeeze	Unidad	2.378,333	26,00	29,00	68.971,66	3,00	7.135,00
Mezcla Citrica con Ajo Sazonador	PQ 16 oz	1.714,503	9,00	6,00	10.287,02	-3,00	(5.143,51)
Miel de Abeja	Litro	5.316,975	1,56	1,80	9.570,56	0,24	1.276,07
Mostaza	Botella 105 oz	8.896,451	1,57	0,70	6.227,52	-0,87	(7.739,91)
Puree de Chile Ancho	PQ 14.4 oz	4.005,789	1,38	2,00	8.011,58	0,62	2.483,59
Salsa Alfredo	PAQ5LB	7.553,278	20,85	20,50	154.842,20	-0,35	(2.643,65)
Salsa Barbacoa	PQ80OZ	4.330,415	9,71	14,08	60.972,24	4,37	18.923,91
Salsa Base	PQ140oz	6.440,780	-0,04	0,00	0,00	0,04	257,63
Salsa Buffalo	PQ64OZ	4.106,500	7,04	6,00	24.639,00	-1,04	(4.270,76)
Salsa Cochuguan	Litro	3.702,174	2,46	2,65	9.795,95	0,19	688,60
Salsa de Soya	GL	9.023,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Salsa Dulce Chipotle	PQ 36 oz	3.114,327	10,93	4,00	12.457,31	-6,93	(21.582,29)
Salsa Dulce Picante	Litro	3.370,370	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Salsa Marinara	Kilogramos	1.084,499	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Salsa para Pizza	Kilogramos	956,027	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 01/04/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/04/2023 - 12:11:51p.m.

Physical Count Date: 01/04/2023 07:37:04a.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Salsa Siracha Miel	Litro	3.892,063	1,89	1,51	5.884,80	-0,38	(1.471,20)
Salsa Sizzle	1/2GALON	3.661,955	6,05	6,50	23.802,71	0,45	1.647,88
Salsa Sweet Chili	Litro	3.152,381	1,89	1,13	3.574,80	-0,76	(2.383,20)
Salsa Teriyaki	Litro	2.738,308	1,51	1,51	4.145,80	0,00	10,95
Salsa Worcestershire (Inglesa)	Botella 5 oz	1.830,000	-1,20	1,00	1.830,00	2,20	4.026,00
Vinagre Balsamico	Botella 5 Litros	11.398,815	0,64	0,90	10.258,93	0,26	2.963,69
Vinagre Sintetico	GL	2.279,339	1,00	0,60	1.367,60	-0,40	(911,74)
<b>Aderezos y Salsas (WAC)</b>					<b>€528.090,16</b>		<b>32.036,78</b>
Crotones	LB	1.188,139	29,63	27,50	32.673,82	-2,13	(2.530,74)
Empanizador Mixto CFS	PAQ5LB	3.493,452	23,34	19,00	66.375,59	-4,34	(15.161,58)
Empanizador Original	Kilogramos	(1.537,937)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Miga de Pan	Kilogramos	4.821,005	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Pan Brioche 2"	Unidad	133,831	548,00	552,00	73.874,71	4,00	535,32
Pan de Hamburguesa	Unidad	212,685	419,00	428,00	91.029,18	9,00	1.914,17
Tortilla Maiz Partida Cuatro	LB	562,313	97,50	210,00	118.085,73	112,50	63.260,21
Tortilla Nachos	PAQ128UNDS_5	1.230,871	21,41	20,24	24.908,73	-1,17	(1.444,22)
Tortilla Strips	LB	928,972	37,20	50,00	46.448,60	12,80	11.890,84
Tortillas de Harina	PQ 10 UNDS	569,197	84,00	121,40	69.100,52	37,40	21.287,97
Tostada de Ajo	Unidad	120,909	417,00	417,00	50.419,05	0,00	0,00
<b>Panaderia (WAC)</b>					<b>€572.915,93</b>		<b>79.751,97</b>

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 01/04/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/04/2023 - 12:11:51p.m.

Physical Count Date: 01/04/2023 07:37:04a.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Baby Back Ribs kg	Kilogramos	3.000,087	139,67	132,29	396.881,51	-7,38	(22.140,64)
Carne de Cerdo	Kilogramos	6.774,999	28,77	28,37	192.205,76	-0,40	(2.710,96)
Panceta	Kilogramos	3.754,298	29,45	25,94	97.386,49	-3,51	(13.177,59)
Tocineta Ahumada Rebanada	PQ 15 LB	35.021,534	4,71	5,22	182.795,95	0,51	17.844,53
Tocino Ahum.Preco Partido	CJ10LBS	50.721,064	2,27	1,00	50.721,06	-1,27	(64.415,75)
Torta Desayuno	Kilogramos	6.806,190	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Cerdo (WAC)</b>					<b>€919.990,78</b>		<b>(84.600,41)</b>
Leche Homogenizada pq 12unds	Litro	1.068,083	27,56	23,00	24.565,91	-4,56	(4.870,46)
Mantequilla	Kilogramos	9.826,087	0,45	0,00	0,00	-0,45	(4.421,74)
Margarina Liquida	Litro	3.314,772	4,20	0,00	0,00	-4,20	(13.922,04)
Natilla Galon	GL	6.484,999	-1,21	0,40	2.594,00	1,61	10.440,85
Queso Chedar en Tiras	PAQ5LB	18.385,903	-0,03	0,00	0,00	0,03	551,58
Queso Cheddar Laminas	PQ1.5LB	4.915,170	6,64	9,50	46.694,12	2,86	14.057,39
Queso Mezcla Rallado	PAQ5LB	12.531,073	-8,09	23,00	288.214,68	31,09	389.591,06
Queso Monterey Rallado	PAQ5LB	13.020,290	-2,35	9,00	117.182,61	11,35	147.780,29
Queso Mozzarella en bloque	Kilogramos	4.500,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Queso Parmesano Molido	Kilogramos	13.542,000	-1,36	0,50	6.771,00	1,86	25.188,12
Queso Semi-Duro	Kilogramos	5.450,667	-1,44	0,00	0,00	1,44	7.848,96
Salsa Queso Blanco	PQ 4 LB	5.788,023	21,70	16,00	92.608,37	-5,70	(32.991,73)
<b>Lacteos (WAC)</b>					<b>€578.630,68</b>		<b>539.252,27</b>

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 01/04/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/04/2023 - 12:11:51p.m.

Physical Count Date: 01/04/2023 07:37:04a.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Aros de calamar	Kilogramos	4.450,000	12,94	9,90	44.055,00	-3,04	(13.528,00)
Camarones	Kilogramos	6.800,000	20,53	20,00	136.000,00	-0,53	(3.604,00)
Mariscos (WAC)					₡180.055,00		(17.132,00)
Salmon	Unidad	2.975,000	138,00	159,50	474.512,50	21,50	63.962,50
Pescados (WAC)					₡474.512,50		63.962,50
Nuget De Pollo Empanizado	PAQ5LB	8.510,238	21,55	14,00	119.143,33	-7,55	(64.252,30)
Pechuga Pollo	Kilogramos	4.010,015	98,45	88,17	353.546,98	-10,28	(41.238,99)
Pechuga Pollo en Tiras	Kilogramos	3.785,000	84,25	97,69	369.756,65	13,44	50.870,40
zzAlitas	Kilogramos	2.364,747	30,72	27,00	63.848,17	-3,72	(8.796,86)
Pollo (WAC)					₡906.295,13		(63.417,75)
Albondigas	Unidad	957,543	68,00	35,00	33.514,01	-33,00	(31.598,92)
Brisket	Kilogramos	4.270,021	17,81	24,91	106.366,22	7,10	30.317,15
Carne Fajitas	PAQ5LB	21.565,096	22,83	21,40	461.512,05	-1,43	(30.819,09)
Carne Molida	Kilogramos	4.220,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Striploin Porciones	Unidad	2.656,310	22,00	24,00	63.751,44	2,00	5.312,62
Torta Carne P/Mini	Unidad	204,837	357,00	380,00	77.838,06	23,00	4.711,25
Torta de Hamburguesa	Unidad	804,103	458,00	477,00	383.557,13	19,00	15.277,96
Res (WAC)					₡1.126.538,91		(6.799,03)
Aguacate	Kilogramos	2.443,943	122,01	115,75	282.886,40	-6,26	(15.299,08)
Ajo Pelado	Kilogramos	3.550,000	1,14	2,10	7.455,00	0,96	3.408,00

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 01/04/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/04/2023 - 12:11:51p.m.

Physical Count Date: 01/04/2023 07:37:04a.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Apio	Kilogramos	3.500,000	-2,49	0,00	0,00	2,49	8.715,00
Brocoli	Kilogramos	1.650,000	17,63	13,84	22.835,44	-3,79	(6.254,06)
Cebolla	Kilogramos	1.350,000	10,70	8,65	11.677,50	-2,05	(2.767,50)
Cebolla Fajitas	Kilogramos	1.850,000	18,93	22,15	40.977,50	3,22	5.957,00
Cebolla Morada	Kilogramos	2.550,000	16,01	2,50	6.375,00	-13,51	(34.450,50)
Cebollino Chives	Kilogramos	3.350,000	1,03	0,40	1.340,00	-0,63	(2.110,50)
Chile Dulce Fajitas	Kilogramos	2.500,000	4,47	5,30	13.250,00	0,83	2.075,00
Chile Dulce Rojo	Kilogramos	1.997,000	3,24	3,50	6.989,50	0,26	519,22
Chile Dulce Verde	Kilogramos	1.997,000	3,19	1,00	1.997,00	-2,19	(4.373,43)
Chile Jalapeño	Kilogramos	1.350,000	3,76	6,10	8.235,00	2,34	3.159,00
Culantro	Kilogramos	3.500,000	2,09	0,90	3.150,00	-1,19	(4.165,00)
Ensalada Shredded Iceberg	Kilogramos	2.500,000	20,00	7,00	17.500,00	-13,00	(32.500,00)
Jengibre	Kilogramos	1.400,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Lechuga Americana Entera 500 gr	Kilogramos	2.400,000	-0,09	0,75	1.800,00	0,84	2.016,00
Lechuga Americana Tiras 500 gr	Kilogramos	2.000,000	1,64	1,00	2.000,00	-0,64	(1.280,00)
Lechuga Mixta 500 gr	Kilogramos	2.300,000	14,78	18,50	42.550,00	3,72	8.556,00
Lechuga Romana 500 gr	Kilogramos	2.300,000	0,83	0,50	1.150,00	-0,33	(759,00)
Maiz Mazorca Super Dulce	Unidad	482,422	462,50	467,00	225.291,07	4,50	2.170,90
Mix Repollo	Kilogramos	2.388,000	3,00	0,75	1.791,00	-2,25	(5.373,00)
Mix Vegetales	Kilogramos	1.951,185	4,11	4,41	8.611,19	0,30	591,82

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 01/04/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/04/2023 - 12:11:51p.m.

Physical Count Date: 01/04/2023 07:37:04a.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Papas	Kilogramos	1.800,000	57,40	26,45	47.610,00	-30,95	(55.710,00)
Pepino	Kilogramos	525,000	12,58	12,70	6.667,50	0,12	63,00
Perejil Fresco	Kilogramos	3.495,000	0,28	0,80	2.796,00	0,52	1.817,40
Pulpa de Tamarindo	GL	4.200,000	0,20	0,40	1.680,00	0,20	840,00
Tomate	Kilogramos	997,000	19,34	41,90	41.769,92	22,56	22.487,94
<b>Verduras y Frutas (WAC)</b>					<b>€808.385,03</b>		<b>(102.665,79)</b>
Aceite Canola Frituras	Botella 17 Litro	24.104,582	14,43	14,43	347.829,12	0,00	0,00
Aceite de Oliva	Botella 5 Litros	13.500,000	0,07	0,80	10.800,00	0,73	9.855,00
Aceite en Spray	Botella 580 grm	4.056,126	4,00	2,00	8.112,25	-2,00	(8.112,25)
Aceite Vegetal RBD	Litro	1.455,176	25,39	8,50	12.369,00	-16,89	(24.577,92)
Aderezo Mostaza Miel	PQ4LB	5.644,259	16,47	15,00	84.663,89	-1,47	(8.297,06)
Arroz Precocido	Kilogramos	969,417	14,00	14,00	13.571,84	0,00	0,00
Chile Chipotle Adobado	PQ 220 gr	2.134,000	2,10	0,00	0,00	-2,10	(4.481,40)
Costa de Pan Japones	Kilogramos	4.817,866	12,00	12,00	57.814,39	0,00	0,00
Frijoles Negros Sazonados	PQ 3.15kg	4.357,092	16,67	11,00	47.928,01	-5,67	(24.704,71)
Galleta Oreo	Unidad	49,714	48,00	0,00	0,00	-48,00	(2.386,27)
Huevos	Kilogramos	2.200,000	3,84	0,00	0,00	-3,84	(8.448,00)
Mac N Cheese	Unidad	590,197	48,00	55,00	32.460,84	7,00	4.131,38
Maiz Grano Congelado	Kilogramos	2.425,000	-1,62	0,00	0,00	1,62	3.928,50
Paprika	Kilogramos	4.593,000	1,00	1,00	4.593,00	0,00	0,00

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 01/04/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/04/2023 - 12:11:51p.m.

Physical Count Date: 01/04/2023 07:37:04a.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Pasta Penne Ziti Rigate N.70	PQ 500 GRMS	1.185,000	261,32	101,51	120.288,27	-159,81	(189.375,93)
Pre Mezcla Para Pancakes	Kilogramos	2.161,317	2,99	4,11	8.889,56	1,12	2.427,23
Quinoa Blanca	Kilogramos	3.596,000	4,00	1,50	5.394,00	-2,50	(8.990,00)
Sal Sazonada	PQ7OZ	546,480	63,22	64,00	34.974,72	0,78	426,25
Tabasco Habanero	Unidad	1.418,820	4,00	7,00	9.931,74	3,00	4.256,46
Torta Vegetariana con Frijole	Unidad	870,631	34,00	32,00	27.860,19	-2,00	(1.741,26)
Vinagre de Manzana	GL	4.996,508	1,30	1,20	5.995,81	-0,10	(499,65)
Vinagre Vino Tinto	Litro	2.132,000	-0,42	0,80	1.705,60	1,22	2.601,04
Waffles	Unidad	603,415	88,00	83,00	50.083,45	-5,00	(3.017,08)
<b>Abarrotes (WAC)</b>					<b>€885.265,67</b>		<b>(257.005,67)</b>
Ajo en Polvo	OZ	121,427	-9,78	35,30	4.286,37	45,08	5.473,93
Ajo Granulado	Kilogramos	5.335,400	1,00	1,00	5.335,40	0,00	0,00
Cebolla en Polvo	OZ	247,394	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Chile escamas	PQ 500 GRMS	2.802,777	0,90	1,00	2.802,78	0,10	280,28
Comino Molido	pq 14oz	2.530,472	-0,36	1,71	4.337,95	2,07	5.248,92
Condimento Chili Powder	Kilogramos	8.600,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Condimento para Costilla	OZ	100,229	239,20	288,00	28.865,95	48,80	4.891,18
Consome de Pollo	Kilogramos	1.876,634	-0,82	0,00	0,00	0,82	1.538,84
Mostaza en grano	Kilogramos	9.428,005	0,00	0,20	1.885,60	0,20	1.885,60
Oregano Molido	Kilogramos	6.350,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 01/04/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/04/2023 - 12:11:51p.m.

Physical Count Date: 01/04/2023 07:37:04a.m.

Reconciled

Counted By: ██████████

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Pimienta Cayene Molida	pq 14oz	3.300,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Pimienta Negra Molida Gruesa	OZ	322,587	-2,00	0,00	0,00	2,00	645,17
Sal Marina	PQ3LB	1.798,248	1,70	3,00	5.394,74	1,30	2.337,72
Sal Refinada	Kilogramos	1.379,000	3,10	2,00	2.758,00	-1,10	(1.516,90)
Sazonador para Mariscos	Kilogramos	10.630,095	-0,07	0,00	0,00	0,07	744,11
Southwestern	OZ	124,814	-76,35	0,00	0,00	76,35	9.529,55
<b>Condimentos (WAC)</b>					<b>€55.666,80</b>		<b>31.058,40</b>
Prod Aderezo Ranch	GL	6.090,221	4,90	8,91	54.241,03	4,01	24.398,95
Prod Aderezo Santa Fe	Onzas Liquidas	59,368	-3,50	158,00	9.380,14	161,50	9.587,93
Prod Ancho Base	Gramos	1,163	35,00	0,00	0,00	-35,00	(40,71)
Prod Arroz	OZ	20,561	710,25	413,24	8.496,63	-297,01	(6.106,82)
Prod Cheese Poppers	Unidad	255,740	-16,00	120,00	30.688,80	136,00	34.780,64
Prod Chipotle Ranch	Onzas Liquidas	63,140	31,50	84,00	5.303,76	52,50	3.314,85
Prod Cilantro Aioli	Onzas Liquidas	45,251	246,90	40,00	1.810,04	-206,90	(9.362,43)
Prod Citrus Balsamico	GL	10.960,327	4,23	1,50	16.440,49	-2,73	(29.921,69)
Prod Frijoles Molidos	OZ		-96,00	64,00		160,00	
Prod Garlic Aioli	OZ	64,283	28,50	0,00	0,00	-28,50	(1.832,07)
Prod Guacamole	OZ	104,030	-143,80	24,00	2.496,72	167,80	17.456,23
Prod Honey Lime Vainagrette	Onzas Liquidas	76,171	-41,00	40,00	3.046,84	81,00	6.169,85
Prod Honey Siracha	Onzas Liquidas	94,604	60,00	84,00	7.946,74	24,00	2.270,50

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 01/04/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/04/2023 - 12:11:51p.m.

Physical Count Date: 01/04/2023 07:37:04a.m.

Reconciled

Counted By: ████████

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Prod Jalapeño Lime BBQ	OZ	48,748	6,00	34,00	1.657,43	28,00	1.364,94
Prod Mango Chipotle Dulce	OZ	98,011	20,50	22,00	2.156,24	1,50	147,02
Prod Marinado Citrus Pqt	Onzas Liquidas	42,200	64,00	224,00	9.452,80	160,00	6.752,00
Prod Philly Kid	OZ	52,972	-35,35	45,00	2.383,74	80,35	4.256,30
Prod Pickless	LB	558,146	-5,78	24,88	13.886,67	30,66	17.112,76
Prod Pico De Gallo	OZ	35,490	713,85	255,54	9.069,11	-458,31	(16.265,42)
Prod Ponzu	Onzas Liquidas	102,085	16,00	46,00	4.695,91	30,00	3.062,55
Prod Pure De Papa	LB	1.254,199	33,23	21,34	26.764,61	-11,89	(14.912,43)
Prod Quinoa	Unidad	313,919	-8,00	0,00	0,00	8,00	2.511,35
Prod Salad Garnish	OZ	62,703	59,50	224,00	14.045,47	164,50	10.314,64
Prod Salsa Base	Onzas Liquidas	24,564	949,20	1.208,00	29.673,31	258,80	6.357,16
Prod Salsa de queso	OZ	89,809	-44,00	0,00	0,00	44,00	3.951,60
Prod Salsa Mango BBQ	Onzas Liquidas	73,876	-19,00	20,00	1.477,52	39,00	2.881,16
Prod Shrimp Queso Dip	Unidad		-3,00	16,00		19,00	
Prod Signature	Onzas Liquidas	51,255	3,00	16,00	820,08	13,00	666,32
Prod Slaw Dressing	Litro	1.899,167	-0,18	0,00	0,00	0,18	341,85
Prod Spicy Pineapple	Onzas Liquidas	90,131	58,00	84,00	7.571,00	26,00	2.343,41
Prod Sweet Chili	Onzas Liquidas	92,471	60,00	36,00	3.328,96	-24,00	(2.219,30)
Prod Tamarindo Chili Sauce	OZ	72,773	30,00	20,00	1.455,46	-10,00	(727,73)
Produccion (WAC)					€268.289,51		78.653,41

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 01/04/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/04/2023 - 12:11:51p.m.

Physical Count Date: 01/04/2023 07:37:04a.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Cheescake	Unidad	1.069,122	-1,00	40,00	42.764,88	41,00	43.834,00
Chocolate Fat Free 25oz	PQ25OZ	1.717,641	3,52	4,00	6.870,56	0,48	824,47
Cobertura Sabor Chocolate	PQ 48 oz	7.782,677	8,13	10,00	77.826,77	1,87	14.553,61
Crema Chantilly	OZ	198,938	31,20	32,00	6.366,02	0,80	159,15
Galleta de Chocolate	Unidad	635,184	82,00	84,00	53.355,46	2,00	1.270,37
Helado	Botella 2.5 GLS	10.940,000	-0,89	0,00	0,00	0,89	9.736,60
Mini Pastel Molten Chocolate	Unidad	575,888	124,00	132,00	76.017,22	8,00	4.607,10
Molten	Unidad	1.094,617	66,00	63,00	68.960,87	-3,00	(3.283,85)
Salsa de Caramelo 26oz	PAQ26OZ	2.160,942	16,69	21,00	45.379,78	4,31	9.313,66
Salsa Terlingua	PQ 2.6LB	3.009,431	9,52	4,00	12.037,72	-5,52	(16.612,06)
<b>Postres y Sopas (WAC)</b>					<b>€389.579,28</b>		<b>64.403,05</b>
Aros de cebolla	PQ8oz	1.144,469	49,59	70,55	80.740,00	20,96	23.985,78
Burrito Mixto	Unidad	420,473	146,00	141,00	59.286,69	-5,00	(2.102,37)
Papa sazonada Corte espiral	Kilogramos	1.747,109	43,90	40,89	71.439,29	-3,01	(5.258,80)
Papas con Cascara Fritas	LB	709,060	524,56	590,00	418.345,40	65,44	46.400,89
Patacones	Unidad	103,390	427,00	444,00	45.905,16	17,00	1.757,63
<b>Otra Comida (WAC)</b>					<b>€675.716,54</b>		<b>64.783,13</b>
<b>Total Alimentos</b>					<b>€8.369.931,92</b>		<b>422.280,85</b>
<b>Total Costo de Ventas Alimentos</b>					<b>€8.369.931,92</b>		<b>422.280,85</b>
<b>Total</b>					<b>8.369.931,92</b>		<b>422.280,85</b>

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 01/04/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/04/2023 - 12:11:51p.m.

Physical Count Date: 01/04/2023 07:37:04a.m.

Reconciled

Counted By: ████████ ████████ ████████

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance Qty	Count Variance Value

**References / Definitions:**

"Cost" is based on the costing method specified for the inventory cost group (Produce, Dairy)

(WAC) represents Weighted Average Cost as the costing method for this Inventory Group.

(LC) represents the last cost paid for items in this Inventory Group.

Cost is derived by dividing the total value based on the specified costing method divided by the amount on hand as of the last day of the reporting period.

Please note that due to rounding, usage totals may not balance to quantity multiplied by cost.

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 28/04/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/05/2023 - 08:09:55a.m.

Physical Count Date: 29/04/2023 01:00:48a.m.

Reconciled

Counted By: ████████ ████████ ████████

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Aderezo Cesar	LB	1.160,646	3,63	6,40	7.428,13	2,77	3.214,99
Aderezo Ranch	PQ 3.12oz	379,551	63,00	58,00	22.013,96	-5,00	(1.897,76)
Jengibre Encurtido	Kilogramos	8.548,123	1,18	1,32	11.255,19	0,14	1.168,41
Mantequilla de Ajo	PQ3.5lb	5.954,882	4,75	4,90	29.178,92	0,15	893,23
Mayonesa	GL	7.313,930	11,13	10,80	78.990,44	-0,33	(2.413,60)
Mezcla Citrica con Ajo Sazonador	PQ 16 oz	1.624,288	15,00	31,50	51.165,07	16,50	26.800,75
Miel de Abeja	Litro	5.316,996	3,14	3,30	17.546,09	0,16	850,72
Mostaza	Botella 105 oz	8.902,000	0,67	1,10	9.792,20	0,43	3.827,86
Puree de Chile Ancho	PQ 14.4 oz	4.028,105	0,01	0,00	0,00	-0,01	(40,28)
Salsa Alfredo	PAQ5LB	7.358,717	8,39	7,00	51.511,02	-1,39	(10.228,62)
Salsa Barbacoa	PQ80OZ	4.322,287	14,01	10,04	43.374,15	-3,98	(17.181,09)
Salsa Base	PQ140oz	6.440,780	0,00	2,00	12.881,56	2,00	12.881,56
Salsa Buffalo	PQ64OZ	4.106,500	2,88	6,80	27.924,20	3,92	16.097,48
Salsa Cochuguan	Litro	3.702,174	1,70	0,95	3.498,55	-0,76	(2.795,14)
Salsa de Soya	GL	9.023,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Salsa Dulce Chipotle	PQ 36 oz	3.100,467	21,75	19,29	59.792,51	-2,47	(7.642,65)
Salsa Siracha Miel	Litro	3.892,063	0,95	1,13	4.413,60	0,18	716,14
Salsa Sizzle	1/2GALON	3.661,955	3,03	2,00	7.323,91	-1,03	(3.771,81)
Salsa Sweet Chili	Litro	3.152,381	1,33	0,95	2.979,00	-0,39	(1.213,67)
Salsa Teriyaki	Litro	2.634,875	3,61	4,92	12.964,90	1,31	3.453,00

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 28/04/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/05/2023 - 08:09:55a.m.

Physical Count Date: 29/04/2023 01:00:48a.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Salsa Worcestershire (Inglesa)	Botella 5 oz	1.830,000	-0,20	1,00	1.830,00	1,20	2.196,00
Vinagre Balsamico	Botella 5 Litros	11.387,165	0,44	0,50	5.693,58	0,06	683,23
Vinagre Sintetico	GL	2.338,000	5,00	6,00	14.028,00	1,00	2.338,00
<b>Aderezos y Salsas (WAC)</b>					<b>€475.584,99</b>		<b>27.936,76</b>
Crotones	LB	1.188,139	17,25	17,00	20.198,36	-0,25	(297,03)
Empanizador Mixto CFS	PAQ5LB	3.496,675	29,45	15,00	52.450,13	-14,45	(50.526,95)
Pan Brioche 2"	Unidad	133,303	529,00	362,00	48.255,69	-167,00	(22.261,60)
Pan de Hamburguesa	Unidad	212,471	311,00	303,00	64.378,71	-8,00	(1.699,77)
Tortilla Maiz Partida Cuatro	LB	562,313	90,75	128,00	71.976,06	37,25	20.946,16
Tortilla Nachos	PAQ128UNDS_5	1.230,871	6,28	3,73	4.586,23	-2,55	(3.143,64)
Tortilla Strips	LB	928,972	23,24	30,00	27.869,16	6,76	6.279,85
Tortillas de Harina	PQ 10 UNDS	569,197	152,50	139,20	79.232,22	-13,30	(7.570,32)
Tostada de Ajo	Unidad	125,745	181,00	166,00	20.873,67	-15,00	(1.886,18)
<b>Panaderia (WAC)</b>					<b>€389.820,23</b>		<b>(60.159,49)</b>
Baby Back Ribs kg	Kilogramos	3.779,677	247,96	119,10	450.159,53	-128,86	(487.049,18)
Carne de Cerdo	Kilogramos	6.774,999	13,74	25,50	172.762,47	11,76	79.673,99
Panceta	Kilogramos	3.750,547	22,85	9,38	35.180,13	-13,47	(50.519,87)
Tocineta Ahumada Rebanada	PQ 15 LB	35.581,254	3,44	2,46	87.359,55	-0,98	(35.039,96)
Tocino Ahum.Preco Partido	CJ10LBS	30.535,434	2,39	3,19	161.081,70	0,80	40.302,01
<b>Cerdo (WAC)</b>					<b>€906.543,39</b>		<b>(452.633,01)</b>

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 28/04/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/05/2023 - 08:09:55a.m.

Physical Count Date: 29/04/2023 01:00:48a.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Leche Homogenizada pq 12unds	Litro	1.068,083	21,97	7,00	7.476,58	-14,97	(15.989.20)
Mantequilla	Kilogramos	5.010,250	3,99	4,00	20.041,00	0,01	50.10
Margarina Liquida	Litro	3.315,456	8,35	0,50	1.657,73	-7,85	(26.026.33)
Natilla Galon	GL	6.485,000	3,25	5,00	32.425,00	1,75	11.348.75
Queso Chedar en Tiras	PAQ5LB	18.385,903	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Queso Cheddar Laminas	PQ1.5LB	4.968,918	-7,71	16,00	79.502,69	23,71	117.813.05
Queso Mezcla Rallado	PAQ5LB	12.531,073	-9,13	9,17	114.960,17	18,30	229.368.87
Queso Monterey Rallado	PAQ5LB	13.020,290	7,80	5,93	77.211,18	-1,87	(24.347.08)
Queso Mozzarella en bloque	Kilogramos	4.500,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Queso Parmesano Molido	Kilogramos	13.621,300	6,44	7,50	102.159,75	1,06	14.438.58
Queso Semi-Duro	Kilogramos	5.354,584	6,45	5,50	29.450,21	-0,95	(5.086.85)
Salsa Queso Blanco	PQ 4 LB	5.400,492	10,41	10,88	58.730,35	0,47	2.511.23
<b>Lacteos (WAC)</b>					<b>€523.614,66</b>		<b>304.081,11</b>
Aros de calamar	Kilogramos	4.450,000	2,31	0,00	0,00	-2,31	(10.279.50)
Camarones	Kilogramos	6.800,000	14,68	16,50	112.200,00	1,82	12.376.00
<b>Mariscos (WAC)</b>					<b>€112.200,00</b>		<b>2.096,50</b>
Salmon	Unidad	2.975,000	37,00	35,00	104.125,00	-2,00	(5.950.00)
<b>Pescados (WAC)</b>					<b>€104.125,00</b>		<b>(5.950,00)</b>
Alitas unid	Unidad	189,180	-98,00	84,00	15.891,12	182,00	34.430.76
Nuget De Pollo Empanizado	PAQ5LB	8.311,617	12,56	9,32	77.477,45	-3,24	(26.916.46)

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 28/04/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/05/2023 - 08:09:55a.m.

Physical Count Date: 29/04/2023 01:00:48a.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Pechuga Pollo	Kilogramos	4.044,815	154,10	211,31	854.709,86	57,21	231.403,87
Pechuga Pollo en Tiras	Kilogramos	3.785,000	-13,87	0,00	0,00	13,87	52.497,95
Pollo (WAC)					₡948.078,43		291.416,12
Brisket	Kilogramos	4.270,005	14,59	10,70	45.689,05	-3,89	(16.610,32)
Carne Fajitas	PAQ5LB	21.565,010	11,46	9,69	209.000,10	-1,77	(38.134,92)
Carne Molida	Kilogramos	4.220,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Striploin Porciones	Unidad	2.687,312	16,00	19,00	51.058,93	3,00	8.061,94
Torta Carne P/Mini	Unidad	204,563	364,00	370,00	75.688,31	6,00	1.227,38
Torta de Hamburguesa	Unidad	811,562	237,00	231,00	187.470,82	-6,00	(4.869,37)
Res (WAC)					₡568.907,21		(50.325,30)
Aguacate	Kilogramos	2.439,540	104,92	105,20	256.639,61	0,28	683,07
Ajo Pelado	Kilogramos	3.550,000	1,52	2,50	8.875,00	0,98	3.479,00
Brocoli	Kilogramos	1.650,000	27,48	1,00	1.650,00	-26,48	(43.692,00)
Cebolla	Kilogramos	1.350,000	24,89	12,90	17.415,00	-11,99	(16.186,50)
Cebolla Fajitas	Kilogramos	1.850,000	14,93	12,60	23.310,00	-2,33	(4.310,50)
Cebolla Morada	Kilogramos	2.550,000	17,08	15,90	40.545,00	-1,18	(3.009,00)
Cebollino Chives	Kilogramos	3.350,000	1,67	2,00	6.700,00	0,33	1.105,50
Chile Dulce Fajitas	Kilogramos	2.500,000	9,26	6,00	15.000,00	-3,26	(8.150,00)
Chile Dulce Rojo	Kilogramos	1.997,000	6,88	4,20	8.387,40	-2,68	(5.351,96)
Chile Dulce Verde	Kilogramos	1.997,000	3,98	4,20	8.387,40	0,22	439,34

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 28/04/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/05/2023 - 08:09:55a.m.

Physical Count Date: 29/04/2023 01:00:48a.m.

Reconciled

Counted By: ████████ ████████ ████████

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Chile Jalapeño	Kilogramos	1.350,000	6,80	9,30	12.555,00	2,50	3.375,00
Culantro	Kilogramos	3.500,000	8,37	2,50	8.750,00	-5,87	(20.545,00)
Ensalada Shredded Iceberg	Kilogramos	2.500,000	5,54	4,00	10.000,00	-1,54	(3.850,00)
Jengibre	Kilogramos	1.400,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Lechuga Americana Entera 500 gr	Kilogramos	2.400,000	5,44	5,50	13.200,00	0,06	144,00
Lechuga Americana Tiras 500 gr	Kilogramos	2.000,000	-3,32	0,00	0,00	3,32	6.640,00
Lechuga Mixta 500 gr	Kilogramos	2.300,000	12,44	5,50	12.650,00	-6,94	(15.962,00)
Lechuga Romana 500 gr	Kilogramos	2.300,000	0,39	0,00	0,00	-0,39	(897,00)
Maiz Mazorca Super Dulce	Unidad	478,331	286,00	274,00	131.062,69	-12,00	(5.739,97)
Mix Repollo	Kilogramos	2.388,000	3,90	0,50	1.194,00	-3,40	(8.119,20)
Mix Vegetales	Kilogramos	1.950,117	2,65	1,00	1.950,12	-1,65	(3.217,69)
Papas	Kilogramos	1.800,000	32,30	8,40	15.120,00	-23,90	(43.020,00)
Pepino	Kilogramos	525,000	21,20	15,00	7.875,00	-6,20	(3.255,00)
Perejil Fresco	Kilogramos	3.495,000	0,64	0,56	1.957,20	-0,09	(314,55)
Pulpa de Tamarindo	GL	4.200,000	0,20	0,20	840,00	0,00	0,00
Tomate	Kilogramos	997,000	31,45	73,00	72.781,00	41,55	41.425,35
<b>Verduras y Frutas (WAC)</b>					<b>€676.844,42</b>		<b>(128.329,11)</b>
Aceite de Oliva	Botella 5 Litros	13.500,000	-0,13	0,50	6.750,00	0,63	8.505,00
Aceite en Spray	Botella 580 grm	4.058,688	6,00	3,00	12.176,06	-3,00	(12.176,06)
Aceite Vegetal RBD	Litro	1.455,176	-3,80	0,00	0,00	3,80	5.529,67

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 28/04/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/05/2023 - 08:09:55a.m.

Physical Count Date: 29/04/2023 01:00:48a.m.

Reconciled

Counted By: ████████ ████████ ████████

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Aderezo Mostaza Miel	PQ4LB	5.530,228	14,96	10,67	59.000,62	-4,29	(23.731.59)
Arroz Precocido	Kilogramos	969,417	31,70	0,00	0,00	-31,70	(30.730.52)
Chile Chipotle Adobado	PQ 220 gr	2.134,000	3,84	1,00	2.134,00	-2,84	(6.060.56)
Costa de Pan Japones	Kilogramos	4.817,866	8,90	8,30	39.988,29	-0,60	(2.890.72)
Frijoles Negros Sazonados	PQ 3.15kg	4.341,730	-9,74	10,00	43.417,30	19,74	85.705.75
Galleta Oreo	Unidad	49,273	123,00	24,00	1.182,55	-99,00	(4.878.03)
Huevos	Kilogramos	2.200,000	5,34	1,30	2.860,00	-4,04	(8.888.00)
Mac N Cheese	Unidad	583,814	35,50	36,00	21.017,30	0,50	291.91
Maiz Grano Congelado	Kilogramos	2.343,215	4,48	4,60	10.778,79	0,12	281.19
Paprika	Kilogramos	4.593,000	1,00	1,00	4.593,00	0,00	0.00
Pasta Penne Ziti Rigate N.70	PQ 500 GRMS	1.185,000	36,95	50,00	59.250,00	13,05	15.464.25
Pre Mezcla Para Pancakes	Kilogramos	2.195,742	5,29	5,06	11.110,45	-0,23	(505.02)
Quinoa Blanca	Kilogramos	3.596,000	1,00	0,00	0,00	-1,00	(3.596.00)
Sal Sazonada	PQ7OZ	546,480	49,37	50,00	27.324,00	0,63	344.28
Tabasco Habanero	Unidad	1.418,820	5,00	6,00	8.512,92	1,00	1.418.82
Torta Vegetariana con Frijole	Unidad	870,631	8,00	3,00	2.611,89	-5,00	(4.353.16)
Vinagre de Manzana	GL	4.996,508	0,90	0,90	4.496,86	0,00	0.00
Vinagre Vino Tinto	Litro	2.132,000	4,08	4,20	8.954,40	0,12	255.84
Waffles	Unidad	603,410	98,00	72,00	43.445,52	-26,00	(15.688.66)
Abarrotes (WAC)					€369.603,96		4.298,39

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 28/04/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/05/2023 - 08:09:55a.m.

Physical Count Date: 29/04/2023 01:00:48a.m.

Reconciled

Counted By: ████████

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Ajo en Polvo	OZ	121,427	26,11	70,60	8.572,75	44,49	5.402,29
Ajo Granulado	Kilogramos	5.335,400	1,00	1,00	5.335,40	0,00	0,00
Cebolla en Polvo	OZ	247,394	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Chile escamas	PQ 500 GRMS	2.802,777	0,00	1,00	2.802,78	1,00	2.802,78
Comino Molido	pq 14oz	2.530,472	-0,57	0,00	0,00	0,57	1.442,37
Condimento Chili Powder	Kilogramos	8.600,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Condimento para Costilla	OZ	100,229	447,90	465,60	46.666,62	17,70	1.774,05
Consome de Pollo	Kilogramos	1.876,634	-1,42	0,00	0,00	1,42	2.664,82
Mostaza en grano	Kilogramos	9.428,005	2,60	2,30	21.684,41	-0,30	(2.828,40)
Oregano Molido	Kilogramos	6.350,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Pimienta Cayene Molida	pq 14oz	3.300,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Pimienta Negra Molida Gruesa	OZ	322,587	-2,00	0,00	0,00	2,00	645,17
Sal Marina	PQ3LB	1.798,247	2,27	2,20	3.956,25	-0,07	(125,77)
Sal Refinada	Kilogramos	1.379,000	5,21	2,00	2.758,00	-3,21	(4.426,59)
Sazonador para Mariscos	Kilogramos	10.630,095	-0,07	0,00	0,00	0,07	744,11
Southwestern	OZ	136,890	193,15	227,20	31.101,41	34,05	4.661,10
<b>Condimentos (WAC)</b>					<b>€122.877,61</b>		<b>12.755,93</b>
Prod Aderezo Ranch	GL	6.192,214	2,58	1,00	6.192,21	-1,58	(9.783,70)
Prod Aderezo Santa Fe	Onzas Liquidas	59,737	-7,00	64,00	3.823,17	71,00	4.241,33
Prod Arroz	OZ	20,557	1.393,50	151,79	3.120,35	-1.241,71	(25.525,83)

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 28/04/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/05/2023 - 08:09:55a.m.

Physical Count Date: 29/04/2023 01:00:48a.m.

Reconciled

Counted By: ██████████

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Prod Cheese Poppers	Unidad	255,773	54,00	40,00	10.230,92	-14,00	(3.580.82)
Prod Chipotle Ranch	Onzas Liquidas	64,233	369,50	284,00	18.242,17	-85,50	(5.491.92)
Prod Cilantro Aioli	Onzas Liquidas	45,225	-3,80	310,00	14.019,75	313,80	14.191.61
Prod Citrus Balsamico	GL	10.865,216	4,13	2,27	24.616,51	-1,86	(20.256.84)
Prod Frijoles Enteros	Kilogramos	1.578,251	12,11	0,00	0,00	-12,11	(19.112.62)
Prod Frijoles Molidos	OZ	39,855	2.185,00	290,00	11.557,95	-1.895,00	(75.525.23)
Prod Garlic Aioli	OZ	64,283	271,50	0,00	0,00	-271,50	(17.452.83)
Prod Guacamole	OZ	103,861	7,80	0,00	0,00	-7,80	(810.12)
Prod Honey BBQ	OZ	0,000	-12,00	0,00	0,00	12,00	0,00
Prod Honey Lime Vainagrette	Onzas Liquidas	76,174	-33,50	48,00	3.656,35	81,50	6.208.18
Prod Honey Siracha	Onzas Liquidas	94,604	14,00	32,00	3.027,33	18,00	1.702.87
Prod Jalapeño Lime BBQ	OZ	48,464	14,00	10,00	484,64	-4,00	(193.86)
Prod Mango Chipotle Dulce	OZ	96,185	47,50	10,00	961,85	-37,50	(3.606.94)
Prod Marinado Citrus Pqt	Onzas Liquidas	43,436	256,00	10,00	434,36	-246,00	(10.685.26)
Prod Philly Kid	OZ	52,973	-74,00	32,00	1.695,14	106,00	5.615.14
Prod Pickless	LB	473,483	-20,99	0,00	0,00	20,99	9.938.41
Prod Pico De Gallo	OZ	35,479	498,90	0,00	0,00	-498,90	(17.700.47)
Prod Ponzu	Onzas Liquidas	102,085	26,00	0,00	0,00	-26,00	(2.654.21)
Prod Pure De Papa	LB	1.014,786	-5,86	22,00	22.325,29	27,86	28.271.94
Prod Quinoa	Unidad	313,919	-9,00	0,00	0,00	9,00	2.825.27

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 28/04/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/05/2023 - 08:09:55a.m.

Physical Count Date: 29/04/2023 01:00:48a.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Prod Salad Gamish	OZ	61,509	236,00	128,00	7.873,15	-108,00	(6.642,97)
Prod Salsa Base	Onzas Liquidas	24,564	1.186,10	832,00	20.437,25	-354,10	(8.698,11)
Prod Salsa Buffalo	OZ		-52,25	30,00		82,25	
Prod Salsa de queso	OZ	89,809	14,00	30,00	2.694,27	16,00	1.436,94
Prod Salsa Mango BBQ	Onzas Liquidas	73,191	-31,00	10,00	731,91	41,00	3.000,83
Prod Shrimp Queso Dip	Unidad	1.015,263	-1,00	3,00	3.045,79	4,00	4.061,05
Prod Signature	Onzas Liquidas	50,494	31,00	32,00	1.615,81	1,00	50,49
Prod Slaw Dresing	Litro	1.899,167	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Prod Spicy Pineapple	Onzas Liquidas	90,131	11,00	10,00	901,31	-1,00	(90,13)
Prod Sweet Chili	Onzas Liquidas	92,546	5,00	2,00	185,09	-3,00	(277,64)
Prod Tamarindo Chili Sauce	OZ	53,412	26,00	10,00	534,12	-16,00	(854,59)
Produccion (WAC)					€162.406,68		(147.400,02)
Cheescake	Unidad	1.069,115	34,50	35,00	37.419,03	0,50	534,56
Chocolate Fat Free 25oz	PQ25OZ	1.840,179	11,20	11,90	21.898,13	0,70	1.288,13
Cobertura Sabor Chocolate	PQ 48 oz	7.782,677	1,72	1,30	10.117,48	-0,42	(3.268,72)
Crema Chantilly	OZ	194,848	46,40	2,60	506,60	-43,80	(8.534,34)
Galleta de Chocolate	Unidad	633,547	55,00	56,00	35.478,63	1,00	633,55
Helado	Botella 2.5 GLS	10.940,000	5,09	3,50	38.290,00	-1,59	(17.394,60)
Mini Pastel Molten Chocolate	Unidad	569,837	74,00	70,00	39.888,59	-4,00	(2.279,35)
Molten	Unidad	1.079,546	24,00	14,00	15.113,64	-10,00	(10.795,46)

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 28/04/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/05/2023 - 08:09:55a.m.

Physical Count Date: 29/04/2023 01:00:48a.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Salsa de Caramelo 26oz	PAQ26OZ	2.160,942	12,23	14,40	31.117,56	2,17	4.689,24
Salsa Terlingua	PQ 2.6LB	3.003,375	9,62	9,00	27.030,38	-0,62	(1.862,09)
<b>Postres y Sopas (WAC)</b>					<b>€256.860,05</b>		<b>(36.989,09)</b>
Aros de cebolla	PQ8oz	1.144,469	49,22	38,80	44.407,00	-10,42	(11.923,76)
Burrito Mixto	Unidad	409,244	126,00	118,00	48.290,79	-8,00	(3.273,95)
Papa sazónada Corte espiral	Kilogramos	1.746,741	14,85	9,50	16.594,04	-5,35	(9.345,06)
Papas con Cascara Fritas	LB	692,022	435,31	450,00	311.409,90	14,69	10.165,80
Patacones	Unidad	103,536	440,00	453,00	46.901,81	13,00	1.345,97
<b>Otra Comida (WAC)</b>					<b>€467.603,54</b>		<b>(13.031,01)</b>
<b>Total Alimentos</b>					<b>€6.085.070,17</b>		<b>(252.232,23)</b>
<b>Total Costo de Ventas Alimentos</b>					<b>€6.085.070,17</b>		<b>(252.232,23)</b>
<b>Total</b>					<b>6.085.070,17</b>		<b>(252.232,23)</b>

**References / Definitions:**

"Cost" is based on the costing method specified for the inventory cost group (Produce, Dairy)

(WAC) represents Weighted Average Cost as the costing method for this Inventory Group.

(LC) represents the last cost paid for items in this Inventory Group.

Cost is derived by dividing the total value based on the specified costing method divided by the amount on hand as of the last day of the reporting period.

Please note that due to rounding, usage totals may not balance to quantity multiplied by cost.

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 31/05/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/06/2023 - 02:13:54p.m.

Physical Count Date: 31/05/2023 11:52:30p.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Aderezo Cesar	LB	1.160,646	3,81	2,80	3.249,81	-1,01	(1.172.25)
Aderezo Ranch	PQ 3.12oz	378,367	27,00	26,00	9.837,54	-1,00	(378.37)
Jengibre Encurtido	Kilogramos	8.548,123	1,33	1,32	11.255,19	-0,01	(113.81)
Mantequilla de Ajo	PQ3.5lb	4.804,523	6,13	6,00	28.827,14	-0,13	(624.59)
Mayonesa	GL	7.313,930	9,41	8,00	58.511,44	-1,41	(10.312.64)
Mezcla Citrica con Ajo Sazonador	PQ 16 oz	1.619,322	39,90	37,80	61.210,37	-2,10	(3.400.58)
Miel de Abeja	Litro	5.317,000	3,81	3,30	17.546,10	-0,51	(2.711.67)
Mostaza	Botella 105 oz	8.902,000	1,35	1,50	13.353,00	0,15	1.335.30
Puree de Chile Ancho	PQ 14.4 oz	4.033,993	7,12	4,00	16.135,97	-3,12	(12.586.06)
Salsa Alfredo	PAQ5LB	6.261,433	16,65	13,04	81.674,46	-3,61	(22.578.40)
Salsa Barbacoa	PQ80OZ	3.725,188	17,43	15,20	56.622,86	-2,23	(8.307.17)
Salsa Base	PQ140oz	6.440,780	8,00	7,00	45.085,46	-1,00	(6.440.78)
Salsa Buffalo	PQ64OZ	4.106,500	8,00	6,40	26.281,60	-1,60	(6.570.40)
Salsa Cochuguan	Litro	3.689,790	5,10	4,72	17.434,26	-0,38	(1.383.67)
Salsa de Soya	GL	9.023,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Salsa Dulce Chipotle	PQ 36 oz	2.873,573	28,50	22,25	63.937,00	-6,25	(17.959.83)
Salsa Siracha Miel	Litro	3.892,063	2,29	2,27	8.827,20	-0,02	(85.63)
Salsa Sizzle	1/2GALON	3.558,626	4,85	5,00	17.793,13	0,15	533.79
Salsa Sweet Chili	Litro	3.152,381	2,14	2,27	7.149,60	0,13	403.50
Salsa Teriyaki	Litro	2.634,875	3,98	3,03	7.978,40	-0,95	(2.508.40)

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 31/05/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/06/2023 - 02:13:54p.m.

Physical Count Date: 31/05/2023 11:52:30p.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Salsa Worcestershire (Inglesa)	Botella 5 oz	2.013,000	1,40	2,00	4.026,00	0,60	1.207,80
Vinagre Balsamico	Botella 5 Litros	11.386,090	0,82	0,90	10.247,48	0,08	910,89
Vinagre Sintetico	GL	2.395,576	3,00	3,00	7.186,73	0,00	0,00
<b>Aderezos y Salsas (WAC)</b>					<b>€574.170,74</b>		<b>(92.742,96)</b>
Crotones	LB	1.188,139	-0,13	0,00	0,00	0,13	154,46
Empanizador Mixto CFS	PAQ5LB	3.279,871	21,52	23,00	75.437,03	1,48	4.854,21
Pan Brioche 2"	Unidad	123,815	842,00	868,00	107.471,42	26,00	3.219,19
Pan de Hamburguesa	Unidad	199,691	359,00	352,00	70.291,23	-7,00	(1.397,84)
Tortilla Maiz Partida Cuatro	LB	507,441	128,63	150,00	76.116,15	21,37	10.844,01
Tortilla Nachos	PAQ128UNDS_5	1.098,937	19,00	18,04	19.824,82	-0,96	(1.054,98)
Tortilla Strips	LB	854,569	29,34	20,00	17.091,38	-9,34	(7.981,67)
Tortillas de Harina	PQ 10 UNDS	540,296	183,20	175,20	94.659,86	-8,00	(4.322,37)
Tostada de Ajo	Unidad	137,068	267,00	178,00	24.398,10	-89,00	(12.199,05)
<b>Panaderia (WAC)</b>					<b>€485.290,00</b>		<b>(7.884,04)</b>
Baby Back Ribs kg	Kilogramos	3.300,967	224,18	224,10	739.746,70	-0,08	(264,08)
Carne de Cerdo	Kilogramos	6.775,000	31,56	31,50	213.412,50	-0,06	(406,50)
Panceta	Kilogramos	3.750,547	7,10	7,10	26.628,88	0,00	0,00
Tocineta Ahumada Rebanada	PQ 15 LB	27.648,813	8,40	7,21	199.225,73	-1,19	(33.024,29)
Tocino Ahum.Preco Partido	CJ10LBS	30.535,342	-0,40	0,00	0,00	0,40	20.214,14
<b>Cerdo (WAC)</b>					<b>€1.179.013,82</b>		<b>(13.480,73)</b>

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 31/05/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/06/2023 - 02:13:54p.m.

Physical Count Date: 31/05/2023 11:52:30p.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Leche Homogenizada pq 12unds	Litro	1.068,083	31,91	27,00	28.838,24	-4,91	(5.244,29)
Mantequilla	Kilogramos	5.010,250	5,00	5,00	25.051,25	0,00	0,00
Margarina Liquida	Litro	3.248,400	22,21	19,30	62.705,49	-2,91	(9.441,47)
Natilla Galon	GL	6.485,138	7,08	7,10	46.044,48	0,02	129,70
Queso Chedar en Tiras	PAQ5LB	18.385,903	-0,03	0,00	0,00	0,03	551,58
Queso Cheddar Laminas	PQ1.5LB	4.915,210	14,94	16,31	80.179,36	1,37	6.746,13
Queso Mezcla Rallado	PAQ5LB	13.426,700	26,19	22,81	306.270,72	-3,38	(45.374,56)
Queso Monterey Rallado	PAQ5LB	10.645,831	20,83	20,44	217.606,41	-0,39	(4.146,25)
Queso Mozzarella en bloque	Kilogramos	4.500,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Queso Parmesano Molido	Kilogramos	13.621,300	2,68	3,30	44.950,29	0,62	8.445,21
Queso Semi-Duro	Kilogramos	5.269,000	17,48	16,00	84.304,00	-1,48	(7.798,12)
Salsa Queso Blanco	PQ 4 LB	5.198,818	12,72	10,88	56.537,15	-1,85	(9.591,82)
<b>Lacteos (WAC)</b>					<b>€952.487,39</b>		<b>(65.723,89)</b>
Aros de calamar	Kilogramos	4.450,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Camarones	Kilogramos	6.854,208	18,43	19,80	135.713,32	1,37	9.390,26
<b>Mariscos (WAC)</b>					<b>€135.713,32</b>		<b>9.390,26</b>
Salmon	Unidad	2.963,664	62,50	61,50	182.265,34	-1,00	(2.963,66)
<b>Pescados (WAC)</b>					<b>€182.265,34</b>		<b>(2.963,66)</b>
Alitas unid	Unidad	258,974	200,00	178,00	46.097,37	-22,00	(5.697,43)
Nuget De Pollo Empanizado	PAQ5LB	7.883,081	28,91	26,88	211.905,55	-2,03	(15.994,32)

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 31/05/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/06/2023 - 02:13:54p.m.

Physical Count Date: 31/05/2023 11:52:30p.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Pechuga Pollo	Kilogramos	5.033,216	123,54	130,90	658.847,97	7,36	37.044,47
Pechuga Pollo en Tiras	Kilogramos	4.678,156	205,80	194,20	908.497,90	-11,60	(54.266,61)
<b>Pollo (WAC)</b>					<b>₱1.825.348,79</b>		<b>(38.913,89)</b>
Brisket	Kilogramos	4.270,005	8,90	8,90	38.003,04	0,00	0,00
Carne Fajitas	PAQ5LB	21.565,000	17,92	14,84	320.024,60	-3,08	(66.420,20)
Carne Molida	Kilogramos	4.220,000	2,00	1,00	4.220,00	-1,00	(4.220,00)
Striploin Porciones	Unidad	2.476,360	73,00	52,00	128.770,72	-21,00	(52.003,56)
Torta Carne P/Mini	Unidad	200,614	554,00	552,00	110.738,93	-2,00	(401,23)
Torta de Hamburguesa	Unidad	807,270	316,00	320,00	258.326,40	4,00	3.229,08
<b>Res (WAC)</b>					<b>₱860.083,69</b>		<b>(119.815,91)</b>
Aguacate	Kilogramos	2.428,551	84,43	84,40	204.969,70	-0,03	(72,86)
Ajo Pelado	Kilogramos	3.550,000	1,10	1,20	4.260,00	0,10	355,00
Brocoli	Kilogramos	1.650,000	7,25	6,67	10.999,84	-0,58	(962,66)
Cebolla	Kilogramos	1.350,000	6,57	7,30	9.855,00	0,73	985,50
Cebolla Fajitas	Kilogramos	1.850,000	16,28	12,50	23.125,00	-3,78	(6.993,00)
Cebolla Morada	Kilogramos	2.546,916	17,44	13,90	35.402,13	-3,54	(9.016,08)
Cebollino Chives	Kilogramos	3.350,000	1,63	1,20	4.020,00	-0,43	(1.440,50)
Chile Dulce Fajitas	Kilogramos	2.500,000	8,24	6,50	16.250,00	-1,74	(4.350,00)
Chile Dulce Rojo	Kilogramos	1.997,000	4,25	1,75	3.494,75	-2,50	(4.992,50)
Chile Dulce Verde	Kilogramos	1.997,000	4,25	1,75	3.494,75	-2,50	(4.992,50)

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 31/05/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/06/2023 - 02:13:54p.m.

Physical Count Date: 31/05/2023 11:52:30p.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Chile Jalapeño	Kilogramos	1.350,000	6,55	6,90	9.315,00	0,35	472,50
Culantro	Kilogramos	3.500,000	1,88	1,25	4.375,00	-0,63	(2.205,00)
Ensalada Shredded Iceberg	Kilogramos	2.500,000	5,87	4,75	11.875,00	-1,12	(2.800,00)
Jengibre	Kilogramos	1.400,000	-0,01	0,00	0,00	0,01	14,00
Lechuga Americana Entera 500 gr	Kilogramos	2.400,000	1,50	1,25	3.000,00	-0,25	(600,00)
Lechuga Americana Tiras 500 gr	Kilogramos	2.000,000	3,45	2,50	5.000,00	-0,95	(1.900,00)
Lechuga Mixta 500 gr	Kilogramos	2.300,000	19,37	15,50	35.650,00	-3,87	(8.901,00)
Lechuga Romana 500 gr	Kilogramos	2.300,000	-0,06	0,00	0,00	0,06	138,00
Maiz Mazorca Super Dulce	Unidad	433,998	482,50	551,00	239.132,90	68,50	29.728,86
Mix Repollo	Kilogramos	2.388,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Mix Vegetales	Kilogramos	1.950,000	2,81	1,00	1.950,00	-1,81	(3.529,50)
Papas	Kilogramos	1.800,000	7,00	2,40	4.320,00	-4,60	(8.280,00)
Pepino	Kilogramos	525,000	14,47	14,70	7.717,50	0,23	120,75
Perejil Fresco	Kilogramos	3.495,000	0,04	0,08	279,60	0,04	139,80
Pulpa de Tamarindo	GL	4.200,000	0,28	0,10	420,00	-0,18	(756,00)
Tomate	Kilogramos	997,000	50,31	42,60	42.472,20	-7,71	(7.686,87)
<b>Verduras y Frutas (WAC)</b>					<b>€681.378,38</b>		<b>(37.524,05)</b>
Aceite de Oliva	Botella 5 Litros	13.500,000	0,84	1,00	13.500,00	0,16	2.160,00
Aceite en Spray	Botella 580 grm	4.059,123	4,00	4,00	16.236,49	0,00	0,00
Aceite Vegetal RBD	Litro	1.287,746	14,34	3,40	4.378,34	-10,94	(14.087,94)

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 31/05/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/06/2023 - 02:13:54p.m.

Physical Count Date: 31/05/2023 11:52:30p.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Aderezo Mostaza Miel	PQ4LB	4.959,056	15,52	15,00	74.385,84	-0,52	(2.578,71)
Arroz Precocido	Kilogramos	969,417	23,00	12,00	11.633,00	-11,00	(10.663,59)
Chile Chipotle Adobado	PQ 220 gr	2.134,000	7,12	5,00	10.670,00	-2,12	(4.524,08)
Costa de Pan Japones	Kilogramos	4.817,866	1,77	2,50	12.044,67	0,73	3.517,04
Frijoles Negros Sazonados	PQ 3.15kg	3.699,510	4,53	4,00	14.798,04	-0,53	(1.960,74)
Galleta Oreo	Unidad	49,273	220,00	196,00	9.657,51	-24,00	(1.182,55)
Huevos	Kilogramos	2.200,000	4,68	4,20	9.240,00	-0,48	(1.056,00)
Mac N Cheese	Unidad	582,927	58,00	55,50	32.352,45	-2,50	(1.457,32)
Maiz Grano Congelado	Kilogramos	2.332,000	8,09	7,50	17.490,00	-0,59	(1.375,88)
Paprika	Kilogramos	4.593,000	0,99	1,00	4.593,00	0,01	45,93
Pasta Penne Ziti Rigate N.70	PQ 500 GRMS	1.185,000	85,17	93,40	110.679,00	8,23	9.752,55
Pre Mezcla Para Pancakes	Kilogramos	2.173,913	2,55	2,40	5.217,39	-0,15	(326,09)
Quinoa Blanca	Kilogramos	3.596,000	2,00	2,00	7.192,00	0,00	0,00
Sal Sazonada	PQ7OZ	546,480	26,30	27,00	14.754,96	0,70	382,54
Tabasco Habanero	Unidad	1.470,000	6,00	6,00	8.820,00	0,00	0,00
Torta Vegetariana con Frijole	Unidad	840,905	34,00	29,00	24.386,25	-5,00	(4.204,53)
Vinagre de Manzana	GL	4.996,508	0,30	0,20	999,30	-0,10	(499,65)
Vinagre Vino Tinto	Litro	2.132,000	0,75	1,00	2.132,00	0,25	533,00
Waffles	Unidad	506,633	164,00	168,00	85.114,34	4,00	2.026,53
Abarrotes (WAC)					€490.274,58		(25.499,48)

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 31/05/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/06/2023 - 02:13:54p.m.

Physical Count Date: 31/05/2023 11:52:30p.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Ajo en Polvo	OZ	121,427	30,20	35,00	4,249,95	4,80	582.85
Ajo Granulado	Kilogramos	5,335,400	1,80	1,90	10,137,26	0,10	533.54
Cebolla en Polvo	OZ	147,851	21,00	21,18	3,131,48	0,18	26.61
Chile escamas	PQ 500 GRMS	3,147,777	2,19	2,19	6,885,76	0,00	(7.87)
Comino Molido	pq 14oz	2,732,149	3,89	3,79	10,343,14	-0,10	(284.92)
Condimento Chili Powder	Kilogramos	8,600,000	0,49	0,50	4,300,00	0,01	86.00
Condimento para Costilla	OZ	100,229	449,10	441,60	44,261,13	-7,50	(751.72)
Consome de Pollo	Kilogramos	1,877,000	1,37	2,00	3,754,00	0,63	1,182.51
Mostaza en grano	Kilogramos	9,428,005	0,00	0,00	0,00	0,00	0.00
Oregano Molido	Kilogramos	6,350,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0.00
Pimienta Cayene Molida	pq 14oz	3,300,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0.00
Pimienta Negra Molida Gruesa	OZ	322,587	55,48	56,48	18,219,71	1,00	322.59
Sal Marina	PQ3LB	1,798,248	1,53	1,17	2,110,00	-0,36	(641.32)
Sal Refinada	Kilogramos	1,379,000	0,52	1,00	1,379,00	0,48	661.92
Sazonador para Mariscos	Kilogramos	10,630,095	-0,03	0,00	0,00	0,03	318.90
Southwestern	OZ	136,890	106,91	147,50	20,191,28	40,59	5,556.37
<b>Condimentos (WAC)</b>					<b>€128,962,70</b>		<b>7,585,46</b>
Prod Aderezo Ranch	GL	6,191,107	7,70	8,48	52,479,31	0,78	4,807.78
Prod Aderezo Santa Fe	Onzas Liquidas	59,771	88,00	0,00	0,00	-88,00	(5,259.85)
Prod Arroz	OZ	20,440	96,56	476,55	9,740,68	379,99	7,767.00

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 31/05/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/06/2023 - 02:13:54p.m.

Physical Count Date: 31/05/2023 11:52:30p.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Prod Cheese Poppers	Unidad	264,371	37,00	60,00	15.862,26	23,00	6.080.53
Prod Chipotle Ranch	Onzas Liquidas	67,176	86,00	172,00	11.554,27	86,00	5.777.14
Prod Cilantro Aioli	Onzas Liquidas	45,629	-24,50	53,20	2.427,46	77,70	3.545.37
Prod Citrus Balsamico	GL	10.789,882	2,24	1,69	18.244,45	-0,55	(5.924.89)
Prod Frijoles Enteros	Kilogramos	1.368,163	18,45	14,60	19.975,18	-3,85	(5.267.43)
Prod Frijoles Molidos	OZ	34,471	548,40	410,80	14.160,69	-137,60	(4.743.21)
Prod Garlic Aioli	OZ	64,283	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Prod Guacamole	OZ	103,444	-34,48	0,00	0,00	34,48	3.566.75
Prod Honey BBQ	OZ	0,000	-28,00	0,00	0,00	28,00	0,00
Prod Honey Lime Vainagrette	Onzas Liquidas	77,284	-43,00	48,00	3.709,63	91,00	7.032.84
Prod Honey Siracha	Onzas Liquidas	93,694	20,00	16,00	1.499,10	-4,00	(374.78)
Prod Jalapeño Lime BBQ	OZ	48,101	24,50	16,00	769,62	-8,50	(408.86)
Prod Mango Chipotle Dulce	OZ	92,687	29,60	0,00	0,00	-29,60	(2.743.54)
Prod Marinado Citrus Pqt	Onzas Liquidas	42,352	147,00	48,00	2.032,90	-99,00	(4.192.85)
Prod Philly Kid	OZ	52,895	145,50	109,43	5.788,30	-36,07	(1.907.92)
Prod Pickless	LB	477,351	28,10	3,52	1.680,28	-24,58	(11.733.29)
Prod Pico De Gallo	OZ	35,471	7,05	88,25	3.130,32	81,20	2.880.25
Prod Ponzu	Onzas Liquidas	95,642	10,00	16,00	1.530,27	6,00	573.85
Prod Pure De Papa	LB	1.008,595	7,13	10,56	10.650,76	3,43	3.459.48
Prod Quinoa	Unidad	313,990	12,00	12,00	3.767,88	0,00	0,00

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 31/05/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/06/2023 - 02:13:54p.m.

Physical Count Date: 31/05/2023 11:52:30p.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Prod Salad Gamish	OZ	59,578	18,65	63,42	3.778,26	44,77	2.667,13
Prod Salsa Base	Onzas Liquidas	24,564	136,80	500,00	12.282,00	363,20	8.921,64
Prod Salsa Buffalo	OZ	83,695	-66,50	48,00	4.017,36	114,50	9.583,08
Prod Salsa de queso	OZ	89,809	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Prod Salsa Mango BBQ	Onzas Liquidas	71,048	-33,00	40,00	2.841,92	73,00	5.186,50
Prod Shrimp Queso Dip	Unidad	1.015,263	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Prod Signature	Onzas Liquidas	50,532	9,50	3,50	176,86	-6,00	(303,19)
Prod Slaw Dressing	Litro	(1.899,167)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Prod Spicy Pineapple	Onzas Liquidas	88,006	26,00	16,00	1.408,10	-10,00	(880,06)
Prod Sweet Chili	Onzas Liquidas	81,713	24,60	16,00	1.307,41	-8,60	(702,73)
Prod Tamarindo Chili Sauce	OZ	48,853	21,50	0,00	0,00	-21,50	(1.050,34)
<b>Produccion (WAC)</b>					<b>€204.815,26</b>		<b>26.356,42</b>
Cheescake	Unidad	1.051,494	56,50	56,00	58.883,66	-0,50	(525,75)
Chocolate Fat Free 25oz	PQ25OZ	1.840,179	4,64	5,00	9.200,90	0,36	662,46
Cobertura Sabor Chocolate	PQ 48 oz	7.428,219	6,27	7,00	51.997,53	0,73	5.422,60
Crema Chantilly	OZ	194,848	16,00	16,00	3.117,57	0,00	0,00
Galleta de Chocolate	Unidad	587,331	85,00	80,00	46.986,48	-5,00	(2.936,66)
Helado	Botella 2.5 GLS	11.049,433	3,93	3,20	35.358,19	-0,73	(8.066,09)
Mini Pastel Molten Chocolate	Unidad	527,846	61,00	55,00	29.031,53	-6,00	(3.167,08)
Molten	Unidad	998,127	15,00	6,00	5.988,76	-9,00	(8.983,14)

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 31/05/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/06/2023 - 02:13:54p.m.

Physical Count Date: 31/05/2023 11:52:30p.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Salsa de Caramelo 26oz	PAQ26OZ	2.160,942	4,81	7,00	15.126,59	2,19	4.732,46
Salsa Terlingua	PQ 2.6LB	2.716,710	7,62	9,00	24.450,39	1,38	3.749,06
Postres y Sopas (WAC)					C280.141,60		(9.112,12)
Aros de cebolla	PQ8oz	1.105,460	59,55	62,60	69.206,77	3,05	3.376,63
Burrito Mixto	Unidad	364,741	213,00	211,00	76.960,35	-2,00	(729,48)
Papa sazónada Corte espiral	Kilogramos	1.746,735	66,33	60,52	105.712,40	-5,81	(10.148,53)
Papas con Cascara Fritas	LB	691,467	634,06	625,00	432.166,88	-9,06	(6.264,69)
Patacones	Unidad	100,074	553,00	571,00	57.142,25	18,00	1.801,33
Otra Comida (WAC)					C741.188,65		(11.964,74)
Total Alimentos					C8.721.134,26		(382.293,33)
Total Costo de Ventas Alimentos					C8.721.134,26		(382.293,33)
<b>Total</b>					<b>8.721.134,26</b>		<b>(382.293,33)</b>

**References / Definitions:**

"Cost" is based on the costing method specified for the inventory cost group (Produce, Dairy)

(WAC) represents Weighted Average Cost as the costing method for this Inventory Group.

(LC) represents the last cost paid for items in this Inventory Group.

Cost is derived by dividing the total value based on the specified costing method divided by the amount on hand as of the last day of the reporting period.

Please note that due to rounding, usage totals may not balance to quantity multiplied by cost.

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 30/06/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/07/2023 - 04:20:32p.m.

Physical Count Date: 30/06/2023 11:59:29p.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Aderezo Cesar	LB	912,750	3,16	2,00	1.825,50	-1,16	(1.058,79)
Aderezo Ranch	PQ 3.12oz	365,048	34,00	35,00	12.776,68	1,00	365,05
Jengibre Encurtido	Kilogramos	8.548,123	1,36	0,91	7.762,20	-0,45	(3.863,25)
Mantequilla de Ajo	PQ3.5lb	4.804,523	2,27	2,10	10.089,50	-0,17	(816,77)
Mayonesa	GL	7.313,930	11,19	6,00	43.883,58	-5,19	(37.959,30)
Mezcla Citrica con Ajo Sazonador	PQ 16 oz	1.619,322	6,00	5,00	8.096,61	-1,00	(1.619,32)
Miel de Abeja	Litro	5.317,000	1,95	3,00	15.951,00	1,05	5.582,85
Mostaza	Botella 105 oz	10.131,000	0,64	1,00	10.131,00	0,36	3.647,16
Puree de Chile Ancho	PQ 14.4 oz	4.033,993	8,96	3,00	12.101,98	-5,96	(24.042,60)
Salsa Alfredo	PAQ5LB	6.286,325	18,76	15,00	94.294,88	-3,76	(23.636,58)
Salsa Barbacoa	PQ80OZ	3.948,890	11,90	20,80	82.136,91	8,90	35.145,12
Salsa Base	PQ140oz	6.362,114	7,00	9,00	57.259,03	2,00	12.724,23
Salsa Buffalo	PQ64OZ	4.106,500	10,40	8,20	33.673,30	-2,20	(9.034,30)
Salsa Cochuguan	Litro	3.689,790	4,54	4,35	16.039,52	-0,19	(712,13)
Salsa de Soya	GL	9.023,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Salsa de Tomate Galon	GL	5.185,000	9,92	10,00	51.850,00	0,08	414,80
Salsa Dulce Chipotle	PQ 36 oz	2.839,854	16,30	9,00	25.558,69	-7,30	(20.730,93)
Salsa Siracha Miel	Litro	3.892,063	1,89	1,89	7.356,00	0,00	0,00
Salsa Sizzle	1/2GALON	3.492,858	3,38	5,00	17.464,29	1,62	5.658,43
Salsa Sweet Chili	Litro	3.152,381	2,06	1,89	5.958,00	-0,17	(535,90)

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 30/06/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/07/2023 - 04:20:32p.m.

Physical Count Date: 30/06/2023 11:59:29p.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Salsa Teriyaki	Litro	2.634,875	1,51	1,14	2.991,90	-0,37	(986.76)
Salsa Worcestershire (Inglesa)	Botella 5 oz	2.075,000	0,40	5,00	10.375,00	4,60	9.545.00
Vinagre Balsamico	Botella 5 Litros	11.386,012	1,22	1,20	13.663,21	-0,02	(227.72)
Vinagre Sintetico	GL	2.516,869	5,50	6,00	15.101,21	0,50	1.258.43
<b>Aderezos y Salsas (WAC)</b>					<b>€556.339,98</b>		<b>(50.883,28)</b>
Crotones	LB	1.188,139	-0,56	0,00	0,00	0,56	665.36
Empanizador Mixto CFS	PAQ5LB	3.080,229	31,12	30,00	92.406,87	-1,12	(3.449.86)
Pan Brioche 2"	Unidad	123,815	508,00	376,00	46.554,44	-132,00	(16.343.58)
Pan de Hamburguesa	Unidad	201,847	285,00	344,00	69.435,37	59,00	11.908.97
Tortilla Maiz Partida Cuatro	LB	507,441	43,13	170,00	86.264,97	126,87	64.379.04
Tortilla Nachos	PAQ128UNDS_5	1.098,937	29,75	27,70	30.440,55	-2,05	(2.252.82)
Tortilla Strips	LB	854,569	16,37	38,00	32.473,62	21,63	18.484.33
Tortillas de Harina	PQ 10 UNDS	540,296	235,70	220,80	119.297,36	-14,90	(8.050.41)
Tostada de Ajo	Unidad	130,521	311,00	234,00	30.541,91	-77,00	(10.050.12)
<b>Panaderia (WAC)</b>					<b>€507.415,10</b>		<b>55.290,91</b>
Baby Back Ribs kg	Kilogramos	3.300,004	171,10	163,50	539.550,65	-7,60	(25.080.03)
Carne de Cerdo	Kilogramos	6.775,000	8,41	3,00	20.325,00	-5,41	(36.652.75)
Panceta	Kilogramos	3.750,547	6,97	0,00	0,00	-6,97	(26.141.31)
Tocineta Ahumada Rebanada	PQ 15 LB	30.429,255	6,89	5,08	154.693,22	-1,81	(54.964.35)
Tocino Ahum.Preco Partido	CJ10LBS	30.535,342	-1,43	0,00	0,00	1,43	72.265.54

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 30/06/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/07/2023 - 04:20:32p.m.

Physical Count Date: 30/06/2023 11:59:29p.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Cerdo (WAC)					₡714.568,87		(70.572,90)
Leche Homogenizada pq 12unds	Litro	1.068,083	30,70	19,60	20.934,43	-11,10	(11.855,72)
Mantequilla	Kilogramos	5.063,367	5,16	7,50	37.975,25	2,34	11.848,28
Margarina Liquida	Litro	3.154,220	20,03	12,87	40.591,66	-7,16	(22.587,37)
Natilla Galon	GL	7.447,109	2,79	3,00	22.341,33	0,21	1.563,89
Queso Chedar en Tiras	PAQ5LB	18.385,903	-0,03	0,00	0,00	0,03	551,58
Queso Cheddar Laminas	PQ1.5LB	4.705,703	16,40	19,00	89.408,36	2,60	12.234,83
Queso Mezcla Rallado	PAQ5LB	13.426,700	20,57	19,64	263.742,97	-0,93	(12.444,24)
Queso Monterey Rallado	PAQ5LB	10.463,333	13,49	9,48	99.240,33	-4,01	(41.910,03)
Queso Mozzarella en bloque	Kilogramos	4.500,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Queso Parmesano Molido	Kilogramos	13.899,000	1,55	9,00	125.091,00	7,45	103.547,55
Queso Semi-Duro	Kilogramos	5.269,000	28,89	27,00	142.263,00	-1,89	(9.958,41)
Salsa Queso Blanco	PQ 4 LB	5.236,551	20,38	17,50	91.639,64	-2,88	(15.081,27)
Lacteos (WAC)					₡933.227,97		15.909,09
Aros de calamar	Kilogramos	4.450,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Camarones	Kilogramos	6.800,044	24,82	31,00	210.801,36	6,18	42.024,27
Mariscos (WAC)					₡210.801,36		42.024,27
Salmon	Unidad	2.389,362	65,50	54,00	129.025,55	-11,50	(27.477,66)
Pescados (WAC)					₡129.025,55		(27.477,66)
Alitas unid	Unidad	216,981	618,00	490,00	106.320,69	-128,00	(27.773,57)

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 30/06/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/07/2023 - 04:20:32p.m.

Physical Count Date: 30/06/2023 11:59:29p.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Nuget De Pollo Empanizado	PAQ5LB	8.145,629	15,70	12,10	98.572,88	-3,60	(29.313,50)
Pechuga Pollo	Kilogramos	5.196,941	150,21	146,50	761.351,86	-3,71	(19.280,65)
Pechuga Pollo en Tiras	Kilogramos	5.193,841	190,46	189,70	985.271,64	-0,76	(3.947,32)
<b>Pollo (WAC)</b>					<b>€1.951.517,06</b>		<b>(80.315,04)</b>
Brisket	Kilogramos	4.270,005	8,90	10,90	46.543,05	2,00	8.540,01
Carne Fajitas	PAQ5LB	21.565,000	19,74	16,70	360.050,00	-3,04	(65.643,10)
Carne Molida	Kilogramos	4.220,000	4,40	4,50	18.990,00	0,10	422,00
Striploin Porciones	Unidad	2.369,567	30,00	16,00	37.913,07	-14,00	(33.173,94)
Torta Carne P/Mini	Unidad	202,485	466,00	432,00	87.473,52	-34,00	(6.884,49)
Torta de Hamburguesa	Unidad	819,654	220,00	220,00	180.323,88	0,00	0,00
<b>Res (WAC)</b>					<b>€731.293,53</b>		<b>(96.739,52)</b>
Aguacate	Kilogramos	2.431,715	59,89	92,40	224.690,47	32,51	79.055,05
Ajo Pelado	Kilogramos	3.266,000	2,13	1,00	3.266,00	-1,13	(3.690,58)
Brocoli	Kilogramos	1.395,735	6,81	1,50	2.093,60	-5,31	(7.411,35)
Cebolla	Kilogramos	1.275,773	7,57	3,00	3.827,32	-4,57	(5.830,28)
Cebolla Fajitas	Kilogramos	1.850,000	23,60	28,10	51.985,00	4,50	8.325,00
Cebolla Morada	Kilogramos	2.049,025	24,87	16,30	33.399,11	-8,57	(17.560,14)
Cebollino Chives	Kilogramos	3.350,000	1,03	1,50	5.025,00	0,47	1.574,50
Chile Dulce Fajitas	Kilogramos	2.500,000	14,75	11,00	27.500,00	-3,75	(9.375,00)
Chile Dulce Rojo	Kilogramos	1.997,000	2,72	8,70	17.373,90	5,98	11.942,06

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 30/06/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/07/2023 - 04:20:32p.m.

Physical Count Date: 30/06/2023 11:59:29p.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Chile Dulce Verde	Kilogramos	1.997,000	21,84	10,00	19.970,00	-11,84	(23.644,48)
Chile Jalapeño	Kilogramos	1.350,000	2,01	2,00	2.700,00	-0,01	(13,50)
Culantro	Kilogramos	3.500,000	2,37	4,35	15.225,00	1,98	6.930,00
Ensalada Shredded Iceberg	Kilogramos	2.500,000	10,65	6,50	16.250,00	-4,15	(10.375,00)
Jengibre	Kilogramos	1.400,000	-0,01	0,00	0,00	0,01	14,00
Lechuga Americana Entera 500 gr	Kilogramos	2.400,000	0,50	0,00	0,00	-0,50	(1.200,00)
Lechuga Americana Tiras 500 gr	Kilogramos	2.000,000	24,51	8,50	17.000,00	-16,01	(32.020,00)
Lechuga Mixta 500 gr	Kilogramos	2.300,000	37,64	43,50	100.050,00	5,86	13.478,00
Lechuga Romana 500 gr	Kilogramos	2.300,000	-0,25	0,00	0,00	0,25	575,00
Maiz Mazorca Super Dulce	Unidad	451,072	526,00	529,00	238.617,09	3,00	1.353,22
Mix Repollo	Kilogramos	2.388,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Mix Vegetales	Kilogramos	1.950,000	9,83	13,00	25.350,00	3,17	6.181,50
Papas	Kilogramos	1.717,606	12,91	7,20	12.366,76	-5,71	(9.807,53)
Pepino	Kilogramos	525,000	18,85	15,90	8.347,50	-2,95	(1.548,75)
Perejil Fresco	Kilogramos	3.495,000	0,85	1,50	5.242,50	0,65	2.271,75
Pulpa de Tamarindo	GL	4.200,000	0,09	0,10	420,00	0,01	42,00
Tomate	Kilogramos	794,305	57,82	60,60	48.134,88	2,78	2.208,17
<b>Verduras y Frutas (WAC)</b>					<b>€878.834,13</b>		<b>11.473,63</b>
Aceite de Oliva	Botella 5 Litros	13.500,000	2,14	2,10	28.350,00	-0,04	(540,00)
Aceite en Spray	Botella 580 grm	4.223,131	9,00	4,00	16.892,52	-5,00	(21.115,66)

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 30/06/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/07/2023 - 04:20:32p.m.

Physical Count Date: 30/06/2023 11:59:29p.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Aceite Vegetal RBD	Litro	1.274,064	7,24	17,00	21.659,09	9,76	12.434.86
Aderezo Mostaza Miel	PQ4LB	4.933,655	10,13	8,00	39.469,24	-2,13	(10.508.69)
Arroz Precocido	Kilogramos	969,417	21,00	40,65	39.406,80	19,65	19.049.04
Chile Chipotle Adobado	PQ 220 gr	2.134,000	6,70	8,00	17.072,00	1,30	2.774.20
Costa de Pan Japones	Kilogramos	4.817,866	2,03	5,00	24.089,33	2,97	14.309.06
Frijoles Negros Sazonados	PQ 3.15kg	3.482,178	9,89	15,00	52.232,67	5,11	17.793.93
Galleta Oreo	Unidad	49,546	128,00	123,00	6.094,16	-5,00	(247.73)
Huevos	Kilogramos	2.200,000	7,15	2,30	5.060,00	-4,85	(10.670.00)
Mac N Cheese	Unidad	431,666	24,00	24,50	10.575,82	0,50	215.83
Maiz Grano Congelado	Kilogramos	2.332,000	-7,16	0,00	0,00	7,16	16.697.12
Paprika	Kilogramos	4.593,000	0,99	1,00	4.593,00	0,01	45.93
Pasta Penne Ziti Rigate N.70	PQ 500 GRMS	1.185,000	68,68	79,20	93.852,00	10,52	12.466.20
Pre Mezcla Para Pancakes	Kilogramos	2.173,913	2,27	2,50	5.434,78	0,23	500.00
Quinoa Blanca	Kilogramos	3.596,000	2,70	0,00	0,00	-2,70	(9.709.20)
Sal Sazonada	PQ7OZ	477,935	101,66	102,00	48.749,37	0,34	162.50
Tabasco Habanero	Unidad	1.470,000	2,00	4,00	5.880,00	2,00	2.940.00
Torta Vegetariana con Frijole	Unidad	839,313	40,00	37,00	31.054,58	-3,00	(2.517.94)
Vinagre de Manzana	GL	4.914,418	0,94	1,00	4.914,42	0,06	294.87
Vinagre Vino Tinto	Litro	2.132,000	3,96	3,20	6.822,40	-0,76	(1.620.32)
Waffles	Unidad	506,633	258,00	249,00	126.151.62	-9,00	(4.559.70)

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 30/06/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/07/2023 - 04:20:32p.m.

Physical Count Date: 30/06/2023 11:59:29p.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
<b>Abarrotes (WAC)</b>					<b>₡588.353,80</b>		<b>38.194,32</b>
Ajo en Polvo	OZ	139,121	60,23	70,00	9.738,47	9,77	1.359,21
Ajo Granulado	Kilogramos	5.335,400	1,90	2,00	10.670,80	0,10	533,54
Cebolla en Polvo	OZ	147,851	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Chile escamas	PQ 500 GRMS	3.147,777	2,00	2,00	6.295,55	0,00	0,00
Comino Molido	pq 14oz	3.072,000	0,36	1,00	3.072,00	0,64	1.966,08
Condimento Chili Powder	Kilogramos	8.600,000	0,39	0,00	0,00	-0,39	(3.354,00)
Condimento para Costilla	OZ	93,604	224,40	153,60	14.377,57	-70,80	(6.627,16)
Consome de Pollo	Kilogramos	1.877,000	1,93	2,00	3.754,00	0,07	131,39
Mostaza en grano	Kilogramos	9.428,005	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Oregano Molido	Kilogramos	6.350,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Pimienta Cayene Molida	pq 14oz	3.300,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Pimienta Negra Molida Gruesa	OZ	322,587	33,70	3,53	1.138,73	-30,17	(9.732,45)
Sal Marina	PQ3LB	1.798,247	2,04	1,00	1.798,25	-1,04	(1.870,18)
Sal Refinada	Kilogramos	1.379,000	2,00	3,00	4.137,00	1,00	1.379,00
Sazonador para Mariscos	Kilogramos	10.630,095	-0,07	0,00	0,00	0,07	744,11
Southwestern	OZ	136,890	246,99	336,00	45.995,04	89,01	12.184,58
<b>Condimentos (WAC)</b>					<b>₡100.977,42</b>		<b>(3.285,88)</b>
Prod Aderezo Ranch	GL	6.197,242	1,21	6,13	37.958,11	4,92	30.459,44
Prod Aderezo Santa Fe	Onzas Liquidas	59,464	64,00	154,00	9.157,46	90,00	5.351,76

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 30/06/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/07/2023 - 04:20:32p.m.

Physical Count Date: 30/06/2023 11:59:29p.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Prod Arroz	OZ	20,367	1,045.87	811.90	16,535.97	-233.97	(4,765.27)
Prod Cheese Poppers	Unidad	263,593	271.00	32.00	8,434.98	-239.00	(62,998.73)
Prod Chipotle Ranch	Onzas Liquidas	67,231	238.50	648.00	43,565.69	409.50	27,531.09
Prod Cilantro Aioli	Onzas Liquidas	45,657	294.45	50.00	2,282.85	-244.45	(11,160.85)
Prod Citrus Balsamico	GL	10,777,354	1.45	2.44	26,269.80	0.99	10,642.64
Prod Frijoles Enteros	Kilogramos	1,290,206	34.41	20.80	26,836.28	-13.61	(17,559.70)
Prod Frijoles Molidos	OZ	32,554	1,255.60	214.00	6,966.56	-1,041.60	(33,908.25)
Prod Garlic Aioli	OZ	64,283	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Prod Guacamole	OZ	102,904	-21.70	0.00	0.00	21.70	2,233.02
Prod Honey BBQ	OZ	42,646	-64.00	0.00	0.00	64.00	2,729.34
Prod Honey Lime Vainagrette	Onzas Liquidas	76,825	-33.00	30.00	2,304.75	63.00	4,839.98
Prod Honey Siracha	Onzas Liquidas	95,475	-6.00	0.00	0.00	6.00	572.85
Prod Jalapeño Lime BBQ	OZ	46,256	8.00	0.00	0.00	-8.00	(370.05)
Prod Mango Chipotle Dulce	OZ	89,947	-6.00	0.00	0.00	6.00	539.68
Prod Marinado Citrus Pqt	Onzas Liquidas	41,526	1,000.00	20.00	830.52	-980.00	(40,695.48)
Prod Philly Kid	OZ	57,878	118.43	109.43	6,333.59	-9.00	(520.90)
Prod Pickless	LB	469,935	-7.87	44.00	20,677.14	51.87	24,375.53
Prod Pico De Gallo	OZ	29,429	170.70	60.00	1,765.74	-110.70	(3,257.79)
Prod Ponzu	Onzas Liquidas	97,770	54.00	30.00	2,933.10	-24.00	(2,346.48)
Prod Pure De Papa	LB	937,465	11.91	9.02	8,455.93	-2.89	(2,709.27)

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 30/06/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/07/2023 - 04:20:32p.m.

Physical Count Date: 30/06/2023 11:59:29p.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Prod Quinoa	Unidad	320,501	-14,00	0,00	0,00	14,00	4.487,01
Prod Salad Garnish	OZ	59,027	113,00	132,00	7.791,56	19,00	1.121,51
Prod Salsa Base	Onzas Liquidas	23,855	1.537,80	800,00	19.084,00	-737,80	(17.600,22)
Prod Salsa BBQ	GL	5.851,043	1,92	0,20	1.170,21	-1,72	(10.063,79)
Prod Salsa Buffalo	OZ	93,464	-114,25	0,00	0,00	114,25	10.678,26
Prod Salsa de queso	OZ	89,809	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Prod Salsa Mango BBQ	Onzas Liquidas	69,876	-44,00	32,00	2.236,03	76,00	5.310,58
Prod Shrimp Queso Dip	Unidad	1.015,263	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Prod Signature	Onzas Liquidas	52,467	43,00	0,00	0,00	-43,00	(2.256,08)
Prod Slaw Dresing	Litro	(1.899,167)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Prod Spicy Pineapple	Onzas Liquidas	87,988	-2,00	0,00	0,00	2,00	175,98
Prod Sweet Chili	Onzas Liquidas	82,923	21,00	32,00	2.653,54	11,00	912,15
Prod Tamarindo Chili Sauce	OZ	54,835	6,00	0,00	0,00	-6,00	(329,01)
<b>Produccion (WAC)</b>					<b>€254.243,80</b>		<b>(78.581,05)</b>
Cheescake	Unidad	1.050,471	96,00	96,00	100.845,22	0,00	0,00
Chocolate Fat Free 25oz	PQ25OZ	1.785,693	10,98	10,00	17.856,93	-0,98	(1.749,98)
Cobertura Sabor Chocolate	PQ 48 oz	7.334,710	7,25	7,00	51.342,97	-0,25	(1.833,68)
Crema Chantilly	OZ	194,848	16,00	16,00	3.117,57	0,00	0,00
Galleta de Chocolate	Unidad	573,520	370,00	452,00	259.231,04	82,00	47.028,64
Helado	Botella 2.5 GLS	10.940,108	4,69	4,00	43.760,43	-0,69	(7.548,67)

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 30/06/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/07/2023 - 04:20:32p.m.

Physical Count Date: 30/06/2023 11:59:29p.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Mini Pastel Molten Chocolate	Unidad	541,344	89,00	84,00	45.472,90	-5,00	(2.706.72)
Molten	Unidad	993,164	69,00	72,00	71.507,81	3,00	2.979.49
Salsa de Caramelo 26oz	PAQ26OZ	2.083,552	16,42	19,00	39.587,49	2,58	5.375.56
Salsa Terlingua	PQ 2.6LB	2.688,043	4,52	3,00	8.064,13	-1,52	(4.085.83)
Postres y Sopas (WAC)					C640.786,48		37.458,82
Aros de cebolla	PQ8oz	1.105,460	68,34	37,04	40.943,70	-31,30	(34.603.44)
Burrito Mixto	Unidad	372,586	130,00	129,00	48.063,59	-1,00	(372.59)
Papa sazónada Corte espiral	Kilogramos	1.746,735	85,81	86,78	151.581,66	0,97	1.694.33
Papas con Cascara Fritas	LB	691,467	586,06	610,00	421.794,87	23,94	16.553.72
Patacones	Unidad	103,445	534,00	448,00	46.343,36	-86,00	(8.896.27)
Otra Comida (WAC)					C708.727,18		(25.624,24)
Total Alimentos					C8.906.112,22		(233.128,54)
Total Costo de Ventas Alimentos					C8.906.112,22		(233.128,54)
<b>Total</b>					<b>8.906.112,22</b>		<b>(233.128,54)</b>

**References / Definitions:**

"Cost" is based on the costing method specified for the inventory cost group (Produce, Dairy)

(WAC) represents Weighted Average Cost as the costing method for this Inventory Group.

(LC) represents the last cost paid for items in this Inventory Group.

Cost is derived by dividing the total value based on the specified costing method divided by the amount on hand as of the last day of the reporting period.

Please note that due to rounding, usage totals may not balance to quantity multiplied by cost.

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 31/07/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/08/2023 - 10:03:02a.m.

Physical Count Date: 31/07/2023 10:21:41p.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Aderezo Cesar	LB	912,750	0,80	1,60	1.460,40	0,80	730,20
Aderezo Ranch	PQ 3.12oz	364,601	27,00	65,00	23.699,07	38,00	13.854,84
Jengibre Encurtido	Kilogramos	8.548,123	1,11	1,20	10.257,75	0,09	769,33
Mantequilla de Ajo	PQ3.5lb	4.750,965	6,66	3,00	14.252,90	-3,66	(17.388,53)
Mayonesa	GL	7.313,930	-0,69	3,00	21.941,79	3,69	26.988,40
Mezcla Citrica con Ajo Sazonador	PQ 16 oz	1.457,100	35,80	37,50	54.641,25	1,70	2.477,07
Miel de Abeja	Litro	5.317,000	2,44	2,50	13.292,50	0,06	319,02
Mostaza	Botella 105 oz	9.989,367	0,92	3,90	38.958,53	2,98	29.768,31
Puree de Chile Ancho	PQ 14.4 oz	3.863,294	8,99	7,00	27.043,06	-1,99	(7.687,96)
Salsa Alfredo	PAQ5LB	6.252,936	16,13	7,88	49.279,75	-8,25	(51.580,11)
Salsa Barbacoa	PQ80OZ	3.962,800	18,40	9,60	38.042,88	-8,80	(34.872,64)
Salsa Base	PQ140oz	6.208,473	10,00	2,00	12.416,95	-8,00	(49.667,78)
Salsa Buffalo	PQ64OZ	4.146,100	10,00	6,00	24.876,60	-4,00	(16.584,40)
Salsa Cochuguan	Litro	3.689,790	3,87	3,78	13.947,41	-0,09	(332,08)
Salsa de Soya	GL	9.023,000	-0,03	0,00	0,00	0,03	270,69
Salsa de Tomate Galon	GL	5.185,000	8,75	7,00	36.295,00	-1,75	(9.073,75)
Salsa Dulce Chipotle	PQ 36 oz	2.986,769	23,23	12,00	35.841,23	-11,23	(33.541,42)
Salsa Siracha Miel	Litro	3.892,063	2,67	1,89	7.356,00	-0,78	(3.035,81)
Salsa Sizzle	1/2GALON	3.789,787	2,43	5,50	20.843,83	3,07	11.634,65
Salsa Sweet Chili	Litro	3.189,947	1,31	0,95	3.014,50	-0,37	(1.164,33)

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 31/07/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/08/2023 - 10:03:02a.m.

Physical Count Date: 31/07/2023 10:21:41p.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Salsa Teriyaki	Litro	2.580,009	4,21	1,10	2.838,01	-3,11	(8.023.83)
Salsa Worcestershire (Inglesa)	Botella 5 oz	2.075,000	1,20	0,00	0,00	-1,20	(2.490.00)
Vinagre Balsamico	Botella 5 Litros	11.386,006	-0,05	0,50	5.693,00	0,55	6.262.30
Vinagre Sintetico	GL	2.527,914	2,20	2,00	5.055,83	-0,20	(505.58)
<b>Aderezos y Salsas (WAC)</b>					<b>€461.048,21</b>		<b>(142.873,41)</b>
Empanizador Mixto CFS	PAQ5LB	3.068,205	11,46	3,00	9.204,62	-8,46	(25.957.01)
Pan Brioche 2"	Unidad	130,485	382,00	370,00	48.279,45	-12,00	(1.565.82)
Pan de Hamburguesa	Unidad	201,979	160,00	160,00	32.316,64	0,00	0.00
Tortilla de Harina	Unidad		-1.218,00	840,00		2.058,00	
Tortilla Maiz Partida Cuatro	LB	507,441	-2,25	120,00	60.892,92	122,25	62.034.66
Tortilla Nachos	PAQ128UNDS_5	1.098,937	102,96	6,90	7.582,67	-96,06	(105.563.89)
Tortilla Strips	LB	854,569	9,13	10,00	8.545,69	0,87	743.48
Tostada de Ajo	Unidad	133,690	192,00	170,00	22.727,30	-22,00	(2.941.18)
<b>Panaderia (WAC)</b>					<b>€189.549,28</b>		<b>(73.249,77)</b>
Baby Back Ribs kg	Kilogramos	3.300,000	162,34	160,40	529.320,00	-1,94	(6.402.00)
Carne de Cerdo	Kilogramos	6.775,000	10,25	15,00	101.625,00	4,75	32.181.25
Panceta	Kilogramos	3.750,547	-0,45	0,00	0,00	0,45	1.687.75
Tocineta Ahumada Rebanada	PQ 15 LB	28.089,963	7,19	6,13	172.252,11	-1,06	(29.714.73)
Tocino Ahum.Preco Partido	CJ10LBS	30.535,342	-2,59				
<b>Cerdo (WAC)</b>					<b>€803.197,11</b>		<b>(2.247,73)</b>

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 31/07/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/08/2023 - 10:03:02a.m.

Physical Count Date: 31/07/2023 10:21:41p.m.

Reconciled

Counted By: ██████████ ██████████ ██████████

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Leche Homogenizada pq 12unds	Litro	1.068,083	3,51	17,00	18.157,41	13,49	14.408,44
Mantequilla	Kilogramos	5.063,367	6,19	8,00	40.506,94	1,81	9.164,69
Margarina Liquida	Litro	3.191,810	18,36	12,11	38.659,20	-6,25	(19.942,43)
Natilla Galon	GL	7.556,948	5,53	6,50	49.120,16	0,97	7.330,24
Queso Cheddar Laminas	PQ1.5LB	4.611,630	-0,42	5,00	23.058,15	5,42	24.995,03
Queso Mezcla Rallado	PAQ5LB	13.426,700	17,08	7,51	100.848,12	-9,57	(128.479,91)
Queso Monterey Rallado	PAQ5LB	12.536,951	19,87	17,54	219.921,32	-2,33	(29.187,90)
Queso Parmesano Molido	Kilogramos	13.899,000	0,01	6,50	90.343,50	6,49	90.204,51
Queso Semi-Duro	Kilogramos	5.269,000	-3,85	5,70	30.033,30	9,55	50.318,95
Salsa Queso Blanco	PQ 4 LB	5.238,868	22,65	15,25	79.892,74	-7,40	(38.767,62)
<b>Lacteos (WAC)</b>					<b>€690.540,84</b>		<b>(19.956,00)</b>
Camarones	Kilogramos	6.800,000	12,47	10,80	73.440,00	-1,67	(11.356,00)
<b>Mariscos (WAC)</b>					<b>€73.440,00</b>		<b>(11.356,00)</b>
Salmon	Unidad	2.593,402	18,50	17,00	44.087,83	-1,50	(3.890,10)
<b>Pescados (WAC)</b>					<b>€44.087,83</b>		<b>(3.890,10)</b>
Alitas	Kilogramos	3.087,865	29,43	30,30	93.562,31	0,87	2.686,44
Nuget De Pollo Empanizado	PAQ5LB	8.075,757	21,46	11,00	88.833,33	-10,46	(84.472,42)
Pechuga Pollo	Kilogramos	4.481,061	28,93	28,28	126.724,41	-0,65	(2.912,69)
Pechuga Pollo en Tiras	Kilogramos	4.329,661	96,14	75,74	327.928,52	-20,40	(88.325,08)
<b>Pollo (WAC)</b>					<b>€637.048,57</b>		<b>(173.023,75)</b>

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 31/07/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/08/2023 - 10:03:02a.m.

Physical Count Date: 31/07/2023 10:21:41p.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Brisket	Kilogramos	4.270,005	10,90	10,90	46.543,05	0,00	0,00
Carne Fajitas	PAQ5LB	21.565,000	45,06	43,39	935.750,00	-1,67	(35.968,90)
Carne Molida	Kilogramos	4.220,000	3,00	4,00	16.880,00	1,00	4.220,00
Striploin Porciones	Unidad	3.209,978	25,00	26,00	83.459,43	1,00	3.209,98
Torta Carne P/Mini	Unidad	209,759	411,00	430,00	90.196,37	19,00	3.985,42
Torta de Hamburguesa	Unidad	833,531	133,00	117,00	97.523,13	-16,00	(13.336,50)
<b>Res (WAC)</b>					<b>₱1.270.351,98</b>		<b>(37.890,00)</b>
Aguacate	Kilogramos	2.446,103	123,89	93,00	227.487,58	-30,89	(75.560,12)
Ajo Pelado	Kilogramos	3.550,000	0,82	0,80	2.840,00	-0,02	(71,00)
Brocoli	Kilogramos	1.650,000	-1,39	1,60	2.640,00	2,99	4.933,50
Cebolla	Kilogramos	1.350,000	-2,43	5,00	6.750,00	7,43	10.030,50
Cebolla Fajitas	Kilogramos	1.850,000	22,12	15,30	28.305,00	-6,82	(12.617,00)
Cebolla Morada	Kilogramos	2.549,998	4,38	5,00	12.749,99	0,62	1.581,00
Cebollino Chives	Kilogramos	3.350,000	0,47	0,80	2.680,00	0,33	1.105,50
Chile Dulce Fajitas	Kilogramos	2.500,000	12,56	1,70	4.250,00	-10,86	(27.150,00)
Chile Dulce Rojo	Kilogramos	1.997,000	2,51	2,60	5.192,20	0,09	179,73
Chile Dulce Verde	Kilogramos	1.997,000	7,97	4,60	9.186,20	-3,37	(6.729,89)
Chile Jalapeño	Kilogramos	1.350,000	-2,18	2,00	2.700,00	4,18	5.643,00
Culantro	Kilogramos	3.500,000	12,53	6,00	21.000,00	-6,53	(22.855,00)
Ensalada Shredded Iceberg	Kilogramos	2.500,000	10,69	2,75	6.875,00	-7,94	(19.850,00)

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 31/07/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/08/2023 - 10:03:02a.m.

Physical Count Date: 31/07/2023 10:21:41p.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Jengibre	Kilogramos	1.400,000	-0,02				
Lechuga Americana Entera 500 gr	Kilogramos	2.400,000	2,50	0,00	0,00	-2,50	(6.000.00)
Lechuga Americana Tiras 500 gr	Kilogramos	2.000,000	14,20	5,00	10.000,00	-9,20	(18.400.00)
Lechuga Mixta 500 gr	Kilogramos	2.300,000	26,76	28,00	64.400,00	1,24	2.852.00
Lechuga Romana 500 gr	Kilogramos	2.300,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0.00
Maiz Mazorca Super Dulce	Unidad	451,696	164,50	240,00	108.407,04	75,50	34.103.05
Mix Vegetales	Kilogramos	1.950,000	5,32	6,30	12.285,00	0,98	1.911.00
Papas	Kilogramos	1.800,000	24,53	33,90	61.020,00	9,37	16.866.00
Pepino	Kilogramos	525,000	1,99	6,40	3.360,00	4,41	2.315.25
Perejil Fresco	Kilogramos	3.495,000	0,09	0,50	1.747,50	0,41	1.432.95
Pulpa de Tamarindo	GL	4.200,000	0,02	0,00	0,00	-0,02	(84.00)
Tomate	Kilogramos	996,999	65,98	47,20	47.058,35	-18,78	(18.723.64)
<b>Verduras y Frutas (WAC)</b>					<b>€640.933,86</b>		<b>(125.087,18)</b>
Aceite de Oliva	Botella 5 Litros	13.500,000	-0,19	1,00	13.500,00	1,19	16.065.00
Aceite en Spray	Botella 580 grm	4.234,520	5,00	4,00	16.938,08	-1,00	(4.234.52)
Aceite Vegetal RBD	Litro	1.116,176	8,90	5,10	5.692,50	-3,80	(4.241.47)
Aderezo Mostaza Miel	PQ4LB	5.184,290	13,35	11,00	57.027,19	-2,35	(12.183.08)
Arroz Precocido	Kilogramos	969,417	12,50	9,00	8.724,75	-3,50	(3.392.96)
Chile Chipotle Adobado	PQ 220 gr	2.134,000	6,01	7,00	14.938,00	0,99	2.112.66
Costa de Pan Japones	Kilogramos	4.817,866	6,67	9,00	43.360,79	2,33	11.225.63

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 31/07/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/08/2023 - 10:03:02a.m.

Physical Count Date: 31/07/2023 10:21:41p.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Frijoles Negros Sazonados	PQ 3.15kg	3.473,620	-38,07	2,00	6.947,24	40,07	139.187,95
Galleta Oreo	Unidad	49,708	86,00	42,00	2.087,74	-44,00	(2.187.15)
Huevos	Kilogramos	2.200,000	6,41	6,00	13.200,00	-0,41	(902.00)
Mac N Cheese	Unidad	431,666	36,50	33,00	14.244,98	-3,50	(1.510.83)
Maiz Grano Congelado	Kilogramos	2.332,000	5,32	5,00	11.660,00	-0,32	(746.24)
Paprika	Kilogramos	4.593,000	1,98	1,00	4.593,00	-0,98	(4.501.14)
Pasta Penne Ziti Rigate N.70	PQ 500 GRMS	1.185,000	37,17	16,00	18.960,00	-21,17	(25.086.45)
Pre Mezcla Para Pancakes	Kilogramos	2.198,624	3,60	3,00	6.595,87	-0,60	(1.319.17)
Quinoa Blanca	Kilogramos	3.596,000	3,00	1,50	5.394,00	-1,50	(5.394.00)
Sal Sazonada	PQ7OZ	504,179	50,88	50,00	25.208,95	-0,88	(443.68)
Tabasco Habanero	Unidad	1.470,000	5,00	6,00	8.820,00	1,00	1.470.00
Torta Vegetariana con Frijole	Unidad	839,081	53,00	44,00	36.919,56	-9,00	(7.551.73)
Vinagre de Manzana	GL	4.914,418	0,48	0,40	1.965,77	-0,08	(393.15)
Vinagre Vino Tinto	Litro	2.132,000	-1,13	1,20	2.558,40	2,33	4.967.56
Waffles	Unidad	451,600	195,00	182,00	82.191,20	-13,00	(5.870.80)
<b>Abarrotes (WAC)</b>					<b>€401.528,02</b>		<b>95.070,42</b>
Ajo en Polvo	OZ	139,121	30,95	70,60	9.821,94	39,65	5.516.15
Ajo Granulado	Kilogramos	5.335,400	2,00	2,00	10.670,80	0,00	0.00
Cebolla en Polvo	OZ	147,851	28,24	12,00	1.774,21	-16,24	(2.401.10)
Chile escamas	PQ 500 GRMS	3.339,444	1,85	1,00	3.339,44	-0,85	(2.838.53)

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 31/07/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/08/2023 - 10:03:02a.m.

Physical Count Date: 31/07/2023 10:21:41p.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Comino Molido	pq 14oz	2.875,418	1,21	1,50	4.313,13	0,29	833,87
Condimento Chili Powder	Kilogramos	8.600,000	0,98	1,00	8.600,00	0,02	172,00
Condimento para Costilla	OZ	93,256	427,10	532,80	49.686,80	105,70	9.857,16
Consome de Pollo	Kilogramos	1.877,000	-0,28	1,00	1.877,00	1,28	2.402,56
Mostaza en grano	Kilogramos	9.428,005	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Oregano Molido	Kilogramos	6.350,000	2,00				
Pimienta Cayene Molida	pq 14oz	3.300,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Pimienta Negra Molida Gruesa	OZ	329,074	67,00	81,19	26.717,52	14,19	4.669,56
Sal Marina	PQ3LB	1.798,248	-0,33	0,59	1.055,00	0,92	1.648,42
Sal Refinada	Kilogramos	1.379,000	12,81	10,00	13.790,00	-2,81	(3.874,99)
Sazonador para Mariscos	Kilogramos	(4.897,985)	-0,15	0,00	0,00	0,15	(734,70)
Southwestern	OZ	136,890	64,71	176,00	24.092,64	111,29	15.234,49
<b>Condimentos (WAC)</b>					<b>€155.738,48</b>		<b>30.484,89</b>
Prod Aderezo Ranch	GL	6.196,804	15,00	9,38	58.095,04	-5,63	(34.857,02)
Prod Aderezo Santa Fe	Onzas Liquidas	59,773	-58,50	10,00	597,73	68,50	4.094,45
Prod Arroz	OZ	20,109	525,70	8,60	172,94	-517,10	(10.398,36)
Prod Cheese Poppers	Unidad	263,550	77,00	4,00	1.054,20	-73,00	(19.239,15)
Prod Chipotle Ranch	Onzas Liquidas	67,223	158,00	100,00	6.722,30	-58,00	(3.898,93)
Prod Cilantro Aioli	Onzas Liquidas	45,646	-20,95	40,00	1.825,84	60,95	2.782,12
Prod Citrus Balsamico	GL	10.694,632	4,81	0,81	8.689,39	-4,00	(42.751,79)

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 31/07/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/08/2023 - 10:03:02a.m.

Physical Count Date: 31/07/2023 10:21:41p.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Prod Frijoles Enteros	Kilogramos	1,764,095	48,33	16,70	29,460,39	-31,63	(55,798.32)
Prod Frijoles Molidos	OZ	43,962	2,454,60	390,00	17,145,18	-2,064,60	(90,763.95)
Prod Garlic Aioli	OZ	66,249	64,00	0,00	0,00	-64,00	(4,239.94)
Prod Guacamole	OZ	104,153	17,40	6,00	624,92	-11,40	(1,187.34)
Prod Honey BBQ	OZ	42,722	32,00				
Prod Honey Lime Vainagrette	Onzas Liquidas	74,998	-182,50	64,00	4,799,87	246,50	18,487.01
Prod Honey Siracha	Onzas Liquidas	96,052	-7,00	0,00	0,00	7,00	672.36
Prod Jalapeño Lime BBQ	OZ	46,382	56,00	0,00	0,00	-56,00	(2,597.39)
Prod Mango Chipotle Dulce	OZ	92,312	24,00	0,00	0,00	-24,00	(2,215.49)
Prod Marinado Citrus Pqt	Onzas Liquidas	36,965	408,00	50,00	1,848,25	-358,00	(13,233.47)
Prod Philly Kid	OZ	58,431	318,80	52,95	3,093,92	-265,85	(15,533.88)
Prod Pickless	LB	472,825	-5,34	6,60	3,120,65	11,94	5,645.53
Prod Pico De Gallo	OZ	35,428	898,50	64,00	2,267,39	-834,50	(29,564.67)
Prod Ponzu	Onzas Liquidas	98,023	14,00	60,00	5,881,38	46,00	4,509.06
Prod Pure De Papa	LB	1,007,930	61,96	19,58	19,735,27	-42,38	(42,716.07)
Prod Quinoa	Unidad	320,501	-11,00	19,00	6,089,52	30,00	9,615.03
Prod Salad Gamish	OZ	62,439	63,50	77,66	4,849,01	14,16	884.14
Prod Salsa Base	Onzas Liquidas	23,873	-2,169,70	1,192,00	28,456,62	3,361,70	80,253.86
Prod Salsa BBQ	GL	5,862,716	-5,99	0,00	0,00	5,99	35,117.67
Prod Salsa Buffalo	OZ	94,193	-223,75	100,00	9,419,30	323,75	30,494.98

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 31/07/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/08/2023 - 10:03:02a.m.

Physical Count Date: 31/07/2023 10:21:41p.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Prod Salsa Mango BBQ	Onzas Liquidas	70,025	-27,00	0,00	0,00	27,00	1.890,68
Prod Signature	Onzas Liquidas	52,650	52,50	0,00	0,00	-52,50	(2.764,13)
Prod Slaw Dressing	Litro	1.899,167	-0,04	0,00	0,00	0,04	75,97
Prod Spicy Pineapple	Onzas Liquidas	87,058	37,00	0,00	0,00	-37,00	(3.221,15)
Prod Sweet Chili	Onzas Liquidas	83,740	-2,00	0,00	0,00	2,00	167,48
Prod Tamarindo Chili Sauce	OZ	54,875	25,00	0,00	0,00	-25,00	(1.371,88)
<b>Produccion (WAC)</b>					<b>€213.949,10</b>		<b>(181.662,59)</b>
Cheesecake	Unidad	1.038,163	43,50	40,00	41.526,52	-3,50	(3.633,57)
Chocolate Fat Free 25oz	PQ25OZ	1.774,744	10,80	11,00	19.522,18	0,20	354,95
Cobertura Sabor Chocolate	PQ 48 oz	7.134,532	3,81	4,00	28.538,13	0,19	1.355,56
Galleta de Chocolate	Unidad	573,520	207,00	210,00	120.439,20	3,00	1.720,56
Helado	Botella 2.5 GLS	10.940,000	4,63	2,00	21.880,00	-2,63	(28.772,20)
Mini Pastel Molten Chocolate	Unidad	536,562	41,00	41,00	21.999,04	0,00	0,00
Molten	Unidad	1.001,375	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Salsa de Caramelo 26oz	PAQ26OZ	2.080,666	11,27	17,00	35.371,32	5,73	11.922,22
Salsa Terlingua	PQ 2.6LB	2.688,043	11,43	3,00	8.064,13	-8,43	(22.660,20)
<b>Postres y Sopas (WAC)</b>					<b>€297.340,53</b>		<b>(39.712,69)</b>
Aros de cebolla	PQ8oz	1.086,276	41,06	35,27	38.317,30	-5,79	(6.285,19)
Burrito Mixto	Unidad	368,071	235,00	226,00	83.184,05	-9,00	(3.312,64)
Papa sazonada Corte espiral	Kilogramos	1.786,821	154,24	41,09	73.420,47	-113,15	(202.178,80)

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 31/07/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/08/2023 - 10:03:02a.m.

Physical Count Date: 31/07/2023 10:21:41p.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Papas con Cascara Fritas	LB	699,648	145,19	270,00	188.904,96	124,81	87.323,07
Patacones	Unidad	103,417	379,00	328,00	33.920,78	-51,00	(5.274,27)
Otra Comida (WAC)					€417.747,56		(129.727,83)
Total Alimentos					€6.296.501,36		(815.121,71)
Total Costo de Ventas Alimentos					€6.296.501,36		(815.121,71)
<b>Total</b>					<b>6.296.501,36</b>		<b>(815.121,71)</b>

**References / Definitions:**

"Cost" is based on the costing method specified for the inventory cost group (Produce, Dairy)

(WAC) represents Weighted Average Cost as the costing method for this Inventory Group.

(LC) represents the last cost paid for items in this Inventory Group.

Cost is derived by dividing the total value based on the specified costing method divided by the amount on hand as of the last day of the reporting period.

Please note that due to rounding, usage totals may not balance to quantity multiplied by cost.

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 31/08/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/09/2023 - 11:34:17a.m.

Physical Count Date: 31/08/2023 10:47:21p.m.

Reconciled

Counted By: ████ ████ ████

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Aderezo Cesar	LB	912,750	2,00	3,00	2.738,25	1,00	912,75
Aderezo Ranch	PQ 3.12oz	364,581	47,00	42,00	15.312,40	-5,00	(1.822,91)
Jengibre Encurtido	Kilogramos	8.548,123	0,95	5,50	47.014,68	4,55	38.893,96
Mantequilla de Ajo	PQ3.5lb	4.748,670	3,37	3,00	14.246,01	-0,37	(1.757,01)
Mayonesa	GL	7.313,930	-5,24	8,50	62.168,41	13,74	100.493,40
Mezcla Citrica con Ajo Sazonador	PQ 16 oz	1.457,100	14,70	7,00	10.199,70	-7,70	(11.219,67)
Miel de Abeja	Litro	5.417,333	2,75	2,80	15.168,53	0,05	270,87
Mostaza	Botella 105 oz	9.989,367	1,24	1,90	18.979,80	0,66	6.592,98
Puree de Chile Ancho	PQ 14.4 oz	3.847,057	1,68	2,00	7.694,11	0,32	1.231,06
Salsa Alfredo	PAQ5LB	6.205,388	13,94	11,00	68.259,27	-2,94	(18.243,84)
Salsa Barbacoa	PQ80OZ	3.964,430	6,40	4,48	17.760,65	-1,92	(7.611,71)
Salsa Base	PQ140oz	6.178,377	6,00	6,00	37.070,26	0,00	0,00
Salsa Buffalo	PQ64OZ	4.124,177	3,00	3,00	12.372,53	0,00	0,00
Salsa Cochuguan	Litro	3.689,790	0,83	0,95	3.486,85	0,12	424,33
Salsa de Soya	GL	9.023,000	-0,01	0,00	0,00	0,01	90,23
Salsa de Tomate Galon	GL	5.185,000	6,97	7,00	36.295,00	0,03	155,55
Salsa Dulce Chipotle	PQ 36 oz	2.983,908	20,88	17,56	52.385,49	-3,32	(9.918,51)
Salsa Siracha Miel	Litro	3.892,063	1,89	1,89	7.356,00	0,00	0,00
Salsa Sizzle	1/2GALON	3.827,732	3,08	4,00	15.310,93	0,92	3.521,51
Salsa Sweet Chili	Litro	3.203,032	1,32	1,32	4.237,61	0,00	9,61

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 31/08/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/09/2023 - 11:34:17a.m.

Physical Count Date: 31/08/2023 10:47:21p.m.

Reconciled

Counted By: ████████ ████████ ████████

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Salsa Teriyaki	Litro	2.580,009	0,76	1,14	2.929,60	0,38	968.79
Salsa Worcestershire (Inglesa)	Botella 5 oz	2.048,000	6,00	6,00	12.288,00	0,00	0.00
Vinagre Balsamico	Botella 5 Litros	11.808,506	1,20	1,10	12.989,36	-0,10	(1.180.85)
Vinagre Sintetico	GL	2.528,000	1,43	2,20	5.561,60	0,77	1.946.56
<b>Aderezos y Salsas (WAC)</b>					<b>€481.825,03</b>		<b>103.757,11</b>
Empanizador Mixto CFS	PAQ5LB	3.080,967	-8,41	20,00	61.619,34	28,41	87.530.27
Pan Brioche 2"	Unidad	122,473	446,00	422,00	51.683,61	-24,00	(2.939.35)
Pan de Hamburguesa	Unidad	200,774	359,00	361,00	72.479,41	2,00	401.55
Tortilla de Harina	Unidad	41,967	984,00	930,00	39.029,31	-54,00	(2.266.22)
Tortilla Maiz Partida Cuatro	LB	507,441	199,63	182,00	92.354,26	-17,63	(8.946.18)
Tortilla Nachos	PAQ128UNDS_5	1.098,937	13,05	12,42	13.648,80	-0,63	(692.33)
Tortilla Strips	LB	835,818	26,71	25,06	20.945,60	-1,65	(1.379.10)
Tostada de Ajo	Unidad	134,978	211,00	111,00	14.982,56	-100,00	(13.497.80)
<b>Panaderia (WAC)</b>					<b>€366.742,89</b>		<b>58.210,84</b>
Baby Back Ribs kg	Kilogramos	3.300,000	171,65	155,16	512.028,00	-16,49	(54.417.00)
Carne de Cerdo	Kilogramos	6.775,000	31,93	31,00	210.025,00	-0,93	(6.300.75)
Panceta	Kilogramos	3.750,547	0,00	0,00	0.00	0,00	0.00
Tocineta Ahumada Rebanada	PQ 15 LB	27.093,816	9,00	9,00	243.844,34	0,00	0.00
Tocino Ahum.Preco Partido	CJ10LBS	40.781,150	1,90	2,00	81.562,30	0,10	4.078.12
<b>Cerdo (WAC)</b>					<b>€1.047.459,64</b>		<b>(56.639,63)</b>

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 31/08/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/09/2023 - 11:34:17a.m.

Physical Count Date: 31/08/2023 10:47:21p.m.

Reconciled

Counted By: ████████ ████████ ████████

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Leche Homogenizada pq 12unds	Litro	1.068,083	37,67	31,00	33.110,57	-6,67	(7.124.11)
Mantequilla	Kilogramos	5.063,367	3,80	2,50	12.658,42	-1,30	(6.582.38)
Margarina Liquida	Litro	3.191,810	17,76	18,17	57.988,80	0,41	1.302.26
Natilla Galon	GL	7.556,999	5,63	4,30	32.495,10	-1,33	(10.050.81)
Queso Chedar en Tiras	PAQ5LB	12.690,000	30,50	22,00	279.180,00	-8,50	(107.865.00)
Queso Cheddar Laminas	PQ1.5LB	5.552,000	9,71	11,50	63.848,00	1,79	9.938.08
Queso Mezcla Rallado	PAQ5LB	13.426,700	-56,54	0,00	0.00	56,54	759.145.62
Queso Monterey Rallado	PAQ5LB	11.008,095	19,08	10,50	115.585,00	-8,58	(94.449.46)
Queso Parmesano Molido	Kilogramos	13.899,000	6,41	7,00	97.293,00	0,59	8.200.41
Queso Semi-Duro	Kilogramos	5.269,000	9,56	9,30	49.001,70	-0,26	(1.369.94)
Salsa Queso Blanco	PQ 4 LB	5.238,875	22,29	16,90	88.536,99	-5,39	(28.237.54)
Lacteos (WAC)					€829.697,58		522.907,14
Camarones	Kilogramos	6.800,000	38,93	35,40	240.720,00	-3,53	(24.004.00)
Mariscos (WAC)					€240.720,00		(24.004,00)
Salmon	Unidad	2.439,515	31,00	27,00	65.866,91	-4,00	(9.758.06)
Pescados (WAC)					€65.866,91		(9.758,06)
Alitas	Kilogramos	3.099,990	35,90	34,70	107.569,65	-1,20	(3.719.99)
Nuget De Pollo Empanizado	PAQ5LB	8.075,675	26,97	25,30	204.314,58	-1,67	(13.486.38)
Pechuga Pollo	Kilogramos	4.451,571	92,06	92,03	409.678,08	-0,03	(133.55)
Pechuga Pollo en Tiras	Kilogramos	3.904,447	79,92	63,56	248.166,65	-16,36	(63.876.75)

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 31/08/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/09/2023 - 11:34:17a.m.

Physical Count Date: 31/08/2023 10:47:21p.m.

Reconciled

Counted By: ████████

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Pollo (WAC)					₡969.728,96		(81.216,67)
Brisket	Kilogramos	4.270,005	10,90	0,00	0,00	-10,90	(46.543,05)
Carne Fajitas	PAQ5LB	21.565,000	34,04	27,71	597.550,00	-6,33	(136.522,60)
Carne Molida	Kilogramos	4.220,000	2,00	2,00	8.440,00	0,00	0,00
Striploin Porciones	Unidad	3.030,044	29,00	23,00	69.691,01	-6,00	(18.180,26)
Torta Carne P/Mini	Unidad	219,235	568,00	596,00	130.664,06	28,00	6.138,58
Torta de Hamburguesa	Unidad	859,186	225,00	223,00	191.598,48	-2,00	(1.718,37)
Res (WAC)					₡997.943,55		(196.825,71)
Aguacate	Kilogramos	2.415,080	163,62	161,00	388.827,88	-2,62	(6.327,51)
Ajo Pelado	Kilogramos	3.550,000	2,00	2,00	7.100,00	0,00	0,00
Brocoli	Kilogramos	1.650,000	13,55	13,30	21.945,00	-0,25	(412,50)
Cebolla	Kilogramos	1.350,000	-0,90	2,40	3.240,00	3,30	4.455,00
Cebolla Fajitas	Kilogramos	1.850,000	6,80	3,60	6.660,00	-3,20	(5.920,00)
Cebolla Morada	Kilogramos	2.521,453	25,53	24,20	61.019,16	-1,33	(3.353,53)
Cebollino Chives	Kilogramos	3.350,000	-10,15	2,50	8.375,00	12,65	42.377,50
Chile Dulce Fajitas	Kilogramos	2.500,000	4,42	1,90	4.750,00	-2,52	(6.300,00)
Chile Dulce Rojo	Kilogramos	1.997,000	4,76	3,90	7.788,30	-0,86	(1.717,42)
Chile Dulce Verde	Kilogramos	1.997,000	4,87	4,70	9.385,90	-0,17	(339,49)
Chile Jalapeño	Kilogramos	1.350,000	5,98	8,10	10.935,00	2,12	2.862,00
Culantro	Kilogramos	3.500,000	-2,08	0,50	1.750,00	2,58	9.030,00

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 31/08/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/09/2023 - 11:34:17a.m.

Physical Count Date: 31/08/2023 10:47:21p.m.

Reconciled

Counted By: ████████ ████████ ████████

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Ensalada Shredded Iceberg	Kilogramos	2.500,000	3,34	1,75	4.375,00	-1,59	(3.975.00)
Jengibre	Kilogramos	1.400,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Lechuga Americana Entera 500 gr	Kilogramos	2.400,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Lechuga Americana Tiras 500 gr	Kilogramos	2.000,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Lechuga Mixta 500 gr	Kilogramos	2.300,000	19,06	10,00	23.000,00	-9,06	(20.838.00)
Lechuga Romana 500 gr	Kilogramos	2.300,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Maiz Mazorca Super Dulce	Unidad	442,011	318,00	305,00	134.813,36	-13,00	(5.746.14)
Mix Vegetales	Kilogramos	1.950,000	2,21	2,20	4.290,00	-0,01	(19.50)
Papas	Kilogramos	1.800,000	25,00	16,80	30.240,00	-8,20	(14.760.00)
Pepino	Kilogramos	525,000	19,53	25,90	13.597,50	6,37	3.344.25
Perejil Fresco	Kilogramos	3.495,000	1,09	1,00	3.495,00	-0,09	(314.55)
Pulpa de Tamarindo	GL	9.841,000	0,26	0,26	2.600,00	0,00	41.34
Tomate	Kilogramos	997,000	55,58	68,40	68.194,80	12,82	12.781.54
<b>Verduras y Frutas (WAC)</b>					<b>816.381,90</b>		<b>4.867,98</b>
Aceite de Oliva	Botella 5 Litros	13.500,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Aceite en Spray	Botella 580 grm	4.234,520	4,00	2,20	9.315,94	-1,80	(7.622.14)
Aceite Vegetal RBD	Litro	1.176,180	15,78	18,70	21.994,57	2,92	3.434.45
Aderezo Mostaza Miel	PQ4LB	4.811,208	11,90	10,50	50.517,68	-1,40	(6.735.69)
Arroz Precocido	Kilogramos	969,417	12,00	12,00	11.633,00	0,00	0,00
Chile Chipotle Adobado	PQ 220 gr	2.134,000	7,93	7,00	14.938,00	-0,93	(1.984.62)

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 31/08/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/09/2023 - 11:34:17a.m.

Physical Count Date: 31/08/2023 10:47:21p.m.

Reconciled

Counted By: ████████ ████████ ████████

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Costa de Pan Japones	Kilogramos	4.817,866	-64,69	2,70	13.008,24	67,39	324.675,99
Frijoles Negros Sazonados	PQ 3.15kg	3.402,913	8,59	8,00	27.223,30	-0,59	(2.007,72)
Galleta Oreo	Unidad	49,714	174,00	168,00	8.351,95	-6,00	(298,28)
Huevos	Kilogramos	2.200,000	6,01	2,10	4.620,00	-3,91	(8.602,00)
Mac N Cheese	Unidad	443,458	64,50	61,00	27.050,94	-3,50	(1.552,10)
Maiz Grano Congelado	Kilogramos	2.457,973	8,19	6,00	14.747,84	-2,19	(5.382,96)
Paprika	Kilogramos	4.593,000	1,00	1,00	4.593,00	0,00	0,00
Pasta Penne Ziti Rigate N.70	PQ 500 GRMS	1.185,000	71,27	79,00	93.615,00	7,73	9.160,05
Pre Mezcla Para Pancakes	Kilogramos	2.203,087	3,00	2,30	5.067,10	-0,70	(1.542,16)
Quinoa Blanca	Kilogramos	3.596,000	3,00	1,50	5.394,00	-1,50	(5.394,00)
Sal Sazonada	PQ7OZ	508,832	26,78	26,00	13.229,63	-0,78	(396,89)
Tabasco Habanero	Unidad	1.470,000	6,00	0,00	0,00	-6,00	(8.820,00)
Torta Vegetariana con Frijole	Unidad	839,081	16,00	13,00	10.908,05	-3,00	(2.517,24)
Vinagre de Manzana	GL	4.651,471	1,81	1,70	7.907,50	-0,11	(511,66)
Vinagre Vino Tinto	Litro	2.132,000	2,97	3,00	6.396,00	0,03	63,96
Waffles	Unidad	445,622	182,00	137,00	61.050,21	-45,00	(20.052,99)
<b>Abarrotes (WAC)</b>					<b>€411.561,97</b>		<b>263.913,99</b>
Ajo en Polvo	OZ	139,121	59,09	70,60	9.821,94	11,51	1.601,28
Ajo Granulado	Kilogramos	5.335,400	2,00	2,00	10.670,80	0,00	0,00
Cebolla en Polvo	OZ	147,851	28,24	31,77	4.697,23	3,53	521,91

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 31/08/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/09/2023 - 11:34:17a.m.

Physical Count Date: 31/08/2023 10:47:21p.m.

Reconciled

Counted By: ████ ████ ████

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Chile escamas	PQ 500 GRMS	3.339,444	3,95	3,00	10.018,33	-0,95	(3.172,47)
Comino Molido	pq 14oz	2.875,418	4,14	2,00	5.750,84	-2,14	(6.153,39)
Condimento Chili Powder	Kilogramos	8.600,000	1,00	1,00	8.600,00	0,00	0,00
Condimento para Costilla	OZ	92,320	284,20	244,80	22.599,94	-39,40	(3.637,41)
Consome de Pollo	Kilogramos	1.877,000	0,23	1,00	1.877,00	0,77	1.445,29
Mostaza en grano	Kilogramos	9.428,005	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Oregano Molido	Kilogramos	6.350,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Pimienta Cayene Molida	pq 14oz	3.300,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Pimienta Negra Molida Gruesa	OZ	329,130	105,45	105,90	34.854,87	0,45	148,11
Sal Marina	PQ3LB	1.798,247	1,30	1,17	2.110,00	-0,13	(227,72)
Sal Refinada	Kilogramos	1.379,000	3,26	1,00	1.379,00	-2,26	(3.116,54)
Sazonador completo	Kilogramos	4.897,500	2,40	3,20	15.672,00	0,80	3.918,00
Sazonador para Mariscos	Kilogramos	4.897,985	-0,05	0,00	0,00	0,05	244,90
Southwestern	OZ	131,050	316,00	352,00	46.129,60	36,00	4.717,80
<b>Condimentos (WAC)</b>					<b>€174.181,54</b>		<b>(3.710,24)</b>
Prod Aderezo Ranch	GL	6.196,775	0,11	5,84	36.163,99	5,73	35.482,35
Prod Aderezo Santa Fe	Onzas Liquidas	59,593	17,50	80,00	4.767,44	62,50	3.724,56
Prod Arroz	OZ	20,169	359,30	370,65	7.475,64	11,35	228,92
Prod Cheese Poppers	Unidad	263,814	4.780,00	24,00	6.331,54	-4.756,00	(1.254.699,38)
Prod Chipotle Ranch	Onzas Liquidas	67,223	137,00	171,00	11.495,13	34,00	2.285,58

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 31/08/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/09/2023 - 11:34:17a.m.

Physical Count Date: 31/08/2023 10:47:21p.m.

Reconciled

Counted By: ████████ ████████ ████████

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Prod Cilantro Aioli	Onzas Liquidas	45,646	161,80	0,00	0,00	-161,80	(7.385.52)
Prod Citrus Balsamico	GL	10.779,166	-0,30	0,81	8.758,07	1,11	11.991.82
Prod Frijoles Enteros	Kilogramos	1.765,211	20,39	11,50	20.299,93	-8,89	(15.692.73)
Prod Frijoles Molidos	OZ	44,468	389,60	160,00	7.114,88	-229,60	(10.209.85)
Prod Garlic Aioli	OZ	66,249	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Prod Guacamole	OZ	102,991	-61,70	0,00	0,00	61,70	6.354.54
Prod Honey BBQ	OZ	42,722	-60,00	40,00	1.708,88	100,00	4.272.20
Prod Honey Lime Vainagrette	Onzas Liquidas	76,174	-98,00	32,00	2.437,57	130,00	9.902.62
Prod Honey Siracha	Onzas Liquidas	96,052	58,00	30,00	2.881,56	-28,00	(2.689.46)
Prod Jalapeño Lime BBQ	OZ	46,393	29,00	8,00	371,14	-21,00	(974.25)
Prod Mango Chipotle Dulce	OZ	92,322	36,00	40,00	3.692,88	4,00	369.29
Prod Marinado Citrus Pqt	Onzas Liquidas	37,636	424,00	192,00	7.226,11	-232,00	(8.731.55)
Prod Philly Kid	OZ	58,458	7,42	8,00	467,66	0,58	33.91
Prod Pickless	LB	472,829	27,63	0,00	0,00	-27,63	(13.064.27)
Prod Pico De Gallo	OZ	35,366	-70,40	42,36	1.498,10	112,76	3.987.87
Prod Ponzu	Onzas Liquidas	98,171	10,00	0,00	0,00	-10,00	(981.71)
Prod Pure De Papa	LB	1.007,986	5,83	13,64	13.748,93	7,81	7.872.37
Prod Quinoa	Unidad	320,501	-10,00	6,00	1.923,01	16,00	5.128.02
Prod Salad Gamish	OZ	64,052	-114,56	32,00	2.049,66	146,56	9.387.46
Prod Salsa Base	Onzas Liquidas	23,823	839,90	682,00	16.247,29	-157,90	(3.761.65)

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 31/08/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/09/2023 - 11:34:17a.m.

Physical Count Date: 31/08/2023 10:47:21p.m.

Reconciled

Counted By: ████████ ████████ ████████

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Prod Salsa BBQ	GL	5.863,787	-0,01	0,00	0,00	0,01	58.64
Prod Salsa Buffalo	OZ	94,393	-297,50	0,00	0,00	297,50	28.081.92
Prod Salsa Mango BBQ	Onzas Liquidas	70,036	-1,00	0,00	0,00	1,00	70.04
Prod Signature	Onzas Liquidas	52,798	-3,00	18,00	950,36	21,00	1.108.76
Prod Slaw Dressing	Litro	(1.899,167)	0,00	0,00	0,00	0,00	0.00
Prod Spicy Pineapple	Onzas Liquidas	87,200	61,00	33,00	2.877,60	-28,00	(2.441.60)
Prod Sweet Chili	Onzas Liquidas	83,778	29,00	32,00	2.680,90	3,00	251.33
Prod Tamarindo Chili Sauce	OZ	62,263	0,00	10,00	622,63	10,00	622.63
<b>Produccion (WAC)</b>					<b>€163.790,91</b>		<b>(1.189.417,15)</b>
Cheesecake	Unidad	961,586	42,50	42,00	40.386,61	-0,50	(480.79)
Chocolate Fat Free 25oz	PQ25OZ	1.772,617	13,16	12,00	21.271,40	-1,16	(2.056.24)
Cobertura Sabor Chocolate	PQ 48 oz	7.134,001	7,02	8,00	57.072,01	0,98	6.991.32
Galleta de Chocolate	Unidad	548,304	256,00	87,00	47.702,45	-169,00	(92.663.38)
Helado	Botella 2.5 GLS	10.940,000	4,51	4,10	44.854,00	-0,41	(4.485.40)
Mini Pastel Molten Chocolate	Unidad	531,152	80,00	60,00	31.869,12	-20,00	(10.623.04)
Molten	Unidad	1.006,053	89,00	88,00	88.532,66	-1,00	(1.006.05)
Salsa de Caramelo 26oz	PAQ26OZ	2.080,428	1,35	4,00	8.321,71	2,65	5.513.13
Salsa Terlingua	PQ 2.6LB	2.688,043	9,00	7,00	18.816,30	-2,00	(5.376.09)
<b>Postres y Sopas (WAC)</b>					<b>€358.826,27</b>		<b>(104.186,53)</b>
Aros de cebolla	PQ8oz	1.070,778	82,83	84,66	90.649,50	1,83	1.956.95

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 31/08/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/09/2023 - 11:34:17a.m.

Physical Count Date: 31/08/2023 10:47:21p.m.

Reconciled

Counted By: ████████ ████████ ████████

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Burrito Mixto	Unidad	359,193	138,00	131,00	47.054,28	-7,00	(2.514,35)
Papa sazónada Corte espiral	Kilogramos	1.809,270	61,44	54,52	98.641,40	-6,92	(12.520,15)
Papas con Cascara Fritas	LB	684,000	764,75	755,00	516.420,00	-9,75	(6.669,00)
Patacones	Unidad	102,606	542,00	463,00	47.506,58	-79,00	(8.105,87)
Otra Comida (WAC)					₡800.271,76		(27.852,42)
<b>Total Alimentos</b>					<b>₡7.724.998,89</b>		<b>(739.953,36)</b>
Total Costo de Ventas Alimentos					₡7.724.998,89		(739.953,36)
<b>Total</b>					<b>7.724.998,89</b>		<b>(739.953,36)</b>

**References / Definitions:**

"Cost" is based on the costing method specified for the inventory cost group (Produce, Dairy)

(WAC) represents Weighted Average Cost as the costing method for this Inventory Group.

(LC) represents the last cost paid for items in this Inventory Group.

Cost is derived by dividing the total value based on the specified costing method divided by the amount on hand as of the last day of the reporting period.

Please note that due to rounding, usage totals may not balance to quantity multiplied by cost.

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 30/09/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 02/10/2023 - 09:39:07a.m.

Physical Count Date: 30/09/2023 11:31:31p.m.

Reconciled

Counted By: ████████ ████████ ████████

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Aderezo Cesar	LB	912,750	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Aderezo Ranch	PQ 3.12oz	356,188	13,00	17,00	6.055,20	4,00	1.424,75
Jengibre Encurtido	Kilogramos	8.548,123	1,22	1,14	9.702,75	-0,08	(725,96)
Mantequilla de Ajo	PQ3.5lb	5.005,480	4,18	3,50	17.519,18	-0,68	(3.403,73)
Mayonesa	GL	7.313,930	4,69	6,00	43.883,58	1,31	9.581,25
Mezcla Citrica con Ajo Sazonador	PQ 16 oz	1.348,810	16,90	8,00	10.790,48	-8,90	(12.004,41)
Miel de Abeja	Litro	5.421,154	2,35	1,70	9.215,96	-0,65	(3.523,75)
Mostaza	Botella 105 oz	9.972,446	0,35	0,90	8.975,20	0,55	5.484,85
Puree de Chile Ancho	PQ 14.4 oz	3.576,035	10,82	11,00	39.336,39	0,18	643,69
Salsa Alfredo	PAQ5LB	6.165,289	19,61	17,00	104.809,91	-2,61	(16.091,40)
Salsa Barbacoa	PQ80OZ	4.046,371	25,48	14,40	58.267,74	-11,08	(44.833,79)
Salsa Base	PQ140oz	6.132,229	-2,00	2,00	12.264,46	4,00	24.528,92
Salsa Buffalo	PQ64OZ	4.085,000	8,00	4,00	16.340,00	-4,00	(16.340,00)
Salsa Cochuguan	Litro	3.696,667	1,46	1,51	5.589,36	0,05	192,23
Salsa de Soya	GL	11.432,000	0,98	0,90	10.288,80	-0,08	(914,56)
Salsa de Tomate Galon	GL	5.185,000	6,76	4,50	23.332,50	-2,26	(11.718,10)
Salsa Dulce Chipotle	PQ 36 oz	2.854,028	33,80	33,28	94.982,05	-0,52	(1.484,09)
Salsa Siracha Miel	Litro	3.892,063	1,84	1,89	7.356,00	0,05	194,60
Salsa Sizzle	1/2GALON	4.139,360	1,47	3,80	15.729,57	2,33	9.644,71
Salsa Sweet Chili	Litro	3.100,600	1,31	0,76	2.344,05	-0,55	(1.717,73)

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 30/09/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 02/10/2023 - 09:39:07a.m.

Physical Count Date: 30/09/2023 11:31:31p.m.

Reconciled

Counted By: ████████

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Salsa Teriyaki	Litro	2.516,521	3,45	3,03	7.620,03	-0,42	(1.061,97)
Salsa Worcestershire (Inglesa)	Botella 5 oz	2.048,000	4,40	5,00	10.240,00	0,60	1.228,80
Vinagre Balsamico	Botella 5 Litros	11.817,835	0,52	0,60	7.090,70	0,08	945,43
Vinagre Sintetico	GL	2.528,000	1,98	2,00	5.056,00	0,02	50,56
<b>Aderezos y Salsas (WAC)</b>					<b>€526.789,91</b>		<b>(59.899,73)</b>
Empanizador Mixto CFS	PAQ5LB	3.083,052	20,66	20,70	63.819,18	0,04	123,32
Pan Brioche 2"	Unidad	121,127	558,00	560,00	67.831,12	2,00	242,25
Pan de Hamburguesa	Unidad	200,013	233,00	228,00	45.602,96	-5,00	(1.000,07)
Tortilla de Harina	Unidad	41,937	357,00	320,00	13.419,84	-37,00	(1.551,67)
Tortilla Maiz Partida Cuatro	LB	578,325	213,75	330,00	190.847,25	116,25	67.230,28
Tortilla Nachos	PAQ128UNDS_5	1.098,937	11,11	11,04	12.132,26	-0,07	(76,93)
Tortilla Strips	LB	835,818	8,71	10,00	8.358,18	1,29	1.078,21
Tostada de Ajo	Unidad	135,283	155,00	107,00	14.475,28	-48,00	(6.493,58)
<b>Panaderia (WAC)</b>					<b>€416.486,08</b>		<b>59.551,82</b>
Baby Back Ribs kg	Kilogramos	3.300,000	74,25	82,40	271.920,00	8,15	26.895,00
Carne de Cerdo	Kilogramos	6.775,000	25,14	22,50	152.437,50	-2,64	(17.886,00)
Panceta	Kilogramos	3.750,547	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Tocineta Ahumada Rebanada	PQ 15 LB	24.691,524	7,94	8,44	208.409,52	0,50	12.358,81
Tocino Ahum.Preco Partido	CJ10LBS	40.781,150	2,13	2,00	81.562,30	-0,13	(5.301,55)
<b>Cerdo (WAC)</b>					<b>€714.329,32</b>		<b>16.066,27</b>

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 30/09/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 02/10/2023 - 09:39:07a.m.

Physical Count Date: 30/09/2023 11:31:31p.m.

Reconciled

Counted By: ████ ████ ████

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Leche Homogenizada pq 12unds	Litro	1.068,083	20,59	22,00	23.497,83	1,41	1.506,00
Mantequilla	Kilogramos	5.109,436	3,60	4,00	20.437,74	0,40	2.043,77
Margarina Liquida	Litro	3.165,848	11,47	8,71	27.560,29	-2,76	(8.751,99)
Natilla Galon	GL	7.557,000	2,94	4,20	31.739,40	1,26	9.521,82
Queso Chedar en Tiras	PAQ5LB	12.690,000	4,87	3,00	38.070,00	-1,87	(23.730,30)
Queso Cheddar Laminas	PQ1.5LB	5.512,123	-0,38	3,50	19.292,43	3,88	21.387,04
Queso Mezcla Rallado	PAQ5LB	11.699,340	16,88	12,89	150.854,49	-3,99	(46.630,37)
Queso Monterey Rallado	PAQ5LB	10.998,505	20,13	16,58	182.366,84	-3,55	(39.033,06)
Queso Parmesano Molido	Kilogramos	13.899,000	1,85	3,50	48.646,50	1,65	22.933,35
Queso Semi-Duro	Kilogramos	5.402,918	17,04	13,20	71.318,52	-3,84	(20.747,21)
Salsa Queso Blanco	PQ 4 LB	5.267,015	29,86	28,75	151.426,68	-1,11	(5.846,39)
Lacteos (WAC)					C765.210,72		(87.347,34)
Camarones	Kilogramos	6.800,000	36,30	34,80	236.640,00	-1,50	(10.200,00)
Mariscos (WAC)					C236.640,00		(10.200,00)
Salmon	Unidad	2.298,589	39,50	39,00	89.644,97	-0,50	(1.149,29)
Pescados (WAC)					C89.644,97		(1.149,29)
Alitas	Kilogramos	2.665,689	8,75	6,40	17.060,41	-2,35	(6.264,37)
Nuguet De Pollo Empanizado	PAQ5LB	7.785,301	54,88	52,00	404.835,65	-2,88	(22.421,67)
Pechuga Pollo	Kilogramos	3.880,046	27,44	16,30	63.244,75	-11,14	(43.223,71)
Pechuga Pollo en Tiras	Kilogramos	4.370,072	93,57	18,80	82.157,35	-74,77	(326.750,28)

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 30/09/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 02/10/2023 - 09:39:07a.m.

Physical Count Date: 30/09/2023 11:31:31p.m.

Reconciled

Counted By: ████████

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Pollo (WAC)					€567.298,17		(398.660,03)
Brisket	Kilogramos	4.270,005	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Carne Fajitas	PAQ5LB	21.565,000	16,03	14,80	319.200,00	-1,23	(26.486,95)
Carne Molida	Kilogramos	4.220,000	2,00	2,00	8.440,00	0,00	0,00
Striploin Porciones	Unidad	3.484,461	34,00	40,00	139.378,44	6,00	20.906,77
Torta Carne P/Mini	Unidad	224,764	542,00	596,00	133.959,34	54,00	12.137,26
Torta de Hamburguesa	Unidad	880,624	162,00	182,00	160.273,57	20,00	17.612,48
Res (WAC)					€761.251,35		24.169,55
Aguacate	Kilogramos	2.432,895	167,25	116,00	282.215,82	-51,25	(124.685,87)
Ajo Pelado	Kilogramos	3.550,000	0,39	0,50	1.775,00	0,11	390,50
Brocoli	Kilogramos	1.650,000	7,56	16,50	27.225,00	8,94	14.751,00
Cebolla	Kilogramos	1.350,000	-4,41	0,00	0,00	4,41	5.953,50
Cebolla Fajitas	Kilogramos	1.850,000	5,15	10,00	18.500,00	4,85	8.972,50
Cebolla Morada	Kilogramos	2.550,000	3,38	0,00	0,00	-3,38	(8.619,00)
Cebollino Chives	Kilogramos	3.350,000	3,05	2,70	9.045,00	-0,35	(1.172,50)
Chile Dulce Fajitas	Kilogramos	2.500,000	0,08	1,00	2.500,00	0,92	2.300,00
Chile Dulce Rojo	Kilogramos	1.997,000	0,34	2,10	4.193,70	1,76	3.514,72
Chile Dulce Verde	Kilogramos	1.997,000	3,07	1,00	1.997,00	-2,07	(4.133,79)
Chile Jalapeño	Kilogramos	1.350,000	-3,19	0,00	0,00	3,19	4.306,50
Culantro	Kilogramos	3.500,000	8,95	4,80	16.800,00	-4,15	(14.525,00)

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 30/09/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 02/10/2023 - 09:39:07a.m.

Physical Count Date: 30/09/2023 11:31:31p.m.

Reconciled

Counted By: ████████ ████████ ████████

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Ensalada Shredded Iceberg	Kilogramos	2.500,000	10,94	5,75	14.375,00	-5,19	(12.975.00)
Jengibre	Kilogramos	1.400,000	-0,03	0,00	0,00	0,03	42,00
Lechuga Americana Entera 500 gr	Kilogramos	2.400,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Lechuga Americana Tiras 500 gr	Kilogramos	2.000,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Lechuga Mixta 500 gr	Kilogramos	2.300,000	15,87	6,00	13.800,00	-9,87	(22.701.00)
Lechuga Romana 500 gr	Kilogramos	2.300,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Maiz Mazorca Super Dulce	Unidad	441,483	198,50	109,00	48.121,65	-89,50	(39.512.73)
Mix Vegetales	Kilogramos	1.950,000	4,65	3,40	6.630,00	-1,25	(2.437.50)
Papas	Kilogramos	1.800,000	2,36	5,80	10.440,00	3,44	6.192,00
Pepino	Kilogramos	525,000	17,14	17,00	8.925,00	-0,14	(73.50)
Perejil Fresco	Kilogramos	3.495,000	0,44	0,80	2.796,00	0,35	1.223,25
Pulpa de Tamarindo	GL	9.841,000	0,71	0,70	6.888,70	-0,01	(98.41)
Tomate	Kilogramos	997,000	52,26	57,00	56.829,00	4,74	4.725,78
<b>Verduras y Frutas (WAC)</b>					<b>€533.056,87</b>		<b>(178.562,55)</b>
Aceite de Oliva	Botella 5 Litros	13.772,368	1,34	1,50	20.658,55	0,16	2.203,58
Aceite en Spray	Botella 580 grm	4.234,520	5,50	2,00	8.469,04	-3,50	(14.820.82)
Aceite Vegetal RBD	Litro	1.176,471	17,24	5,10	6.000,00	-12,14	(14.282.36)
Aderezo Mostaza Miel	PQ4LB	4.685,035	17,41	15,00	70.275,53	-2,41	(11.290.93)
Arroz Precocido	Kilogramos	969,417	14,00	17,00	16.480,09	3,00	2.908,25
Chile Chipotle Adobado	PQ 220 gr	2.134,000	3,55	1,00	2.134,00	-2,55	(5.441.70)

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 30/09/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 02/10/2023 - 09:39:07a.m.

Physical Count Date: 30/09/2023 11:31:31p.m.

Reconciled

Counted By: ████████ ████████ ████████

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Costa de Pan Japones	Kilogramos	3.244,950	8,37	9,00	29.204,55	0,63	2.044,32
Frijoles Negros Sazonados	PQ 3.15kg	3.391,600	-3,32	6,00	20.349,60	9,32	31.609,71
Galleta Oreo	Unidad	49,714	100,00	56,00	2.783,98	-44,00	(2.187,42)
Huevos	Kilogramos	2.200,000	6,75	4,30	9.460,00	-2,45	(5.390,00)
Mac N Cheese	Unidad	443,997	25,50	25,00	11.099,93	-0,50	(222,00)
Maiz Grano Congelado	Kilogramos	2.438,024	1,54	4,30	10.483,50	2,76	6.728,95
Paprika	Kilogramos	4.593,000	0,97	0,80	3.674,40	-0,17	(780,81)
Pasta Penne Ziti Rigate N.70	PQ 500 GRMS	1.185,000	47,58	24,20	28.677,00	-23,38	(27.705,30)
Pre Mezcla Para Pancakes	Kilogramos	2.140,870	2,00	0,00	0,00	-2,00	(4.281,74)
Quinoa Blanca	Kilogramos	3.596,000	3,50	2,00	7.192,00	-1,50	(5.394,00)
Sal Sazonada	PQ7OZ	489,435	30,87	35,00	17.130,23	4,13	2.021,37
Tabasco Habanero	Unidad	1.470,000	8,00	3,00	4.410,00	-5,00	(7.350,00)
Torta Vegetariana con Frijole	Unidad	839,051	46,00	41,00	34.401,09	-5,00	(4.195,26)
Vinagre de Manzana	GL	4.651,471	1,34	1,30	6.046,91	-0,04	(186,06)
Vinagre Vino Tinto	Litro	2.132,000	-0,57	0,00	0,00	0,57	1.215,24
Waffles	Unidad	445,006	127,00	161,00	71.645,97	34,00	15.130,20
<b>Abarrotes (WAC)</b>					<b>€380.576,36</b>		<b>(39.666,77)</b>
Ajo en Polvo	OZ	139,121	57,93	35,30	4.910,97	-22,63	(3.148,31)
Ajo Granulado	Kilogramos	5.335,400	2,00	2,10	11.204,34	0,10	533,54
Cebolla en Polvo	OZ	147,851	28,24	14,00	2.069,91	-14,24	(2.105,40)

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 30/09/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 02/10/2023 - 09:39:07a.m.

Physical Count Date: 30/09/2023 11:31:31p.m.

Reconciled

Counted By: ████ ████ ████

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Chile escamas	PQ 500 GRMS	3.339,444	4,00	4,00	13.357,78	0,00	0,00
Comino Molido	pq 14oz	2.875,418	2,69	2,51	7.217,30	-0,18	(517,58)
Condimento Chili Powder	Kilogramos	8.600,000	0,47	0,80	6.880,00	0,33	2.838,00
Condimento para Costilla	OZ	88,791	68,30	120,00	10.654,92	51,70	4.590,49
Consome de Pollo	Kilogramos	(1.877,000)	-1,63	0,00	0,00	1,63	(3.059,51)
Mostaza en grano	Kilogramos	6.245,000	2,55	2,00	12.490,00	-0,55	(3.434,75)
Oregano Molido	Kilogramos	6.350,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Pimienta Cayene Molida	pq 14oz	3.300,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Pimienta Negra Molida Gruesa	OZ	329,130	90,03	70,60	23.236,58	-19,43	(6.395,00)
Sal Marina	PQ3LB	1.798,247	1,45	2,93	5.275,00	1,48	2.667,54
Sal Refinada	Kilogramos	1.379,000	3,40	2,00	2.758,00	-1,40	(1.930,60)
Sazonador completo	Kilogramos	4.897,500	1,60	1,60	7.836,00	0,00	0,00
Sazonador para Mariscos	Kilogramos	(4.897,985)	-0,09	0,00	0,00	0,09	(440,82)
Southwestern	OZ	131,050	130,23	192,00	25.161,60	61,77	8.094,96
<b>Condimentos (WAC)</b>					<b>₱133.052,40</b>		<b>(2.307,42)</b>
Prod Aderezo Ranch	GL	6.188,382	2,44	1,33	8.218,94	-1,11	(6.880,71)
Prod Aderezo Santa Fe	Onzas Liquidas	59,591	3,50	64,00	3.813,82	60,50	3.605,26
Prod Arroz	OZ	20,119	807,82	169,44	3.408,96	-638,38	(12.843,57)
Prod Cheese Poppers	Unidad	251,906	156,00	160,00	40.304,96	4,00	1.007,62
Prod Chipotle Ranch	Onzas Liquidas	67,153	163,50	216,00	14.505,05	52,50	3.525,53

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 30/09/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 02/10/2023 - 09:39:07a.m.

Physical Count Date: 30/09/2023 11:31:31p.m.

Reconciled

Counted By: ████████ ████████ ████████

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Prod Cilantro Aioli	Onzas Liquidas	45,620	123,00	128,00	5,839,36	5,00	228,10
Prod Citrus Balsamico	GL	10,783,037	1,78	2,73	29,484,87	0,95	10,291,06
Prod Frijoles Enteros	Kilogramos	1,741,158	6,33	4,19	7,300,04	-2,14	(3,721,49)
Prod Frijoles Molidos	OZ	43,967	1,771,60	310,00	13,629,77	-1,461,60	(64,262,17)
Prod Garlic Aioli	OZ	66,249	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Prod Guacamole	OZ	103,593	-102,50	0,00	0,00	102,50	10,618,28
Prod Honey BBQ	OZ	42,291	-60,00	0,00	0,00	60,00	2,537,46
Prod Honey Lime Vainagrette	Onzas Liquidas	76,206	-71,00	64,00	4,877,18	135,00	10,287,81
Prod Honey Siracha	Onzas Liquidas	95,898	11,00	0,00	0,00	-11,00	(1,054,88)
Prod Jalapeño Lime BBQ	OZ	47,142	19,00	30,00	1,414,26	11,00	518,56
Prod Mango Chipotle Dulce	OZ	90,041	37,00	0,00	0,00	-37,00	(3,331,52)
Prod Marinado Citrus Pqt	Onzas Liquidas	36,159	334,00	244,00	8,822,80	-90,00	(3,254,31)
Prod Philly Kid	OZ	58,366	20,72	0,00	0,00	-20,72	(1,209,34)
Prod Pickless	LB	472,829	8,95	0,00	0,00	-8,95	(4,231,82)
Prod Pico De Gallo	OZ	35,411	484,90	364,00	12,889,60	-120,90	(4,281,19)
Prod Ponzu	Onzas Liquidas	99,649	45,00	30,00	2,989,47	-15,00	(1,494,74)
Prod Pure De Papa	LB	1,009,436	23,82	0,00	0,00	-23,82	(24,044,77)
Prod Quinoa	Unidad	320,501	-13,00	11,00	3,525,51	24,00	7,692,02
Prod Salad Gamish	OZ	63,729	270,00	134,00	8,539,69	-136,00	(8,667,14)
Prod Salsa Base	Onzas Liquidas	23,646	2,078,10	768,00	18,160,13	-1,310,10	(30,978,62)

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 30/09/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 02/10/2023 - 09:39:07a.m.

Physical Count Date: 30/09/2023 11:31:31p.m.

Reconciled

Counted By: ████████ ████████ ████████

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Prod Salsa BBQ	GL	5.663,081	-5,67	1,00	5.663,08	6,67	37.772,75
Prod Salsa Buffalo	OZ	93,745	-136,50	64,00	5.999,68	200,50	18.795,87
Prod Salsa Mango BBQ	Onzas Liquidas	70,444	-40,00	64,00	4.508,42	104,00	7.326,18
Prod Signature	Onzas Liquidas	52,859	-0,50	32,00	1.691,49	32,50	1.717,92
Prod Slaw Dressing	Litro	(1.899,167)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Prod Spicy Pineapple	Onzas Liquidas	85,619	22,00	0,00	0,00	-22,00	(1.883,62)
Prod Sweet Chili	Onzas Liquidas	82,302	22,00	32,00	2.633,66	10,00	823,02
Prod Tamarindo Chili Sauce	OZ	62,098	38,00	5,00	310,49	-33,00	(2.049,23)
<b>Produccion (WAC)</b>					<b>€208.531,23</b>		<b>(57.441,66)</b>
Cheesecake	Unidad	945,712	46,50	48,00	45.394,18	1,50	1.418,57
Chocolate Fat Free 25oz	PQ25OZ	1.772,617	1,20	2,00	3.545,23	0,80	1.418,09
Cobertura Sabor Chocolate	PQ 48 oz	7.127,163	3,69	5,00	35.635,82	1,31	9.336,58
Galleta de Chocolate	Unidad	578,337	161,00	164,00	94.847,27	3,00	1.735,01
Helado	Botella 2.5 GLS	10.940,000	3,61	2,70	29.538,00	-0,91	(9.955,40)
Mini Pastel Molten Chocolate	Unidad	536,463	103,00	80,00	42.917,04	-23,00	(12.338,65)
Molten	Unidad	1.009,489	71,00	71,00	71.673,72	0,00	0,00
Salsa de Caramelo 26oz	PAQ26OZ	2.101,895	-1,12	3,00	6.305,69	4,12	8.659,81
Salsa Terlingua	PQ 2.6LB	2.688,043	7,00	4,00	10.752,17	-3,00	(8.064,13)
<b>Postres y Sopas (WAC)</b>					<b>€340.609,11</b>		<b>(7.790,11)</b>
Aros de cebolla	PQ8oz	1.040,074	44,85	52,91	55.031,36	8,06	8.384,04

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 30/09/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 02/10/2023 - 09:39:07a.m.

Physical Count Date: 30/09/2023 11:31:31p.m.

Reconciled

Counted By: ████████ ████████ ████████

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Burrito Mixto	Unidad	359,043	218,00	213,00	76.476,16	-5,00	(1.795,22)
Papa sazónada Corte espiral	Kilogramos	1.798,569	78,17	48,39	87.032,75	-29,78	(53.561,38)
Papas con Cascara Fritas	LB	610,723	349,38	420,00	256.503,66	70,62	43.129,26
Patacones	Unidad	102,231	1.188,00	1.180,00	120.632,58	-8,00	(817,85)
Otra Comida (WAC)					₡595.676,51		(4.661,15)
Total Alimentos					₡6.269.152,98		(747.898,43)
Total Costo de Ventas Alimentos					₡6.269.152,98		(747.898,43)
<b>Total</b>					<b>6.269.152,98</b>		<b>(747.898,43)</b>

**References / Definitions:**

"Cost" is based on the costing method specified for the inventory cost group (Produce, Dairy)

(WAC) represents Weighted Average Cost as the costing method for this Inventory Group.

(LC) represents the last cost paid for items in this Inventory Group.

Cost is derived by dividing the total value based on the specified costing method divided by the amount on hand as of the last day of the reporting period.

Please note that due to rounding, usage totals may not balance to quantity multiplied by cost.

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 01/11/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/11/2023 - 11:37:25a.m.

Physical Count Date: 01/11/2023 08:22:05a.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Aderezo Cesar	LB	912,750	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Aderezo Ranch	PQ 3.12oz	356,260	60,00	60,00	21.375,60	0,00	0,00
Jengibre Encurtido	Kilogramos	8.548,123	0,95	1,36	11.643,30	0,41	3.522,58
Mantequilla de Ajo	PQ3.5lb	5.040,201	3,74	4,00	20.160,80	0,26	1.310,45
Mayonesa	GL	7.313,930	11,81	10,00	73.139,30	-1,81	(13.238,21)
Mezcla Citrica con Ajo Sazonador	PQ 16 oz	1.323,495	8,70	21,00	27.793,40	12,30	16.278,99
Miel de Abeja	Litro	5.421,715	2,15	1,30	7.048,23	-0,85	(4.608,46)
Mostaza	Botella 105 oz	9.975,871	1,28	1,00	9.975,87	-0,28	(2.793,24)
Puree de Chile Ancho	PQ 14.4 oz	3.556,098	7,92	7,03	24.991,47	-0,89	(3.172,83)
Salsa Alfredo	PAQ5LB	6.147,557	17,81	11,50	70.696,91	-6,31	(38.791,08)
Salsa Barbacoa	PQ80OZ	4.057,126	6,00	4,80	19.474,20	-1,20	(4.868,55)
Salsa Base	PQ140oz	6.074,118	9,00	7,00	42.518,83	-2,00	(12.148,24)
Salsa Buffalo	PQ64OZ	4.075,368	6,20	1,80	7.335,66	-4,40	(17.931,62)
Salsa Cochuguan	Litro	3.683,718	2,22	2,27	8.354,67	0,05	176,82
Salsa de Soya	GL	11.432,000	0,88	1,00	11.432,00	0,12	1.371,84
Salsa de Tomate Galon	GL	5.185,000	6,43	6,00	31.110,00	-0,43	(2.229,55)
Salsa Dulce Chipotle	PQ 36 oz	2.819,833	28,34	14,00	39.477,66	-14,34	(40.436,41)
Salsa Siracha Miel	Litro	3.862,189	3,41	3,02	11.679,26	-0,39	(1.490,80)
Salsa Sizzle	1/2GALON	4.152,005	4,01	4,00	16.608,02	-0,01	(41,52)
Salsa Sweet Chili	Litro	3.079,869	3,35	1,89	5.820,95	-1,46	(4.496,61)

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 01/11/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/11/2023 - 11:37:25a.m.

Physical Count Date: 01/11/2023 08:22:05a.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Salsa Teriyaki	Litro	2.516,521	1,28	1,51	3.810,01	0,23	588,87
Salsa Worcestershire (Inglesa)	Botella 5 oz	2.048,000	-1,20	0,00	0,00	1,20	2.457,60
Vinagre Balsamico	Botella 5 Litros	11.768,788	1,24	1,00	11.768,79	-0,24	(2.824,51)
Vinagre Sintetico	GL	2.674,174	3,57	3,20	8.557,36	-0,37	(989,44)
<b>Aderezos y Salsas (WAC)</b>					<b>€484.772,29</b>		<b>(124.353,93)</b>
Empanizador Mixto CFS	PAQ5LB	2.994,027	32,46	24,00	71.856,65	-8,46	(25.329,47)
Pan Brioche 2"	Unidad	120,614	356,00	358,00	43.179,81	2,00	241,23
Pan de Hamburguesa	Unidad	198,917	171,00	158,00	31.428,89	-13,00	(2.585,92)
Tortilla de Harina	Unidad	41,937	453,00	377,00	15.810,25	-76,00	(3.187,21)
Tortilla Maiz Partida Cuatro	LB	578,325	100,88	197,10	113.987,86	96,22	55.646,43
Tortilla Nachos	PAQ128UNDS_5	1.098,937	26,58	23,56	25.890,96	-3,02	(3.318,79)
Tortilla Strips	LB	844,532	18,28	15,94	13.461,84	-2,34	(1.976,20)
Tostada de Ajo	Unidad	134,656	331,00	147,00	19.794,43	-184,00	(24.776,70)
<b>Panaderia (WAC)</b>					<b>€335.410,68</b>		<b>(5.286,64)</b>
Baby Back Ribs kg	Kilogramos	3.300,000	98,55	122,30	403.590,00	23,75	78.375,00
Carne de Cerdo	Kilogramos	6.773,179	23,79	25,70	174.070,70	1,91	12.936,77
Panceta	Kilogramos	3.750,547	3,00	0,00	0,00	-3,00	(11.251,64)
Tocineta Ahumada Rebanada	PQ 15 LB	25.011,128	6,35	5,73	143.382,44	-0,62	(15.438,22)
Tocino Ahum.Preco Partido	CJ10LBS	40.781,150	2,07	0,72	29.311,45	-1,35	(55.105,53)
<b>Cerdo (WAC)</b>					<b>€750.354,59</b>		<b>9.516,38</b>

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 01/11/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/11/2023 - 11:37:25a.m.

Physical Count Date: 01/11/2023 08:22:05a.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Leche Homogenizada pq 12unds	Litro	1.068,083	24,15	22,00	23.497,83	-2,15	(2.296.38)
Mantequilla	Kilogramos	5.032,623	8,86	8,80	44.287,08	-0,06	(301.96)
Margarina Liquida	Litro	3.076,747	11,73	2,30	7.076,52	-9,43	(29.013.72)
Natilla Galon	GL	7.557,000	2,49	2,27	17.150,85	-0,22	(1.666.08)
Queso Chedar en Tiras	PAQ5LB	12.690,000	1,95	0,00	0,00	-1,95	(24.745.50)
Queso Cheddar Laminas	PQ1.5LB	4.064,705	1,40	7,20	29.265,88	5,80	23.575.29
Queso Mezcla Rallado	PAQ5LB	10.866,940	6,25	5,70	61.982,19	-0,55	(5.936.19)
Queso Monterey Rallado	PAQ5LB	10.852,243	7,98	2,78	30.169,24	-5,20	(56.431.66)
Queso Parmesano Molido	Kilogramos	13.899,000	1,18	5,10	70.884,90	3,92	54.484.08
Queso Semi-Duro	Kilogramos	5.269,000	9,97	7,65	40.307,85	-2,32	(12.224.08)
Salsa Queso Blanco	PQ 4 LB	5.269,077	31,25	23,03	121.320,50	-8,23	(43.338.16)
Lacteos (WAC)					C445.942,82		(97.894,36)
Camarones	Kilogramos	6.800,000	20,79	28,83	196.059,60	8,04	54.687.60
Mariscos (WAC)					C196.059,60		54.687,60
Salmon	Unidad	2.171,766	35,50	33,00	71.668,28	-2,50	(5.429.42)
Pescados (WAC)					C71.668,28		(5.429,42)
Alitas	Kilogramos	2.500,045	44,80	14,00	35.000,63	-30,80	(77.001.39)
Nuget De Pollo Empanizado	PAQ5LB	7.730,529	15,87	18,37	141.976,10	2,50	19.292.61
Pechuga Pollo	Kilogramos	3.463,026	102,18	115,74	400.810,63	13,56	46.958.63
Pechuga Pollo en Tiras	Kilogramos	3.700,000	-388,73	88,80	328.560,00	477,53	1.766.861.00

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 01/11/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/11/2023 - 11:37:25a.m.

Physical Count Date: 01/11/2023 08:22:05a.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Pollo (WAC)					₡906.347,36		1.756.110,85
Brisket	Kilogramos	4.270,005	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Carne Fajitas	PAQ5LB	21.565,000	14,18	16,12	347.700,00	1,94	41.908,30
Carne Molida	Kilogramos	4.220,000	2,00	2,00	8.440,00	0,00	0,00
Striploin Porciones	Unidad	2.966,678	36,00	33,00	97.900,37	-3,00	(8.900,03)
Torta Carne P/Mini	Unidad	224,677	571,00	650,00	146.040,05	79,00	17.749,48
Torta de Hamburguesa	Unidad	895,015	159,00	155,00	138.727,33	-4,00	(3.580,06)
Res (WAC)					₡738.807,75		47.177,69
Aguacate	Kilogramos	2.442,677	112,79	60,30	147.293,42	-52,49	(128.216,12)
Ajo Pelado	Kilogramos	3.550,000	-0,35	0,00	0,00	0,35	1.242,50
Brocoli	Kilogramos	1.650,000	13,85	13,22	21.812,72	-0,63	(1.039,78)
Cebolla	Kilogramos	1.350,000	-0,18	4,65	6.277,50	4,83	6.520,50
Cebolla Fajitas	Kilogramos	1.850,000	14,18	9,00	16.650,00	-5,18	(9.583,00)
Cebolla Morada	Kilogramos	2.550,000	15,68	7,00	17.850,00	-8,68	(22.134,00)
Cebollino Chives	Kilogramos	3.350,000	4,17	3,60	12.060,00	-0,57	(1.909,50)
Chile Dulce Fajitas	Kilogramos	2.500,000	6,59	4,40	11.000,00	-2,19	(5.475,00)
Chile Dulce Rojo	Kilogramos	1.997,000	2,74	2,50	4.992,50	-0,24	(479,28)
Chile Dulce Verde	Kilogramos	1.997,000	5,78	2,50	4.992,50	-3,28	(6.550,16)
Chile Jalapeño	Kilogramos	1.350,000	-1,74	3,43	4.632,26	5,17	6.981,26
Culantro	Kilogramos	3.500,000	8,87	0,25	882,44	-8,62	(30.162,56)

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 01/11/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/11/2023 - 11:37:25a.m.

Physical Count Date: 01/11/2023 08:22:05a.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Ensalada Shredded Iceberg	Kilogramos	2.500,000	26,77	12,75	31.875,00	-14,02	(35.050,00)
Jengibre	Kilogramos	1.400,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Lechuga Americana Entera 500 gr	Kilogramos	2.400,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Lechuga Americana Tiras 500 gr	Kilogramos	2.000,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Lechuga Mixta 500 gr	Kilogramos	2.300,000	16,84	16,00	36.800,00	-0,84	(1.932,00)
Lechuga Romana 500 gr	Kilogramos	2.300,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Maiz Mazorca Super Dulce	Unidad	440,169	193,50	224,00	98.597,86	30,50	13.425,15
Mix Vegetales	Kilogramos	1.950,000	1,01	1,00	1.950,00	-0,01	(19,50)
Papas	Kilogramos	1.800,000	26,41	21,25	38.241,82	-5,16	(9.296,18)
Pepino	Kilogramos	525,000	13,87	15,97	8.382,00	2,10	1.100,25
Perejil Fresco	Kilogramos	3.495,000	0,90	0,80	2.796,00	-0,11	(384,45)
Pulpa de Tamarindo	GL	9.841,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Tomate	Kilogramos	1.624,031	60,66	35,70	57.977,91	-24,96	(40.535,81)
<b>Verduras y Frutas (WAC)</b>					<b>525.063,92</b>		<b>(263.497,68)</b>
Aceite de Oliva	Botella 5 Litros	14.017,500	0,97	1,40	19.624,50	0,43	6.027,53
Aceite en Spray	Botella 580 grm	4.037,542	7,00	3,00	12.112,63	-4,00	(16.150,17)
Aceite Vegetal RBD	Litro	1.105,243	29,33	17,00	18.789,13	-12,33	(13.627,65)
Aderezo Mostaza Miel	PQ4LB	4.626,581	26,37	26,00	120.291,11	-0,37	(1.711,83)
Arroz Precocido	Kilogramos	969,417	18,00	24,00	23.266,01	6,00	5.816,50
Chile Chipotle Adobado	PQ 220 gr	2.134,000	4,08	5,00	10.670,00	0,92	1.963,28

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 01/11/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/11/2023 - 11:37:25a.m.

Physical Count Date: 01/11/2023 08:22:05a.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Costa de Pan Japones	Kilogramos	3.919,057	7,00	4,90	19.203,38	-2,10	(8.230.02)
Frijoles Negros Sazonados	PQ 3.15kg	3.420,100	0,11	8,00	27.360,80	7,89	26.984.59
Galleta Oreo	Unidad	49,714	78,00	70,00	3.479,98	-8,00	(397.71)
Huevos	Kilogramos	2.200,000	7,88	4,00	8.800,00	-3,88	(8.536.00)
Mac N Cheese	Unidad	444,049	55,00	55,00	24.422,70	0,00	0.00
Maiz Grano Congelado	Kilogramos	2.427,527	12,34	11,83	28.724,59	-0,51	(1.231.09)
Paprika	Kilogramos	4.593,000	0,90	0,90	4.133,70	0,00	0.00
Pasta Penne Ziti Rigate N.70	PQ 500 GRMS	1.185,000	43,12	48,39	57.343,23	5,27	6.246.03
Pre Mezcla Para Pancakes	Kilogramos	2.133,029	2,50	2,30	4.905,97	-0,20	(426.61)
Quinoa Blanca	Kilogramos	3.596,000	0,25	1,10	3.955,60	0,85	3.056.60
Sal Sazonada	PQ7OZ	484,480	36,56	34,00	16.472,32	-2,56	(1.240.27)
Tabasco Habanero	Unidad	1.470,000	3,00	2,00	2.940,00	-1,00	(1.470.00)
Torta Vegetariana con Frijole	Unidad	839,051	31,00	24,00	20.137,22	-7,00	(5.873.36)
Vinagre de Manzana	GL	4.651,471	0,97	1,80	8.372,65	0,83	3.860.72
Vinagre Vino Tinto	Litro	2.132,000	1,42	1,00	2.132,00	-0,42	(895.44)
Waffles	Unidad	445,000	162,00	162,00	72.090,00	0,00	0.00
<b>Abarrotes (WAC)</b>					<b>€509.227,50</b>		<b>(5.834,90)</b>
Ajo en Polvo	OZ	139,121	-10,15	35,00	4.869,24	45,15	6.281.31
Ajo Granulado	Kilogramos	5.335,400	1,50	1,90	10.137,26	0,40	2.134.16
Cebolla en Polvo	OZ	147,851	45,89	0,00	0,00	-45,89	(6.784.88)

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 01/11/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/11/2023 - 11:37:25a.m.

Physical Count Date: 01/11/2023 08:22:05a.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Chile escamas	PQ 500 GRMS	3.339,444	3,10	3,80	12.689,89	0,70	2.337,61
Comino Molido	pq 14oz	2.875,418	2,37	2,51	7.217,30	0,14	402,56
Condimento Chili Powder	Kilogramos	8.600,000	0,40	0,90	7.740,00	0,50	4.300,00
Condimento para Costilla	OZ	87,737	260,10	292,80	25.689,39	32,70	2.869,00
Consome de Pollo	Kilogramos	1.924,000	0,11	1,50	2.886,00	1,39	2.674,36
Mostaza en grano	Kilogramos	6.245,000	1,20	1,00	6.245,00	-0,20	(1.249,00)
Oregano Molido	Kilogramos	6.350,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Pimienta Cayene Molida	pq 14oz	3.300,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Pimienta Negra Molida Gruesa	OZ	329,130	47,27	63,54	20.912,92	16,27	5.354,95
Sal Marina	PQ3LB	1.798,247	0,84	1,00	1.798,25	0,16	287,72
Sal Refinada	Kilogramos	1.379,000	2,96	1,00	1.379,00	-1,96	(2.702,84)
Sazonador completo	Kilogramos	4.897,500	1,60	1,20	5.877,00	-0,40	(1.959,00)
Sazonador para Mariscos	Kilogramos	4.897,985	-0,14	0,00	0,00	0,14	685,72
Southwestern	OZ	131,050	-36,68	38,40	5.032,32	75,08	9.839,23
Tajin	Gramos	15,056	180,81	284,00	4.275,90	103,19	1.553,63
<b>Condimentos (WAC)</b>					<b>116.749,47</b>		<b>26.024,53</b>
Prod Aderezo Ranch	GL	6.188,454	-2,89	1,00	6.188,45	3,89	24.073,09
Prod Aderezo Santa Fe	Onzas Liquidas	59,591	-99,00	32,00	1.906,91	131,00	7.806,42
Prod Arroz	OZ	20,312	1.200,07	399,35	8.111,60	-800,72	(16.264,22)
Prod Cheese Poppers	Unidad	222,487	-111,00	100,00	22.248,70	211,00	46.944,76

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 01/11/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/11/2023 - 11:37:25a.m.

Physical Count Date: 01/11/2023 08:22:05a.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Prod Chipotle Ranch	Onzas Liquidas	67,154	154,50	99,00	6.648,25	-55,50	(3.727.05)
Prod Cilantro Aioli	Onzas Liquidas	45,615	80,85	10,00	456,15	-70,85	(3.231.82)
Prod Citrus Balsamico	GL	10.791,080	1,55	2,00	21.582,16	0,45	4.855.99
Prod Frijoles Enteros	Kilogramos	1.768,077	15,37	11,78	20.821,74	-3,59	(6.353.61)
Prod Frijoles Molidos	OZ	44,391	1.006,80	264,53	11.742,75	-742,27	(32.950.11)
Prod Garlic Aioli	OZ	66,249	0,00	0,00	0,00	0,00	0.00
Prod Guacamole	OZ	105,423	-143,70	0,00	0,00	143,70	15.149.29
Prod Honey BBQ	OZ	42,291	-52,00	0,00	0,00	52,00	2.199.13
Prod Honey Lime Vainagrette	Onzas Liquidas	76,057	-260,50	32,00	2.433,82	292,50	22.246.67
Prod Honey Siracha	Onzas Liquidas	94,971	30,00	16,00	1.519,54	-14,00	(1.329.59)
Prod Jalapeño Lime BBQ	OZ	47,240	0,00	16,00	755,84	16,00	755.84
Prod Mango Chipotle Dulce	OZ	89,531	-6,00	0,00	0,00	6,00	537.19
Prod Marinado Citrus Pqt	Onzas Liquidas	35,342	430,00	60,00	2.120,52	-370,00	(13.076.54)
Prod Philly Kid	OZ	58,098	-69,35	25,00	1.452,45	94,35	5.481.55
Prod Pickless	LB	478,397	7,38	17,60	8.419,79	10,22	4.889.22
Prod Pico De Gallo	OZ	50,207	-33,10	37,90	1.902,85	71,00	3.564.70
Prod Ponzu	Onzas Liquidas	99,572	8,00	0,00	0,00	-8,00	(796.58)
Prod Pure De Papa	LB	1.009,460	15,49	1,10	1.110,41	-14,39	(14.526.13)
Prod Quinoa	Unidad	320,501	21,00	11,00	3.525,51	-10,00	(3.205.01)
Prod Salad Garnish	OZ	63,592	-38,50	20,00	1.271,84	58,50	3.720.13

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 01/11/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/11/2023 - 11:37:25a.m.

Physical Count Date: 01/11/2023 08:22:05a.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Prod Salsa Base	Onzas Liquidas	26,866	663,40	524,00	14.077,78	-139,40	(3.745.12)
Prod Salsa BBQ	GL	5.938,177	0,79	2,50	14.845,44	1,71	10.154.28
Prod Salsa Buffalo	OZ	91,670	-286,75	64,00	5.866,88	350,75	32.153.25
Prod Salsa Mango BBQ	Onzas Liquidas	70,362	-47,00	16,00	1.125,79	63,00	4.432.81
Prod Signature	Onzas Liquidas	52,919	-16,00	7,10	375,72	23,10	1.222.43
Prod Slaw Dressing	Litro	(1.899,167)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Prod Spicy Pineapple	Onzas Liquidas	85,231	12,00	0,00	0,00	-12,00	(1.022.77)
Prod Sweet Chili	Onzas Liquidas	81,413	-22,00	33,40	2.719,19	55,40	4.510.28
Prod Tamarindo Chili Sauce	OZ	62,084	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Produccion (WAC)</b>					<b>€163.230,08</b>		<b>94.468,46</b>
Cheesecake	Unidad	939,035	49,50	56,00	52.585,96	6,50	6.103.73
Chocolate Fat Free 25oz	PQ25OZ	1.772,269	15,00	15,00	26.584,04	0,00	0,00
Cobertura Sabor Chocolate	PQ 48 oz	7.062,000	7,15	9,00	63.558,00	1,85	13.064.70
Galleta de Chocolate	Unidad	577,375	175,00	175,00	101.040,63	0,00	0,00
Helado	Botella 2.5 GLS	10.940,000	3,03	1,70	18.598,00	-1,33	(14.550.20)
Mini Pastel Molten Chocolate	Unidad	532,250	72,00	84,00	44.709,00	12,00	6.387.00
Molten	Unidad	1.010,350	38,00	28,00	28.289,80	-10,00	(10.103.50)
Salsa de Caramelo 26oz	PAQ26OZ	2.077,490	8,12	16,00	33.239,84	7,88	16.370.62
Salsa Terlingua	PQ 2.6LB	2.688,043	8,00	4,50	12.096,19	-3,50	(9.408.15)
<b>Postres y Sopas (WAC)</b>					<b>€380.701,45</b>		<b>7.864,20</b>

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 01/11/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/11/2023 - 11:37:25a.m.

Physical Count Date: 01/11/2023 08:22:05a.m.

Reconciled

Counted By: XXXXXXXXXX

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Aros de cebolla	PQ8oz	894,294	65,27	77,55	69.350,71	12,28	10.980.14
Burrito Mixto	Unidad	357,477	227,00	230,00	82.219,71	3,00	1.072.43
Papa sazonada Corte espiral	Kilogramos	1.789,041	84,68	63,52	113.639,88	-21,16	(37.856.11)
Papas con Cascara Fritas	LB	606,348	-677,33	289,80	175.719,65	967,13	586.417.34
Patacones	Unidad	102,731	747,00	685,00	70.370,74	-62,00	(6.369.32)
Otra Comida (WAC)					€511.300,69		554.244,48
Total Alimentos					€6.135.636,50		2.047.797,27
Total Costo de Ventas Alimentos					€6.135.636,50		2.047.797,27
<b>Total</b>					<b>6.135.636,50</b>		<b>2.047.797,27</b>

**References / Definitions:**

"Cost" is based on the costing method specified for the inventory cost group (Produce, Dairy)

(WAC) represents Weighted Average Cost as the costing method for this Inventory Group.

(LC) represents the last cost paid for items in this Inventory Group.

Cost is derived by dividing the total value based on the specified costing method divided by the amount on hand as of the last day of the reporting period.

Please note that due to rounding, usage totals may not balance to quantity multiplied by cost.

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 01/12/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/12/2023 - 01:31:39p.m.

Physical Count Date: 01/12/2023 08:12:08a.m.

Reconciled

Counted By: ████ ████ ████

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Aderezo Cesar	LB	912,750	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Aderezo Ranch	PQ 3.12oz	355,731	35,00	24,00	8.537,54	-11,00	(3.913.04)
Jengibre Encurtido	Kilogramos	8.548,123	0,68	0,23	1.940,55	-0,45	(3.872.17)
Mantequilla de Ajo	PQ3.5lb	5.045,174	3,32	3,50	17.658,11	0,18	908.13
Mayonesa	GL	7.313,930	8,75	5,30	38.763,83	-3,45	(25.233.06)
Mezcla Citrica con Ajo Sazonador	PQ 16 oz	1.321,537	14,70	6,00	7.929,22	-8,70	(11.497.37)
Miel de Abeja	Litro	5.421,995	3,89	3,20	17.350,38	-0,69	(3.741.18)
Mostaza	Botella 105 oz	9.976,000	0,74	1,50	14.964,00	0,76	7.581.76
Puree de Chile Ancho	PQ 14.4 oz	3.550,771	4,33	4,00	14.203,08	-0,33	(1.171.75)
Salsa Alfredo	PAQ5LB	6.080,816	27,02	41,54	252.581,56	14,52	88.277.91
Salsa Barbacoa	PQ80OZ	4.078,028	18,80	19,20	78.298,14	0,40	1.631.21
Salsa Base	PQ140oz	6.406,195	4,00	0,00	0,00	-4,00	(25.624.78)
Salsa Buffalo	PQ64OZ	4.161,415	2,60	1,00	4.161,42	-1,60	(6.658.26)
Salsa Cochuguan	Litro	3.683,718	0,70	1,51	5.569,78	0,81	2.991.18
Salsa de Soya	GL	11.432,000	0,80	0,80	9.145,60	0,00	0,00
Salsa de Tomate Galon	GL	5.185,000	11,00	11,00	57.035,00	0,00	0,00
Salsa Dulce Chipotle	PQ 36 oz	2.806,828	25,48	7,98	22.398,49	-17,50	(49.119.49)
Salsa Siracha Miel	Litro	3.862,189	1,13	0,95	3.649,77	-0,19	(714.50)
Salsa Sizzle	1/2GALON	4.117,995	4,63	4,50	18.530,98	-0,13	(535.34)
Salsa Sweet Chili	Litro	3.115,864	0,89	0,76	2.355,59	-0,13	(417.53)

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 01/12/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/12/2023 - 01:31:39p.m.

Physical Count Date: 01/12/2023 08:12:08a.m.

Reconciled

Counted By: ████████

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Salsa Teriyaki	Litro	2.501,932	3,55	3,41	8.522,83	-0,14	(359.03)
Salsa Worcestershire (Inglesa)	Botella 5 oz	2.205,000	6,00	5,00	11.025,00	-1,00	(2.205.00)
Vinagre Balsamico	Botella 5 Litros	11.767,639	0,90	1,00	11.767,64	0,10	1.176.76
Vinagre Sintetico	GL	2.679,585	1,13	4,00	10.718,34	2,87	7.690.41
<b>Aderezos y Salsas (WAC)</b>					<b>€617.106,85</b>		<b>(24.805,14)</b>
Empanizador Mixto CFS	PAQ5LB	2.915,494	23,64	10,20	29.738,04	-13,44	(39.184.24)
Pan Brioche 2"	Unidad	118,473	766,00	784,00	92.882,83	18,00	2.132.51
Pan de Hamburguesa	Unidad	196,976	387,00	385,00	75.835,76	-2,00	(393.95)
Tortilla de Harina	Unidad	54,745	2.585,00	2.555,00	139.873,48	-30,00	(1.642.35)
Tortilla Maiz Partida Cuatro	LB	578,325	-58,28	90,00	52.049,25	148,28	85.754.03
Tortilla Nachos	PAQ128UNDS_5	1.098,937	20,76	19,95	21.921,35	-0,81	(892.58)
Tortilla Strips	LB	844,547	35,26	34,40	29.052,42	-0,86	(726.31)
Tostada de Ajo	Unidad	134,042	185,00	192,00	25.736,06	7,00	938.29
<b>Panaderia (WAC)</b>					<b>€467.089,19</b>		<b>45.985,41</b>
Baby Back Ribs kg	Kilogramos	3.300,000	168,72	215,40	710.820,00	46,68	154.044.00
Carne de Cerdo	Kilogramos	6.771,007	18,40	18,50	125.263,63	0,10	677.10
Panceta	Kilogramos	3.750,547	0,00	0,00	0.00	0,00	0.00
Tocineta Ahumada Rebanada	PQ 15 LB	25.046,840	3,68	3,81	95.369,25	0,13	3.196.87
Tocino Ahum.Preco Partido	CJ10LBS	12.121,280	3,65	3,50	147.424,48	-0,15	(6.318.19)
<b>Cerdo (WAC)</b>					<b>€1.078.877,35</b>		<b>151.599,78</b>

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 01/12/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/12/2023 - 01:31:39p.m.

Physical Count Date: 01/12/2023 08:12:08a.m.

Reconciled

Counted By: ████████ ████████ ████████

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Leche Homogenizada pq 12unds	Litro	1.068,083	53,02	32,00	34.178,66	-21,02	(22.451.10)
Mantequilla	Kilogramos	4.964,845	5,73	6,50	32.271,49	0,77	3.822.93
Margarina Liquida	Litro	3.076,314	17,63	27,63	85.000,09	10,00	30.764.68
Natilla Galon	GL	7.557,000	1,91	3,00	22.671,00	1,09	8.237.13
Queso Chedar en Tiras	PAQ5LB	12.690,000	4,00	0,54	6.876,08	-3,46	(43.883.92)
Queso Cheddar Laminas	PQ1.5LB	4.064,731	11,67	12,00	48.776,77	0,33	1.341.36
Queso Mezcla Rallado	PAQ5LB	10.866,940	30,40	36,63	398.007,66	6,23	67.652.69
Queso Monterey Rallado	PAQ5LB	10.838,560	16,72	11,98	129.871,73	-4,74	(51.348.99)
Queso Parmesano Rallado	Kilogramos	9.462,115	6,94	7,50	70.965,86	0,56	5.298.78
Queso Semi-Duro	Kilogramos	5.269,000	11,06	10,50	55.324,50	-0,56	(2.950.64)
Salsa Queso Blanco	PQ 4 LB	5.169,363	15,66	10,25	52.985,97	-5,41	(27.966.25)
<b>Lacteos (WAC)</b>					<b>€936.929,82</b>		<b>(31.483,34)</b>
Camarones	Kilogramos	6.800,000	37,42	50,00	340.000,00	12,58	85.544.00
<b>Mariscos (WAC)</b>					<b>€340.000,00</b>		<b>85.544,00</b>
Salmon	Unidad	2.368,684	46,00	46,00	108.959,46	0,00	0.00
<b>Pescados (WAC)</b>					<b>€108.959,46</b>		<b>0,00</b>
Alitas	Kilogramos	2.500,000	31,50	10,85	27.125,00	-20,65	(51.625.00)
Nuget De Pollo Empanizado	PAQ5LB	7.652,337	27,72	29,32	224.378,66	1,60	12.255.88
Pechuga Pollo	Kilogramos	3.200,594	203,01	202,63	648.536,36	-0,38	(1.216.23)
Pechuga Pollo en Tiras	Kilogramos	3.700,000	68,13	66,00	244.200,00	-2,13	(7.881.00)

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 01/12/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/12/2023 - 01:31:39p.m.

Physical Count Date: 01/12/2023 08:12:08a.m.

Reconciled

Counted By: ████████

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Pollo (WAC)					₡1.144.240,02		(48.466,35)
Brisket	Kilogramos	4.270,005	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Carne Fajitas	PAQ5LB	21.565,000	19,10	18,46	398.050,00	-0,64	(13.841,50)
Carne Molida	Kilogramos	4.220,000	2,00	2,00	8.440,00	0,00	0,00
Striploin Porciones	Unidad	3.187,119	54,00	54,00	172.104,43	0,00	0,00
Torta Carne P/Mini	Unidad	223,688	718,00	710,00	158.818,48	-8,00	(1.789,50)
Torta de Hamburguesa	Unidad	901,917	484,00	480,00	432.920,16	-4,00	(3.607,67)
Res (WAC)					₡1.170.333,07		(19.238,67)
Aguacate	Kilogramos	2.469,247	165,48	174,30	430.389,75	8,82	21.778,76
Ajo Pelado	Kilogramos	3.150,000	0,86	0,00	0,00	-0,86	(2.709,00)
Brocoli	Kilogramos	3.300,000	0,43	0,00	0,00	-0,43	(1.419,00)
Cebolla	Kilogramos	1.150,000	0,65	3,00	3.450,00	2,35	2.702,50
Cebolla Fajitas	Kilogramos	1.850,000	2,20	0,40	740,00	-1,80	(3.330,00)
Cebolla Morada	Kilogramos	1.650,000	7,04	3,20	5.280,00	-3,84	(6.336,00)
Cebollino Chives	Kilogramos	4.970,000	-0,19	0,30	1.491,00	0,49	2.435,30
Chile Dulce Fajitas	Kilogramos	2.500,000	4,43	3,40	8.500,00	-1,03	(2.575,00)
Chile Dulce Rojo	Kilogramos	1.400,000	2,95	2,05	2.870,00	-0,90	(1.260,00)
Chile Dulce Verde	Kilogramos	1.400,000	2,95	2,15	3.010,00	-0,80	(1.120,00)
Chile Jalapeño	Kilogramos	1.697,000	1,09	3,30	5.600,10	2,21	3.750,37
Culantro	Kilogramos	3.500,000	2,92	2,40	8.400,00	-0,52	(1.820,00)

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 01/12/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/12/2023 - 01:31:39p.m.

Physical Count Date: 01/12/2023 08:12:08a.m.

Reconciled

Counted By: ████████ ████████ ████████

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Ensalada Shredded Iceberg	Kilogramos	2.500,000	14,35	9,25	23.125,00	-5,10	(12.750,00)
Jengibre	Kilogramos	1.400,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Lechuga Americana Entera 500 gr	Kilogramos	2.400,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Lechuga Americana Tiras 500 gr	Kilogramos	2.000,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Lechuga Mixta 500 gr	Kilogramos	2.300,000	10,69	10,50	24.150,00	-0,19	(437,00)
Lechuga Romana 500 gr	Kilogramos	2.300,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Maiz Mazorca Super Dulce	Unidad	435,435	411,50	369,00	160.675,52	-42,50	(18.505,99)
Mix Vegetales	Kilogramos	1.950,000	1,99	0,00	0,00	-1,99	(3.880,50)
Papas	Kilogramos	1.800,000	12,45	8,80	15.840,00	-3,65	(6.570,00)
Pepino	Kilogramos	594,991	4,68	9,70	5.771,41	5,02	2.986,85
Perejil Fresco	Kilogramos	3.988,000	0,93	0,45	1.794,60	-0,48	(1.914,24)
Pulpa de Tamarindo	GL	9.841,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Tomate	Kilogramos	997,000	41,13	26,10	26.021,70	-15,03	(14.984,91)
<b>Verduras y Frutas (WAC)</b>					<b>€727.109,08</b>		<b>(45.957,85)</b>
Aceite de Oliva	Botella 5 Litros	14.017,500	1,70	2,00	28.035,00	0,30	4.205,25
Aceite en Spray	Botella 580 grm	4.014,028	8,00	5,00	20.070,14	-3,00	(12.042,08)
Aceite Vegetal RBD	Litro	1.052,355	27,48	25,50	26.835,05	-1,98	(2.083,66)
Aderezo Mostaza Miel	PQ4LB	4.558,704	15,53	13,50	61.542,50	-2,03	(9.254,17)
Arroz Precocido	Kilogramos	969,417	26,00	26,00	25.204,84	0,00	0,00
Chile Chipotle Adobado	PQ 220 gr	2.134,000	8,91	4,00	8.536,00	-4,91	(10.477,94)

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 01/12/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/12/2023 - 01:31:39p.m.

Physical Count Date: 01/12/2023 08:12:08a.m.

Reconciled

Counted By: ████ ████ ████

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Costa de Pan Japones	Kilogramos	3.059,733	6,63	10,00	30.597,33	3,37	10.311,30
Frijoles Negros Sazonados	PQ 3.15kg	3.385,030	11,24	15,00	50.775,45	3,76	12.727,71
Galleta Oreo	Unidad	43,992	62,00	38,00	1.671,70	-24,00	(1.055,81)
Huevos	Kilogramos	2.200,000	4,40	1,00	2.200,00	-3,40	(7.480,00)
Mac N Cheese	Unidad	460,127	10,00	46,00	21.165,84	36,00	16.564,57
Maiz Grano Congelado	Kilogramos	3.114,213	14,61	13,00	40.484,77	-1,61	(5.013,88)
Paprika	Kilogramos	4.593,000	0,90	1,00	4.593,00	0,10	459,30
Pasta Penne Ziti Rigate N.70	PQ 500 GRMS	1.182,845	63,41	50,20	59.378,82	-13,21	(15.625,38)
Pre Mezcla Para Pancakes	Kilogramos	2.131,909	2,15	2,30	4.903,39	0,15	319,79
Quinoa Blanca	Kilogramos	3.596,000	2,50	2,00	7.192,00	-0,50	(1.798,00)
Sal Sazonada	PQ7OZ	477,500	63,76	62,00	29.605,00	-1,76	(840,40)
Tabasco Habanero	Unidad	1.470,000	10,00	3,00	4.410,00	-7,00	(10.290,00)
Torta Vegetariana con Frijole	Unidad	763,371	54,00	54,00	41.222,03	0,00	0,00
Vinagre de Manzana	GL	4.420,985	1,07	1,40	6.189,38	0,33	1.458,93
Vinagre Vino Tinto	Litro	2.132,000	4,00	4,00	8.528,00	0,00	0,00
Waffles	Unidad	445,000	373,00	372,00	165.540,00	-1,00	(445,00)
<b>Abarrotes (WAC)</b>					<b>€648.680,25</b>		<b>(30.359,48)</b>
Ajo en Polvo	OZ	139,121	39,23	35,30	4.910,97	-3,93	(546,75)
Ajo Granulado	Kilogramos	5.335,400	2,30	2,00	10.670,80	-0,30	(1.600,62)
Cebolla en Polvo	OZ	147,851	35,30	10,59	1.565,74	-24,71	(3.653,40)

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 01/12/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/12/2023 - 01:31:39p.m.

Physical Count Date: 01/12/2023 08:12:08a.m.

Reconciled

Counted By: ████████ ████████ ████████

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Chile escamas	PQ 500 GRMS	3.339,444	3,05	2,80	9.350,44	-0,25	(834.86)
Comino Molido	pq 14oz	2.875,418	2,33	2,26	6.495,57	-0,07	(204.15)
Condimento Chili Powder	Kilogramos	8.600,000	0,45	0,40	3.440,00	-0,05	(430.00)
Condimento para Costilla	OZ	86,822	248,90	211,20	18.336,81	-37,70	(3.273.19)
Consome de Pollo	Kilogramos	1.924,000	0,31	1,00	1.924,00	0,69	1.327.56
Mostaza en grano	Kilogramos	6.245,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0.00
Oregano Molido	Kilogramos	6.350,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0.00
Pimienta Cayene Molida	pq 14oz	3.300,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0.00
Pimienta Negra Molida Gruesa	OZ	329,130	31,62	22,95	7.551,89	-8,68	(2.855.20)
Sal Marina	PQ3LB	1.798,248	1,35	5,00	8.991,24	3,65	6.563.61
Sal Refinada	Kilogramos	1.379,000	2,95	2,00	2.758,00	-0,95	(1.310.05)
Sazonador completo	Kilogramos	5.258,125	0,80	0,24	1.261,95	-0,56	(2.944.55)
Sazonador para Mariscos	Kilogramos	4.897,985	-0,06	0,00	0,00	0,06	293.88
Southwestern	OZ	120,736	-16,46	184,00	22.215,42	200,46	24.202.74
Tajin	Gramos	15,056	284,00	250,00	3.764,00	-34,00	(511.90)
<b>Condimentos (WAC)</b>					<b>₱103.236,83</b>		<b>14.223,11</b>
Prod Aderezo Ranch	GL	6.187,925	-1,25	9,16	56.658,19	10,41	64.393.09
Prod Aderezo Santa Fe	Onzas Liquidas	58,848	-20,00	80,00	4.707,84	100,00	5.884.80
Prod Arroz	OZ	20,172	929,03	776,60	15.665,58	-152,44	(3.075.02)
Prod Cheese Poppers	Unidad	216,490	231,00	230,00	49.792,70	-1,00	(216.49)

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 01/12/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/12/2023 - 01:31:39p.m.

Physical Count Date: 01/12/2023 08:12:08a.m.

Reconciled

Counted By: ████████ ████████ ████████

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Prod Chipotle Ranch	Onzas Liquidas	67,149	127,50	258,00	17.324,44	130,50	8.762.94
Prod Cilantro Aioli	Onzas Liquidas	45,614	107,60	30,00	1.368,42	-77,60	(3.539.65)
Prod Citrus Balsamico	GL	10.789,014	0,50	0,73	7.923,18	0,23	2.528.68
Prod Frijoles Enteros	Kilogramos	1.742,368	14,95	9,20	16.029,79	-5,75	(10.018.62)
Prod Frijoles Molidos	OZ	44,001	772,40	614,00	27.016,61	-158,40	(6.969.76)
Prod Garlic Aioli	OZ	66,249	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Prod Guacamole	OZ	104,621	-148,60	0,00	0,00	148,60	15.546.68
Prod Honey BBQ	OZ	42,291	-52,00	0,00	0,00	52,00	2.199.13
Prod Honey Lime Vainagrette	Onzas Liquidas	73,847	-38,00	190,00	14.030,93	228,00	16.837.12
Prod Honey Siracha	Onzas Liquidas	94,839	-3,00	0,00	0,00	3,00	284.52
Prod Jalapeño Lime BBQ	OZ	47,240	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Prod Mango Chipotle Dulce	OZ	88,547	20,00	20,00	1.770,94	0,00	0,00
Prod Marinado Citrus Pqt	Onzas Liquidas	34,064	400,00	270,00	9.197,28	-130,00	(4.428.32)
Prod Philly Kid	OZ	45,434	105,91	88,25	4.009,55	-17,66	(802.36)
Prod Pickless	LB	500,881	38,23	25,63	12.837,58	-12,60	(6.311.10)
Prod Pico De Gallo	OZ	32,391	-258,62	64,00	2.073,02	322,62	10.449.98
Prod Ponzu	Onzas Liquidas	92,158	-3,00	30,00	2.764,74	33,00	3.041.21
Prod Pure De Papa	LB	1.004,902	1,47	2,64	2.652,94	1,17	1.175.74
Prod Quinoa	Unidad	320,501	5,00	8,00	2.564,01	3,00	961.50
Prod Salad Garnish	OZ	69,607	-19,46	96,00	6.682,27	115,46	8.036.82

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 01/12/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/12/2023 - 01:31:39p.m.

Physical Count Date: 01/12/2023 08:12:08a.m.

Reconciled

Counted By: ████████ ████████ ████████

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Prod Salsa Base	Onzas Liquidas	24,461	826,50	562,00	13.747,08	-264,50	(6.469.93)
Prod Salsa BBQ	GL	5.953,598	6,16	3,60	21.432,95	-2,56	(15.241.21)
Prod Salsa Buffalo	OZ	91,006	24,00	120,00	10.920,72	96,00	8.736.58
Prod Salsa Mango BBQ	Onzas Liquidas	70,524	3,00	0,00	0,00	-3,00	(211.57)
Prod Signature	Onzas Liquidas	52,973	41,00	32,00	1.695,14	-9,00	(476.76)
Prod Slaw Dressing	Litro	(1.899,167)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Prod Spicy Pineapple	Onzas Liquidas	85,151	26,00	20,00	1.703,02	-6,00	(510.91)
Prod Sweet Chili	Onzas Liquidas	81,920	14,00	30,00	2.457,60	16,00	1.310.72
Prod Tamarindo Chili Sauce	OZ	62,084	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Produccion (WAC)					€307.026,52		91.877,82
Cheescake	Unidad	928,308	46,50	44,00	40.845,55	-2,50	(2.320.77)
Chocolate Fat Free 25oz	PQ25OZ	1.772,269	3,96	5,20	9.215,80	1,24	2.197.61
Cobertura Sabor Chocolate	PQ 48 oz	7.025,418	5,88	6,50	45.665,22	0,62	4.355.76
Galleta de Chocolate	Unidad	577,370	67,00	68,00	39.261,16	1,00	577.37
Helado	Botella 2.5 GLS	10.940,000	6,43	5,80	63.452,00	-0,63	(6.892.20)
Mini Pastel Molten Chocolate	Unidad	531,296	82,00	70,00	37.190,72	-12,00	(6.375.55)
Molten	Unidad	1.008,817	76,00	89,00	89.784,71	13,00	13.114.62
Salsa de Caramelo 26oz	PAQ26OZ	2.077,456	13,08	15,50	32.200,57	2,42	5.027.44
Salsa Terlingua	PQ 2.6LB	3.180,988	11,41	12,00	38.171,86	0,59	1.876.78
Postres y Sopas (WAC)					€395.787,58		11.561,07

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 01/12/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 01/12/2023 - 01:31:39p.m.

Physical Count Date: 01/12/2023 08:12:08a.m.

Reconciled

Counted By: ████████ ████████ ████████

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Aros de cebolla	PQ8oz	1.029,036	73,25	75,67	77.870,24	2,42	2.493,35
Burrito Mixto	Unidad	355,442	343,00	425,00	151.062,85	82,00	29.146,24
Papa sazonada Corte espiral	Kilogramos	1.850,552	88,95	81,00	149.894,71	-7,95	(14.711,89)
Papas con Cascara Fritas	LB	606,348	553,19	605,00	366.840,54	51,81	31.414,89
Patacones	Unidad	101,522	884,00	808,00	82.029,78	-76,00	(7.715,67)
Otra Comida (WAC)					C827.698,12		40.626,93
Total Alimentos					C8.873.074,16		241.107,27
Total Costo de Ventas Alimentos					C8.873.074,16		241.107,27
<b>Total</b>					<b>8.873.074,16</b>		<b>241.107,27</b>

**References / Definitions:**

"Cost" is based on the costing method specified for the inventory cost group (Produce, Dairy)

(WAC) represents Weighted Average Cost as the costing method for this Inventory Group.

(LC) represents the last cost paid for items in this Inventory Group.

Cost is derived by dividing the total value based on the specified costing method divided by the amount on hand as of the last day of the reporting period.

Please note that due to rounding, usage totals may not balance to quantity multiplied by cost.

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 28/12/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 29/12/2023 - 12:22:05p.m.

Physical Count Date: 28/12/2023 11:31:25p.m.

Reconciled

Counted By: ████████ ████████ ████████

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Aderezo Cesar	LB	912,750	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Aderezo Ranch	PQ 3.12oz	355,456	31,00	22,00	7.820,03	-9,00	(3.199.10)
Jengibre Encurtido	Kilogramos	8.548,123	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Mantequilla de Ajo	PQ3.5lb	5.045,850	3,38	3,10	15.642,14	-0,28	(1.412.84)
Mayonesa	GL	7.313,930	11,13	7,70	56.317,26	-3,43	(25.086.78)
Mezcla Citrica con Ajo Sazonador	PQ 16 oz	1.294,695	11,50	11,00	14.241,65	-0,50	(647.35)
Miel de Abeja	Litro	5.421,998	4,19	1,30	7.048,60	-2,89	(15.669.57)
Mostaza	Botella 105 oz	9.976,000	0,20	0,90	8.978,40	0,70	6.983.20
Puree de Chile Ancho	PQ 14.4 oz	3.549,593	3,28	0,00	0,00	-3,28	(11.642.67)
Salsa Alfredo	PAQ5LB	6.105,177	13,96	12,00	73.262,12	-1,96	(11.966.15)
Salsa Barbacoa	PQ80OZ	4.078,206	17,00	8,48	34.583,19	-8,52	(34.746.32)
Salsa Base	PQ140oz	6.619,485	10,00	6,00	39.716,91	-4,00	(26.477.94)
Salsa Buffalo	PQ64OZ	4.286,056	5,80	1,80	7.714,90	-4,00	(17.144.22)
Salsa Cochuguan	Litro	3.681,455	0,90	0,00	0,00	-0,90	(3.313.31)
Salsa de Soya	GL	11.432,000	0,58	0,80	9.145,60	0,22	2.515.04
Salsa de Tomate Galon	GL	5.185,000	4,85	7,00	36.295,00	2,15	11.147.75
Salsa Dulce Chipotle	PQ 36 oz	2.796,213	51,60	66,50	185.948,16	14,90	41.663.57
Salsa Siracha Miel	Litro	3.862,189	-0,15	0,00	0,00	0,15	579.33
Salsa Sizzle	1/2GALON	4.098,199	-1,10	31,00	127.044,17	32,10	131.552.19
Salsa Sweet Chili	Litro	3.133,862	1,41	0,00	0,00	-1,41	(4.418.75)

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 28/12/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 29/12/2023 - 12:22:05p.m.

Physical Count Date: 28/12/2023 11:31:25p.m.

Reconciled

Counted By: ████████ ████████ ████████

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Salsa Teriyaki	Litro	2.501,932	2,55	1,14	2.840,94	-1,41	(3.538.98)
Salsa Worcestershire (Inglesa)	Botella 5 oz	2.205,000	0,12	7,50	16.537,50	7,38	16.272.90
Vinagre Balsamico	Botella 5 Litros	11.230,309	0,45	0,70	7.861,22	0,25	2.807.58
Vinagre Sintetico	GL	2.680,000	2,41	7,10	19.028,00	4,69	12.569.20
<b>Aderezos y Salsas (WAC)</b>					<b>₱670.025,79</b>		<b>66.826,78</b>
Empanizador Mixto CFS	PAQ5LB	2.913,717	38,42	14,41	41.978,52	-24,01	(69.966.48)
Pan Brioche 2"	Unidad	118,450	788,00	777,00	92.035,65	-11,00	(1.302.95)
Pan de Hamburguesa	Unidad	198,349	662,00	628,00	124.563,17	-34,00	(6.743.87)
Tortilla de Harina	Unidad	54,798	1.638,00	1.440,00	78.909,12	-198,00	(10.850.00)
Tortilla Maiz Partida Cuatro	LB	603,640	223,50	404,36	244.087,87	180,86	109.174.33
Tortilla Nachos	PAQ128UNDS_5	1.906,295	72,28	40,28	76.781,33	-32,00	(61.005.68)
Tortilla Strips	LB	844,547	-0,20	10,00	8.445,47	10,20	8.614.38
Tostada de Ajo	Unidad	134,491	206,00	200,00	26.898,20	-6,00	(806.95)
<b>Panaderia (WAC)</b>					<b>₱693.699,33</b>		<b>(32.887,21)</b>
Baby Back Ribs kg	Kilogramos	3.300,000	174,47	217,14	716.562,00	42,67	140.811.00
Carne de Cerdo	Kilogramos	6.771,000	28,78	27,50	186.202,50	-1,28	(8.666.88)
Panceta	Kilogramos	3.750,547	0,00	0,00	0.00	0,00	0.00
Tocineta Ahumada Rebanada	PQ 15 LB	25.048,968	9,22	6,00	150.293,81	-3,22	(80.657.68)
Tocino Ahum.Preco Partido	CJ10LBS	43.175,573	-4,24	0,00	0.00	4,24	183.064.43
<b>Cerdo (WAC)</b>					<b>₱1.053.058,31</b>		<b>234.550,87</b>

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 28/12/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 29/12/2023 - 12:22:05p.m.

Physical Count Date: 28/12/2023 11:31:25p.m.

Reconciled

Counted By: ████████ ████████ ████████

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Leche Homogenizada pq 12unds	Litro	1.068,083	55,76	18,00	19.225,49	-37,76	(40.330.81)
Mantequilla	Kilogramos	4.938,335	23,16	12,00	59.260,02	-11,16	(55.111.82)
Margarina Liquida	Litro	3.076,314	-44,75	0,00	0,00	44,75	137.665.05
Natilla Galon	GL	7.557,000	8,26	10,80	81.615,60	2,54	19.194.78
Queso Chedar en Tiras	PAQ5LB	12.690,000	-0,10	0,00	0,00	0,10	1.269.00
Queso Cheddar Laminas	PQ1.5LB	4.064,730	12,33	26,30	106.902,40	13,97	56.784.28
Queso Mezcla Rallado	PAQ5LB	10.866,940	75,04	37,23	404.566,12	-37,81	(410.889.05)
Queso Monterey Rallado	PAQ5LB	10.793,163	10,36	5,29	57.103,92	-5,07	(54.713.25)
Queso Parmesano Rallado	Kilogramos	9.462,115	3,56	6,81	64.437,00	3,25	30.751.87
Queso Semi-Duro	Kilogramos	5.617,000	1,21	3,00	16.851,00	1,79	10.054.43
Salsa Queso Blanco	PQ 4 LB	5.150,222	21,63	17,00	87.553,77	-4,63	(23.845.53)
Lacteos (WAC)					C897.515,33		(329.171,06)
Camarones	Kilogramos	6.800,000	-0,03	20,00	136.000,00	20,03	136.204.00
Mariscos (WAC)					C136.000,00		136.204,00
Salmon	Unidad	2.275,151	131,00	131,00	298.044,78	0,00	0.00
Pescados (WAC)					C298.044,78		0,00
Alitas	Kilogramos	2.806,015	118,48	53,50	150.121,80	-64,98	(182.334.85)
Nuget De Pollo Empanizado	PAQ5LB	7.700,979	35,11	28,00	215.627,41	-7,11	(54.753.96)
Pechuga Pollo	Kilogramos	3.200,030	129,79	119,34	381.891,58	-10,45	(33.440.31)
Pechuga Pollo en Tiras	Kilogramos	3.696,336	205,90	74,00	273.528,86	-131,90	(487.546.72)

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 28/12/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 29/12/2023 - 12:22:05p.m.

Physical Count Date: 28/12/2023 11:31:25p.m.

Reconciled

Counted By: ████████

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Pollo (WAC)					₡1.021.169,66		(758.075,85)
Brisket	Kilogramos	4.270,005	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Carne Fajitas	PAQ5LB	21.565,000	11,83	12,78	275.500,00	0,95	20.386,05
Carne Molida	Kilogramos	4.220,000	2,00	2,00	8.440,00	0,00	0,00
Striploin Porciones	Unidad	3.279,329	110,00	110,00	360.726,19	0,00	0,00
Torta Carne P/Mini	Unidad	223,631	1.144,00	1.152,00	257.622,91	8,00	1.789,05
Torta de Hamburguesa	Unidad	905,344	441,00	456,00	412.836,86	15,00	13.580,16
Res (WAC)					₡1.315.125,97		35.755,26
Aguacate	Kilogramos	2.489,287	174,79	178,50	444.337,73	3,71	9.235,25
Ajo Pelado	Kilogramos	3.150,000	0,85	2,10	6.615,00	1,25	3.937,50
Brocoli	Kilogramos	3.300,000	1,96	0,50	1.650,00	-1,46	(4.818,00)
Cebolla	Kilogramos	1.150,000	7,68	8,10	9.315,00	0,42	483,00
Cebolla Fajitas	Kilogramos	1.850,000	22,78	8,80	16.280,00	-13,98	(25.863,00)
Cebolla Morada	Kilogramos	1.650,000	38,21	22,30	36.795,00	-15,91	(26.251,50)
Cebollino Chives	Kilogramos	4.970,000	2,26	0,20	994,00	-2,06	(10.238,20)
Chile Dulce Fajitas	Kilogramos	2.500,000	17,71	16,90	42.250,00	-0,81	(2.025,00)
Chile Dulce Rojo	Kilogramos	1.400,000	11,73	3,70	5.180,00	-8,03	(11.242,00)
Chile Dulce Verde	Kilogramos	1.400,000	11,73	8,10	11.340,00	-3,63	(5.082,00)
Chile Jalapeño	Kilogramos	1.697,000	-1,37	9,50	16.121,50	10,87	18.446,39
Culantro	Kilogramos	3.500,000	7,66	1,90	6.650,00	-5,76	(20.160,00)

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 28/12/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 29/12/2023 - 12:22:05p.m.

Physical Count Date: 28/12/2023 11:31:25p.m.

Reconciled

Counted By: ████████

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Ensalada Shredded Iceberg	Kilogramos	2.500,000	11,87	0,00	0,00	-11,87	(29.675.00)
Jengibre	Kilogramos	1.400,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Lechuga Americana Entera 500 gr	Kilogramos	2.400,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Lechuga Americana Tiras 500 gr	Kilogramos	2.000,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Lechuga Mixta 500 gr	Kilogramos	2.300,000	39,10	21,00	48.300,00	-18,10	(41.630.00)
Lechuga Romana 500 gr	Kilogramos	2.300,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Maiz Mazorca Super Dulce	Unidad	436,104	285,50	285,00	124.289,64	-0,50	(218.05)
Mix Vegetales	Kilogramos	1.950,000	4,73	2,00	3.900,00	-2,73	(5.323.50)
Papas	Kilogramos	1.800,000	38,97	18,40	33.120,00	-20,57	(37.026.00)
Pepino	Kilogramos	595,000	-27,16	12,10	7.199,50	39,26	23.359.70
Perejil Fresco	Kilogramos	3.988,000	0,55	0,10	398,80	-0,45	(1.794.60)
Pulpa de Tamarindo	GL	9.841,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Tomate	Kilogramos	997,000	112,30	51,90	51.744,30	-60,40	(60.218.80)
<b>Verduras y Frutas (WAC)</b>					<b>€866.480,47</b>		<b>(226.103,81)</b>
Aceite de Oliva	Botella 5 Litros	14.122,534	2,01	2,80	39.543,10	0,79	11.156.80
Aceite en Spray	Botella 580 grm	4.009,650	7,00	2,00	8.019,30	-5,00	(20.048.25)
Aceite Vegetal RBD	Litro	984,434	59,56	51,00	50.206,13	-8,56	(8.426.76)
Aderezo Mostaza Miel	PQ4LB	4.543,394	8,70	3,00	13.630,18	-5,70	(25.897.35)
Arroz Precocido	Kilogramos	969,417	22,00	24,00	23.266,01	2,00	1.938.83
Chile Chipotle Adobado	PQ 220 gr	2.134,000	17,49	12,00	25.608,00	-5,49	(11.715.66)

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 28/12/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 29/12/2023 - 12:22:05p.m.

Physical Count Date: 28/12/2023 11:31:25p.m.

Reconciled

Counted By: ████████ ████████ ████████

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Costa de Pan Japones	Kilogramos	3.059,733	-6,03	0,00	0,00	6,03	18.450,19
Frijoles Negros Sazonados	PQ 3.15kg	3.326,640	11,25	13,00	43.246,32	1,75	5.821,62
Galleta Oreo	Unidad	43,719	60,00	56,00	2.448,26	-4,00	(174,88)
Huevos	Kilogramos	2.200,000	9,09	4,00	8.800,00	-5,09	(11.198,00)
Mac N Cheese	Unidad	468,166	23,00	32,00	14.981,31	9,00	4.213,49
Maiz Grano Congelado	Kilogramos	2.485,000	20,06	19,50	48.457,50	-0,56	(1.391,60)
Paprika	Kilogramos	4.593,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Pasta Penne Ziti Rigate N.70	PQ 500 GRMS	1.184,994	100,11	98,00	116.129,41	-2,11	(2.500,34)
Pre Mezcla Para Pancakes	Kilogramos	2.131,728	2,30	1,35	2.877,83	-0,95	(2.025,14)
Quinoa Blanca	Kilogramos	3.596,000	1,33	2,00	7.192,00	0,67	2.409,32
Sal Sazonada	PQ7OZ	471,703	9,48	11,00	5.188,73	1,52	716,99
Tabasco Habanero	Unidad	1.470,000	7,00	9,00	13.230,00	2,00	2.940,00
Torta Vegetariana con Frijole	Unidad	763,371	29,00	18,00	13.740,68	-11,00	(8.397,08)
Vinagre de Manzana	GL	4.594,147	1,27	1,10	5.053,56	-0,18	(826,95)
Vinagre Vino Tinto	Litro	2.132,000	3,65	4,20	8.954,40	0,55	1.172,60
Waffles	Unidad	378,038	227,00	215,00	81.278,17	-12,00	(4.536,46)
<b>Abarrotes (WAC)</b>					<b>€531.850,90</b>		<b>(48.318,60)</b>
Ajo en Polvo	OZ	139,121	-8,04	56,48	7.857,55	64,52	8.976,09
Ajo Granulado	Kilogramos	5.335,400	1,60	2,00	10.670,80	0,40	2.134,16
Cebolla en Polvo	OZ	147,851	10,59	14,12	2.087,66	3,53	521,91

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 28/12/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 29/12/2023 - 12:22:05p.m.

Physical Count Date: 28/12/2023 11:31:25p.m.

Reconciled

Counted By: ████████ ████████ ████████

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Chile escamas	PQ 500 GRMS	3.339,444	1,70	1,00	3.339,44	-0,70	(2.337,61)
Comino Molido	pq 14oz	2.875,418	-1,07	1,25	3.608,65	2,33	6.685,35
Condimento Chili Powder	Kilogramos	8.600,000	0,50	0,50	4.300,00	0,00	0,00
Condimento para Costilla	OZ	86,823	1,90	0,00	0,00	-1,90	(164,96)
Consome de Pollo	Kilogramos	1.923,943	-1,23	1,00	1.923,94	2,23	4.290,39
Mostaza en grano	Kilogramos	6.245,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Oregano Molido	Kilogramos	6.350,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Pimienta Cayene Molida	pq 14oz	3.300,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Pimienta Negra Molida Gruesa	OZ	329,172	137,60	35,30	11.619,77	-102,30	(33.674,30)
Sal Marina	PQ3LB	1.798,248	4,08	4,69	8.440,00	0,61	1.103,15
Sal Refinada	Kilogramos	1.379,000	7,69	4,00	5.516,00	-3,69	(5.088,51)
Sazonador completo	Kilogramos	5.618,750	0,80	0,80	4.495,00	0,00	0,00
Sazonador para Mariscos	Kilogramos	4.897,985	-0,26	0,00	0,00	0,26	1.273,48
Southwestern	OZ	120,736	-41,72	320,00	38.635,52	361,72	43.672,63
Tajin	Gramos	15,056	284,00	142,00	2.137,95	-142,00	(2.137,95)
<b>Condimentos (WAC)</b>					<b>₱104.632,29</b>		<b>25.253,82</b>
Prod Aderezo Ranch	GL	6.187,650	-11,77	2,50	15.469,13	14,27	88.297,77
Prod Aderezo Santa Fe	Onzas Liquidas	58,837	-209,00	72,00	4.236,26	281,00	16.533,20
Prod Arroz	OZ	20,154	492,60	70,60	1.422,87	-422,00	(8.504,99)
Prod Cheese Poppers	Unidad	216,542	72,00	88,00	19.055,70	16,00	3.464,67

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 28/12/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 29/12/2023 - 12:22:05p.m.

Physical Count Date: 28/12/2023 11:31:25p.m.

Reconciled

Counted By: ████████ ████████ ████████

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Prod Chipotle Ranch	Onzas Liquidas	67,147	-628,50	100,00	6.714,70	728,50	48.916,59
Prod Cilantro Aioli	Onzas Liquidas	45,613	-87,60	40,00	1.824,52	127,60	5.820,22
Prod Citrus Balsamico	GL	10.673,934	-0,01	3,00	32.021,80	3,01	32.128,54
Prod Frijoles Enteros	Kilogramos	1.716,005	14,11	7,25	12.444,68	-6,86	(11.768,15)
Prod Frijoles Molidos	OZ	43,339	642,56	10,00	433,39	-632,56	(27.414,52)
Prod Garlic Aioli	OZ	66,249	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Prod Guacamole	OZ	105,356	-774,50	0,00	0,00	774,50	81.598,22
Prod Honey BBQ	OZ	42,291	-212,00	70,00	2.960,37	282,00	11.926,06
Prod Honey Lime Vainagrette	Onzas Liquidas	73,181	-499,00	0,00	0,00	499,00	36.517,32
Prod Honey Siracha	Onzas Liquidas	94,839	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Prod Jalapeño Lime BBQ	OZ	47,240	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Prod Mango Chipotle Dulce	OZ	88,547	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Prod Marinado Citrus Pqt	Onzas Liquidas	32,862	859,00	49,00	1.610,24	-810,00	(26.618,22)
Prod Philly Kid	OZ	45,412	-222,00	176,50	8.015,22	398,50	18.096,68
Prod Pickless	LB	500,894	54,08	19,14	9.587,11	-34,94	(17.501,24)
Prod Pico De Gallo	OZ	32,384	-1.413,10	60,00	1.943,04	1.473,10	47.704,87
Prod Ponzu	Onzas Liquidas	92,424	11,00	50,00	4.621,20	39,00	3.604,54
Prod Pure De Papa	LB	1.000,427	7,86	0,00	0,00	-7,86	(7.863,36)
Prod Quinoa	Unidad	320,501	8,00	11,00	3.525,51	3,00	961,50
Prod Salad Garnish	OZ	60,407	-492,50	304,00	18.363,73	796,50	48.114,18

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 28/12/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 29/12/2023 - 12:22:05p.m.

Physical Count Date: 28/12/2023 11:31:25p.m.

Reconciled

Counted By: ████████ ████████ ████████

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Prod Salsa Base	Onzas Liquidas	25,096	288,50	592,00	14.856,83	303,50	7.616,64
Prod Salsa BBQ	GL	5.955,041	0,49	0,50	2.977,52	0,01	59,55
Prod Salsa Buffalo	OZ	90,989	-585,00	0,00	0,00	585,00	53.228,57
Prod Salsa Mango BBQ	Onzas Liquidas	70,525	-183,00	0,00	0,00	183,00	12.906,08
Prod Signature	Onzas Liquidas	52,893	-72,00	64,00	3.385,15	136,00	7.193,45
Prod Slaw Dressing	Litro	(1.899,167)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Prod Spicy Pineapple	Onzas Liquidas	85,082	4,00	60,00	5.104,92	56,00	4.764,59
Prod Sweet Chili	Onzas Liquidas	82,141	-7,00	32,00	2.628,51	39,00	3.203,50
Prod Tamarindo Chili Sauce	OZ	62,084	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Produccion (WAC)					€173.202,40		432.986,25
Cheesecake	Unidad	926,244	168,00	168,00	155.608,99	0,00	0,00
Chocolate Fat Free 25oz	PQ25OZ	1.771,561	6,84	7,00	12.400,93	0,16	283,45
Cobertura Sabor Chocolate	PQ 48 oz	7.007,612	0,85	3,00	21.022,84	2,15	15.066,37
Galleta de Chocolate	Unidad	579,017	47,00	104,00	60.217,77	57,00	33.003,97
Helado	Botella 2.5 GLS	10.940,000	10,00	6,00	65.640,00	-4,00	(43.760,00)
Mini Pastel Molten Chocolate	Unidad	531,633	199,00	180,00	95.693,94	-19,00	(10.101,03)
Molten	Unidad	1.011,392	50,00	44,00	44.501,25	-6,00	(6.068,35)
Salsa de Caramelo 26oz	PAQ26OZ	2.077,425	2,96	13,00	27.006,53	10,04	20.857,35
Salsa Terlingua	PQ 2.6LB	3.292,009	4,43	6,00	19.752,05	1,57	5.168,45
Postres y Sopas (WAC)					€501.844,29		14.450,21

## Inventory Count Variance

5

Report Date: 28/12/2023

Filter: Physical Count Number

Period Status : Preliminary-Period Open

Printed on 29/12/2023 - 12:22:05p.m.

Physical Count Date: 28/12/2023 11:31:25p.m.

Reconciled

Counted By: ████████ ████████ ████████

Item Name	Unit	Cost	Expected Qty	Actual Qty	Actual Value	Count Variance	
						Qty	Value
Aros de cebolla	PQ8oz	1.093,424	36,36	40,27	44.036,56	3,91	4.279,66
Burrito Mixto	Unidad	356,566	404,00	400,00	142.626,40	-4,00	(1.426,26)
Papa sazonada Corte espiral	Kilogramos	1.864,582	114,12	65,89	122.857,31	-48,23	(89.928,79)
Papas con Cascara Fritas	LB	691,367	595,31	815,00	563.464,11	219,69	151.886,42
Patacones	Unidad	100,000	-184,00	633,00	63.300,00	817,00	81.700,00
Otra Comida (WAC)					€936.284,37		146.511,02
Total Alimentos					€9.198.933,89		(302.018,31)
Total Costo de Ventas Alimentos					€9.198.933,89		(302.018,31)
<b>Total</b>					<b>9.198.933,89</b>		<b>(302.018,31)</b>

**References / Definitions:**

"Cost" is based on the costing method specified for the inventory cost group (Produce, Dairy)

(WAC) represents Weighted Average Cost as the costing method for this Inventory Group.

(LC) represents the last cost paid for items in this Inventory Group.

Cost is derived by dividing the total value based on the specified costing method divided by the amount on hand as of the last day of the reporting period.

Please note that due to rounding, usage totals may not balance to quantity multiplied by cost.