

Perobah Estoque

Sistema web de gestão de estoque, compras e faturamento integrado ao PDV de um restaurante com duas unidades — dados chegando sozinhos, decisões de compra no automático.

CASE · AUTOMAÇÃO PARA RESTAURANTES

Perobah Estoque

Gestão de estoque, compras e faturamento integrada ao PDV do restaurante — os números chegam sozinhos, o sistema diz o que comprar antes que falte.

Sync automático

Vendas, caixa e compras puxados direto do caixa (PDV)

Pedido sugerido

Status Comprar / Urgente / Atenção / OK

Notas fiscais

Captura direto da SEFAZ, com boletos

Multi-loja

2 unidades, dados separados, transferências

Ficha técnica

Custo, margem e produção própria

Monitoramento

Alertas no Telegram + backup diário verificado

PEROBAB ESTOQUE

Dashboard

Mesas Abertas

Equalização

Produção

Notas de Entrada

Conferência

Transferências

Lançamentos

Faturamento

Análise ABC

Custo / Margem

Cardápio

Bom dia! Visão geral · Loja 1

• Tudo sincronizado

FATURAMENTO

ONTEM

R\$ 18.420

▲ 6,2% vs semana

ITENS P/ COMPRAR

12

4 urgentes

MESAS ABERTAS

17

agora

NOTAS A CONFERIR

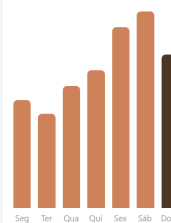
3

via SEFAZ

Equalização — o que comprar

Produto	Est. aprox.	Média/dia	Dias	Status
Picanha	4,2 kg	3,1 kg	1,4	COMPRAR
Queijo coalho	6,0 kg	2,0 kg	3,0	URGENTE
Chopp Pilsen (barril)	5 un	1,0 un	5,0	ATENÇÃO
Arroz	38 kg	4,5 kg	8,4	OK
Molho da casa (PREP)	2,5 L	1,2 L	2,1	PRODUZIR
Limão tahiti	12 kg	1,3 kg	9,2	OK

Faturamento — últimos 7 dias

Sync do PDV
hoje 06:00 - okBackup diário
03:30 - integroRelatório Telegram
07:00 - enviado

O sistema em um parágrafo

O Perobah Estoque é uma plataforma web sob medida que conecta o sistema de caixa (PDV) do restaurante a um painel de gestão próprio. Todo dia, ele puxa automaticamente vendas, caixa e compras das duas lojas, cruza com a última contagem física e com a ficha técnica de cada prato, e mostra quanto existe de cada ingrediente e o que precisa ser comprado — ou produzido — antes que falte. Em volta disso, reúne notas fiscais capturadas direto da SEFAZ, contas a pagar, análise de faturamento e margem, transferências entre lojas e um cardápio online, com alertas no Telegram e backups verificados todos os dias.

O desafio

- Estoque controlado em planilha, atualizado à mão e quase sempre atrasado.
- Ingredientes acabando no meio do serviço — ou sobrando e estragando.
- Dados de venda presos no PDV, sem visão consolidada por loja.
- Notas fiscais e boletos digitados manualmente pela equipe.
- Nenhum aviso quando algo parava de funcionar.

A solução

- Sincronização automática com o banco do PDV, sem digitação.
- Estoque estimado em tempo real a partir da última contagem real.
- Status de compra por item: Comprar, Urgente, Atenção, OK, Produzir.
- Notas e boletos importados direto da SEFAZ.
- Monitor de saúde 24h com alertas no Telegram.

Como os dados fluem



Um coletor instalado no computador de cada loja lê os dados do caixa e envia, com segurança, para o servidor na nuvem. Lá, as regras de negócio calculam estoque, consumo médio e pedido sugerido. A equipe acessa pelo navegador ou instala como aplicativo no celular.

Fórmula central

$$\text{Estoque aproximado} = \text{contagem real} + \text{compras desde a contagem} - \text{saídas desde a contagem}$$

As saídas descem da venda do prato até a matéria-prima pela ficha técnica. Cada produto guarda a data da própria contagem, e a divisão do estoque pelo consumo médio diário dá os dias de cobertura — que viram o status de compra, calibrado para o ciclo semanal real de compras.

Módulos do sistema

Dashboard

Resumo do dia, itens em alerta, produtos novos detectados no PDV e faixa de alerta quando algo automático falha.

Equalização (estoque)

Tela principal: contagem, entradas, saídas, estoque aproximado, dias de cobertura e pedido sugerido para 7 dias.

Mesas abertas em tempo real

Ocupação do salão e valor de cada mesa, usando o preço real do rodízio no PDV.

Produção própria

Registra as levas de preparos da cozinha: a matéria-prima sai, o preparo entra.

Notas fiscais (SEFAZ)

Captura automática das notas de entrada, com duplicatas e boletos, e conferência item a item.

Contagem e controle

Contagem pelo celular e pedido de cozinha/destilados calculado pelo gasto real entre contagens.

Transferências entre lojas

Uma loja envia para a outra e o lançamento é gravado nos dois estoques ao mesmo tempo.

Financeiro

Contas a pagar e lançamentos categorizados, integrados ao fechamento de caixa.

Faturamento e turnos

Faturamento por período, canal (mesa, entrega, ficha) e turno, com comparação ao mês anterior.

Análise ABC e margem

Ranking dos produtos que mais pesam, custo pela ficha técnica e margem por prato.

Cardápio online

Cardápio público sempre alinhado com o cadastro de produtos.

Usuários e permissões

Perfis admin, produção e visualização; ativação por link de uso único e registro de acessos.

Automações rodando sozinhas

- **Sincronização diária** com o PDV nas duas lojas, mais atualização sob demanda por botão.
- **Relatório de faturamento** enviado todo dia às 7h no Telegram.
- **Produto novo no PDV** é detectado e ativado sem ninguém precisar cadastrar.
- **Monitor de saúde** a cada 30 min: sync atrasado, relatório não enviado, erro na SEFAZ ou no backup.
- **Backup diário verificado** (integridade + tamanho), 30 dias de retenção e 3 cópias independentes.
- **Restauração testada** de ponta a ponta, com roteiro de emergência documentado.

Resultados para o negócio

0

digitação manual de vendas e
notas

2

lojas com dados separados e
consolidados

24h

monitoramento com alerta
automático

- **Compras pela necessidade real** — o pedido sugerido usa consumo medido, não palpite, e já cobre o ciclo semanal.
- **Menos ruptura e menos desperdício** — o alerta aparece com dias de antecedência, separando o que é comprar do que é produzir.
- **Equipe focada na operação** — notas, boletos, vendas e caixa entram sozinhos; a equipe só confere.
- **Decisão com dado** — faturamento por canal e turno, curva ABC e margem por prato a qualquer hora, no celular.
- **Segurança operacional** — problemas avisados antes de virarem prejuízo e dados protegidos por backup verificado.

Segurança e confiabilidade

- Conexão criptografada e envio de dados autenticado entre a loja e a nuvem.
- Acesso por perfil de usuário, proteção contra tentativas de invasão e registro de todos os acessos.
- Cópia de segurança diária conferida automaticamente, com alerta em caso de falha.

Seu restaurante também pode funcionar assim

Integramos o seu PDV, ERP ou planilhas a um painel sob medida, com automações que eliminam trabalho manual e avisam antes que o problema chegue ao salão.