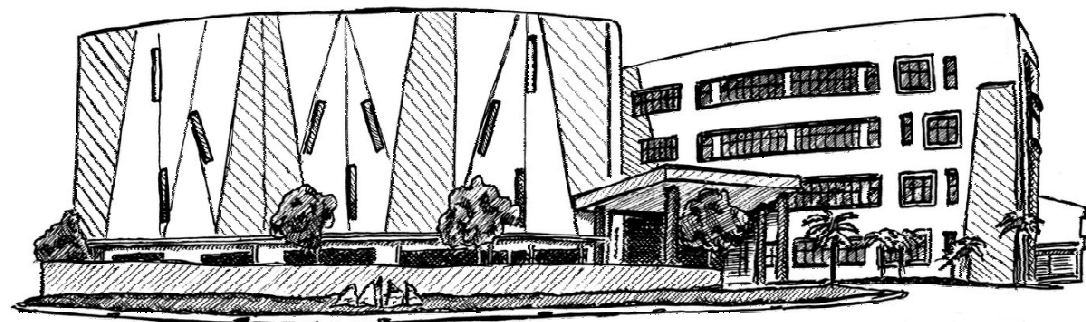




Platos genéricos diferentes

Noviembre 2.015

27 de noviembre de 2.015





Platos genéricos diferentes

Ejemplo más clásico Paella.

Vendo Paellas y pueden llevar diferentes componentes. Tenemos una Mesa con 8 comensales y quieren 2 paellas (3 de un estilo y 5 de otro) siendo todas al mismo precio. ¿Cómo lo soluciono?

Solución 1:

Si tiene cada paella separada (como sería lo lógico), pondría 3 paellas valencianas y 5 paellas mixtas con conejo

Solución 2:

Desea tener una paella genérica e indicarle a cocina cuales son los componentes o unas especificaciones concretas. En este caso puede actuar de la siguiente forma:

Crearía unos calificadores que indicaría las especificaciones concretas (i.e. celíacos, normal, con picante, ...)



Disclaimer

El presente informe/documento es estrictamente confidencial y de uso interno de la Sociedad, y no podrá ser entregado, ni permitirse el acceso a terceros o hacer referencia al mismo en comunicaciones sin nuestro consentimiento previo por escrito.

Este documento ha sido preparado con fines exclusivamente informativos (nunca con carácter contractual) y refleja una serie de observaciones de carácter general sobre Class One.

Class One no acepta ningún tipo de responsabilidad frente a la Sociedad ni frente a ningún tercero como consecuencia de las decisiones o acciones que pueden ser adoptadas por la Sociedad basándose en el contenido de este documento.

En caso de contradicción o conflicto entre la versión electrónica y el documento físico, prevalecerá el documento físico.