

POS Y RESTAURANTE: DETALLE DE OPCIONES

1. Configuración y Estructura

- Empresa y Sucursales: Gestión de los datos fiscales y múltiples sedes.
- Multi-Bodegas: Control de diversos almacenes (depósito central, barra, cocina).
- Categorización: Organización por Categorías, Sub-categorías y Productos.
- Gestión de Espacios: Configuración de Mesas y Puntos de Venta (POS).
- Infraestructura de Comandas: Configuración de impresoras por estación y gestión de observaciones personalizadas por producto.
- Clientes: Base de datos centralizada de comensales.

2. Inventario y Producción

- Control de Existencias: Gestión de costos, inventario inicial y existencias en tiempo real por bodega.
- Logística Interna: Transferencia de productos entre bodegas y Kardex detallado (movimientos de entradas y salidas).
- Estaciones de Trabajo: Configuración de impresión específica para Cocina, Postres, Bar y Jugos.
- Menú Digital: Catálogo de productos 100% administrable para el cliente.

3. Compras y Proveedores

- Abastecimiento: Registro de proveedores y órdenes de ingreso a inventario.
- Finanzas de Compra: Control de Cuentas por Pagar y reportes de egresos.

4. Punto de Venta (POS) y Atención

- Operaciones de Caja: Apertura, salidas de dinero, ventas rápidas y cierre de caja detallado (ingresos vs. egresos).
- Gestión de Mesa: Comandas digitales y pedidos directamente en mesa vía tablet o celular.
- Flexibilidad de Cuentas: Funciones para dividir cuentas, cambiar o unir mesas.

5. Reportes y Seguridad

- Análisis: Reportes de productos, existencias, documentos emitidos, compras, y cuentas por cobrar/pagar.
- Acceso: Sistema multi-usuario con roles definidos por grupos (Administradores vs. Cajeros).

Resumen del Ecosistema de Gestión Gastronómica

Así interactúan los módulos para transformar un pedido en mesa en un dato contable y administrativo:

1. **Configuración:** Estableces el mapa de tu restaurant (mesas, bodegas y estaciones de preparación como cocina o bar).
2. **Abastecimiento (Compras):** Registras las compras a proveedores, lo que alimenta automáticamente el inventario en las bodegas correspondientes y genera la cuenta por pagar.
3. **Atención (Meseros):** El mesero toma el pedido en mesa (tablet/celular), enviando una **Comanda Digital** automática a la estación respectiva (Cocina/Bar) y afectando el inventario en tiempo real.
4. **Operación (POS):** El cajero gestiona la cuenta (unir/dividir mesas) y procesa el pago, registrando el ingreso y actualizando el **Kardex** de salida de insumos.
5. **Cierre y Control:** Al finalizar el turno, se realiza el **Cierre de Caja** detallado. El sistema cruza las ventas con los movimientos de inventario y compras.
6. **Análisis (Reportes):** El administrador revisa el rendimiento mediante reportes de existencias y cuentas, asegurando que la rentabilidad del negocio esté bajo control.