

Quick Pro

Manual de configuración

RESTAURANTE — paso a paso

Salones, mesas, usuarios, carta, platos, kits y producción, carta digital por QR,
app del mesero, domicilios con avisos por WhatsApp y monitor de cocina

CDP Consultores

Octubre de 2026

Contenido

1. Cómo usar este manual	4
El recorrido completo	4
2. Antes de empezar	5
Lo que necesita	5
Palabras que se usan en el manual.....	5
3. Encender el modo restaurante	6
4. Comanda y cocina en la caja	8
5. Salones (zonas) y mesas.....	11
Crear un salón	12
Agregar las mesas	13
Ajustes del salón	14
6. Usuarios: meseros, cajeros y cocina	17
Los niveles (perfiles).....	17
Crear un usuario.....	19
Permisos del restaurante	20
Meseros por zona (opcional)	22
7. La carta: categorías, impresora y monitor por área	23
Impresora o monitor de cocina, por categoría	26
8. Término, contornos, adicionales y notas	27
Términos de cocción	27
Contornos.....	28
Adicionales	29
Notas rápidas	29
9. Crear un plato paso a paso	30
Pestaña GENERAL.....	30
Pestaña TIPO	31
Pestaña IMPUESTOS	32
Pestaña PRECIOS Y COSTOS	32
Pestaña PARTES (la receta del kit)	33
El botón del plato en la pantalla del mesero	33
10. Kit o producción: cuál usar.....	35
La diferencia en palabras sencillas.....	35
Cómo se arma un KIT	36

Cómo se arma un producto de PRODUCCIÓN	36
Producir (orden de producción).....	38
11. Motivos, cortesías y reservas.....	40
Motivos de anulación y de cortesía	40
Tope de cortesías y espera de reservas	41
Reservas	42
12. Carta digital por QR.....	43
Requisitos.....	43
Configurar la carta	44
Imprimir las tarjetas de las mesas	46
Lo que ve el cliente en su celular	48
13. App del mesero (QuickPro Comanda).....	52
Requisitos.....	52
Instalar y conectar (una sola vez por equipo).....	52
Tomar un pedido.....	56
Cortesías.....	65
Aviso de pedido listo	66
Pedidos y llamados desde la carta digital	68
Otras acciones de la mesa.....	71
14. Domicilios y avisos por WhatsApp	73
Zonas y barrios	73
Configuración del domicilio	75
WhatsApp y página de seguimiento	76
Tomar un domicilio	77
Despachar y entregar	79
Los avisos que recibe el cliente	80
15. Monitor de cocina y el día a día	82
El monitor de cocina	82
Tomar el pedido desde la caja	84
El recorrido de un pedido	85
16. Lista de verificación final.....	86

Si el índice aparece vacío, haga clic derecho sobre él y elija **Actualizar campos**.

1. Cómo usar este manual

Este manual lleva de la mano, **un paso a la vez**, la configuración completa de un restaurante en Quick Pro: desde encender el modo restaurante hasta que el mesero toma el pedido en la tablet, la cocina lo ve en pantalla y el domicilio le avisa al cliente por WhatsApp.

Cada paso tiene un **número** (por ejemplo **Paso 4.3** = capítulo 4, paso 3) y, debajo, la **captura** de la pantalla tal como se ve en Quick Pro. **No se salte ningún paso** y hágalos **en el orden del manual**: cada capítulo usa lo que dejó listo el anterior (no se puede crear una mesa sin salón, ni asignar un mesero sin usuario, ni vender un plato sin carta).

Las capturas

Las imágenes son de Quick Pro con un restaurante de ejemplo («Restaurante La Brasa»). Los nombres, precios y datos de su negocio serán otros; las pantallas, los botones y el orden de los pasos son los mismos.

El recorrido completo

#	Capítulo	Qué queda listo al terminarlo
2	Antes de empezar	Requisitos, base de datos al día y palabras que se usan en el manual
3	Encender el modo restaurante	Quick Pro arranca con el módulo Restaurante
4	Comanda y cocina en la caja	Impresora de comandas, pedido a cocina en papel o pantalla, tiempos de alerta
5	Salones (zonas) y mesas	El plano del restaurante con todas sus mesas
6	Usuarios: meseros, cajeros y cocina	Cada persona con su PIN, su nivel y sus permisos; meseros por zona
7	La carta: categorías, impresora y monitor por área	Grupos de la carta, a qué impresora va cada uno y si sale en papel, en el monitor o en los dos
8	Término, contornos, adicionales y notas	Las preguntas que se hacen al pedir un plato
9	Crear un plato paso a paso	Un plato completo: datos, impuestos, precio, opciones y botón en pantalla
10	Kit o producción: cuál usar	La receta del plato y cómo descuenta el inventario
11	Motivos, cortesías y reservas	Anular platos, regalar con motivo y reservar mesas
12	Carta digital por QR	El cliente ve la carta y pide desde su celular
13	App del mesero (QuickPro Comanda)	La tablet o celular del mesero conectado y avisando
14	Domicilios y avisos por WhatsApp	Zonas, toma del pedido, despacho, avisos y página de seguimiento
15	Monitor de cocina y el día a día	Cómo fluye un pedido de la mesa a la cocina y a la caja
16	Lista de verificación final	Todo revisado antes de abrir al público

2. Antes de empezar

Lo que necesita

Qué	Detalle
Quick Pro instalado	En la caja principal (el servidor) y en cada caja, en modo NATIVO (con su base de datos SQL Server).
Base de datos al día	Un administrador aplica las actualizaciones pendientes en Administración → Normalización de la base de datos (con su PIN y un respaldo previo). Las del restaurante son, entre otras: N9.0610 (monitor de cocina), N9.0770 a N9.0840 (domicilios y avisos), N9.0850 a N9.0920 (carta digital y zonas de meseros), N9.0980 a N9.1040 y N9.1100 (motivos, cortesías y salones por sede), N9.0550 a N9.0590 (recetas en gramos, onzas, etc.) y N9.1470 / N9.1480 (por dónde sale la comanda de cada categoría).
Usuario administrador	Para todo lo de este manual se entra con un usuario que tenga todos los permisos (el administrador).
Impresoras	Las impresoras de cocina, bar o parrilla instaladas en Windows en la caja que imprime las comandas (si se van a usar).
Red	Para la app del mesero y la carta digital: WiFi en el local, el servidor con IP fija y el equipo prendido mientras se atiende.
WhatsApp (opcional)	Para avisar al cliente del domicilio: el token de la integración de WhatsApp contratada.

Palabras que se usan en el manual

Palabra	Qué es
Salón o zona	Un espacio del restaurante: salón principal, terraza, barra, segundo piso. Cada uno tiene su plano con mesas.
Comanda	El pedido abierto de una mesa. Se le van agregando platos hasta que se cobra.
KOT	El papel (o la tarjeta en pantalla) que le llega a la cocina con los platos a preparar.
Categoría	Grupo de la carta: Parrillas, Pizzas, Bebidas... Cada una puede imprimir en su propia impresora (área).
Término	Cómo quiere la carne: término medio, tres cuartos, bien asada. No descuenta inventario.
Contorno	El acompañante que se elige con el plato: papas, arroz, ensalada. Descuenta su porción del inventario.
Adicional	Algo que se suma al plato y se cobra aparte: tocineta, queso extra.
Kit	Plato que se arma al momento con una receta. Al venderlo se descuentan sus ingredientes.
Producción	Producto que se prepara antes, por tandas (masa, salsas, pan). Al producirlo se descuentan los ingredientes y entra el producto terminado.
Nivel	Perfil de permisos (Mesero, Cajero, Cocina...). Un usuario hereda los permisos de su nivel.

3. Encender el modo restaurante

Quick Pro trabaja en un **módulo principal**: punto de venta, restaurante, hotel o estación. Lo primero es decirle que este negocio es un **restaurante**.

PASO 3.1

Entre a Quick Pro con el usuario **administrador** y abra **Configuración** en el menú de la izquierda.

Aparece la pantalla de inicio de Configuración con sus áreas en mosaicos.

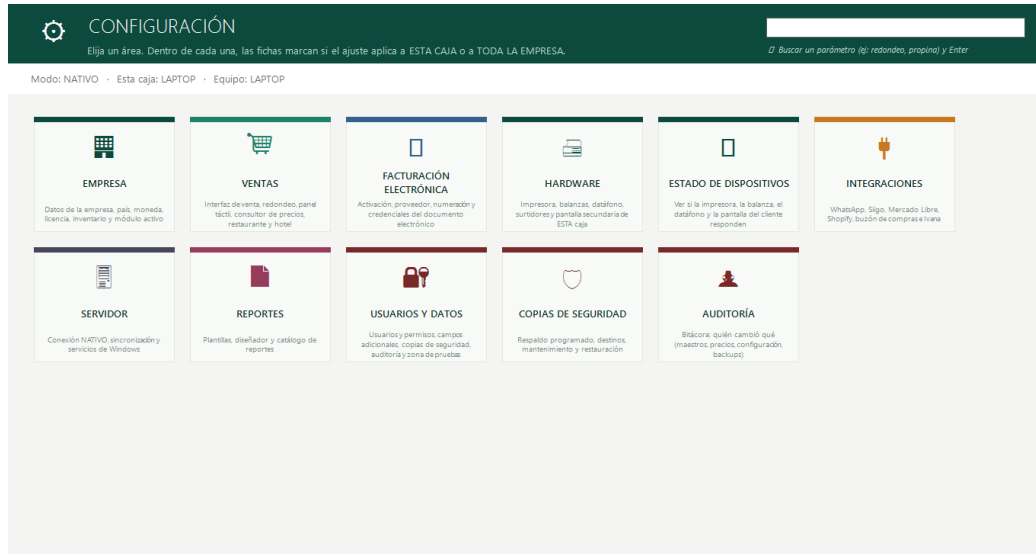


Figura 1. Inicio de Configuración: las áreas en mosaicos.

PASO 3.2

Haga clic en el mosaico **EMPRESA** y, en la lista de la izquierda, en **SISTEMA**.

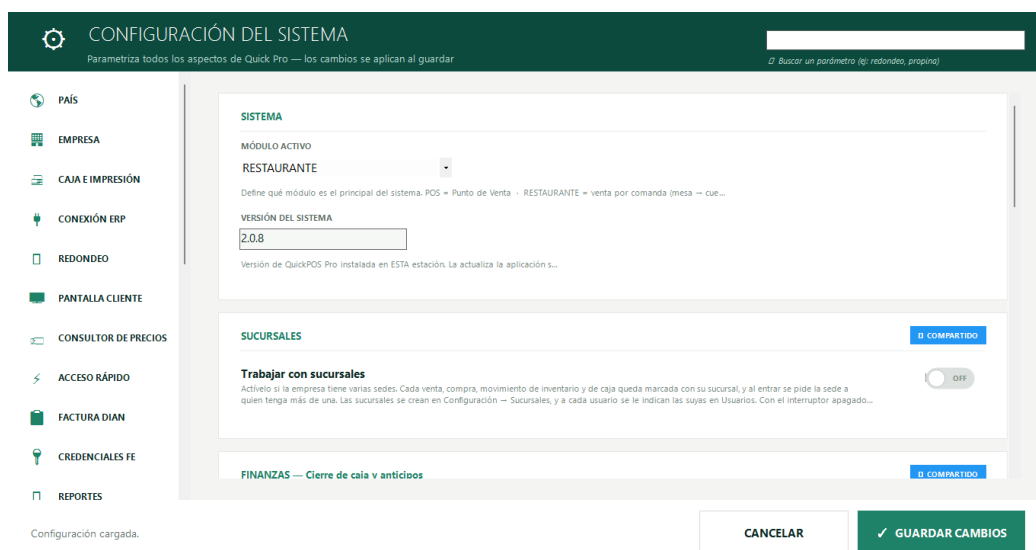


Figura 2. Configuración → Empresa → Sistema.

PASO
3.3

En la ficha **SISTEMA**, en **MÓDULO ACTIVO**, elija **RESTAURANTE**.

SISTEMA

MÓDULO ACTIVO

RESTAURANTE

Define qué módulo es el principal del sistema. POS = Punto de Venta · RESTAURANTE = venta por comanda (mesa -- cue...

VERSIÓN DEL SISTEMA

2.0.8

Versión de QuickPOS Pro instalada en ESTA estación. La actualiza la aplicación s...

Figura 3. Módulo activo: RESTAURANTE.

PASO
3.4

Pulse **GUARDAR CAMBIOS** (abajo a la derecha) y **cierre y vuelva a abrir Quick Pro**. El cambio de módulo se aplica al reiniciar. Al volver a entrar aparece el grupo **Restaurante** en el menú.

☐ Restaurante

Mesas · Monitor de cocina

☐ Administrador · ADMIN

MESAS

Mapa de mesas: tomar pedidos, enviar a cocina y cobrar

MONITOR DE COCINA

Pedidos en cocina: empezar, terminar y avisar a caja

DOMICILIOS

Tomar pedidos a domicilio: cliente, dirección, zona y envío a cocina

☐ Elige: atender las mesas o ver los pedidos de la cocina.

QuickPOS Pro · Restaurante

Figura 4. El grupo Restaurante del menú, ya encendido.

¿Es un hotel con restaurante?

Deje el módulo en **HOTEL** y, en Configuración → Ventas → **HOTEL**, active «**EL HOTEL TIENE RESTAURANTE**». Todo lo demás de este manual es igual.

4. Comanda y cocina en la caja

Aquí se decide **a dónde va el pedido** cuando el mesero lo envía: a una impresora, a la pantalla de cocina o a las dos. Estas fichas se ven solo con el modo restaurante encendido.

PASO 4.1

En Configuración, abra el mosaico **HARDWARE** y, a la izquierda, **CAJA E IMPRESIÓN**.

CONFIGURACIÓN DEL SISTEMA
Parametriza todos los aspectos de Quick Pro — los cambios se aplican al guardar

PAÍS
EMPRESA
CAJA E IMPRESIÓN
CONEXIÓN ERP
REDONDEO
PANTALLA CLIENTE
CONSULTOR DE PRECIOS
ACCESO RÁPIDO
FACTURA DIAN
CREDENCIALES FE
REPORTES

IDENTIFICADOR DE CAJA SOLO ESTA CAJA

CAJA ID
LAPTOP
Identificador único de esta terminal (ej: CAJA-01, CAJA-02)

ALMACÉN DE ESTA CAJA
(no asignado — esta caja no podrá vender)
Bodega física desde donde sale la mercancía vendida en esta estación. Obligatorio: sin almacén configurado, esta caja no puede vender.

CLIENTE POR DEFECTO DE ESTA CAJA
Consumidor Final ELEGIR CONSUMIDOR FINAL
Al iniciar una venta/remisión/nota de entrega en ESTA caja, arrancará con este cliente en vez de Consumidor Final. Se guarda solo en esta estación.

OPCIONES DE TICKET SOLO ESTA CAJA

MODO DE IMPRESIÓN AL CERRAR VENTA
PREVIEW

Configuración cargada. CANCELAR ✓ GUARDAR CAMBIOS

Figura 5. Configuración → Hardware → Caja e impresión.

PASO
4.2

En la ficha **COMANDA (RESTAURANTE)** revise cada opción:

- **Pedir mesero (PIN) al abrir comanda:** si varias personas usan la misma caja, cada comanda queda a nombre de quien digita su PIN.
- **IMPRESORA GENERAL DE COMANDA:** la impresora a la que va todo lo que no tenga impresora propia por categoría (capítulo 7).
- **Cortar comanda por categoría:** si dos categorías comparten impresora, cada una sale en su propio papel.
- **Imprimir comanda (KOT) al facturar directo:** un pedido cobrado en Facturación también llega a la cocina.
- **Negocio bajo FRANQUICIA:** solo si el restaurante es franquicia (cobra IVA, no imponible consumo). Pregunte al contador.

COMANDA (RESTAURANTE)

SOLO ESTA CAJA

Pedir mesero (PIN) al abrir comanda

Si está activo, al abrir una mesa en el módulo Comanda se pide el PIN de un usuario; esa comanda queda registrada a ese mesero. Aplica solo al módulo Restaurante / Comanda.

☐ OFF

IMPRESORA GENERAL DE COMANDA

(Impresora por defecto)

Impresora a la que se imprime la comanda (KOT) de las categorías que NO tienen una impresora propia asignada. Cada categoría puede t...

Cortar comanda por categoría

Si está activo, cuando varias categorías comparten la MISMA impresora se imprime un ticket separado (con corte de papel) por cada categoría, todos con el mismo número de comanda. Si está inactivo, esas categorías salen juntas en un solo ticket.

☐ OFF

Imprimir comanda (KOT) al facturar directo

Solo en modo Restaurante: cuando se factura un pedido directo desde Facturación, además de descontar el inventario se imprime el comprobante de comanda (KOT) a cocina. Desactívalo si NO quieres que ese pedido imprima comanda en cocina.

☒ ON

Negocio bajo FRANQUICIA (cobra IVA, no INC)

Los restaurantes que operan mediante contrato de franquicia son responsables de IVA en el servicio (no de Imponible consumo). Con este switch activo, los productos marcados con 'impuesto diferente en mesa' (INC) se IGNORAN y todo se cobra con su IVA normal, también en las mesas. Déjalo apagado si el negocio NO es fra...

☐ OFF

Figura 6. Ficha COMANDA (RESTAURANTE). Es de ESTA caja: se configura en cada caja.

PASO 4.3

En la ficha **MONITOR DE COCINA (RESTAURANTE)** elija en **PEDIDO A COCINA** si el pedido sale en **IMPRESORA**, en **PANTALLA** (monitor de cocina) o en **AMBAS**, y los minutos de alerta:

- **MINUTOS PARA ÁMBAR** y **MINUTOS PARA ROJO**: cuándo un pedido se pinta de amarillo (atención) y de rojo (atrasado).
- **SEGUNDOS ENTRE SONIDOS** y **MINUTOS DE «MÁS TARDE»**: el aviso sonoro de pedido listo en la caja.

Es el valor **general**: cada categoría puede tener el suyo (capítulo 7), por ejemplo el bar por impresora y la parrilla por el monitor.

Recomendación: los primeros días **AMBAS**; cuando la cocina se acostumbre a la pantalla, **PANTALLA**.

Al terminar, pulse **GUARDAR CAMBIOS**.

MONITOR DE COCINA (RESTAURANTE)

COMPARTIDO

PEDIDO A COCINA

PANTALLA

Cómo le llega a cocina cada pedido enviado desde las mesas: IMPRESORA = solo el ticket impreso (como antes del monit...

MINUTOS PARA ÁMBAR

10

Desde cuántos minutos en cocina la tarjeta del pedido se pone ám...

MINUTOS PARA ROJO

15

Desde cuántos minutos la tarjeta se pone roja (atrasado). Debe ser...

SEGUNDOS ENTRE SONIDOS

5

Cada cuántos segundos suena la campana en caja mientras haya u...

MINUTOS DE «MÁS TARDE»

2

Cuántos minutos se calla un pedido listo cuando el cajero pulsa MÁ...

Figura 7. Ficha **MONITOR DE COCINA**. Es compartida: vale para todas las cajas.

5. Salones (zonas) y mesas

Cada **salón** (o zona) es un plano donde se dibujan sus mesas. El mesero ve ese plano en la caja y en la app, y toca la mesa para tomar el pedido.

PASO 5.1

En Configuración abra el mosaico **VENTAS** y, a la izquierda, **RESTAURANTE**. Baje hasta la ficha **DISEÑADOR DE SALONES** y pulse **ABRIR DISEÑADOR DE SALONES**.



Figura 8. Ficha DISEÑADOR DE SALONES en Configuración → Ventas → Restaurante.

PASO 5.2

Se abre el **Diseñador de salones**. Arriba están los botones del salón; a la derecha, los de agregar mesas.

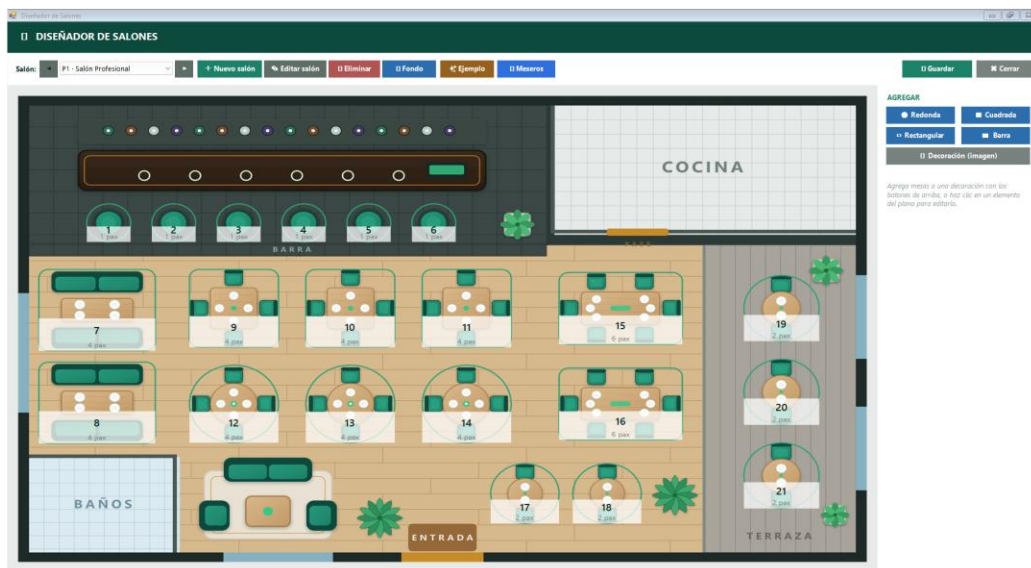


Figura 9. El Diseñador de salones.

Crear un salón

PASO 5.3

Pulse **+** **Nuevo salón** y escriba el nombre (por ejemplo **Terraza**). Pulse **ACEPTAR**.

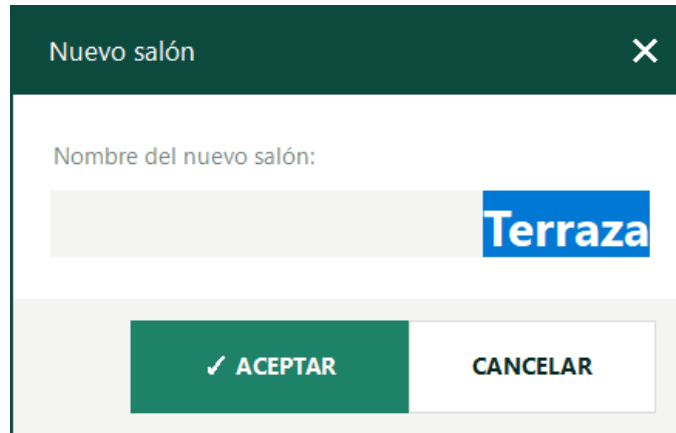


Figura 10. Nombre del nuevo salón.

PASO 5.4

Escriba el **piso** donde queda (1, 2, 3...) y pulse **ACEPTAR**.

Si el negocio tiene varias sedes, después pregunta a qué sede pertenece el salón.

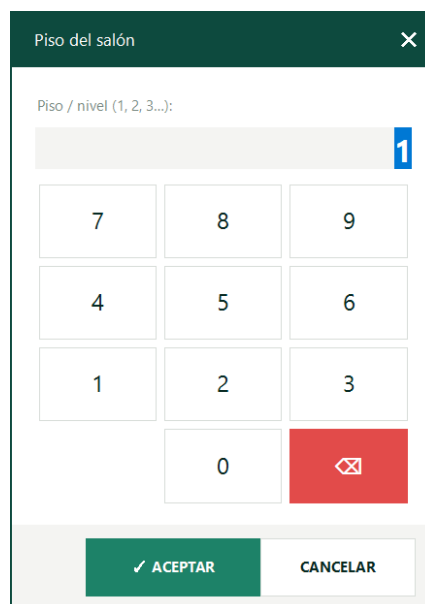


Figura 11. Piso del salón.

PASO
5.5

El salón nuevo queda elegido arriba, con el plano vacío.

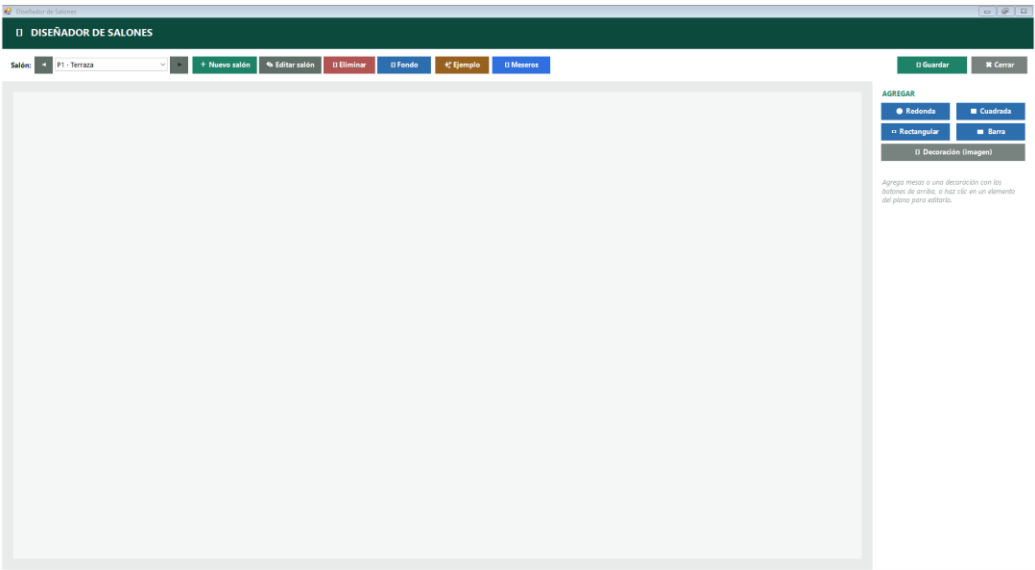


Figura 12. Salón nuevo, sin mesas.

Agregar las mesas

PASO
5.6

A la derecha, en **AGREGAR**, pulse el tipo de mesa: **Redonda**, **Cuadrada**, **Rectangular** o **Barra**. Cada clic agrega una mesa al plano.

PASO
5.7

Arrastre cada mesa con el mouse hasta su lugar. Para cambiar su tamaño, arrastre el cuadrado azul de la esquina.

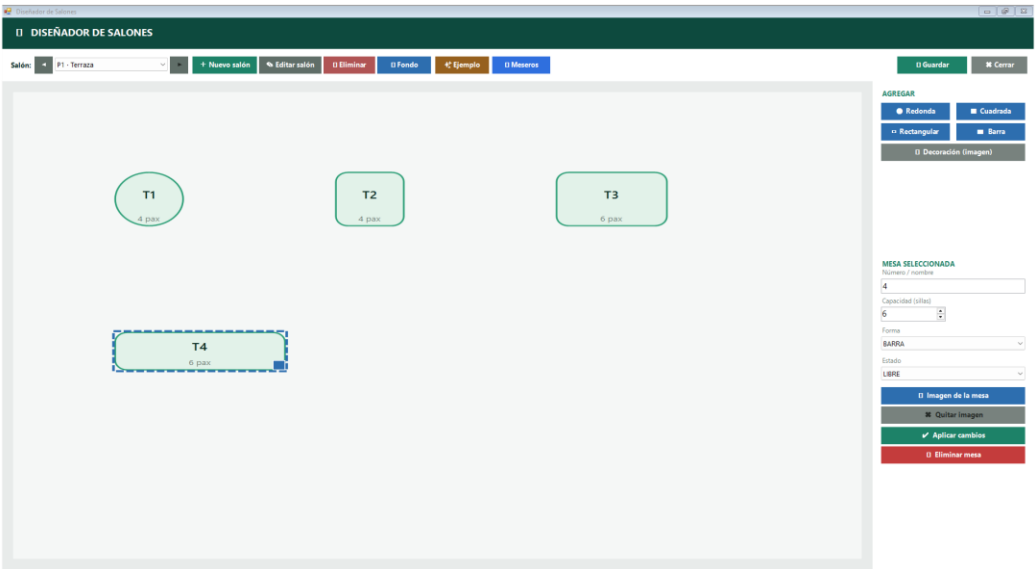


Figura 13. Cuatro mesas agregadas y ubicadas en el plano.

PASO
5.8

Haga clic en una mesa. A la derecha aparece **MESA SELECCIONADA**: escriba su **Número / nombre** (el que dirá la comanda y el QR), la **Capacidad (sillas)** y la **Forma**. Pulse **✓ Aplicar cambios**.

Con **Imagen de la mesa** se le pone un dibujo (mesa con sillas). **Eliminar mesa** la quita.

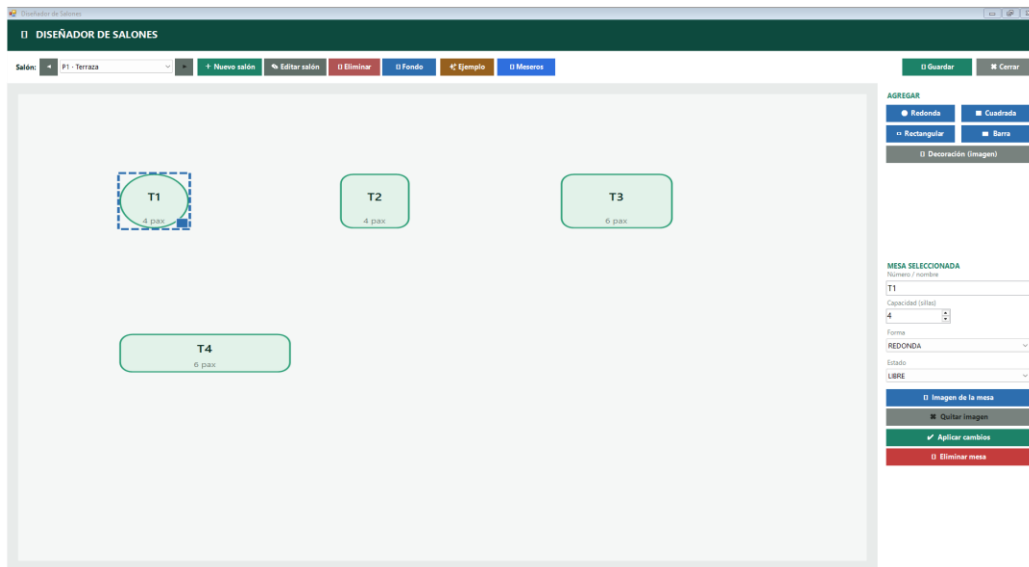


Figura 14. Mesa seleccionada: número, sillas, forma y estado.

PASO
5.9

Repita para cada mesa y pulse **Guardar** (arriba a la derecha).

Ajustes del salón

PASO
5.10

Con **Editar salón** se cambia el nombre y el piso, y se fija la **alerta de mesa sin pedir**: los minutos que una mesa ocupada puede estar sin pedir antes de pintarse de **morado** en el plano (0 = sin alerta).

Figura 15. Editar salón: nombre.

Alerta de mesa sin pedir

Minutos que una mesa puede estar SIN PEDIR antes de marcarla en morado (0 = sin alerta):

20

7

8

9

4

5

6

1

2

3

0

✓ ACEPTAR

CANCELAR

Figura 16. Editar salón: minutos para la alerta de mesa sin pedir.

<div><div>PASO</div><div>5.11</div></div>	Con Fondo se pone una imagen de piso (madera, baldosa) y con Decoración (imagen) se agregan plantas, barra, cocina, baños... Son solo para que el plano se parezca al local.
<div><div>PASO</div><div>5.12</div></div>	Para empezar más rápido, Ejemplo crea un salón ya diseñado (rejilla, terraza, bar, gourmet, pub...) que después se ajusta.

Salón de ejemplo

Elegí un diseño de salón

Se crea un salón nuevo con mesas y decoraciones según el diseño elegido.

CLÁSICOS

Rejilla clásica

12 mesas en grilla
3 filas x 4 columnas
Plantas en esquinas.

Perímetro / Terraza

Mesas contra paredes
Centro despejado
Plantas en esquinas.

Zonas / Lounge

Barra + mesas grandes
Rincón de redondas
Distribución variada.

Barra / Bar

Barra con banquetas
Sillas individuales
Mesas de apoyo.

Jardín / Exterior

Mesas redondas
Al aire libre
Muchas plantas.

PROFESIONALES — VISTA DESDE ARRIBA

Profesional

Barra y reservados
Terraza y lounge
21 mesas.

Café bistró

Mostrador y vitrina
Mármol y ratón
Rincón de lectura.

Gourmet

Manteles y piano
Salón privado y cava
Mesas de 2 a 10.

Pub / cervecería

Barra en isla
Mesas altas y billar
Tarima de música.

Campestre

Piscina y camastros
Patio con sombrillas
Picnic y asador.

Cancelar

Figura 17. Salones de ejemplo listos para usar.

Página 15

PASO
5.13

Así queda un salón terminado, con fondo, decoraciones y todas sus mesas.



Figura 18. Un salón terminado.

Los meseros por zona

El botón **Meseros** del diseñador asigna qué meseros atienden cada salón. Se hace en el capítulo 6, después de crear los usuarios.

6. Usuarios: meseros, cajeros y cocina

Cada persona entra con su **propio PIN**. Lo que puede hacer lo dan sus **permisos**, que normalmente se heredan de su **nivel** (Mesero, Cajero, Cocina, Administrador).

Los niveles (perfiles)

PASO
6.1

En Configuración abra el mosaico **USUARIOS Y DATOS** y, a la izquierda, **USUARIOS Y SEGURIDAD**. Pulse **CONFIGURAR USUARIOS**.



Figura 19. Configuración → Usuarios y datos → Usuarios y seguridad.

PASO
6.2

Se abre **Gestión de Usuarios** con la lista de usuarios a la izquierda.

Gestión de Usuarios

NOMBRE	ROL	ESTADO
Administrador	ADMIN	Activo
COCINA	CAJERO	Activo
Mesero 01	CAJERO	Activo

Datos del usuario

CÓDIGO (VACÍO = AUTOMÁTICO — NO SE CAMBIA DESPUÉS)

NOMBRE

PIN (4-8 DÍGITOS — VACÍO AL EDITAR = MANTENER EL ACTUAL)

NIVEL: **Principal** [Gestionar niveles](#)

☐ Usar permisos del nivel ☒ Usuario activo

ALMACÉN DE DESCARGA EN VENTAS (DEFAULT SI VACÍO)

default global / principal

VENDEDOR (OBLIGATORIO PARA VENDEDOR)

(sin vendedor — bloquea ventas)

NIVELES DE PRECIO DEL USUARIO

[CONTINUAR NIVELES DE PRECIO](#)

(Sin niveles asignados)

PERMISOS Y LÍMITES OPERATIVOS

[PERMISOS Y LÍMITES](#)

Configura qué procesos puede verificar el usuario y sus límites (descuento máximo, etc.).

[ACCESO APP MÓVIL](#)

[REESTABLECER CLAVE APP](#)

+ NUEVO EDITAR ELIMINAR 3 usuarios

Figura 20. Gestión de Usuarios.

PASO
6.3

Pulse **Gestionar niveles** y cree (si no existen) los niveles **Mesero**, **Cajero** y **Cocina**. A cada nivel se le marcan sus permisos una sola vez; todos los usuarios de ese nivel los heredan.

NIVELES DE USUARIO

NIVEL	PERMISOS	USUARIOS
PRINCIPAL	580 permiso(s)	1 usuario(s)
ADMINISTRATIVO	357 permiso(s)	0 usuario(s)
LOGÍSTICA	60 permiso(s)	0 usuario(s)
VENTAS	63 permiso(s)	0 usuario(s)
FINANZAS	176 permiso(s)	0 usuario(s)
MESERO	15 permiso(s)	2 usuario(s)
DELIVERY		

+ NUEVO NIVEL

Clic en un nivel = editar permisos · clic derecho = renombrar / eliminar

CERRAR

Figura 21. Gestión de niveles.

Crear un usuario

PASO 6.4

Pulse **+ NUEVO** y llene:

- **CÓDIGO:** corto, por ejemplo M02 (vacío = automático).
- **NOMBRE:** el que saldrá en la comanda y en la app.
- **PIN:** de 4 a 8 dígitos, **distinto** para cada persona (dos usuarios con el mismo PIN no pueden entrar).
- **NIVEL:** Mesero, Cajero o Cocina, con **Usar permisos del nivel** marcado.
- **VENDEDOR:** obligatorio para vender; con él salen las ventas por mesero en los reportes.

Gestión de Usuarios

NOMBRE	ROL	ESTADO
Administrador	ADMIN	Activo
COCINA	CAJERO	Activo
Mesero 01	CAJERO	Activo

Nuevo usuario

CÓDIGO (VACÍO = AUTOMÁTICO — NO SE CAMBIA DESPUÉS)
M02

NOMBRE
Laura Gómez

PIN (4-8 DÍGITOS — VACÍO AL EDITAR — MANTENER EL ACTUAL)
••••

NIVEL
Mesero

☒ Usar permisos del nivel
☒ Usuario activo

ALMACÉN DE DESCARGA EN VENTAS (DEFAULT SI VACÍO)
(default global / principal)

VENDEDOR (OBLIGATORIO PARA VENDER)
VEN-0001 — VENTA DIRECTA

NIVELES DE PRECIO DEL USUARIO
[CONTINUAR NIVEL 10 PRECIO]

(Sin niveles asignados)

PERMISOS Y LÍMITES OPERATIVOS
[PERMISOS Y LÍMITES]

Configura qué procesos puede realizar el usuario y sus límites (descuento máximo, etc.).

[ACCESO APP MÓVIL]

[RESTABLECER CLAVE APP]

Ingresar código, nombre y PIN (o clave) y elegir un NIVEL, luego presione GUARDAR.

CANCELAR GUARDAR

Figura 22. Usuario nuevo: código, nombre, PIN, nivel y vendedor.

PASO
6.5

Pulse **GUARDAR**. Repita para cada mesero, cajero y cocinero.

Gestión de Usuarios

NOMBRE	ROL	ESTADO
Administrador	ADMIN	Activo
COCINA	CAJERO	Activo
Mesero 01	CAJERO	Activo

Usuario: Mesero 01

CÓDIGO (VACÍO = AUTOMÁTICO — NO SE CAMBIA DESPUÉS)

NOMBRE

PIN (4-8 DÍGITOS — VACÍO AL EDITAR = MANTENER EL ACTUAL)

NIVEL

ALMACÉN DE DESCARGA EN VENTAS (DEFAULT SI VACÍO)

VENDEDOR (OBLIGATORIO PARA VENDER)

NIVELES DE PRECIO DEL USUARIO

PERMISOS Y LÍMITES OPERATIVOS

ACCESO APP MÓVIL

RESTAURAR CLAVE APP

+ NUEVO

EDITAR

ELIMINAR

3 usuarios

Figura 23. Un mesero ya creado, elegido en la lista.

Permisos del restaurante

PASO
6.6

Para ver o cambiar los permisos, pulse **PERMISOS Y LÍMITES** (en el usuario, o en su nivel). Aparecen las categorías de permisos en mosaicos.

PERMISOS Y LÍMITES

Mesero 01 · Rol: CAJERO

Inicio · Selecciona una categoría

ADMINISTRACIÓN
0 de 102 activos

VENTAS
0 de 60 activos

RESTAURANTE
15 de 22 activos

COMPRAS
0 de 13 activos

INVENTARIO
0 de 17 activos

CAJA
0 de 8 activos

FINANZAS
0 de 30 activos

REPORTES
0 de 20 activos

DIAN / REENVÍOS
0 de 2 activos

SIIGO / CONTABILIDAD
0 de 17 activos

CONFIGURACIÓN
0 de 13 activos

SUCURSALES
0 de 10 activos

DESCUENTOS
Sin descuentos habilitados

CANCELAR

GUARDAR

Figura 24. Permisos y límites: las categorías.

PASO
6.7

Entre a la categoría **Restaurante** y marque los permisos según el cargo. Pulse **GUARDAR**.

PERMISOS Y LÍMITES

Mesero 01 · Rol: CAJERO

Inicio > Restaurante

VOLVER

Restaurante

MARCAR TODOS

DESAMARCAR TODOS

☐

Diseñador de Salones

Crear y editar salones y mesas en el Diseñador de Planos (Configuración → Diseñador de Salones).

☒

Comandas - acceder

Abrir el mapa de mesas y ver las comandas. Solo lectura si no tiene los permisos de acción.

☒

Comandas - abrir / tomar pedido

Abrir una comanda en una mesa libre y agregar/editar/eliminar líneas a cocina.

☐

Comandas - cerrar y facturar

Cerrar la comanda, cobrar y generar la factura de la mesa.

☒

Comandas - dividir cuenta

Dividir la cuenta entre los comensales (mover líneas a sub-cuentas) para cobrar/facturar por separado.

☐

Comandas - facturar mesa desde Facturación

Mostrar las mesas/cuentas abiertas en el módulo de Facturación para cargarlas al carrito y facturarlas desde ahí (alternativa a cobrar dentro de la comanda).

☒

Comandas - anular

Anular una comanda abierta (libera las mesas, no factura).

☐

Comandas - anular un plato ya enviado

Anular un plato que ya salió a cocina, eligiendo el motivo (si vuelve al inventario o queda como mermas). Sin este permiso, lo autoriza con su PIN un usuario que lo tenga.

CANCELAR

GUARDAR

Figura 25. Categoría Restaurante de los permisos.

Permisos sugeridos por cargo:

Permiso	Para qué	Mesero	Cajero	Cocina	Admin.
Diseñador de Salones	Crear y editar salones y mesas				✓
Comandas - acceder	Ver el mapa de mesas y las comandas	✓	✓		✓
Comandas - abrir / tomar pedido	Abrir mesa y enviar platos a cocina	✓	✓		✓
Comandas - cerrar y facturar	Cobrar la mesa		✓		✓
Comandas - dividir cuenta	Separar la cuenta entre comensales	✓	✓		✓
Comandas - anular / descuento / trasladar / juntar	Acciones sobre la mesa		✓		✓
Anular un plato ya enviado	Con motivo (capítulo 11)				✓
Dar cortesías	Regalar un plato o la cuenta (capítulo 11)				✓
Monitor de cocina	Pantalla de cocina			✓	✓
Recibir avisos de cocina	Aviso de pedido listo	✓	✓		✓
Domicilios - tomar / despachar / cancelar	Módulo de domicilios (capítulo 14)		✓		✓
Reservas	Reservar mesas		✓		✓

PASO
6.8

En la categoría **Administración** están los permisos de las pantallas de configuración del restaurante (contornos, adicionales, términos, notas rápidas, zonas de domicilio, carta digital y motivos). Déjelos solo al administrador.

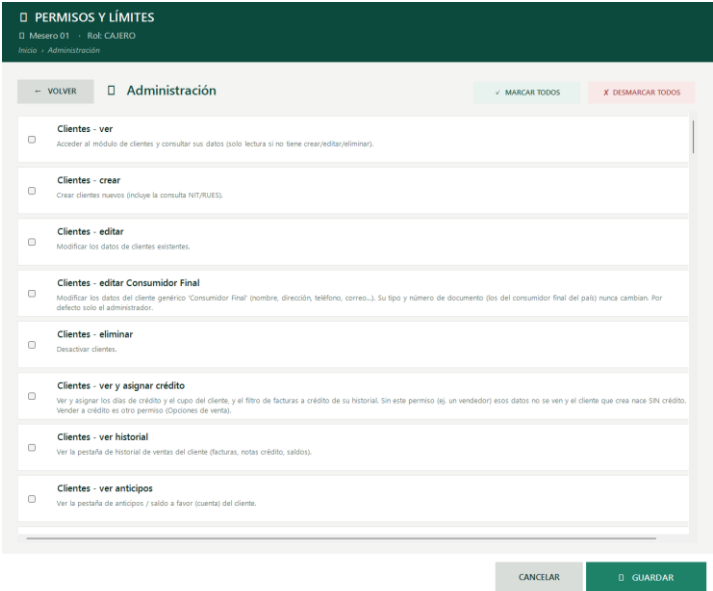


Figura 26. Categoría Administración de los permisos.

Meseros por zona (opcional)

PASO
6.9

Vuelva al **Diseñador de salones** (capítulo 5), elija el salón y pulse **Meseros**. Marque los meseros que atienden esa zona y pulse **GUARDAR**.

Un mesero con zonas asignadas solo ve esas zonas en la caja y en la app, y solo recibe los avisos de la carta digital de esas mesas. Un mesero sin zonas atiende todo.

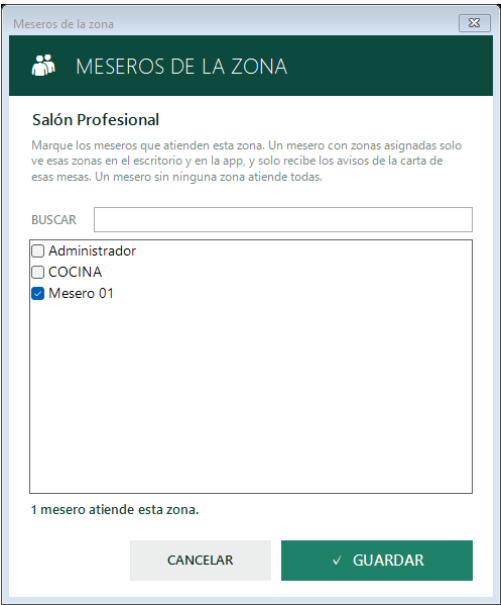


Figura 27. Meseros de la zona.

7. La carta: categorías, impresora y monitor por área

La carta se organiza en **categorías** (Parrillas, Pizzas, Bebidas...). Son los botones grandes que ve el mesero al tomar el pedido. Además, **cada categoría decide a qué impresora (área) va su comanda** —las bebidas al bar, las carnes a la parrilla, las pizzas al horno— y **si sale en papel, en el monitor de cocina o en los dos**.

PASO
7.1

En el menú de la izquierda abra **Administración**. Aparecen las pantallas de administración en mosaicos.

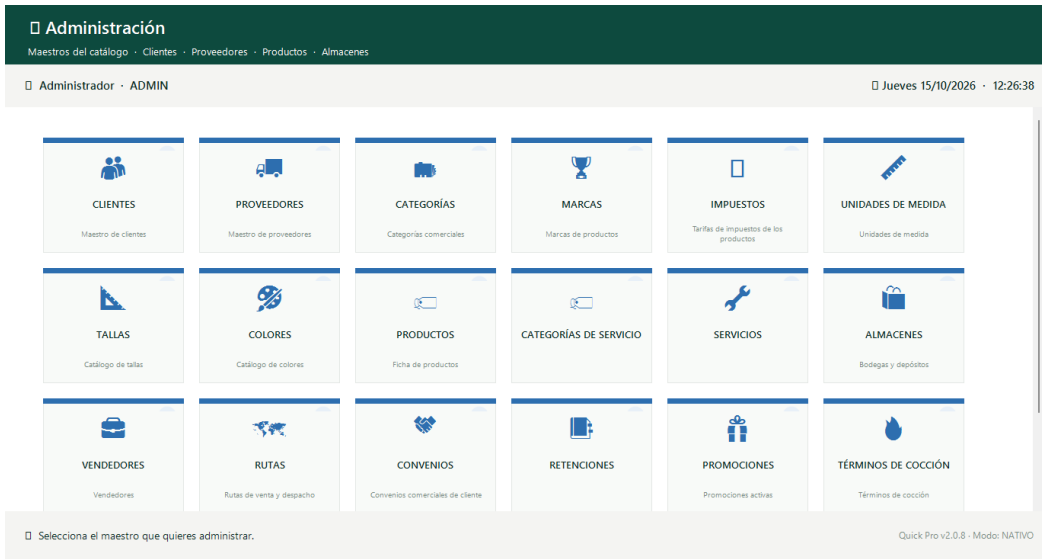


Figura 28. Administración: todas las pantallas de maestros.

PASO
7.2

Abra **Categorías**. A la izquierda está el árbol de categorías (hasta 5 niveles).

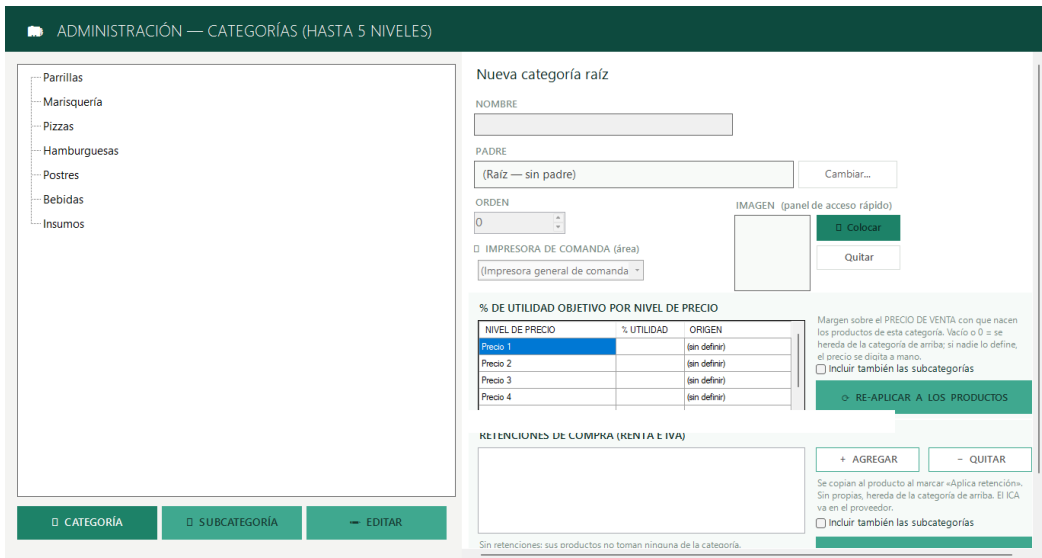


Figura 29. Administración → Categorías.

Categoría de insumos

Cree una categoría **Insumos** (o Materia prima) para la carne, el pan, las verduras... y **no la muestre en el panel**: el mesero no debe verla. Los insumos se usan en las recetas (capítulo 10).

PASO
7.3

Para una categoría nueva pulse **CATEGORÍA** (o **SUBCATEGORÍA** para crear una dentro de la elegida). Para cambiar una que ya existe, elíjala en el árbol y pulse **EDITAR**.

ADMINISTRACIÓN — CATEGORÍAS (HASTA 5 NIVELES)

Parrillas

Marisquería

Pizzas

Hamburguesas

Postres

Bebidas

Insumos

Editar: nivel 1 — Hamburguesas

NOMBRE

Hamburguesas

PADRE

(Raíz — sin padre)

Cambiar...

ORDEN

4

IMAGEN (panel de acceso rápido)

Colocar

Quitar

☐ IMPRESORA DE COMANDA (área)

PARRILLA

% DE UTILIDAD OBJETIVO POR NIVEL DE PRECIO

NIVEL DE PRECIO	% UTILIDAD	ORIGEN
Precio 1		(sin definir)
Precio 2		(sin definir)
Precio 3		(sin definir)
Precio 4		(sin definir)

Margin sobre el PRECIO DE VENTA con que nacen los productos de esta categoría. Vacío o 0 se hereda de la categoría de arriba; si nadie lo define, el precio se digita a mano.

☐ Incluir también las subcategorías

RE-APLICAR A LOS PRODUCTOS

RETENCIONES DE LUMPIKA (RENTA E IVA)

+ AGREGAR

- QUITAR

Se copian al producto al marcar «Aplica retención». Sin propias, hereda de la categoría de arriba. El ICA va en el proveedor.

☐ Incluir también las subcategorías

Sin retenciones: sus productos no toman ninguna de la categoría.

Figura 30. La categoría Hamburguesas elegida.

PASO
7.4

Llene **NOMBRE** y **ORDEN** (el orden en que sale en la pantalla), ponga una **IMAGEN** si quiere y, muy importante, elija la **IMPRESORA DE COMANDA (área)** a la que van los platos de esa categoría. Pulse **GUARDAR**.

Si la deja vacía, se usa la de la categoría de arriba; si ninguna tiene, la **impresora general de comanda** (capítulo 4). Con el monitor de cocina, el nombre de esa impresora es también la **estación** (pestaña) de la pantalla de cocina.

ADMINISTRACIÓN — CATEGORÍAS (HASTA 5 NIVELES)

Parrillas

Marisquería

Pizzas

Hamburguesas

Postres

Bebidas

Insumos

Editar: nivel 1 — Hamburguesas

NOMBRE

Hamburguesas

PADRE

(Raíz — sin padre)

Cambiar...

ORDEN

4

IMAGEN (panel de acceso rápido)

Colocar

Quitar

IMPRESORA DE COMANDA (área)

PARRILLA

% DE UTILIDAD OBJETIVO POR NIVEL DE PRECIO

NIVEL DE PRECIO	% UTILIDAD	ORIGEN
Precio 1		(sin definir)
Precio 2		(sin definir)
Precio 3		(sin definir)
Precio 4		(sin definir)

Editar: Hamburguesas

RETENCIONES DE COMPRAS (RENTA E IVA)

+ AGREGAR

- QUITAR

Se copian al producto al marcar «Aplica retención». Sin propias, hereda de la categoría de arriba. El IVA va en el proveedor.

Incluir también las subcategorías

Sin retenciones: sus productos no toman ninguna de la categoría.

CATEGORÍA

SUBCATEGORÍA

EDITAR

Figura 31. Editando la categoría: nombre, orden, imagen e impresora de comanda.

Impresora o monitor de cocina, por categoría

PASO
7.5

- En la misma ficha, en **LA COMANDA SALE POR**, elija por dónde le llega a la cocina el pedido de esa categoría y pulse **GUARDAR**:
- **(Como la configuración general)**: usa el de la categoría de arriba y, si ninguna lo tiene, el «Pedido a cocina» general (capítulo 4).
 - **Impresora**: solo en papel, en la impresora del área. No aparece en el monitor.
 - **Monitor de cocina**: solo en la pantalla de cocina. No se imprime.
 - **Impresora y monitor**: las dos cosas.

Editando: nivel 1 — Bebidas

NOMBRE
Bebidas

PADRE
(Raíz — sin padre) Cambiar...

ORDEN
6

IMAGEN (panel de acceso rápido)

☐ IMPRESORA (área) ☐ LA COMANDA SALE POR

BAR

Figura 32. La categoría Bebidas sale por la impresora del BAR; las demás siguen el valor general.

Categoría	La comanda sale por	Qué pasa al enviar un pedido con platos de ambas
Bebidas	Impresora	El bar recibe el papel con las bebidas.
Parrillas	(Como la general = Monitor)	La parrilla ve los platos en la pantalla; no se imprime nada.

Bueno saber

Una **subcategoría** hereda de su categoría, salvo que tenga su propio valor.

Si la caja se queda **sin conexión** con el servidor, el pedido se **imprime siempre**: el monitor no se enteraría.

La opción aparece después de aplicar la actualización **N9.1470** de la base de datos (capítulo 2). Mientras tanto, todo sigue por el valor general.

8. Término, contornos, adicionales y notas

Son las preguntas que Quick Pro hace al pedir un plato. Se crean una vez aquí y después, en cada plato, se marcan cuáles aplican (capítulo 9).

Qué	Ejemplo	¿Descuenta inventario? ¿Se cobra?
Término	Término medio, tres cuartos, bien asada	No descuenta y no se cobra. Solo le dice a la cocina cómo prepararlo.
Contorno	Papas a la francesa, papa criolla, arroz, ensalada	Descuenta su porción («Cant. descarga»). No se cobra aparte.
Adicional	Tocineta, queso extra, aguacate	Descuenta su porción y se cobra con el precio de venta del producto.
Nota rápida	Sin cebolla, para llevar, poco picante	No. Es un texto que llega a la cocina con un solo toque.

Términos de cocción

PASO 8.1

En **Administración** abra **Términos de cocción**. Pulse **+ NUEVO**, escriba el nombre del grupo (por ejemplo «Término de la carne») y pulse **GUARDAR**. Luego, con **Agregar término**, escriba cada término.

Términos de cocción

Grupo	Orden	Activo
Término de la carne	1	Si

NOMBRE DEL GRUPO

Término de la carne

ORDEN

1

Activo

+ NUEVO

EDITAR

GUARDAR

ELIMINAR

Términos del grupo

Producto	Cant. descarga	Empaque
AZUL	1,0000	
MEDIO ROJO (JUGOSO)	1,0000	
TÉRMINO MEDIO	1,0000	
TRES CUARTOS	1,0000	
BIEN ASADO	1,0000	

Quitar término

Agregar término

Figura 33. Administración → Términos de cocción.

Contornos

PASO 8.2

Abra **Contornos**. Pulse **+ NUEVO** y llene el grupo:

- **NOMBRE DEL GRUPO:** por ejemplo «Acompañante de la hamburguesa (elige 1)».
 - **MÍN. ELEGIR** y **MÁX. ELEGIR:** cuántos debe escoger el cliente (mínimo 1 = obligatorio).
- Pulse **GUARDAR**.

PASO 8.3

Con el grupo elegido, pulse **+ AGREGAR PRODUCTO**, busque el insumo (papas, arroz...) y escriba la **cantidad que descuenta** del inventario por porción (por ejemplo 0,15 kg de papas).

Contornos

Grupo	Orden	Activo
Contornos de la parrilla (elige 2)	1	Si
Contornos de marisquería (1 o 2)	2	Si
Acompañante del arroz (elige 1)	3	Si
Acompañante de la hamburguesa (elige 1)	4	Si

NOMBRE DEL GRUPO

Contornos de la parrilla (elige 2)

ORDEN

1

MIN. ELEGIR

2

MÁX. ELEGIR

2

Activo

Si

+ NUEVO

EDITAR

GUARDAR

ELIMINAR

Productos del contorno

Producto	Cant. descarga	Empaque
PAPAS A LA FRANCESA	0,1500	
PAPA CRIOLLA	0,1500	
YUCA	0,1500	
PATACONES	0,1200	
ARROZ BLANCO	0,0800	
ENSALADA DE LA CASA	0,0800	
PLÁTANO MADURO	0,1200	
AREPA	1,0000	

QUITAR

+ AGREGAR PRODUCTO

Figura 34. Administración → Contornos: el grupo a la izquierda, sus productos y porciones a la derecha.

Adicionales

PASO 8.4

Abra **Adicionales** y haga lo mismo: un grupo (por ejemplo «Adicionales de hamburguesa») con sus productos. El precio que se cobra es el **precio de venta** de cada producto adicional.

+ Adicionales

Grupo	Orden	Activo
Adicionales de hamburguesa	1	Sí
Adicionales de pizza	2	Sí
Adicionales de parrilla	3	Sí

NOMBRE DEL GRUPO
Adicionales de hamburguesa

ORDEN
1 ☒ Activo

+ NUEVO

- EDITAR

 GUARDAR

 ELIMINAR

Productos del adicional

Producto	Cant. descarga	Empaque
CARNE MOLIDA DE RES	0.1500	
TOCINETA	0.0300	
QUESO CHEDDAR	0.0300	
HUEVO	1.0000	
AGUACATE	0.0500	
CHAMPIÑONES	0.0400	
JALAPEÑOS	0.0200	
PIÑA EN ALMÍBAR	0.0400	
PLÁTANO MADURO	0.0600	

QUITAR

+ AGREGAR PRODUCTO

Figura 35. Administración → Adicionales.

Notas rápidas

PASO 8.5

Abra **Notas rápidas**, pulse **+ Nuevo**, escriba el texto (por ejemplo «Sin cebolla») y pulse  **Guardar**. Salen como botones al tomar el pedido.

Notas rápidas

Nota

Orden

Activo

Nueva nota

Texto de la nota

Orden

0

☐ Activo

Figura 36. Administración → Notas rápidas.

9. Crear un plato paso a paso

Como ejemplo se crea la **Hamburguesa clásica**: un plato con receta (kit), término de la carne, acompañante a elegir y adicionales.

PASO 9.1

En **Administración** abra **Productos** y pulse **+ NUEVO** (o elija un producto y pulse **EDITAR**).

Pestaña GENERAL

PASO 9.2

Llene **CÓDIGO** (o el botón de código automático), **DESCRIPCIÓN** (el nombre completo del plato) y **DESCRIPCIÓN CORTA** (lo que dice el botón, máximo 20 letras). Elija la **CATEGORÍA** (Hamburguesas), la **UNIDAD** y, si quiere, la **imagen** del plato. Deje marcado **Activo** y **Visible** en el panel.

The screenshot shows the 'ADMINISTRACIÓN — PRODUCTOS' interface. On the left is a list of products with columns: CÓDIGO, DESCRIPCIÓN, MARCA, and ACT. The product P-00056, 'HAMBURGUESA CLÁSICA', is selected. On the right, the 'Editando: P-00056 — HAMBURGUESA CLÁSICA' form is open, showing the 'GENERAL' tab. The form includes fields for:

- CÓDIGO INTERNO:** P-00056
- DESCRIPCIÓN:** HAMBURGUESA CLÁSICA
- DESCRIPCIÓN CORTA (≤20 chars, panel táctil):** HAMBURGUESA CLÁSICA
- REFERENCIAS (≤40 chars):** (empty)
- CATEGORÍA:** Hamburguesas
- MARCA:** (sin marca)
- UNIDAD DE MEDIDA (DIAN):** 94 — Unidad (u)
- IMAGEN:** (sin imagen) with buttons 'Examinar...' and 'Quitar'

 At the bottom, there are buttons for '+ NUEVO', '- EDITAR', 'GUARDAR', and 'Cancelar'.

Figura 37. Producto → pestaña GENERAL.

Pestaña TIPO

PASO

9.3

Marque cómo se usa el producto:

• Se vende: sí (es un plato de la carta).

• Producto compuesto (receta): márkelo si el plato se arma con una receta al momento (es un kit; capítulo 10). Al marcarlo aparece la pestaña PARTES.

• Se fabrica: solo para productos que se preparan antes por tandas (capítulo 10).

PASO

9.4

En el recuadro RESTAURANTE (a la derecha) marque Usa contorno, Usa adicional y Usa término de cocción, y en cada lista elija los grupos que aplican a este plato.

ADMINISTRACIÓN — PRODUCTOS

q

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MARCA	ACT.
P-00070	FLAN DE ...		✓
P-00069	TORTA DE...		✓
P-00068	CHEESECA...		✓
P-00067	BROWNIE...		✓
P-00066	TRES LEC...		✓
P-00065	HAMBUR...		✓
P-00064	HAMBUR...		✓
P-00063	HAMBUR...		✓
P-00062	HAMBUR...		✓
P-00061	HAMBUR...		✓
P-00060	HAMBUR...		✓
P-00059	HAMBUR...		✓
P-00058	HAMBUR...		✓
P-00057	HAMBUR...		✓
P-00056	HAMBUR...		✓

+ NUEVO

→ EDITAR

Editar: P-00056 — HAMBURGUESA CLÁSICA

GENERAL

ESPECIFICACIONES

TIPO

IMPUESTOS

PRECIOS Y COSTOS

CÓDIGOS BARRAS

PARTES

EQUIVALENTES

EXISTENCIAS

VENTAS

COMPRAS

ESTADÍSTICAS

☐ Es exento — excluido del IVA

☒ Se vende

☐ Se compra

☐ Se fabrica

☐ Se vende por peso — cantidad decimal (kg, gr, lt)

☐ Permite cantidad decimal / fracción (cable, tela)

☐ Usa número de serie — cada unidad tiene serial único (electrónica)

☐ Usa talla y color — variantes (textil, calzado)

☐ Inventario por talla — stock separado por cada talla

☐ Inventario por color — además de talla, también desglosa por color

☐ Es multi-presentación — se vende en caja, unidad o pack

☒ Producto compuesto (receta)

☐ Gestión de Lotes (FEFO/FIFO) — controla vencimiento y rotación automática

RESTAURANTE

☒ Usa contorno

☐ Contornos de la parrilla (elige 2)

☐ Contornos de marisquería (1 o 2)

☐ Acompañante del arroz (elige 1)

☒ Acompañante de la hamburguesa

☒ Usa adicional

☒ Adicionales de hamburguesa

☐ Adicionales de pizza

☐ Adicionales de parrilla

☒ Usa término de cocción

☒ Término de la carne

GUARDAR

Cancelar

Figura 38. Producto → pestaña TIPO: kit (producto compuesto) y las opciones del restaurante.

Pestaña IMPUESTOS

PASO
9.5

Agregue el impuesto con **+ AGREGAR IMPUESTO**. En un restaurante lo normal es el **impoconsumo (INC)** del **8 %**.

Si el mismo producto se vende **para llevar con IVA y en mesa con impoconsumo**, deje el IVA y marque **IMPUESTO DIFERENTE EN MESA**: en la mesa se cobra el INC (y, si quiere, otro **precio en mesa**). Si el negocio es **franquicia**, consulte al contador (capítulo 4).

ADMINISTRACIÓN — PRODUCTOS

Editar: P-00056 — HAMBURGUESA CLÁSICA

GENERAL	ESPECIFICACIONES	TIPO	IMPUESTOS	PRECIOS Y COSTOS	CÓDIGOS BARRAS	PARTES
EQUIVALENTES	EXISTENCIAS	VENTAS	COMPRAS	ESTADÍSTICAS		

Códigos DIAN: 01 = IVA, 02 = IPO consumo, 04 = Lujó, 03 = Bolsa plástica, 20 = Otros, Z = Excluido

CÓDIGO DIAN	IMPUESTO	TARIFA
04	INC - Impuesto al consumo 8%	8%

☐ IMPUESTO DIFERENTE EN MESA — Impoconsumo (INC) al consumir en el lugar

INC % mesa: Precio en mesa (0 = mismo precio):

+ AGREGAR IMPUESTO - QUITAR

GUARDAR Cancelar

Figura 39. Producto → pestaña IMPUESTOS.

Pestaña PRECIOS Y COSTOS

PASO
9.6

Escriba el **precio de venta**. En un kit, el **costo** lo calcula Quick Pro solo con la receta.

ADMINISTRACIÓN — PRODUCTOS

Editar: P-00056 — HAMBURGUESA CLÁSICA

GENERAL	ESPECIFICACIONES	TIPO	IMPUESTOS	PRECIOS Y COSTOS	CÓDIGOS BARRAS	PARTES
EQUIVALENTES	EXISTENCIAS	VENTAS	COMPRAS	ESTADÍSTICAS		

COSTO ACTUAL: PROMEDIO: ANTERIOR:

ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN DE COSTO: 2026-10-04 17:31

NIVELES DE PRECIO — edita el precio o la utilidad %, el otro se recalcula automáticamente

	SIN IMP.	CON IMP.	UTILIDAD
PRECIO 1	<input type="text" value="20.370,3704"/>	<input type="text" value="22.000,00"/>	<input type="text" value="63,01 %"/>
PRECIO 2	<input type="text" value="0,00"/>	<input type="text" value="0,00"/>	<input type="text" value="0,00 %"/>
PRECIO 3	<input type="text" value="0,00"/>	<input type="text" value="0,00"/>	<input type="text" value="0,00 %"/>
PRECIO 4	<input type="text" value="0,00"/>	<input type="text" value="0,00"/>	<input type="text" value="0,00 %"/>
PRECIO 5	<input type="text" value="0,00"/>	<input type="text" value="0,00"/>	<input type="text" value="0,00 %"/>

GUARDAR Cancelar

Figura 40. Producto → pestaña PRECIOS Y COSTOS.

Pestaña PARTES (la receta del kit)

PASO 9.7

Pulse **+** **Materia prima** y agregue cada ingrediente con su **cantidad** por plato. En **Unidad** puede escribirla en gramos, onzas o mililitros aunque el insumo se compre en kilos o litros: la columna **En su unidad** muestra lo que se descontará.

Abajo se ve el **Costo de la receta**, que queda como costo del plato.

ADMINISTRACIÓN — PRODUCTOS

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MARCA	ACT.
P-00070	FLAN DE ...		✓
P-00069	TORTA DE...		✓
P-00068	CHEESEC...		✓
P-00067	BROWNII...		✓
P-00066	TRES LEC...		✓
P-00065	HAMBUR...		✓
P-00064	HAMBUR...		✓
P-00063	HAMBUR...		✓
P-00062	HAMBUR...		✓
P-00061	HAMBUR...		✓
P-00060	HAMBUR...		✓
P-00059	HAMBUR...		✓
P-00058	HAMBUR...		✓
P-00057	HAMBUR...		✓
P-00056	HAMBUR...		✓

+ NUEVO

- EDITAR

X

Editando: P-00056 — HAMBURGUESA CLÁSICA

GENERAL	ESPECIFICACIONES	TIPO	IMPUESTOS	PRECIOS Y COSTOS	CÓDIGOS BARRAS	PARTES
EQUIVALENTES	EXISTENCIAS	VENTAS	COMPRAS	ESTADÍSTICAS		

Partes del producto (materia prima + mano de obra)

Parte	Cantidad	Unidad	En su unidad	Costo
PAN DE HAMBURGUESA	2	u		2.400,00
CARNE DE HAMBURGUESA 150 G	1	u		3.759,00
QUESO CHEDDAR	20	g	= 0,02 kg	640,00
LECHUGA CRESPA	20	g	= 0,02 kg	100,00
TOMATE CHONTO	30	g	= 0,03 kg	105,00
CEBOLLA CABEZONA	15	g	= 0,015 kg	45,00
MAYONESA	15	g	= 0,015 kg	210,00
SALSA DE TOMATE (KETCHUP)	15	g	= 0,015 kg	180,00
MOSTAZA	8	q	= 0,008 kg	96,00

+ Materia prima

+ Servicio

Quitar

Costo de la receta: \$ 7.535,00

(este es el costo del producto compuesto)

GUARDAR

Cancelar

Figura 41. Producto → pestaña PARTES: la receta de la hamburguesa.

PASO 9.8

Pulse  **GUARDAR.**

El botón del plato en la pantalla del mesero

El plato aparece como un **botón** dentro de su categoría en la caja (y en la app). Su posición, color e imagen se ajustan en el panel de acceso rápido.

Si un plato no aparece al mesero

Revise: el producto está **Activo** y **Visible en el panel**; su categoría está activa y **visible en el panel**; y el plato tiene su **botón** en el panel (paso anterior).

PASO 9.9

En Configuración abra **VENTAS → ACCESO RÁPIDO** y, en la ficha **VISIBILIDAD EN EL PANEL**, pulse **CONFIGURAR VISIBILIDAD**.

VISIBILIDAD EN EL PANEL

SOLO ESTA CAJA

CONFIGURAR VISIBILIDAD

Elige qué categorías, subcategorías y productos aparecen en el panel táctil. Los que ocultes seguirán disponibles por escáner y búsqueda — solo dejan de aparecer en los botones.

Figura 42. Ficha VISIBILIDAD EN EL PANEL.

PASO
9.10

A la izquierda está cada categoría con sus botones ([fila, columna] y el plato). Con **+ PROD** se pone un plato en la categoría elegida.

ADMINISTRACIÓN DEL PANEL DE ACCESO RÁPIDO

Categorías, subcategorías, productos del panel táctil · imágenes · colores · presentaciones

Parrillas

[0,0] CHURRASCO 300 G

[0,1] PUNTA DE ANCA 300 G

[0,2] BABY BEEF 350 G

[0,3] LOMO FINO 300 G

[0,4] COSTILLAS DE CERDO BBQ

[1,0] PECHUGA A LA PARRILLA

[1,2] LOMO DE CERDO A LA PARRILLA

[1,3] PICADA PARA DOS

[1,4] PARRILLADA MIXTA

Marisquería

[0,0] CEVICHE DE CAMARÓN

[0,1] CEVICHE DE PESCADO

[0,2] CEVICHE MIXTO

[0,3] CEVICHE PERUANO

[0,4] CAZUELA DE MARISCOS

[1,0] ARROZ CON CAMARONES

[1,1] ARROZ MARINERO

[1,2] MOJARRA FRITA

+ CAT

+ SUB

+ PROD

ELIM

Selecciona un nodo del árbol

NOMBRE

NOMBRE CORTO (máx 15)

ORDEN

IMAGEN

Elegir imagen...

Quitar

Visible en el panel táctil

Activo

COLOR FONDO

COLOR TEXTO

CERRAR

GUARDAR

Figura 43. Administración del panel de acceso rápido.

PASO
9.11

Elija un botón para cambiar su **color de fondo**, **color del texto**, **imagen** o el **producto asignado** (Cambiar...). Pulse **GUARDAR**.

ADMINISTRACIÓN DEL PANEL DE ACCESO RÁPIDO

Categorías, subcategorías, productos del panel táctil · imágenes · colores · presentaciones

Hamburguesas

[0,0] HAMBURGUESA CLÁSICA

[0,1] HAMBURGUESA DOBLE CARNE

[0,2] HAMBURGUESA CON TOCINETA

[0,3] HAMBURGUESA HAWAIANA

[0,4] HAMBURGUESA RANCHERA

[1,0] HAMBURGUESA DE POLLO CRISPY

[1,1] HAMBURGUESA BBQ

[1,2] HAMBURGUESA MEXICANA

[1,3] HAMBURGUESA VEGETARIANA

[1,4] HAMBURGUESA ESPECIAL DE LA CASA

Postres

[0,0] TRES LECHE

[0,1] BROWNIE CON HELADO

[0,2] CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS

[0,3] TORTA DE CHOCOLATE

[0,4] FLAN DE CARAMELO

[1,0] TIRAMISÚ

[1,1] HELADO TRES BOLAS

[1,2] ARROZ CON LECHE

+ CAT

+ SUB

+ PROD

ELIM

Botón [Fila 0, Col 0]

NOMBRE

NOMBRE CORTO (máx 15)

ORDEN

IMAGEN

Elegir imagen...

Quitar

Visible en el panel táctil

Activo

COLOR FONDO

COLOR TEXTO

Producto de la celda

PRODUCTO ASIGNADO

Este producto maneja múltiples presentaciones (unidad / caja / pack)

PRESENTACIONES (editar directo en la grilla)

CERRAR

GUARDAR

Figura 44. Un botón del panel: la Hamburguesa clásica en la fila 0, columna 0.

Página 34

10. Kit o producción: cuál usar

Los dos llevan una «receta», pero **descuentan el inventario en momentos distintos**. Elegir bien evita que el inventario quede descuadrado.

La diferencia en palabras sencillas

- **KIT** (producto compuesto): el plato **se arma en el momento** en que se pide. No se guarda en una nevera ni tiene existencia propia. **Cada vez que se vende**, Quick Pro descuenta sus ingredientes. Ejemplos: hamburguesa, pizza, plato a la parrilla, jugo natural, cóctel.
- **PRODUCCIÓN** (producto que se fabrica): se prepara **antes, por tandas**, y queda guardado con su existencia. Los ingredientes se descuentan **cuando se produce**, y al venderlo (o usarlo en otra receta) se descuenta el producto terminado. Ejemplos: masa de pizza, salsas de la casa, pan, postres por porción, carnes marinadas.

	KIT	PRODUCCIÓN
¿Tiene existencia propia?	No. El plato nunca está en inventario.	Sí. Lo producido entra al inventario.
¿Cuándo se descuentan los ingredientes?	Al vender el plato (al enviarlo a cocina quedan apartados; al cobrar se descuentan).	Al producir (orden de producción terminada).
¿Qué se descuenta al vender?	Los ingredientes de la receta.	El producto terminado.
Costo	Se calcula solo con el costo actual de los ingredientes.	Se fija al terminar la producción: (lo consumido + mano de obra – subproductos) ÷ lo producido.
Dónde se configura	Producto → TIPO → Producto compuesto (receta) → pestaña PARTES .	Configuración → activar producción; Producto → TIPO → Se fabrica → pestaña FABRICACIÓN ; Inventario → Producción .
¿Se puede comprar?	No.	Sí, si a veces se compra hecho.
Merma	No aplica.	Sí: % de merma por ingrediente.

Se pueden combinar

La **masa de pizza** se produce por tandas (PRODUCCIÓN) y luego es un ingrediente más de la **pizza**, que es un KIT. Al vender la pizza se descuenta una bola de masa ya producida, más el queso y lo demás.

¿Y los contornos y adicionales?

No son ni kit ni producción: descuentan su propia porción (la «Cant. descarga» del capítulo 8) al cobrar. El término de cocción no descuenta nada.

Cómo se arma un KIT

PASO

10.1

Es lo que se hizo en el capítulo 9 con la hamburguesa: en la pestaña **TIPO** marque **Producto compuesto (receta)** y en **PARTES** agregue los ingredientes con su cantidad por plato.

Un kit no puede ser «Se compra» ni «Se fabrica», y no controla inventario propio: Quick Pro lo desmarca solo.

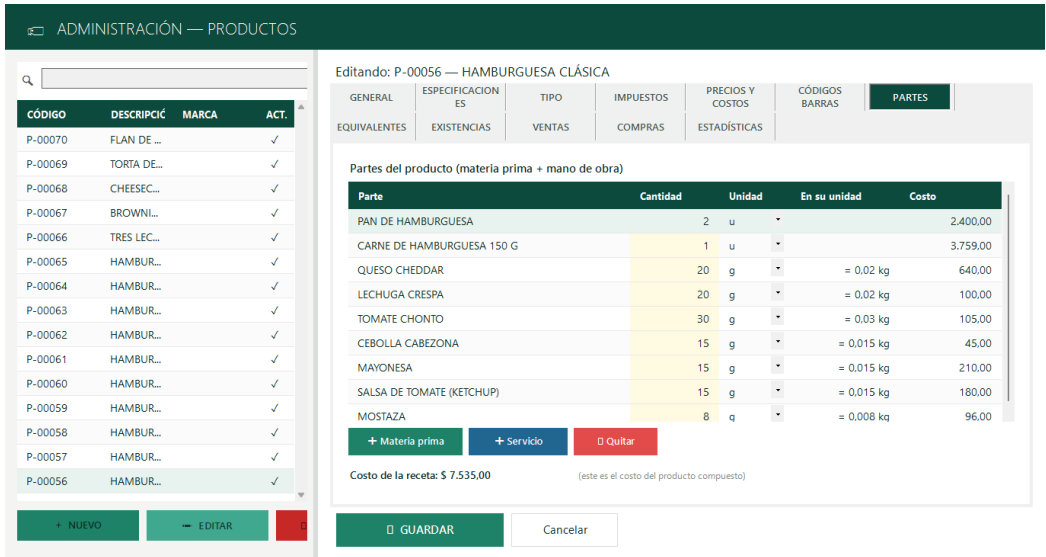


Figura 45. Receta de un KIT (pestaña PARTES).

Cómo se arma un producto de PRODUCCIÓN

PASO

10.2

Encienda la producción: Configuración → **EMPRESA** → **INVENTARIO**, ficha **PRODUCCIÓN — Fabricar productos con sus partes**, active **Activar la producción** y pulse **GUARDAR CAMBIOS**.



Figura 46. Ficha PRODUCCIÓN en Configuración → Empresa → Inventario.

PASO
10.3

Cree el producto (por ejemplo **MASA DE PIZZA (BOLA 250 G)**) en Administración → Productos, con su categoría de insumos y su unidad.

ADMINISTRACIÓN — PRODUCTOS

Editar: P-00200 — MASA DE PIZZA (BOLA 250 G)

GENERAL	ESPECIFICACIONES	TIPO	IMPUESTOS	PRECIOS Y COSTOS	CÓDIGOS BARRAS	FABRICACIÓN
EQUIVALENTES	EXISTENCIAS	VENTAS	COMPRAS	ESTADÍSTICAS		

CÓDIGO INTERNO
P-00200 Auto Copiar de otro...

DESCRIPCIÓN
MASA DE PIZZA (BOLA 250 G)

DESCRIPCIÓN CORTA (≤20 chars, panel táctil) REFERENCIAS (≤40 chars)
MASA PIZZA

CATEGORÍA MARCA
Insumos (sin marca)

UNIDAD DE MEDIDA (DIAN)

IMAGEN
Examinar... Quitar

GUARDAR Cancelar

Figura 47. El producto de producción: pestaña GENERAL.

PASO
10.4

En la pestaña **TIPO** marque **Se fabrica** (y no «Producto compuesto»). Si solo se usa en la cocina, desmarque **Se vende**. Aparece la pestaña **FABRICACIÓN**.

ADMINISTRACIÓN — PRODUCTOS

Editar: P-00200 — MASA DE PIZZA (BOLA 250 G)

GENERAL	ESPECIFICACIONES	TIPO	IMPUESTOS	PRECIOS Y COSTOS	CÓDIGOS BARRAS	FABRICACIÓN
EQUIVALENTES	EXISTENCIAS	VENTAS	COMPRAS	ESTADÍSTICAS		

☐ Es exento — excluido del IVA ☐ Se vende ☐ Se compra ☒ Se fabrica

☐ Se vende por peso — cantidad decimal (kg, gr, t)
☒ Permite cantidad decimal / fracción (cable, tela) UNIDAD (ej. MT, M) 0,000 UND

☐ Usa número de serie — cada unidad tiene serial único (electrónica)
☐ Usa talla y color — variantes (textil, calzado)
☐ Inventario por talla — stock separado por cada talla
☐ Inventario por color — además de talla, también desglosa por color
☐ Es multi-presentación — se vende en caja, unidad o pack
☐ Producto compuesto (receta)
☐ Gestión de Lotes (FEFO/FIFO) — controla vencimiento y rotación automática

RESTAURANTE
☐ Usa contorno
☐ Contornos de la parrilla (elige 2)
☐ Contornos de marisquería (1 o 2)
☐ Acompañante del arroz (elige 1)
☐ Acompañante de la hamburguesa
☐ Usa adicional
☐ Adicionales de hamburguesa
☐ Adicionales de pizza
☐ Adicionales de parrilla
☐ Usa término de cocción
☐ Término de la carne

GUARDAR Cancelar

Figura 48. Pestaña TIPO: «Se fabrica» marcado.

PASO
10.5

En **FABRICACIÓN**, escriba en **ESTA LISTA RINDE** cuántas unidades salen de una tanda (por ejemplo 10 bolas) y agregue con **+ Agregar materia prima** los ingredientes de **la tanda completa**, con su **merma %** si se pierde algo. Puede agregar **mano de obra** (servicio) y **procesos**. Abajo se ve el **costo de cada unidad**. Pulse **GUARDAR**.

ADMINISTRACIÓN — PRODUCTOS

Editar: P-00200 — MASA DE PIZZA (BOLA 250 G)

GENERAL

ESPECIFICACIONES

TIPO

IMPUESTOS

PRECIOS Y COSTOS

CÓDIGOS BARRAS

FABRICACIÓN

EQUIVALENTES

EXISTENCIAS

VENTAS

COMPRAS

ESTADÍSTICAS

ESTA LISTA RINDE

10.00

unidades del producto. La materia prima y los servicios (mano de obra) de abajo son los de UNA tanda completa. Ejemplo: si con 1 kilo de harina salen 12 panes, escriba 12 aquí y 1 en la harina. Para una sola unidad, deje 1.

+ Agregar materia prima

+ Agregar servicio

+ Agregar subproducto

Quitar

TIPO	CÓDIGO	MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD	EN SU UNIDAD	MERMA %	PROCESO
Materia prima	P-00010	HARINA DE TRIGO	15	kg		2	(automático)
Materia prima	P-00011	LEVADURA SECA	20	g		0	(automático)
Materia prima	P-00008	SAL	0.03	kg		0	(automático)
Materia prima	P-00009	ACEITE DE OLIVA	0.05	L		0	(automático)

PROCESOS - ruta de fabricación (sin ruta: un solo)

+ Agregar proceso

Quitar

Subir

Bajar

N°	PROCESO	ESTACIÓN	MINUTOS	INSTRUCCIONES
----	---------	----------	---------	---------------

Costo de la tanda: \$ 8.971.00 · Rinde 10 · COSTO DEL PRODUCTO (cada unidad): \$ 897.10

GUARDAR

Cancelar

Figura 49. Pestaña FABRICACIÓN: la tanda rinde 10 bolas.

Producir (orden de producción)

PASO
10.6

Cuando la cocina prepara una tanda, en el menú abra **Inventario → Producción** y pulse **+ NUEVA ORDEN**.

Órdenes de producción

Fabricar un producto con sus partes - al iniciar se apartan las partes; al terminar entra lo fabricado con su costo

Estado

Todas

Desde

15/09/2026

Hasta

15/10/2026

NÚMERO	FECHA	PRODUCTO	A	PRODUCIDO	COSTO	ESTADO	ALMACÉN	PARA LA
--------	-------	----------	---	-----------	-------	--------	---------	---------

Partes — seleccione una orden

TIPO	CÓDIGO	PARTE	CALCULADO	REAL	COSTO	TOTAL	MOTIVO DE LA MERMA
------	--------	-------	-----------	------	-------	-------	--------------------

+ NUEVA ORDEN

VER

INICIAR

TERMINAR

ANULAR

Refrescar

Figura 50. Inventario → Producción: las órdenes.

PASO
10.7

Busque el producto, elija el **almacén** y escriba la **CANTIDAD A PRODUCIR**. Quick Pro calcula los ingredientes necesarios y muestra lo **disponible**. Pulse **GUARDAR**.

Nueva orden de producción

PRODUCTO A FABRICAR

P-00200 — MASA DE PIZZA (BOLA 250 G)

Buscar

ALMACÉN (salen las partes, entra lo fabricado)

PRINC — Almacén Principal

CANTIDAD A PRODUCIR

20

OBSERVACIÓN

TIPO	CÓDIGO	PARTE	POR UNIDAD	CALCULADO	DISPONIBLE	COSTO	TOTAL
Materia prima	P-00010	HARINA DE TRIGO	0,1530	3,06	48,23	4.200,00	12.852,00
Materia prima	P-00011	LEVADURA SECA	2,0000	40,00	14,60	30,00	1.200,00
Materia prima	P-00008	SAL	0,0030	0,06	49,91	1.500,00	90,00
Materia prima	P-00009	ACEITE DE OLIVA	0,0050	0,10	49,85	38.000,00	3.800,00

A 1 parte no le alcanza el disponible en este almacén (en rojo). Puede guardar el borrador, pero no podrá iniciarla si la parte controla inventario.

Costo total: 17.942,00 · Costo de cada unidad: 897,10

✓ GUARDAR

CANCELAR

Figura 51. Nueva orden de producción de 20 bolas de masa.

PASO
10.8

Pulse ► **INICIAR** cuando empiecen (los ingredientes quedan apartados) y ✓ **TERMINAR** al acabar, escribiendo lo **realmente producido**. En ese momento salen los ingredientes y entra el producto terminado con su costo.

11. Motivos, cortesías y reservas

Motivos de anulación y de cortesía

Para **anular un plato ya enviado a cocina** o **regalar** un plato o la cuenta, Quick Pro pide un **motivo**. Así el reporte dice por qué se anuló o se regaló cada cosa.

PASO

11.1

En **Administración** abra **Motivos del restaurante**. Ya trae 6 motivos de anulación y 6 de cortesía; revíselos.

ADMINISTRACIÓN — MOTIVOS DEL RESTAURANTE

Tipo	Motivo	Inventario	Activo
Anulación	Error al pedir (no se preparó)	Vuelve	Sí
Anulación	El cliente cambió de opinión (no se preparó)	Vuelve	Sí
Anulación	Plato quemado o mal preparado	Merma	Sí
Anulación	Se cayó o se dañó	Merma	Sí
Anulación	El cliente no lo quiso (ya preparado)	Merma	Sí
Anulación	Otro motivo	Merma	Sí
Cortesía	Cumpleaños	—	Sí
Cortesía	Cortesía de la casa	—	Sí
Cortesía	Queja del cliente	—	Sí
Cortesía	Ciente frecuente	—	Sí
Cortesía	Prueba de plato nuevo	—	Sí
Cortesía	Consumo del personal	—	Sí

+ NUEVO

Editar motivo

DATOS DEL MOTIVO

TIPO

Anulación de un plato

ORDEN

10

NOMBRE *

Error al pedir (no se preparó)

QUÉ PASA AL USARLO

☒ No se preparó: vuelve al inventario

Solo anulaciones. Desmarcado = MERMA: el plato ya se cocinó y se perdió (quemado, se cayó, el cliente no lo quiso...).

☐ Exige escribir un comentario

☐ Pide el empleado (consumo del personal)

☒ Activo

ANULACIÓN: sacar de la cuenta un plato que ya salió a cocina. CORTESÍA: regalar un plato o la cuenta. Un motivo no se borra: se desactiva.

CANCELAR

GUARDAR

Figura 52. Administración → Motivos del restaurante.

PASO
11.2

Para uno nuevo pulse + **NUEVO** y llene:

- **TIPO:** «Anulación de un plato» o «Cortesía».
 - **NOMBRE** del motivo.
 - **No se preparó: vuelve al inventario** (anulación): si el plato no se alcanzó a preparar, sus ingredientes regresan; si no, quedan como merma.
 - **Exige escribir un comentario y Pide el empleado (consumo del personal).**
- Pulse **GUARDAR**.

ADMINISTRACIÓN — MOTIVOS DEL RESTAURANTE

Tipo	Motivo	Inventario	Activo
Anulación	Error al pedir (no se preparó)	Vuelve	Si
Anulación	El cliente cambió de opinión (no se preparó)	Vuelve	Si
Anulación	Plato quemado o mal preparado	Merma	Si
Anulación	Se cayó o se dañó	Merma	Si
Anulación	El cliente no lo quiso (ya preparado)	Merma	Si
Anulación	Otro motivo	Merma	Si
Cortesía	Cumpleaños	—	Si
Cortesía	Cortesía de la casa	—	Si
Cortesía	Queja del cliente	—	Si
Cortesía	Cliente frecuente	—	Si
Cortesía	Prueba de plato nuevo	—	Si
Cortesía	Consumo del personal	—	Si

+ NUEVO

Editar motivo

DATOS DEL MOTIVO

TIPO: Anulación de un plato ORDEN: 10

NOMBRE *: Error al pedir (no se preparó)

QUÉ PASA AL USARLO

☒ No se preparó: vuelve al inventario
Solo anulaciones. Desmarcado = MERMA: el plato ya se cocinó y se perdió (quemado, se cayó, el cliente no lo quiso...).

☐ Exige escribir un comentario

☐ Pide el empleado (consumo del personal)

☒ Activo

ANULACIÓN: sacar de la cuenta un plato que ya salió a cocina. CORTESÍA: regalar un plato o la cuenta. Un motivo no se borra: se desactiva.

CANCELAR GUARDAR

Figura 53. Un motivo con sus opciones.

PASO
11.3

Dé los permisos **Anular un plato ya enviado** y **Dar cortesías** solo a supervisores (capítulo 6). Un mesero sin permiso puede pedir que un supervisor digite su PIN.

Tope de cortesías y espera de reservas

PASO
11.4

En Configuración → **VENTAS** → **RESTAURANTE**, ficha **CORTESÍAS Y RESERVAS**: escriba el **TOPE DE CORTESÍAS POR CUENTA** (en pesos de carta; 0 = sin tope) y los **MINUTOS DE ESPERA DE UNA RESERVA** (después de esos minutos, la reserva se marca como «no llegó»). Pulse **GUARDAR CAMBIOS**.

CORTESÍAS Y RESERVAS II COMPARTIDO

TOPE DE CORTESÍAS POR CUENTA

Valor máximo (a precio de carta) que se puede regalar en una misma cuenta...

MINUTOS DE ESPERA DE U...

15

Cuántos minutos después de la hora de una reserva se resalta en R...

Figura 54. Ficha CORTESÍAS Y RESERVAS.

Reservas

PASO
11.5

En **Restaurante** → **Mesas**, con el permiso **Reservas**, pulse  **Reservas** a la derecha del plano.

Reservas

No hay reservas pendientes.

Cerrar

+ NUEVA RESERVA

Figura 55. Las reservas del salón.

PASO
11.6

Pulse **+ NUEVA RESERVA**, escriba el cliente, el teléfono, la fecha, la **hora**, las **personas** y marque las **mesas** a reservar (o el salón completo). Pulse **GUARDAR RESERVA**. La mesa se ve **reservada** en el plano.

Nueva reserva

CLIENTE		
Familia Restrepo		<input type="button" value="BUSCAR"/>
TELÉFONO		FECHA
3001234567		15/10/2026 
HORA (HH:mm)	PERSONAS	OBSERVACIÓN
20:00	6 	Cumpleaños, traen torta
☐ Reservar el salón completo		
MESAS A RESERVAR (libres)		
☐ Mesa 1 (1 pax) ☐ Mesa 10 (4 pax) ☐ Mesa 11 (4 pax) ☐ Mesa 12 (4 pax) ☐ Mesa 13 (4 pax) ☐ Mesa 14 (4 pax) ☐ Mesa 15 (6 pax) ☒ Mesa 16 (6 pax) ☐ Mesa 17 (2 pax) ☐ Mesa 18 (2 pax) ☐ Mesa 19 (2 pax)		
<input type="button" value="Cancelar"/>		<input type="button" value="GUARDAR RESERVA"/>

Figura 56. Nueva reserva.

12. Carta digital por QR

El cliente escanea el **QR de su mesa** con el celular, ve la carta con fotos y precios, **pide** y **llama al mesero**. El pedido le llega al mesero para confirmarlo antes de enviarlo a cocina.

Requisitos

- El **servicio API local** de Quick Pro instalado y encendido en el servidor (paso 12.1).
- El servidor con **IP fija** (reserva en el router) y el puerto **8090** abierto (lo abre el instalador del servicio).
- Un **WiFi para clientes** que **no aisle** a los clientes de la red del servidor.
- Las mesas creadas (capítulo 5) y los platos con su categoría y precio (capítulo 9).

PASO 12.1

En Configuración abra **SERVIDOR → SERVICIOS**. En la ficha **API LOCAL (LAN)** active **Habilitar el API local en la red**, deje el **PUERTO 8090**, pulse **GUARDAR PARÁMETROS** y luego **INSTALAR SERVICIO API** (pide permiso de administrador de Windows). Debe quedar **EN EJECUCIÓN**.

Figura 57. Ficha API LOCAL (LAN): el servicio que muestra la carta.

PASO
12.3

En la ficha **CARTA DIGITAL — APARIENCIA** elija si se ven **precios y fotos**, el **MENSAJE DE BIENVENIDA** y el **COLOR DE MARCA**.

CARTA DIGITAL — APARIENCIA COMPARTIDO

Mostrar los precios en la carta
El precio es el que cobra la mesa (precio de mesa e impuesto de consumo). Las ofertas vigentes salen con su precio. ON

Mostrar las fotos de los platos y de las categorías
La foto de cada plato es la de su ficha; la foto y el color de cada categoría, los del panel táctil. ON

MENSAJE DE BIENVENIDA
¡Bienvenidos! Pida desde su celular.

Lo lee el cliente en la portada de la carta, debajo del logo y el nombre (ficha EMPRESA).

COLOR DE MARCA (PORTADA Y BOTONES)
 CAMBIAR PREDETERMINADO
 Vacío = el color de la página de domicilios.

QUÉ SE VE EN LA CARTA

Elige qué categorías y platos (de los que se venden) aparecen en la carta y escribe la descripción de cada plato.

Figura 59. Ficha CARTA DIGITAL — APARIENCIA.

PASO
12.4

En la ficha **CARTA DIGITAL — EQUIPO Y WIFI**: pulse **DETECTAR LA DIRECCIÓN** (llena la dirección del servidor, por ejemplo `http://192.168.1.50:8090`) y **PROBAR LA DIRECCIÓN**. Escriba el **nombre** y la **clave del WiFi de clientes** y su seguridad: salen impresos en la tarjeta de la mesa. Pulse **GUARDAR CAMBIOS**.

CARTA DIGITAL — EQUIPO Y WIFI COMPARTIDO

DIRECCIÓN DEL EQUIPO QUE MUESTRA LA CARTA

 Equipo del restaurante donde está el servicio de Quick Pro (http://IPpuerto). Los celulares abren la carta desde ahí por eso va dentro del QR...

DETECTAR LA DIRECCIÓN

PROBAR LA DIRECCIÓN

Comprueba desde este equipo que el servicio responda. Pruebe también desde un celular conectado al WiFi de clientes.

WIFI DE LOS CLIENTES — NOMBRE DE LA RED

 Va en el QR del paso 1 de la tarjeta de mesa. ⚠ Muchos routers AISLAN la red de invitados y no la dejan llegar al equipo del servi...

CLAVE DEL WIFI

 Se guarda cifrada en la base.

SEGURIDAD DEL WIFI
 WPA / WPA2 / WPA3
 Casi siempre WPA.

Figura 60. Ficha CARTA DIGITAL — EQUIPO Y WIFI.

PASO
12.5

Pulse **QUÉ SE VE EN LA CARTA** (ficha de apariencia): marque las categorías y platos que salen en la carta y escriba en cada plato **lo que lee el cliente** (ingredientes, porción). **COPIAR LO QUE SE VE EN EL PANEL TÁCTIL** marca de una vez lo mismo que ve el mesero. Pulse **GUARDAR**.

Carta digital — qué se ve

CARTA DIGITAL — QUÉ SE VE

Hamburguesas

☐ HAMBURGUESA BBQ

☒ HAMBURGUESA CLÁSICA

☐ HAMBURGUESA CON TOCINETA

☐ HAMBURGUESA DE POLLO CRISPY

☐ HAMBURGUESA DOBLE CARNE

☐ HAMBURGUESA ESPECIAL DE LA CASA

☐ HAMBURGUESA HAWAIANA

☐ HAMBURGUESA MEXICANA

☐ HAMBURGUESA RANCHERA

☐ HAMBURGUESA VEGETARIANA

Postres

☐ ARROZ CON LECHE

☐ BROWNIE CON HELADO

☐ CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS

DESCRIPCIÓN DEL PLATO

HAMBURGUESA CLÁSICA

LO QUE LEE EL CLIENTE (INGREDIENTES, PORCIÓN)

Se guarda con las marcas al pulsar GUARDAR. Vacía = la carta muestra solo el nombre y el precio.

ATAJOS

COPIAR LO QUE SE VE EN EL PANEL TÁCTIL

MARCAR TODO

DESMARCAR TODO

CERRAR

✓ GUARDAR

Marque lo que se ve en la carta. Una categoría sin marcar oculta todo lo que tiene dentro; marcar un plato marca sus categorías.

Se verán 20 de 63 platos en la carta.

Figura 61. Qué se ve en la carta: categorías, platos y su descripción.

Imprimir las tarjetas de las mesas

PASO
12.6

En **Administración** abra **Carta digital**. Arriba a la derecha dice si la carta está encendida y en qué modo.

ADMINISTRACIÓN — CARTA DIGITAL

Encendida: pedido con confirmación del mesonero · QR por mesa

El modo, la apariencia, el WiFi y qué se ve en la carta se configuran en Configuración → Ventas → Restaurante (fichas CARTA DIGITAL).

MESAS Y CÓDIGOS QR

Cada tarjeta lleva 2 QR: el del WiFi (paso 1) y el de la carta de ESA mesa (paso 2). Si una tarjeta se pierde o la copian, cambie su QR y reimprímala: el enlace viejo deja de funcionar.

SALÓN Todos los salones

BUSCAR

Salón	Mesa	Código QR
☐ Salón Profesional	MESA 1	Asignado
☐ Salón Profesional	MESA 2	Asignado
☐ Salón Profesional	MESA 3	Se crea al imprimir
☐ Salón Profesional	MESA 4	Se crea al imprimir
☐ Salón Profesional	MESA 5	Se crea al imprimir
☐ Salón Profesional	MESA 6	Se crea al imprimir
☐ Salón Profesional	MESA 7	Se crea al imprimir
☐ Salón Profesional	MESA 8	Se crea al imprimir
☐ Salón Profesional	MESA 9	Se crea al imprimir
☐ Salón Profesional	MESA 10	Se crea al imprimir
☐ Salón Profesional	MESA 11	Se crea al imprimir
☐ Salón Profesional	MESA 12	Se crea al imprimir
☐ Salón Profesional	MESA 13	Se crea al imprimir
☐ Salón Profesional	MESA 14	Se crea al imprimir

SELECCIONAR TODAS

IMPRIMIR TARJETAS SELECCIONADAS

CAMBIAR EL QR DE LAS SELECCIONADAS

IMPRIMIR QR GENERAL

Cambiar el QR invalida la tarjeta impresa de esas mesas: hay que imprimir y poner las nuevas.

Un solo QR para todo el restaurante (entrada, barra o menú impreso): la carta abre sin pedir mesa. Se activa en Configuración → Restaurante → CARTA DIGITAL → «Código QR de la carta».

Figura 62. Administración → Carta digital: mesas y códigos QR.

Página 46

PASO
12.7

Marque las mesas (o **SELECCIONAR TODAS**) y pulse **IMPRIMIR TARJETAS SELECCIONADAS**. Cada tarjeta trae **dos QR**: el del **WiFi** (paso 1) y el de la **carta de esa mesa** (paso 2). Imprímalas, plastifíquelas y póngalas en cada mesa.

Si una tarjeta se pierde o la copian, márkela y pulse **CAMBIAR EL QR DE LAS SELECCIONADAS**: el QR viejo deja de funcionar; imprima la nueva.



Figura 63. Tarjeta de mesa con sus dos códigos QR.

Lo que ve el cliente en su celular

PASO
12.8

El cliente escanea el **paso 1** (se conecta al WiFi) y luego el **paso 2**: se abre la carta con el nombre del restaurante, su **mesa**, las **ofertas** y las categorías.



Figura 64. Carta digital: portada con la mesa y las ofertas.

PASO
12.9

Toca una categoría y ve sus platos con precio y descripción.



Figura 65. Los platos de una categoría.

PASO
12.10

Toca un plato: elige el **término**, el **acompañante**, los **adicionales** (con su precio), la **cantidad** y escribe una **nota para la cocina**. Pulsa **Agregar al pedido**.

Buscar en la carta

Término medio Tres cuartos

Bien asada

Acompañante Elige 1

Papas a la francesa Papa criolla

Aros de cebolla Ensalada de la casa

Adicionales Opcional - hasta 3

Tocineta + \$ 4.000

Queso cheddar + \$ 3.000

Aguacate + \$ 3.500

Cantidad - 1 +

Nota para la cocina (opcional)

Sin cebolla, por favor

Agregar al pedido - \$ 26.000

Volver sin agregar

Figura 66. Un plato con sus opciones.

PASO
12.11

En **Mi pedido** revisa lo que va a pedir, escribe su nombre y pulsa **Enviar al mesero**.

Buscar en la carta

Hamburguesas Postres **Bebidas**

DEBIDAS

10 PLATOS

Coca-cola 400 ml \$ 5.000

Tu pedido

Tu mesero lo revisa contigo y lo envía a la cocina.

Por enviar

1 x Hamburguesa clásica \$ 26.000

Término medio · Papa criolla · Tocineta · Nota: Sin cebolla, por favor

Quitar

2 x Limonada de coco \$ 20.000

Quitar

Total aproximado \$ 46.000

Tu nombre (opcional)

Juliana

Enviar al mesero

Seguir viendo la carta

Figura 67. Mi pedido, listo para enviar al mesero.

PASO
12.12

Los platos quedan **Por confirmar**: al mesero le llega el aviso en la app (capítulo 13), lo revisa con el cliente y lo pasa a cocina. Ahí cambian a **En cocina, Listo y Entregado**.



Figura 68. Pedido enviado: por confirmar.



Figura 69. El mesero lo confirmó: en cocina.

PASO
12.13

Con **Llamar al mesero**, al mesero le llega «Mesa N te llama» y el cliente ve «Avisamos a tu mesero. Ya viene.».



Figura 70. El cliente llamó al mesero.

Modo «Solo ver la carta»

El cliente ve la carta pero no pide: abajo dice «Para pedir, llama a tu mesero». Sirve para empezar sin cambiar la forma de trabajar.



Figura 71. Carta en modo «Solo ver».

13. App del mesero (QuickPro Comanda)

El mesero toma el pedido en un **celular o una tablet Android** con la app **QuickPro Comanda**: ve el salón, abre la mesa, elige los platos con sus opciones y los envía a cocina. Le llegan los avisos de **pedido listo** y los de la **carta digital**. Cada paso se muestra en el **celular** y, debajo, cómo se ve en la **tablet**, donde la app muestra el **plano real del salón**.

Requisitos

- Celular o tablet con **Android 10 o superior**, conectado al **WiFi del local** (el de trabajo, no el de clientes).
- La app se conecta **directo al SQL Server** del servidor: su **IP**, el **puerto 1433** (abierto en el firewall de Windows), el **nombre de la base** y un **usuario y clave de SQL Server** con acceso solo a esa base (los crea el técnico de CDP).
- Cada mesero con su **usuario y PIN** en Quick Pro (capítulo 6).
- No hay que registrar el equipo en Quick Pro: aparece solo en las sesiones activas al entrar con el PIN.

Instalar y conectar (una sola vez por equipo)

PASO 13.1

Copie el instalador de la app (**QuickPro Comanda**, archivo .apk que entrega CDP) al equipo, ábralo y acepte instalar. Abra la app: aparece su logo.

Configuración de conexión

Datos del servidor QuickPro (SQL Server)

IP / Host del servidor
Ej. 192.168.1.10

Puerto
1433

Instancia (opcional)
Ej. SQLEXPRESS

Base de datos
Ej. QuickProDb

Usuario

Contraseña

☐ Exigir cifrado TLS

Probar conexión

Guardar y continuar

Figura 72. La app al abrir (tablet).

PASO
13.2

La primera vez aparece **Configuración de conexión**. Escriba la **IP / Host del servidor**, deje el **Puerto 1433**, la **Instancia** solo si el SQL Server tiene nombre (por ejemplo SQLEXPRESS), la **Base de datos**, el **Usuario** y la **Contraseña**.

12:55 100% 100%

Configuración de conexión

Datos del servidor QuickPro (SQL Server)

IP / Host del servidor
192.168.1.50
Ej. 192.168.1.10

Puerto
1433
Ej. 1433

Instancia (opcional)
SQLEXPRESS
Ej. SQLEXPRESS

Base de datos
QuickProDb_Restaurante
Ej. QuickProDb

Usuario
mesero_app

Contraseña

Ej. 12345678

☐ Exigir cifrado TLS

Probar conexión Guardar y continuar

Figura 73. Configuración de conexión en el celular (datos de ejemplo).

Configuración de conexión

Datos del servidor QuickPro (SQL Server)

IP / Host del servidor
192.168.1.50
Ej. 192.168.1.10

Puerto
1433
Ej. 1433

Instancia (opcional)
SQLEXPRESS
Ej. SQLEXPRESS

Base de datos
QuickProDb_Restaurante
Ej. QuickProDb

Usuario
mesero_app

Contraseña
....
Ej. 12345678

☐ Exigir cifrado TLS

Probar conexión Guardar y continuar

Figura 74. La misma pantalla en la tablet.

PASO
13.3

Pulse **Probar conexión**: debe decir «**Conexión exitosa.**». Luego pulse **Guardar y continuar**.

Configuración de conexión

Datos del servidor QuickPro (SQL Server)

IP / Host del servidor
10.0.2.2
Ej. 192.168.1.10

Puerto
1433
Ej. 1433

Instancia (opcional)
Ej. SQLEXPRESS

Base de datos
QPM_Restaurante_Manual
Ej. QuickProDb

Usuario
qpm_manual

Contraseña
.....

☒ Exigir cifrado TLS

Probar conexión Guardar y continuar

Conexión exitosa.

Figura 75. Conexión exitosa.

PASO
13.4

El mesero escribe **su PIN** y pulsa ✓. La primera vez Android pregunta si la app puede **enviar notificaciones** y **funcionar en segundo plano**: responda **Permitir** en las dos, o los avisos no llegan con la pantalla apagada.

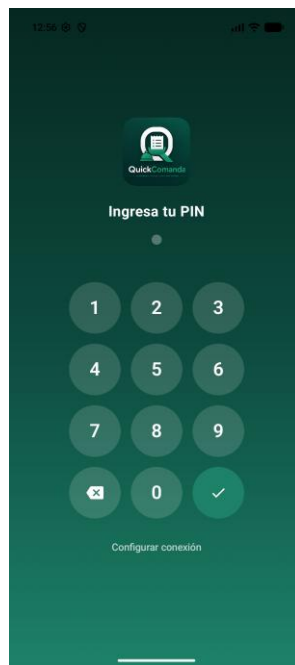


Figura 76. Ingreso con el PIN del mesero.

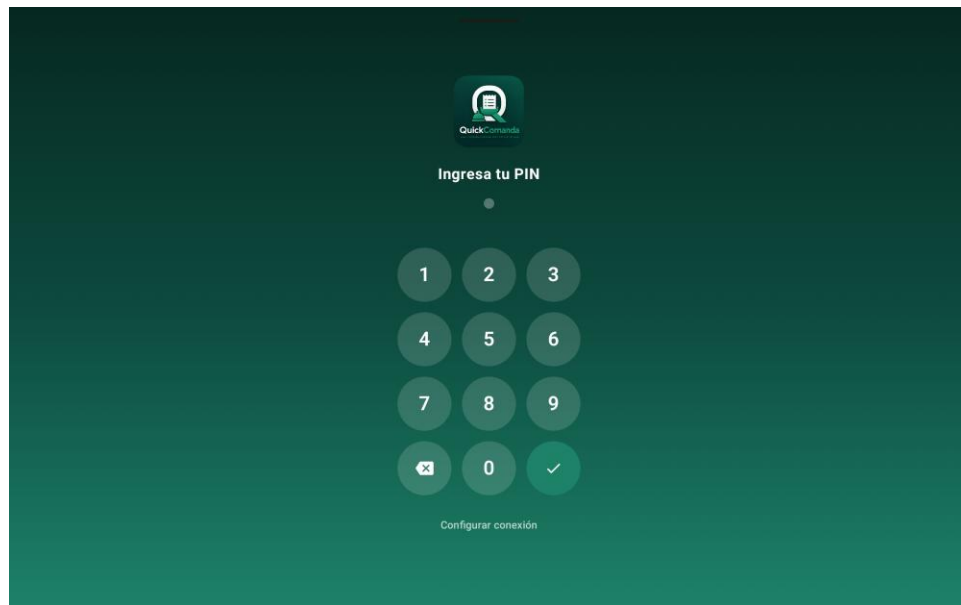


Figura 77. Ingreso con PIN en la tablet.

PASO
13.5

Si el mesero quedó conectado en otro equipo, la app lo avisa: **Tomar la sesión aquí** cierra la otra.

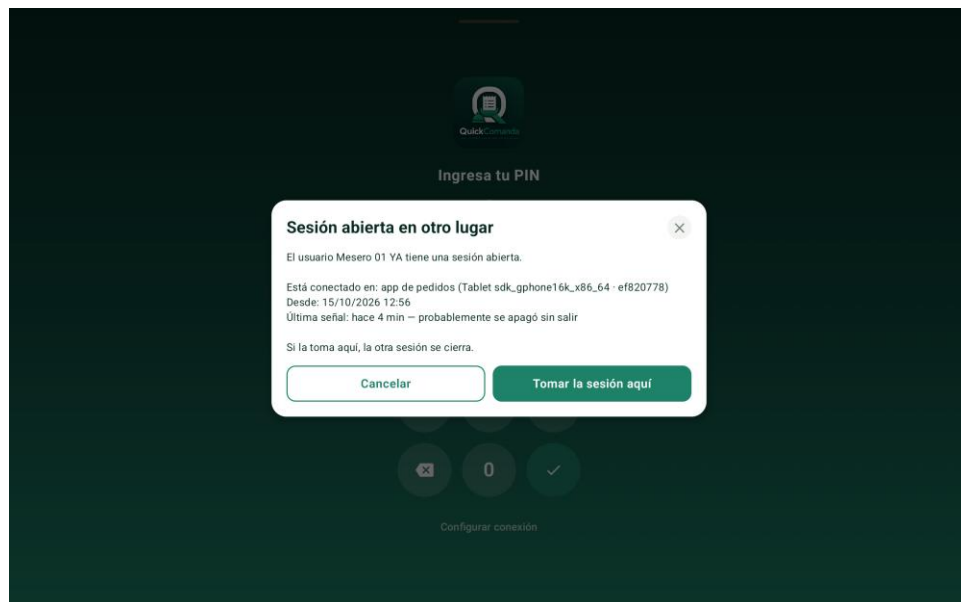


Figura 78. Sesión abierta en otro lugar.

Tomar un pedido

PASO 13.6

Aparece el **salón**: arriba el total de mesas **ocupadas, reservadas y libres**; con el selector de arriba se cambia de salón. Cada mesa dice si está **Libre** u **Ocupada**, sus personas, el tiempo y el valor.

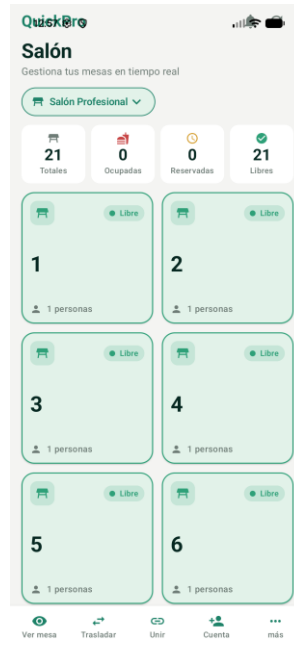


Figura 79. El salón en el celular.



Figura 80. El salón en la tablet: el mismo plano del diseñador (capítulo 5).

PASO
13.7

Toque una **mesa libre**, indique los **comensales** con **-** y **+**, y pulse **Entrar**.



Figura 81. Comensales de la mesa 3.

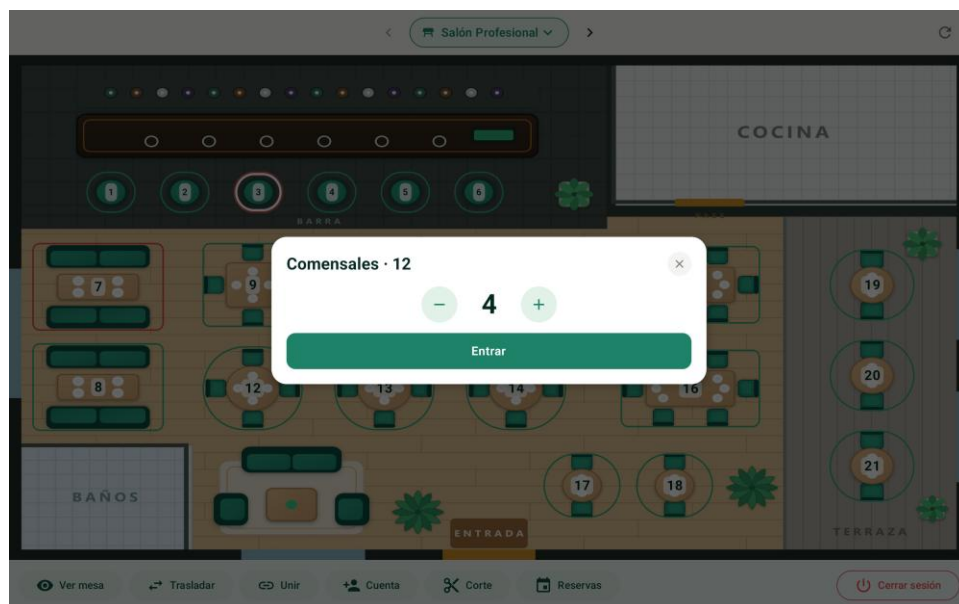


Figura 82. Comensales en la tablet.

PASO
13.8

Se abre el **menú** con las categorías (capítulo 7). Toque una categoría.

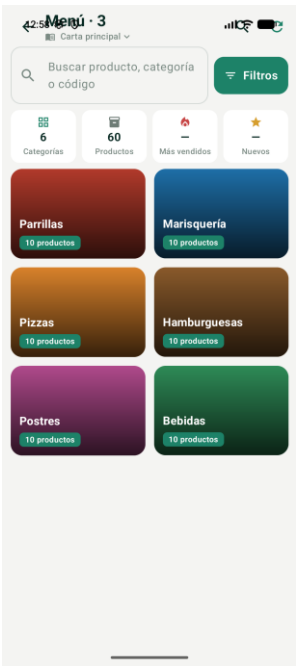


Figura 83. Menú: las categorías.

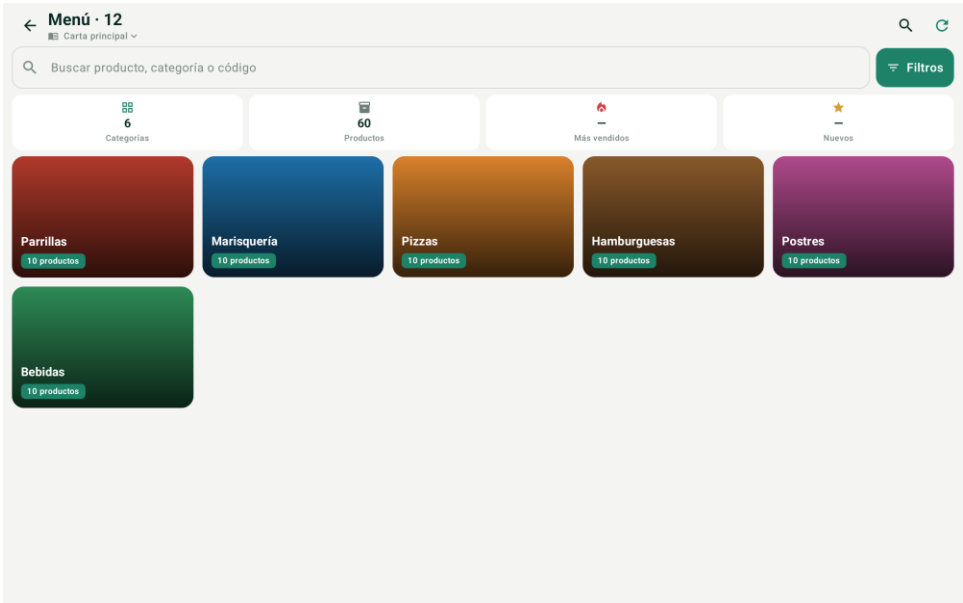


Figura 84. Menú en la tablet.

PASO
13.9

Toque el plato.

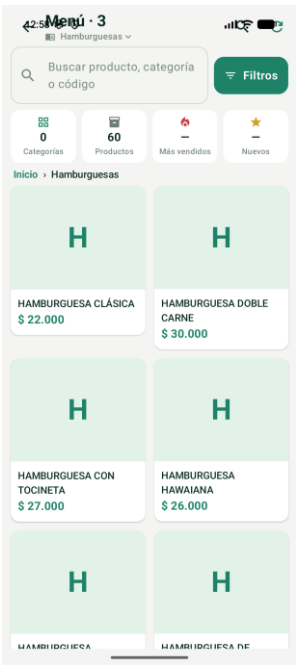


Figura 85. Los platos de Hamburguesas.

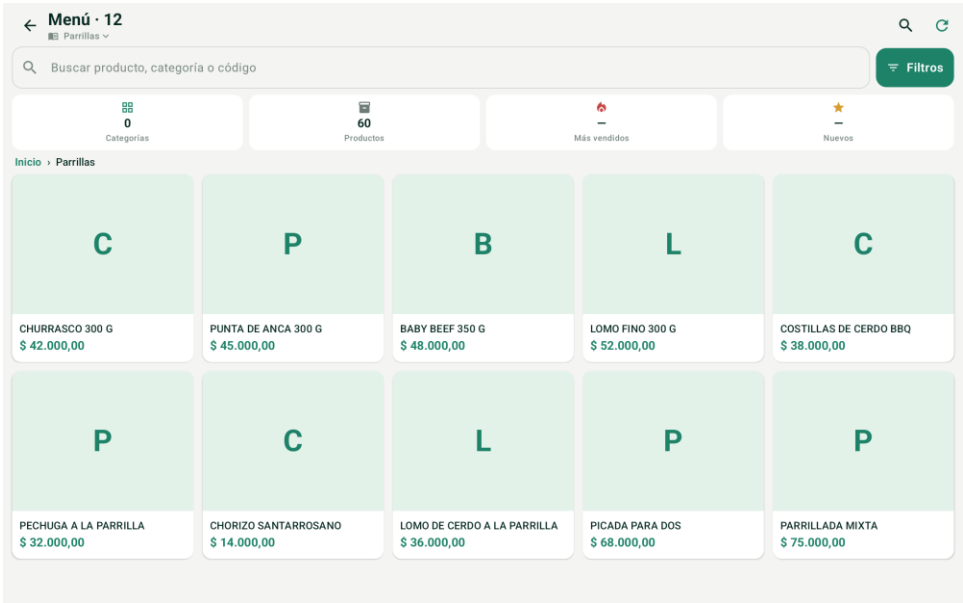


Figura 86. Los platos de Parrillas en la tablet.

PASO
13.10

Si el plato tiene opciones, la app las pregunta **en orden: Paso 1 — término, Paso 2 — contorno** (si el grupo es «elige 2», deja marcar dos) y **Paso 3 — adicionales** (con su precio; son opcionales).

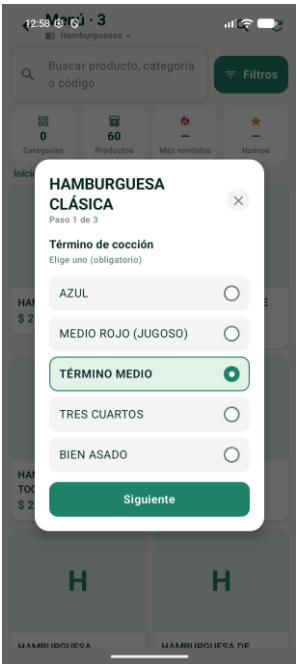


Figura 87. Paso 1 de 3: término de cocción.

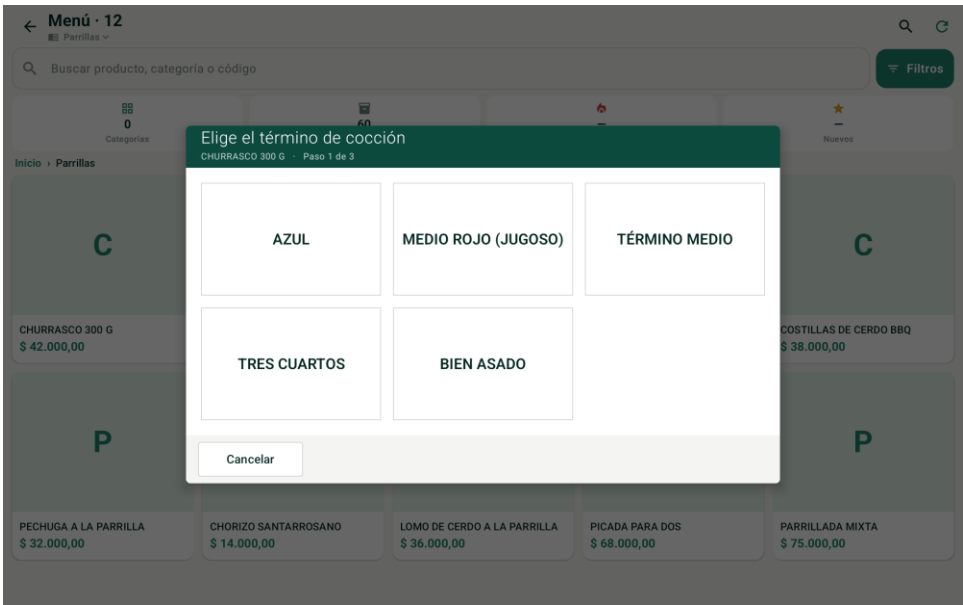


Figura 88. Paso 1 en la tablet.

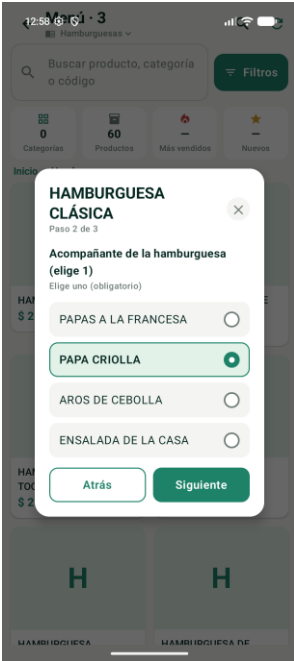


Figura 89. Paso 2 de 3: acompañante.

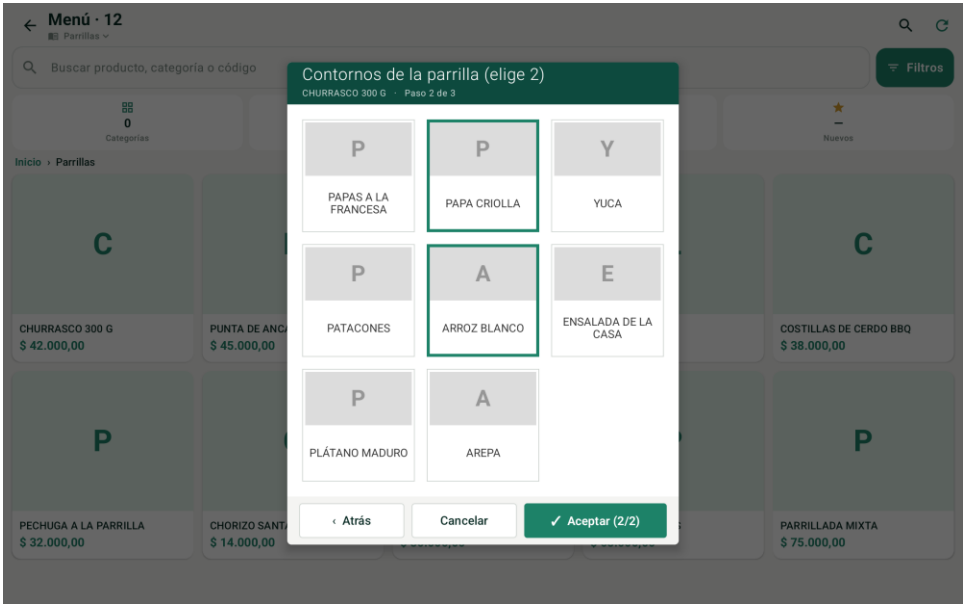


Figura 90. Paso 2 en la tablet: contornos de la parrilla, elige 2.

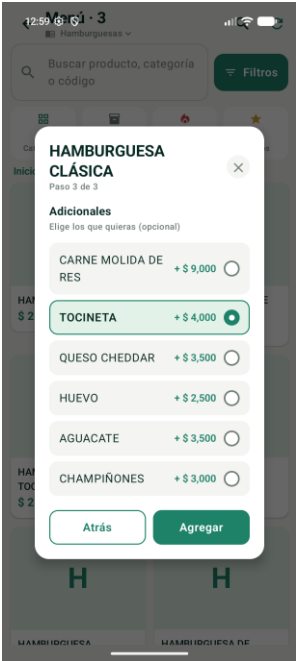


Figura 91. Paso 3 de 3: adicionales con su precio.

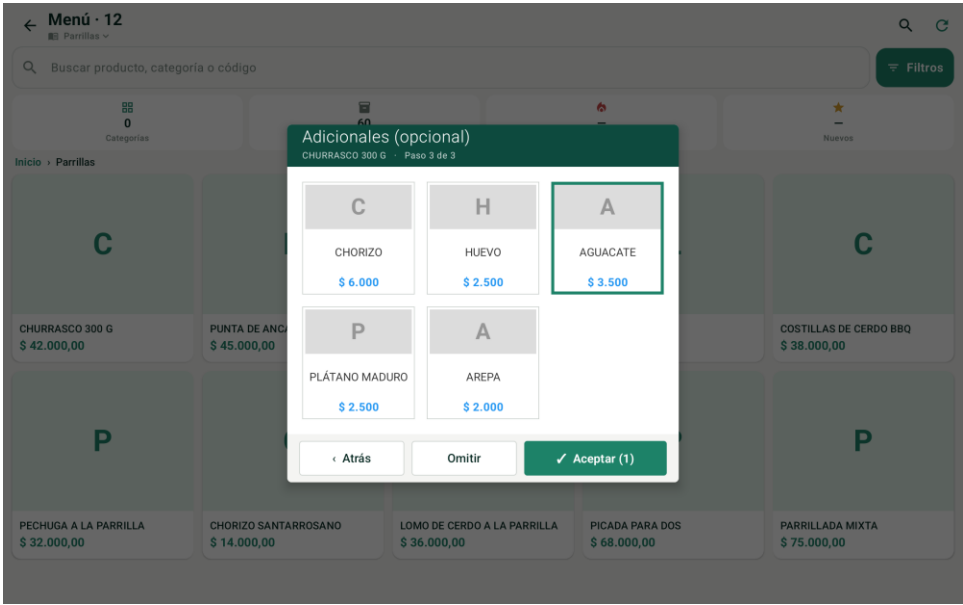


Figura 92. Paso 3 en la tablet.

PASO
13.11

El plato queda agregado: abajo se ven los ítems y el total. Un plato sin opciones (una bebida) pide solo la **cantidad** y una **nota** (por ejemplo «Bien fría»).

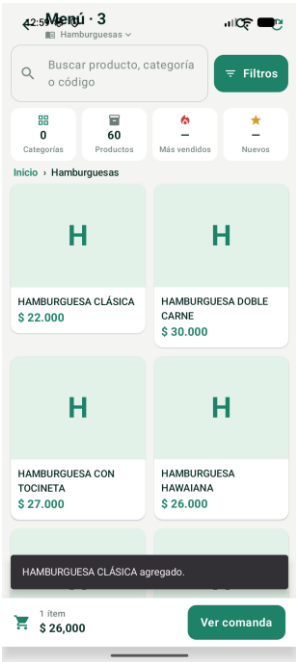


Figura 93. Plato agregado: abajo, los ítems y el total.

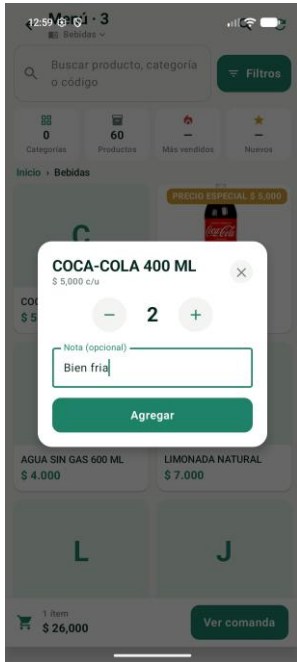


Figura 94. Cantidad y nota de un plato sin opciones.

PASO
13.12

Pulse **Ver comanda**: revise los platos con su término, contornos, adicionales y notas. Con **-/+** cambia cantidades y con la papelera quita un plato. Pulse **Enviar a cocina**.

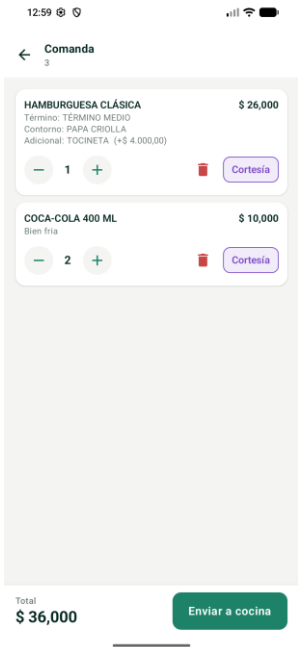


Figura 95. La comanda lista para enviar a cocina.

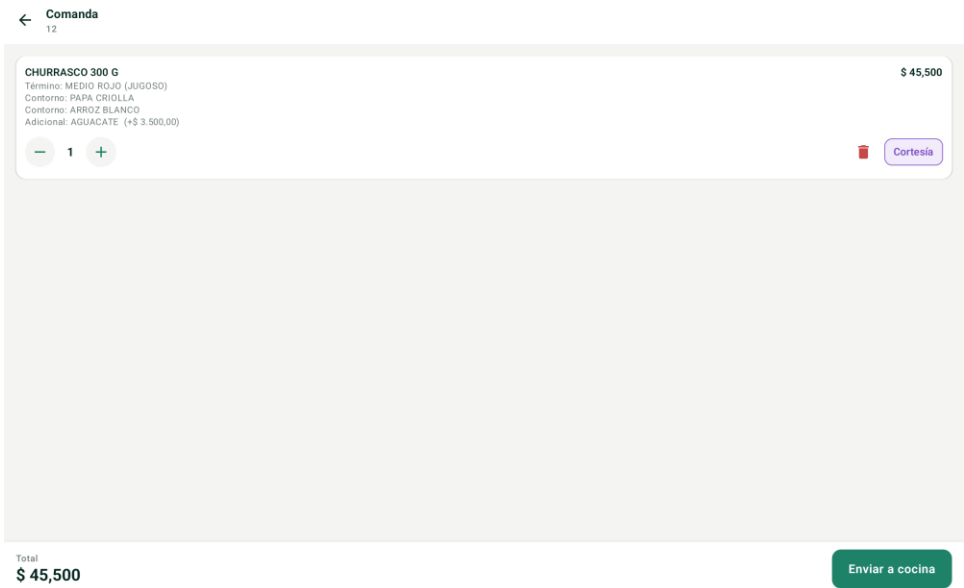


Figura 96. La comanda en la tablet.

PASO
13.13

El pedido sale en la cocina (impresora o monitor, capítulo 4) y la app vuelve al salón con la mesa **Ocupada**.



Figura 97. La mesa 3 ocupada, con su tiempo y su valor.

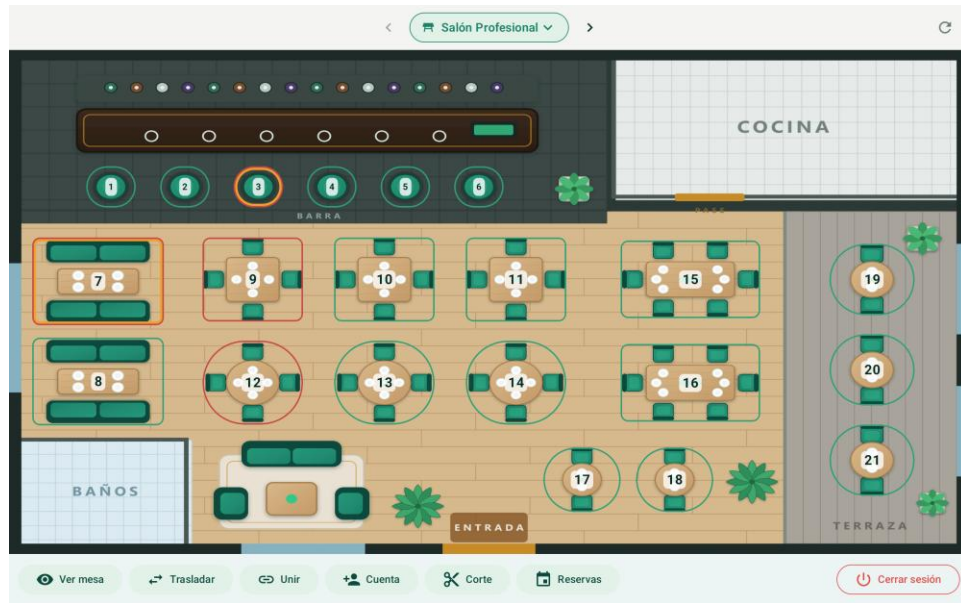


Figura 98. En la tablet: las mesas ocupadas en rojo.

Cortesías

PASO 13.14

En la comanda, **Cortesía** regala un plato o la cuenta con su motivo (capítulo 11). Si el mesero no tiene el permiso, pide que un supervisor escriba su **PIN**.



Figura 99. Autorizar cortesía con el PIN de un supervisor.

Aviso de pedido listo

PASO 13.15

Cuando la cocina marca el pedido **listo**, al mesero le llega la notificación «**¡PEDIDO LISTO! · Mesa N**» con lo que debe llevar, aunque tenga la pantalla apagada.

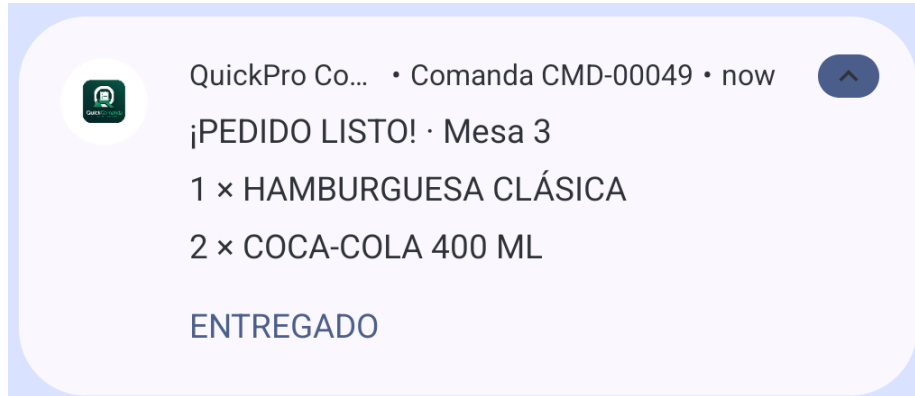


Figura 100. Notificación de pedido listo en el celular.

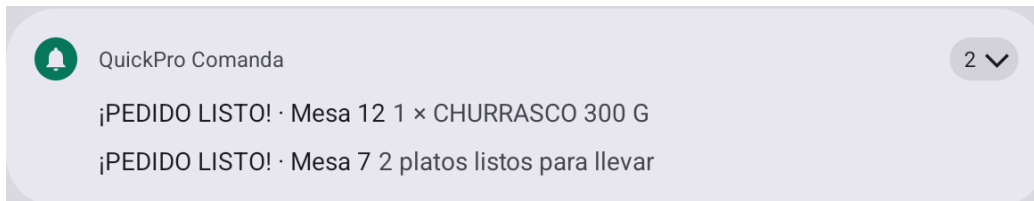


Figura 101. Notificaciones de pedido listo en la tablet.

PASO
13.16

En el salón la mesa se resalta en **naranja**. Al tocarla aparece «¡PEDIDO LISTO!» — **Lleva a la mesa:** con los platos. Al llevarlos, pulse **ENTREGADO**.

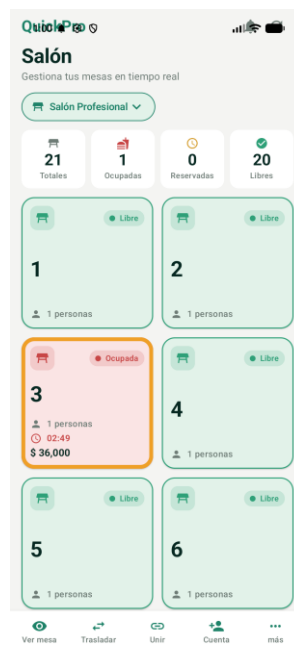


Figura 102. La mesa 3 resaltada: su pedido está listo.

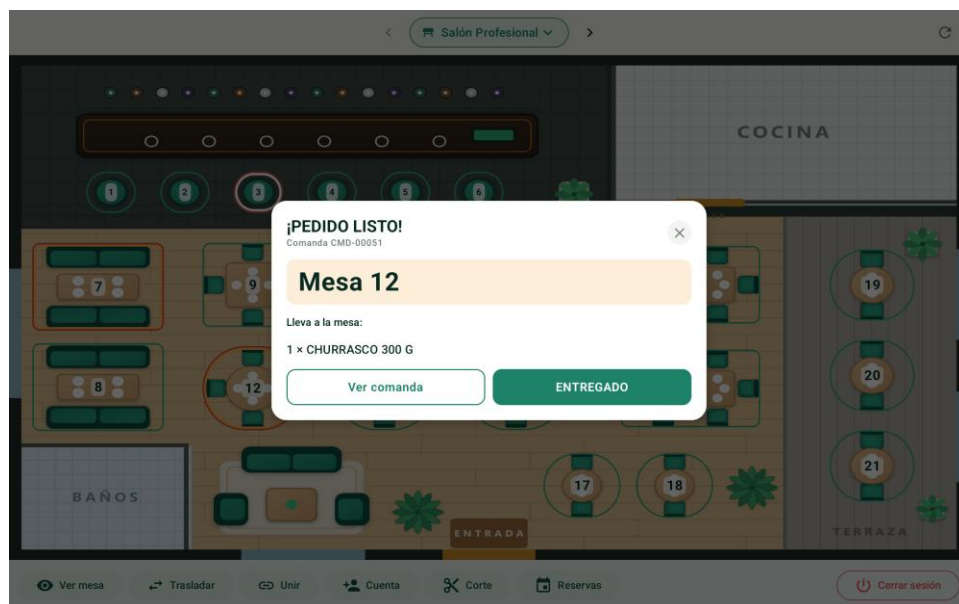


Figura 103. En la tablet: ¡Pedido listo! Mesa 12, botón ENTREGADO.

Pedidos y llamados desde la carta digital

PASO 13.17

Cuando un cliente pide o llama desde la carta (capítulo 12), llega «**Mesa N: pedido por confirmar**» o «**Mesa N te llama**» con el botón **ATENDER**, y la mesa se resalta en el salón.

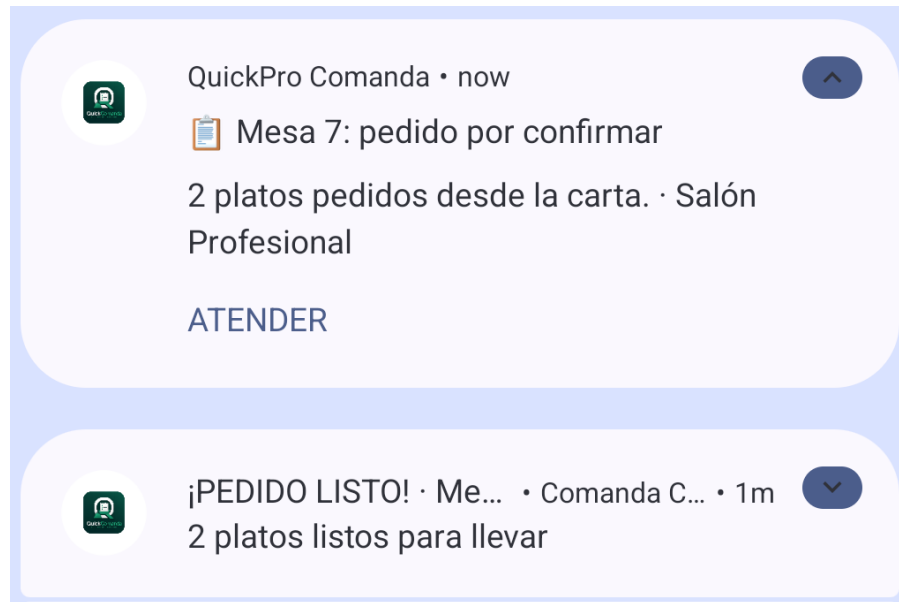


Figura 104. Notificación: Mesa 7, pedido por confirmar desde la carta.

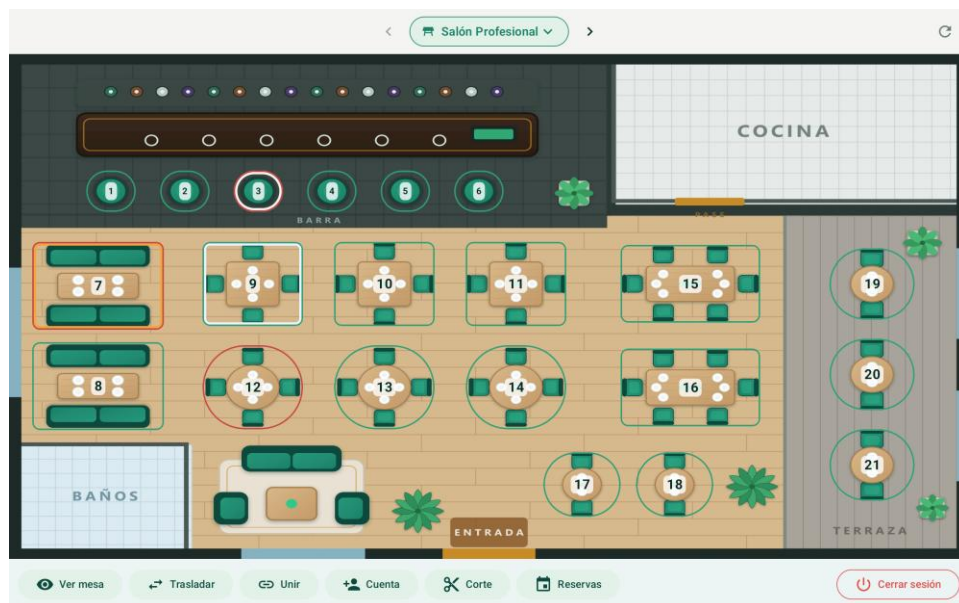


Figura 105. En la tablet, la mesa 9 resaltada en blanco: el cliente pidió desde la carta.

PASO
13.18

Abra la mesa: abajo aparece la franja azul «**Pedido del cliente por confirmar**». Pulse **REVISAR**.

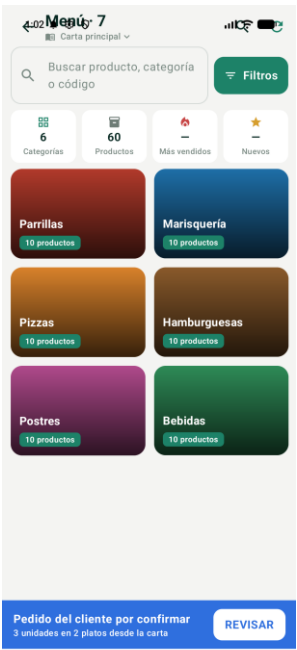


Figura 106. La franja del pedido del cliente.

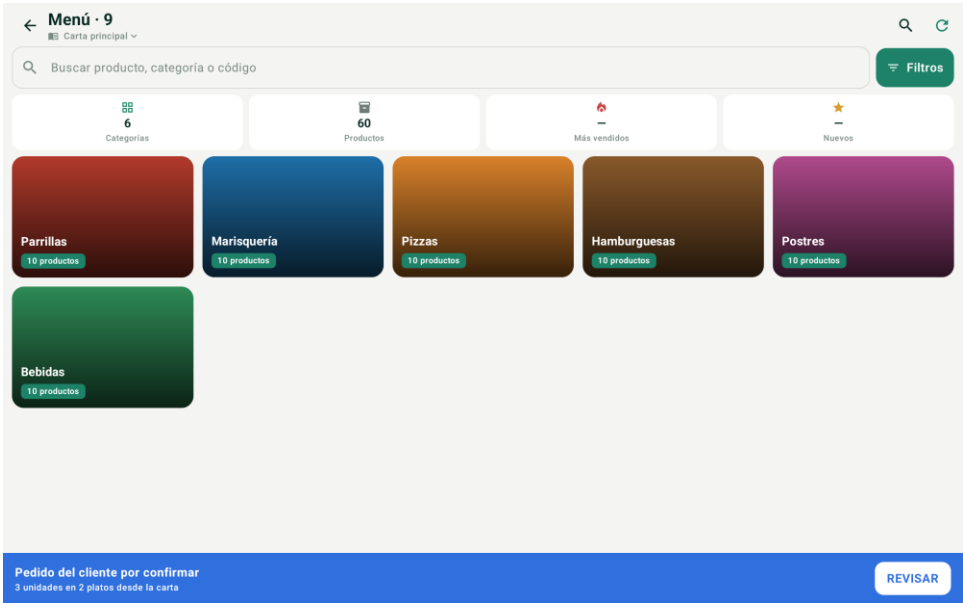


Figura 107. La franja en la tablet.

PASO
13.19

Revise con el cliente lo que pidió (con su nota y su nombre). Pulse **PASAR Y ENVIAR A COCINA**, o **PASAR A LA COMANDA PARA EDITAR** si hay que cambiar algo; con **QUITAR** se saca un plato.

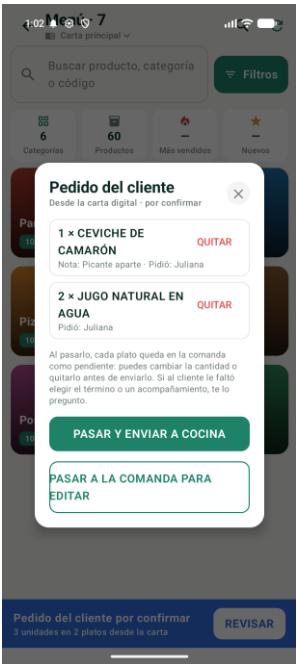


Figura 108. Pedido del cliente desde la carta digital.

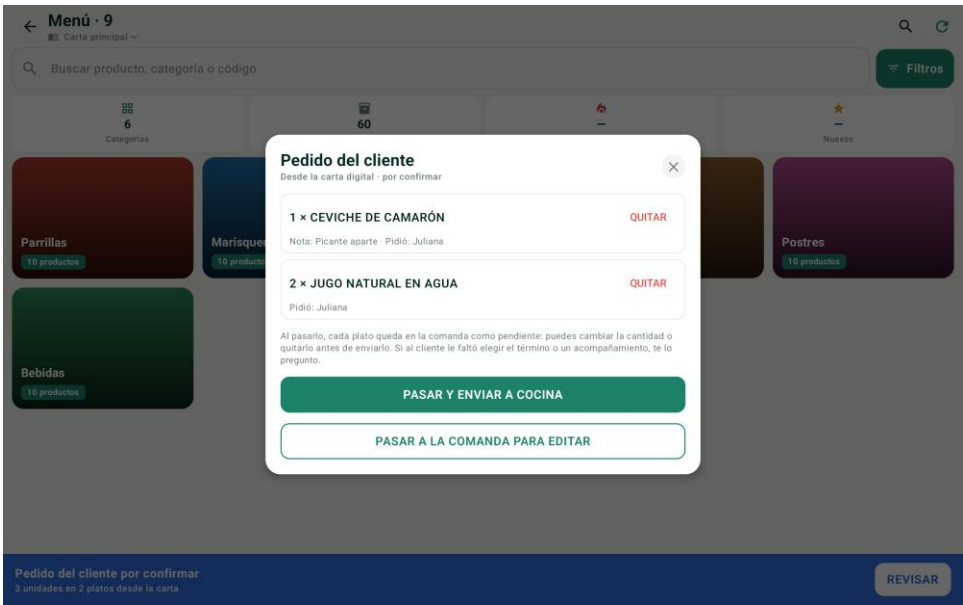


Figura 109. El mismo pedido en la tablet.

PASO
13.20

Los platos quedan **En cocina** en la comanda de la mesa.

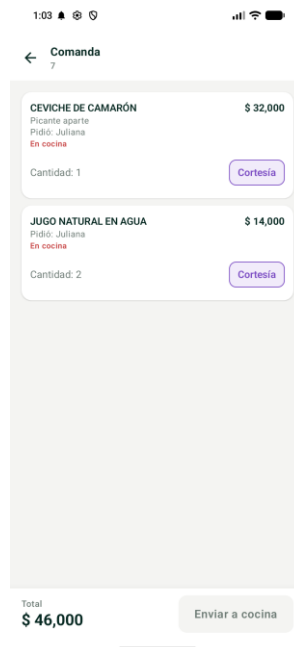


Figura 110. Los platos del cliente ya en cocina.

Otras acciones de la mesa

Reservas

El botón **Reservas** de la app todavía dice «próximamente»: las reservas se hacen desde la caja (capítulo 11).

PASO
13.21

Abajo del salón están **Ver mesa**, **Trasladar** (cambiar de mesa), **Unir** mesas, **Cuenta** (cuentas individuales), **Corte** (dividir la cuenta) y **Cerrar sesión** (en el celular, algunas están en **más**). Al terminar el turno, el mesero cierra su sesión para dejar de recibir avisos.

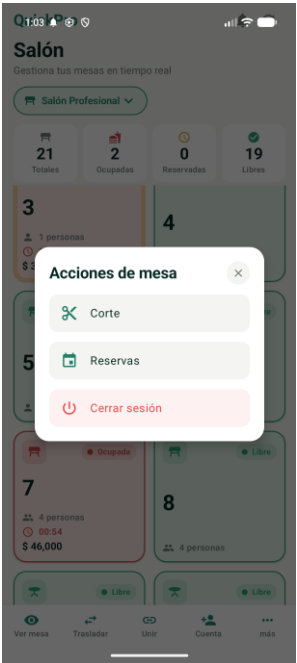


Figura 111. Acciones de mesa en el celular.

Si la app no conecta

- «No se pudo conectar al servidor»: revise la IP, que el equipo esté en el WiFi del local y el firewall (puerto 1433). Con instancia con nombre, el servicio **SQL Server Browser** debe estar encendido.
- «Login rechazado»: usuario o clave de SQL Server.
- «PIN no válido»: el PIN no existe o el usuario está inactivo.

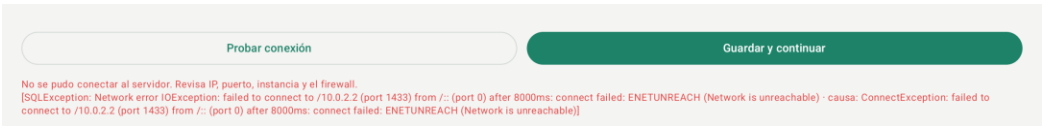


Figura 112. Así se ve el error cuando el equipo no llega al servidor.

14. Domicilios y avisos por WhatsApp

Con el módulo de domicilios se toma el pedido por teléfono o WhatsApp, Quick Pro calcula el costo del domicilio por **zona y barrio**, la cocina lo prepara, se **despacha** con el domiciliario y el cliente recibe **4 avisos por WhatsApp** con un **enlace para seguir su pedido**.

Zonas y barrios

PASO
14.1

En **Administración** abra **Zonas de domicilio** y pulse **+ NUEVA**.

ADMINISTRACIÓN — ZONAS DE DOMICILIO

Zona	Costo	Minutos	Mínimo	Gratis desde	Barrios	Activa
CENTRAL	\$ 10.000,00	15	—	—	3	SI
NORTE	\$ 6.000,00	20	\$ 30.000,00	\$ 120.000,00	3	SI
SUR	\$ 8.000,00	25	\$ 30.000,00	—	2	SI

+ NUEVA

Editar zona

DATOS DE LA ZONA

NOMBRE *

CENTRAL

Activa

COSTO

10000

MINUTOS DE RUTA

15

PEDIDO MÍNIMO

GRATIS DESDE

Vacio o 0 = sin pedido mínimo / nunca es gratis. El pedido se cuenta sin el domicilio; los minutos de ruta se suman a los de cocina.

BARRIOS QUE CUBRE

Uno por renglón. Tildes y mayúsculas no importan. Un barrio solo puede estar en una zona activa.

CENTRO

EL PARQUE

LAS PLAYAS

CANCELAR

GUARDAR

Figura 113. Administración → Zonas de domicilio.

PASO
14.2

Llene la zona: **NOMBRE**, **COSTO** del domicilio, **MINUTOS DE RUTA**, **PEDIDO MÍNIMO**, **GRATIS DESDE** (0 = nunca gratis) y, en **BARRIOS QUE CUBRE**, un barrio por renglón. Pulse **GUARDAR**. Repita para cada zona.

ADMINISTRACIÓN — ZONAS DE DOMICILIO

Zona	Costo	Minutos	Mínimo	Gratis desde	Barrios	Activa
CENTRAL	\$ 10.000,00	15	—	—	3	Si
NORTE	\$ 6.000,00	20	\$ 30.000,00	\$ 120.000,00	3	Si
SUR	\$ 8.000,00	25	\$ 30.000,00	—	2	Si

+ NUEVA

Editar zona

DATOS DE LA ZONA

NOMBRE *

CENTRAL

Activa

COSTO

10000

MINUTOS DE RUTA

15

PEDIDO MÍNIMO

GRATIS DESDE

Vacio o 0 = sin pedido mínimo / nunca es gratis. El pedido se cuenta sin el domicilio; los minutos de ruta se suman a los de cocina.

BARRIOS QUE CUBRE

Uno por renglón. Tildes y mayúsculas no importan. Un barrio solo puede estar en una zona activa.

CENTRO

EL PARQUE

LAS PLAYAS

CANCELAR

GUARDAR

Figura 114. Una zona con su costo, tiempos y barrios.

Configuración del domicilio

PASO 14.3

En Configuración → **VENTAS** → **RESTAURANTE**, ficha **DOMICILIOS**:

- **SERVICIO DEL DOMICILIO**: el renglón con que sale el domicilio en la factura (se crea solo, «DOMICILIO», al abrir el módulo la primera vez).
- **MINUTOS DE COCINA** y **MINUTOS DE AVISO**: la hora prometida = ahora + minutos de cocina + minutos de ruta de la zona.
- **Avisar al cliente por WhatsApp el estado del pedido**.
- **HORAS DEL ENLACE**, **COLOR DE MARCA**, **WHATSAPP PARA EL CLIENTE** y **HORARIO DE ATENCIÓN** de la página de seguimiento.
- Los **4 textos** de los avisos (se pueden cambiar; las palabras entre llaves se reemplazan solas).

DOMICILIOS

SERVICIO DEL DOMICILIO

S-00001 — DELIVERY

Renglón con que el domicilio aparece en la cuenta. Se crea SOLO («DOMICILIO») la primera vez que se abre el módulo Domicilios; aquí s...

MINUTOS DE COCINA

25

Cuánto tarda la cocina en tener listo un pedido. La hora que se le p...

MINUTOS DE AVISO

10

Margen para avisar en amarillo que un pedido se va a atrasar, antes...

Avisar al cliente por WhatsApp el estado del pedido

ON

Envía el aviso a los clientes que no autorizaron al tomar el pedido recibido, en preparación, listo y en camino. Necesita la integración de WhatsApp activa (ficha WHATSAPP). Si WhatsApp falla, la venta y la cocina siguen normales; el aviso se reintentará unas veces.

HORAS DEL ENLACE DESPU...

6

Cuántas horas sigue mostrando el pedido el enlace después de ent...

COLOR DE MARCA DE LA PÁGINA

CAMBIA

PREDETERMINADO

Color de los botones, del avance y de los detalles de la página que ve el cliente. El logo, el nombre, la dirección y el teléfono salen de la ficha EM...

WHATSAPP PARA EL CLIENTE

3001112233

Número de WhatsApp del negocio para el botón «Escribir por WhatsApp» de la página. Sin el indicativo, se usa el del...

HORARIO DE ATENCIÓN

2:00 pm - 9:00 pm

Texto que la página muestra bajo el nombre del negocio. Ej.: «Todos los días de 11 a.m. a 10 p.m.» Vacío = no se muestra.

TEXTO: PEDIDO RECIBIDO

Hola (nombre_cliente), recibimos tu pedido a domicilio *(numero_pedido)* en (nombre_restaurante)

Variables: (nombre_cliente) (numero_pedido) (nombre_restaurante) (total) (forma_pago) (direccion) (hora_estimada) (nombre_domicilio) (valor_a_pagar) (nota_pago) V...

TEXTO: EN PREPARACIÓN

(nombre_cliente), tu pedido *(numero_pedido)* ya está en preparación. 🍳 Entrega estimada: (hor

Variables: (nombre_cliente) (numero_pedido) (nombre_restaurante) (total) (forma_pago) (direccion) (hora_estimada) (nombre_domicilio) (valor_a_pagar) (nota_pago) V...

TEXTO: LISTO

(Tu pedido *(numero_pedido)* está listo, (nombre_cliente)! En pocos minutos sale hacia tu direcc

Variables: (nombre_cliente) (numero_pedido) (nombre_restaurante) (total) (forma_pago) (direccion) (hora_estimada) (nombre_domicilio) (valor_a_pagar) (nota_pago) V...

TEXTO: EN CAMINO

(nombre_cliente), tu pedido *(numero_pedido)* va en camino. 🚗 Domiciliario: (nombre_domicili

Variables: (nombre_cliente) (numero_pedido) (nombre_restaurante) (total) (forma_pago) (direccion) (hora_estimada) (nombre_domicilio) (valor_a_pagar) (nota_pago) V...

Figura 115. Ficha DOMICILIOS.

WhatsApp y página de seguimiento

PASO 14.4

En Configuración → **INTEGRACIONES (APIs)**, ficha **WHATSAPP**: active **Habilitar integración WhatsApp**, pegue el **TOKEN** de la integración contratada, elija el **PREFIJO DE PAÍS** y pulse **PROBAR CONEXIÓN**.

WHATSAPP

COMPARTIDO

Habilitar integración WhatsApp

Quando está activa, el botón "Enviar por WhatsApp" aparece en la vista previa de los reportes administrativos. El permiso del cajero también debe estar habilitado.

ON

Enviar documentos por WhatsApp (independiente de la DIAN)

Si está activo, se envían por WhatsApp Factura y Nota Crédito AUNQUE la Facturación Electrónica esté desactivada, además de Presupuesto, Remisión y Nota de Entrega al guardarlos. Requiere que el cliente tenga "Enviar por WhatsApp" y un teléfono válido.

OFF

TOKEN / BEARER (encriptado)

Token de la instancia. El servicio lo envía como Authorization: Bearer ... Se guarda encriptado.

MENSAJE POR DEFECTO

Adjunto el reporte solicitado.

Texto que acompaña al PDF cuando el cajero no escribe nada (envío manual desde el preview de reportes).

PLANTILLA — ENVÍO AUTOMÁTICO TRAS VENTA

Hola (Cliente), adjuntamos su (TipoDoc) (Consecutivo) por (Total). Gracias por su compra en (Empresa).

Texto que acompaña la factura/NC enviada automáticamente al cliente. Variables disponibles: (Cliente) (TipoDoc) (Consecutivo) (Total) (Empresa)

PREFIJO DE PAÍS

Colombia (+57)

Indicativo que se antepone al celular del cliente cuando no lo trae. Por defecto el del país de la empresa.

PROBAR CONEXIÓN

Verifica que la URL y el token sean correctos contra tu API. Útil después de cambiar credenciales.

Figura 116. Ficha WHATSAPP.

PASO 14.5

Para el **enlace de seguimiento** del pedido, en Configuración → **SERVIDOR** → **SERVICIOS**, ficha **APP MÓVIL**, la empresa debe estar registrada (**GENERAR TOKEN Y REGISTRAR EMPRESA**, una sola vez) y el servicio de sincronización instalado. El logo, nombre, dirección y teléfono de la página salen de la ficha **EMPRESA**.

APP MÓVIL

COMPARTIDO

Habilitar sincronización a la nube

Para móviles, computas, tablets, dispositivos inteligentes y usuarios en hosting para la app móvil generados. El servicio del servidor lee este intercambio.

ON

TOKEN generado y registrado ✓ (se ve necesario regenerarlo).

GENERAR TOKEN Y REGISTRAR EMPRESA

Genera un token único, lo guarda y registra esta empresa en el hosting (válida tu licencia). Hazlo una sola vez; regenerarlo invalida el token anterior.

RUTA DEL SERVICIO (Leer)

C:\CDP\Programacion\Visual\QuickPro\QuickPOSPro\Presentation\bin\Debug\QuickPOSPro.SyncMovil.exe

Ruta completa a QuickPOSPro.SyncMovil.exe en ESTE servidor. Necesaria para instalar/desinstalar el servicio de Windows.

NO INSTALADO

Este equipo (APP) — sin servidor registrado — servicio QuickPOSPro.SyncMovil — 124821

INSTALAR SERVICIO

Registra el servicio de Windows en este equipo (solo permisos de administrador). Solo en el servidor.

INICIAR SERVICIO

Arranca el servicio.

DETENER SERVICIO

Detiene el servicio.

REINICIAR SERVICIO

Lo detiene y lo vuelve a arrancar (SOLO tras cambiar configuración).

DESINSTALAR SERVICIO

Quita el servicio de Windows de este equipo (solo administrador).

PURGAR DATOS EN LA NUBE

Borra TODOS los datos del registro de esta empresa en el hosting (ventas, compras, inventario, catálogo, cartera). Conserva la empresa y los usuarios de la app móvil. No se puede deshacer. Útil para empezar de cero la nube tras un borrado total local.

Figura 117. Ficha APP MÓVIL.

PASO
14.6

Dé los permisos de domicilios (capítulo 6): **tomar pedidos, despachar, cancelar y fuera de cobertura** a quien corresponda.

Tomar un domicilio

PASO
14.7

En el menú abra **Restaurante** → **Domicilios**, pestaña **NUEVO DOMICILIO**.

DOMICILIOS

NUEVO DOMICILIO

TABLERO

1. CLIENTE

Teléfono

+57

BUSCAR

Nombre

Factura a

Consumidor final

ELEGIR

☐ Autoriza avisos del pedido por WhatsApp

Pidió por

☒ Teléfono
 ☐ WhatsApp
 ☐ Local

2. DIRECCIÓN DE ENTREGA

Anteriores

Dirección

Barrio

Escriba el barrio para saber la zona y el costo.

Referencia

Notas

INICIO · CATEGORÍAS

6 categorías

PARRILLAS

MARISQUERÍA

PIZZAS

HAMBURGUESAS

POSTRES

BEBIDAS

3. PEDIDO

Cant	Producto	Valor

-

+

QUITAR

TOTAL

\$ 0,00

4. PAGO Y ENTREGA

☒ Efectivo
 ☐ Datafono
 ☐ Ya pagó

Paga con

Exacto

Llega a las

1:13 p.m.

+5

+10

0

Escriba un teléfono de contacto válido.

LIMPIAR

ENVIAR A COCINA

Figura 118. Domicilios → Nuevo domicilio.

Página 77

PASO
14.8

Llene en orden:

- 1. CLIENTE:** teléfono (con **BUSCAR** trae al cliente y sus direcciones anteriores), nombre y **Autoriza avisos del pedido por WhatsApp** (sin esta marca no se le envían avisos).
- 2. DIRECCIÓN:** dirección, **barrio** (al elegirlo muestra la zona, el costo y el tiempo) y referencia.
- 3. PEDIDO:** toque las categorías y los platos (o busque con **PRODUCTO**).
- 4. PAGO Y ENTREGA:** efectivo (con «Paga con» calcula el cambio), datáfono o ya pagó; la hora de llegada se puede correr con +5 / +10.

DOMICILIOS
NUEVO DOMICILIO
TABLERO

1. CLIENTE

+57

3104567890

BUSCAR

Carlos Ramírez

Cliente nuevo: queda guardado con este p

Factura a

Consumidor final
ELEGIR

☒ Autoriza avisos del pedido por WhatsApp

Pidió por

☒ Teléfono
☐ WhatsApp
☐ Local

2. DIRECCIÓN DE ENTREGA

Anteriores

Dirección

Calle 45 # 12-30, apto 201

Barrio

SAN ANTONIO

Zona NORTE

✓ - \$ 6.000,00 - 20 min - gratis desde \$ 120.000,00

Referencia

Edificio azul, frente al parque

Notas

INICIO · CATEGORÍAS

6 categorías

PARRILLAS

MARISQUERÍA

PIZZAS

HAMBURGUESAS

POSTRES

BEBIDAS

3. PEDIDO

Cant.	Producto	Valor
2	CEVICHE DE CAMARÓN	\$ 64.000,00
1	TRES LECHES	\$ 12.000,00
1	JUGO NATURAL EN LECHE	\$ 8.500,00

-

+

QUITAR

Domicilio NORTE \$ 6.000,00

TOTAL

\$ 90.500,00

4. PAGO Y ENTREGA

☒ Efectivo
☐ Datáfono
☐ Ya pagó

Paga con

100000

Cambio \$ 9.500,00

Llega a las

1:33 p.m.

+5

+10

0

LIMPIAR

ENVIAR A COCINA

Figura 119. Un domicilio completo, listo para enviar a cocina.

Página 78

PASO

14.9

Pulse **ENVIAR A COCINA**. El pedido queda con número **D-00001**, sale a cocina y el cliente recibe el primer aviso.

Despachar y entregar

PASO

14.10

En la pestaña **TABLERO** se ven los pedidos por columnas: **EN COCINA**, **LISTOS PARA DESPACHAR**, **EN CAMINO** y **CERRADOS HOY**, con colores: a tiempo, se va a atrasar, atrasado.

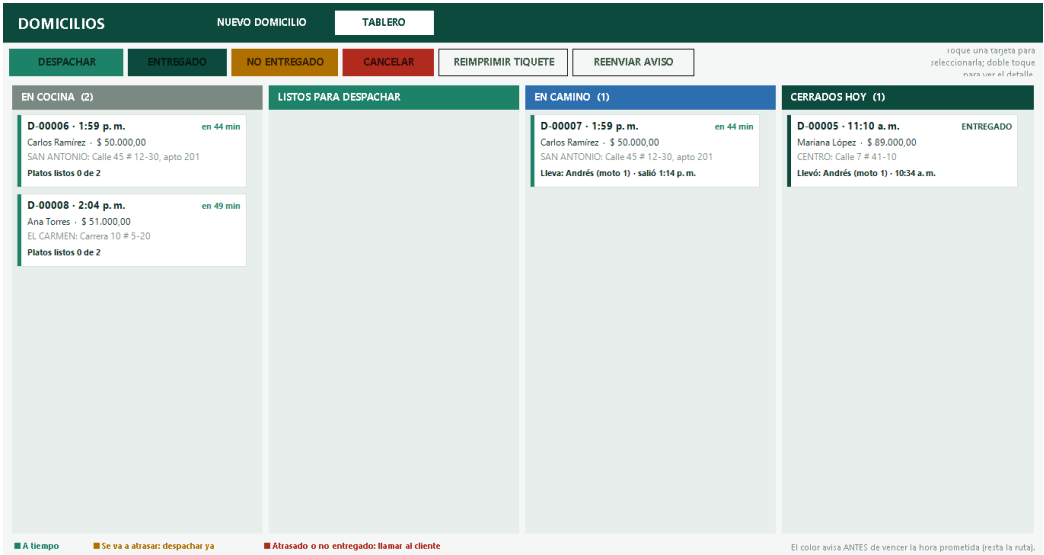


Figura 120. Tablero de domicilios.

PASO
14.11

Elija los pedidos listos y pulse **DESPACHAR**: escriba **quién los lleva** y pulse **DESPACHAR**. Se abre el cobro para emitir la factura y se imprime la factura y el tiquete del domiciliario.

Despachar domicilios

DESPACHAR DOMICILIOS

Pedidos que salen

D-00012 · Carlos Ramírez · Calle 45 # 12-30 · \$ 58.000 · Efectivo (paga con \$ 100.000)

¿Quién los lleva?

Andrés (moto 1)

Por cada pedido se abre el cobro para emitir la factura; después se imprime la factura y el tiquete del domiciliario.

DESPACHAR

VOLVER

Figura 121. Despachar domicilios.

PASO
14.12

Cuando el domiciliario vuelve, pulse **ENTREGADO** (o **NO ENTREGADO** si no se pudo). **REENVIAR AVISO** vuelve a mandar el último mensaje.

Si no llegan los avisos

El cliente no marcó **Autoriza avisos**; el teléfono no es válido para WhatsApp; la integración de WhatsApp está apagada o el token venció. En el tablero, doble clic en el pedido muestra el estado de cada aviso. Si WhatsApp falla, la venta y la cocina siguen normal.

Los avisos que recibe el cliente

Cuándo	Mensaje (texto por defecto)
Recibido (al enviar a cocina)	Hola {nombre_cliente}, recibimos tu pedido a domicilio *{numero_pedido}* en {nombre_restaurante}. Total: {total} · Pago: {forma_pago}. Hora estimada de entrega: {hora_estimada}. {enlace_seguimiento}
En preparación (la cocina empieza)	{nombre_cliente}, tu pedido *{numero_pedido}* ya está en preparación. 🍳 Entrega estimada: {hora_estimada}. {enlace_seguimiento}
Listo (todo preparado)	¡Tu pedido *{numero_pedido}* está listo, {nombre_cliente}! En pocos minutos sale hacia tu dirección. {enlace_seguimiento}
En camino (al despachar)	{nombre_cliente}, tu pedido *{numero_pedido}* va en camino. 🚗 Domiciliario: {nombre_domiciliario}. Llegada estimada: {hora_estimada}. Total a pagar al recibir: {valor_a_pagar}. {nota_pago} {enlace_seguimiento}

El **enlace de seguimiento** («Sigue tu pedido aquí: ...») abre una página con el logo del restaurante, el número del pedido, la **hora estimada de entrega**, la ruta del pedido (**recibido** → **en preparación** → **listo** → **en camino** → **entregado**), el nombre del domiciliario y botones para **llamar** o **escribir por WhatsApp**. La página se actualiza sola.

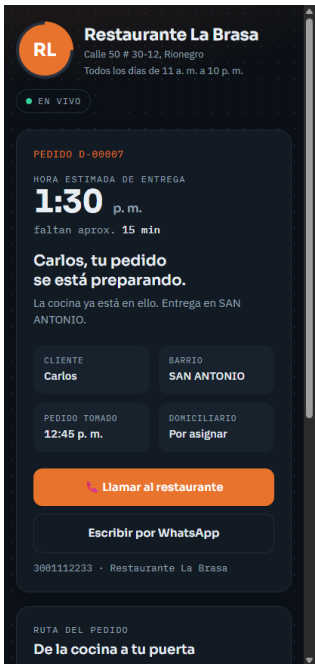


Figura 122. Página de seguimiento: pedido en preparación.



Figura 123. Página de seguimiento: pedido en camino, con el domiciliario y la ruta.

15. Monitor de cocina y el día a día

El monitor de cocina

PASO
15.1

En el equipo de la cocina, entre con el usuario de cocina (permiso **Monitor de cocina**) y abra **Restaurante → Monitor de cocina**.

Cada pedido es una tarjeta con su mesa, sus platos, opciones y notas. Arriba hay una pestaña por **estación** (la impresora de comanda de cada categoría). Los colores avisan: nuevo, a tiempo, **atención (ámbar)** y **atrasado (rojo)**, según los minutos del capítulo 4. En el monitor solo aparecen los platos de las categorías que salen por **Monitor de cocina** o por **Impresora y monitor** (capítulo 7).

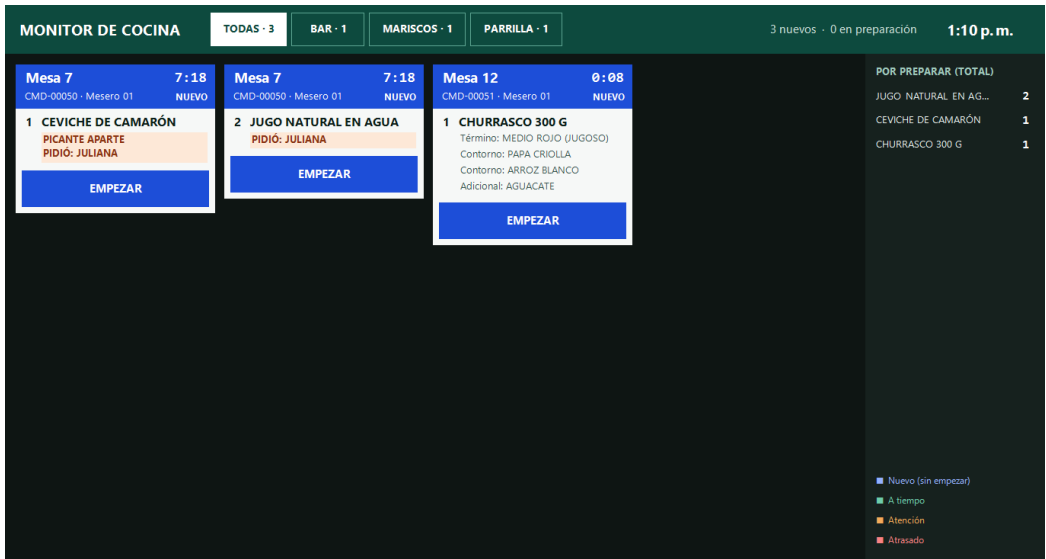


Figura 124. Monitor de cocina con los pedidos de las mesas 7 y 12: estaciones BAR, MARISCOS y PARRILLA.

PASO
15.2

El cocinero pulsa **EMPEZAR** al empezar a preparar y **LISTO · AVISAR A CAJA** al terminar. Al quedar listo, al mesero le llega el aviso (capítulo 13) y la caja suena.

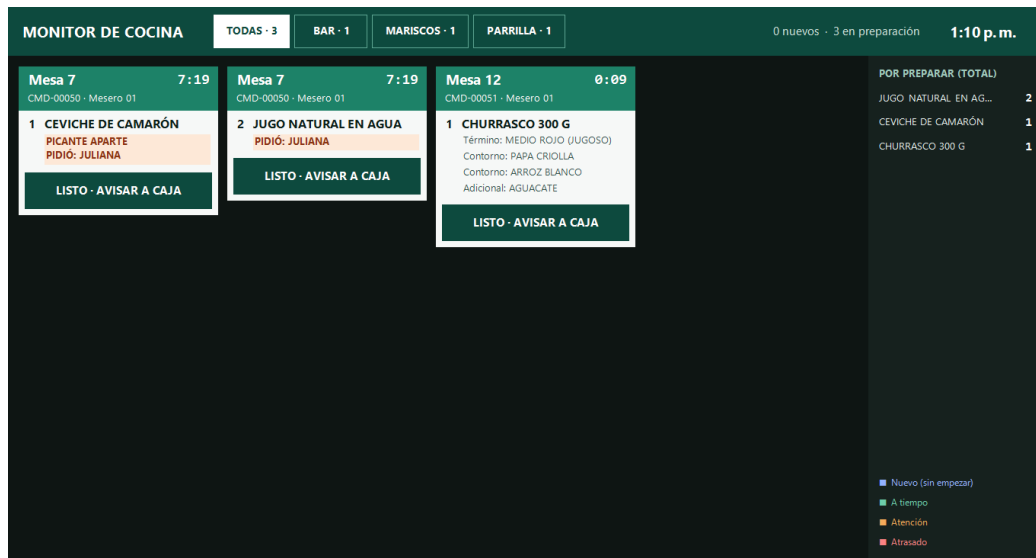


Figura 125. Pedidos en preparación: botón LISTO · AVISAR A CAJA.

Monitor en una tablet

El monitor de cocina también se abre en el navegador de una tablet (<http://IP-del-servidor:8090/monitores>), registrándola en Servicios → API LOCAL con la aplicación «Monitores (tablet)». Ver el manual **Monitores en tablet**.

Tomar el pedido desde la caja

PASO 15.3

En la caja, **Restaurante** → **Mesas** muestra el mismo plano: libre (verde), ocupada (rojo), reservada (amarillo). A la derecha están las acciones: **Ver mesa**, **Trasladar mesa**, **Unir mesa**, **Cuenta individual**, **Corte de cuenta** y **Reservas**.



Figura 126. Restaurante → Mesas en la caja.

PASO 15.4

Al tocar una mesa y elegir un plato con opciones, la caja pregunta el **contorno**, los **adicionales** (con su precio) y el **término**, igual que la app.

Acompañante de la hamburguesa (elige 1)

P	P
PAPAS A LA FRANCESA	PAPA CRIOLLA
A	E
AROS DE CEBOLLA	ENSALADA DE LA CASA

Cancelar

Figura 127. Elegir el contorno.

Adicionales de hamburguesa

C

CARNE MOLIDA DE RES

\$ 9.000,00

T

TOCINETA

\$ 4.000,00

Q

QUESO CHEDDAR

\$ 3.500,00

H

HUEVO

\$ 2.500,00

A

AGUACATE

\$ 3.500,00

C

CHAMPIÑONES

\$ 3.000,00

J

JALAPEÑOS

\$ 2.000,00

P

PIÑA EN ALMÍBAR

\$ 2.000,00

P

PLÁTANO MADURO

\$ 2.500,00

Omitir

Aceptar (0)

Término de la carne

A

AZUL

M

MEDIO ROJO (JUGOSO)

T

TÉRMINO MEDIO

T

TRES CUARTOS

B

BIEN ASADO

Cancelar

Figura 129. Elegir el término.

Figura 128. Elegir los adicionales.

El recorrido de un pedido

#	Quién	Qué pasa
1	Cliente (opcional)	Escanea el QR, pide desde la carta o llama al mesero.
2	Mesero (app o caja)	Abre la mesa, toma o confirma el pedido y lo envía a cocina . Los ingredientes quedan apartados.
3	Cocina	Lo ve en el monitor o en la impresora de su área; lo prepara y lo marca listo .
4	Mesero	Recibe «¡PEDIDO LISTO!», lo lleva y marca ENTREGADO .
5	Cajero	Cobra la mesa (completa, dividida o por cuentas individuales). Se emite la factura y se descuenta el inventario de los kits, contornos y adicionales.

16. Lista de verificación final

Antes de abrir al público, revise cada punto y márkelo.

✓	Revisión
☐	Módulo activo = RESTAURANTE y Quick Pro reiniciado (cap. 3).
☐	Impresora general de comanda y modo de pedido a cocina elegidos; prueba de impresión hecha (cap. 4).
☐	Todos los salones y mesas creados, con número y sillas; plano guardado (cap. 5).
☐	Niveles Mesero, Cajero y Cocina con sus permisos; cada persona con su usuario, PIN propio y vendedor (cap. 6).
☐	Meseros asignados a sus zonas, si se trabaja por zonas (cap. 6).
☐	Categorías creadas, con su impresora de comanda y por dónde sale (impresora, monitor o ambas); categoría de insumos oculta del panel (cap. 7).
☐	Términos, contornos (con su porción), adicionales y notas rápidas creados (cap. 8).
☐	Cada plato con categoría, impuesto, precio, opciones y su botón en el panel (cap. 9).
☐	Recetas: kits con sus partes y productos de producción con su lista de fabricación; una orden de producción de prueba (cap. 10).
☐	Motivos revisados, tope de cortesías y minutos de reserva (cap. 11).
☐	Carta digital: servicio API en ejecución, dirección probada desde un celular, WiFi de clientes, qué se ve en la carta y tarjetas impresas en las mesas (cap. 12).
☐	App del mesero instalada y conectada en cada tablet; avisos de pedido listo probados (cap. 13).
☐	Zonas y barrios de domicilio; WhatsApp probado con un pedido de prueba a un número propio; enlace de seguimiento abre (cap. 14).
☐	Monitor de cocina abierto en la cocina y un pedido de prueba completo: mesa → cocina → listo → entregado → cobrado (cap. 15).

Ayuda

Si algo no se ve igual que en este manual, revise primero que la base de datos esté al día (Administración → Normalización de la base de datos) y que el usuario tenga el permiso. Para soporte: CDP Consultores.