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.

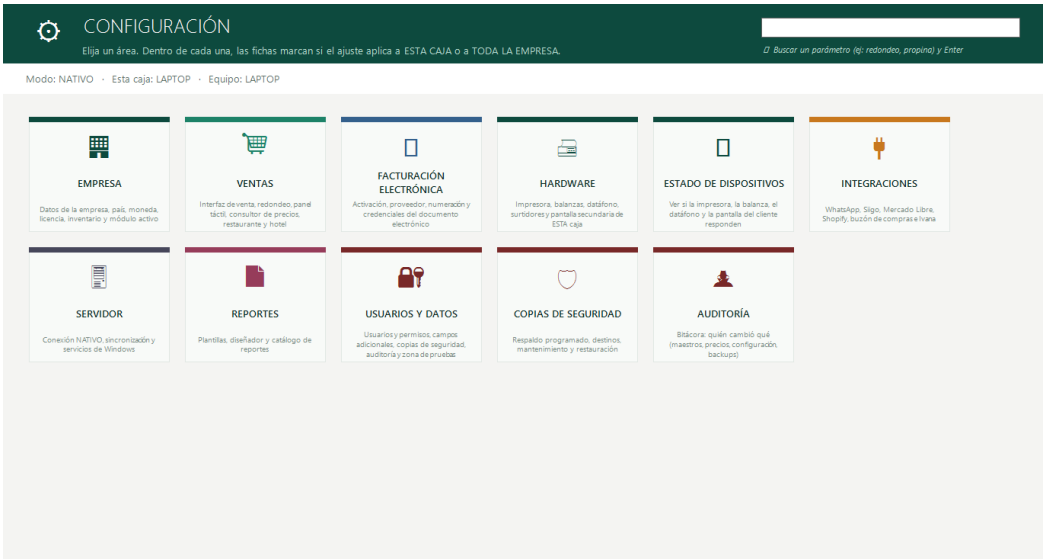

Figura 1. Inicio de Configuración: las áreas en mosaicos.

PASO 3.2

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

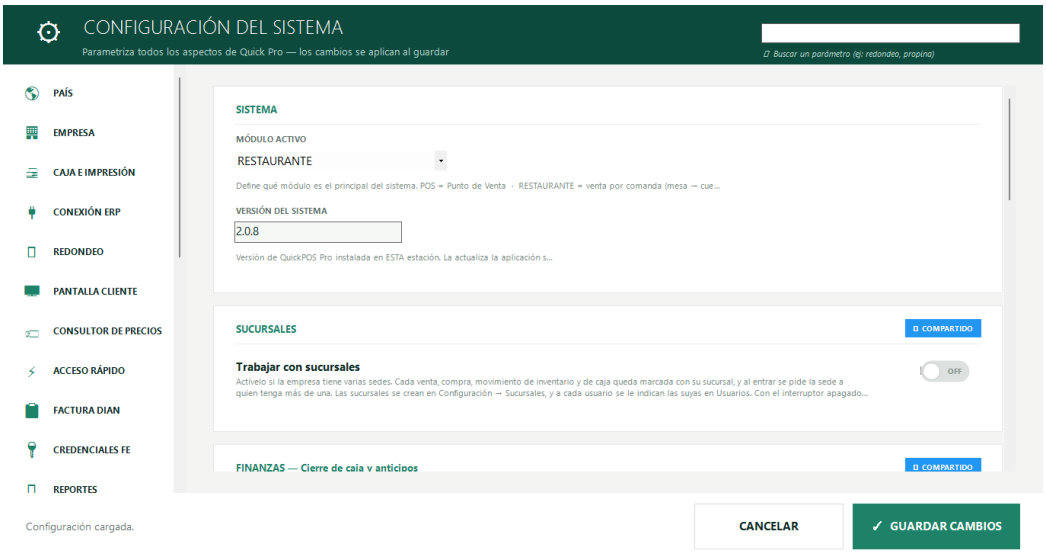

Figura 2. Configuración → Empresa → Sistema.

PASO 3.3

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

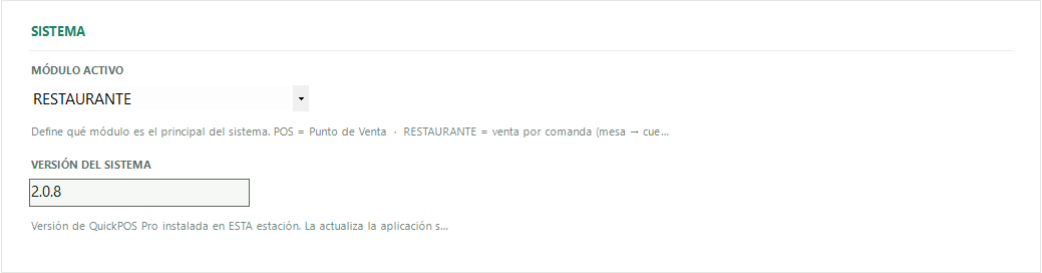

Figura 3. Módulo activo: RESTAURANTE.

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.

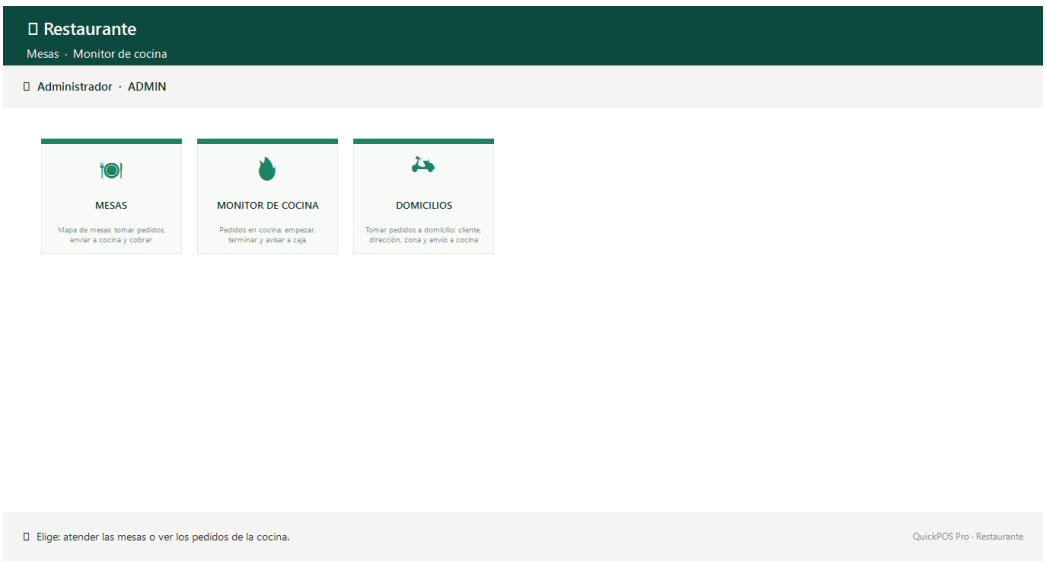

Figura 4. El grupo Restaurante del menú, ya encendido.

¿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**.

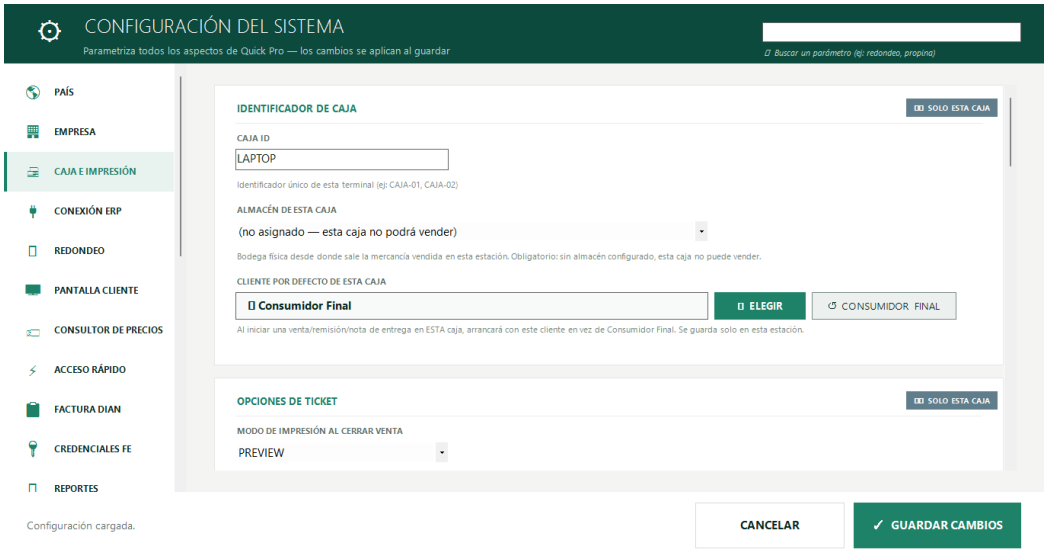

Figura 5. Configuración → Hardware → Caja e impresión.

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 impoconsumo). Pregunte al contador.

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**.

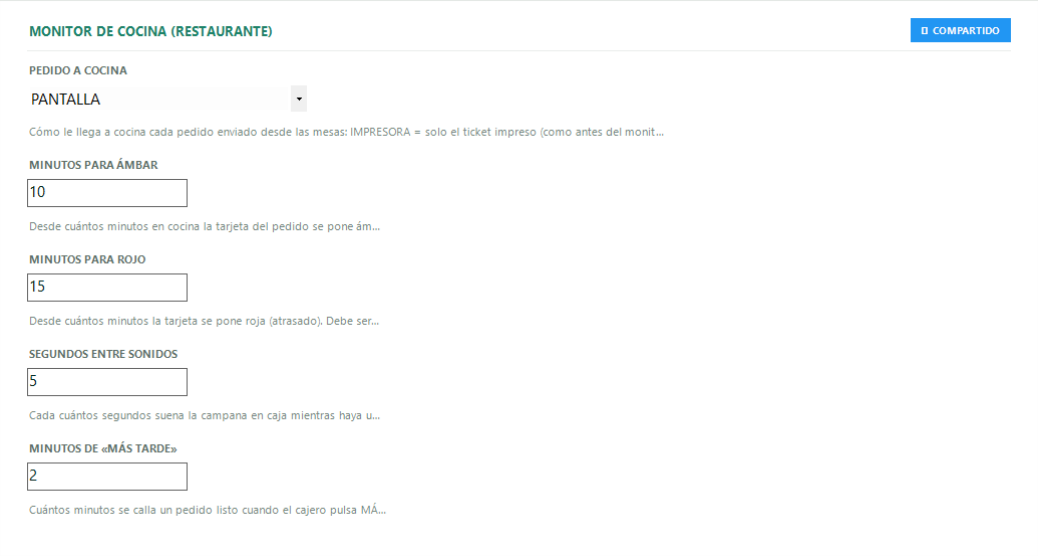

Figura 7. Ficha MONITOR DE COCINA. Es compartida: vale para todas las cajas.

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**.

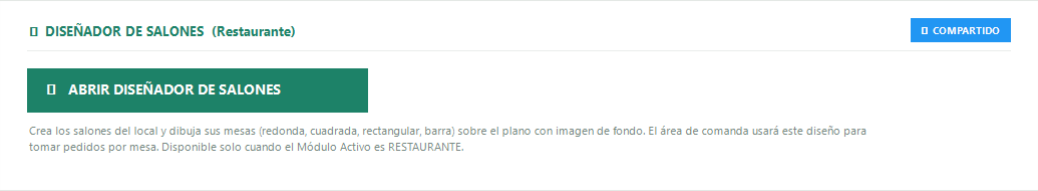

Figura 8. Ficha DISEÑADOR DE SALONES en Configuración → Ventas → Restaurante.

PASO 5.2

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

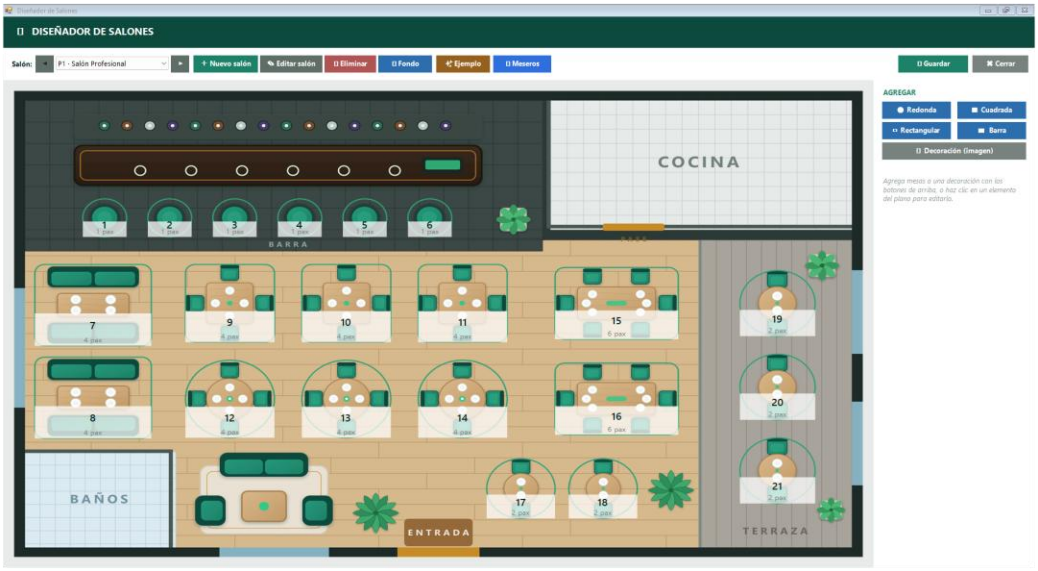

Figura 9. El Diseñador de salones.

Crear un salón

PASO 5.3

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

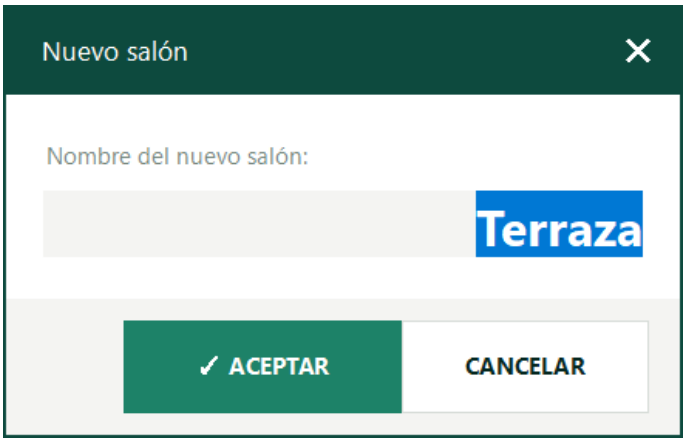

Figura 10. Nombre del nuevo salón.

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.

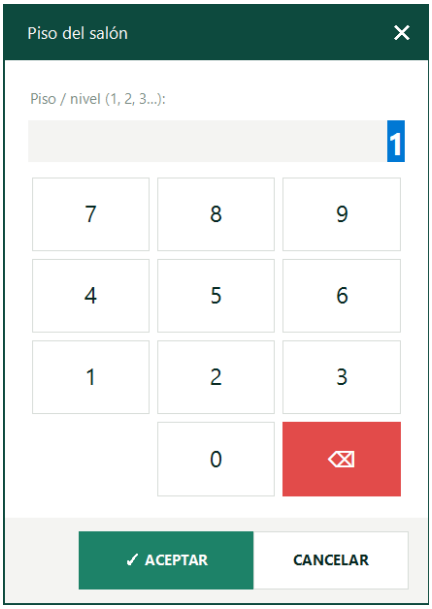

Figura 11. Piso del salón.

PASO 5.5	El salón nuevo queda elegido arriba, con el plano vacío.

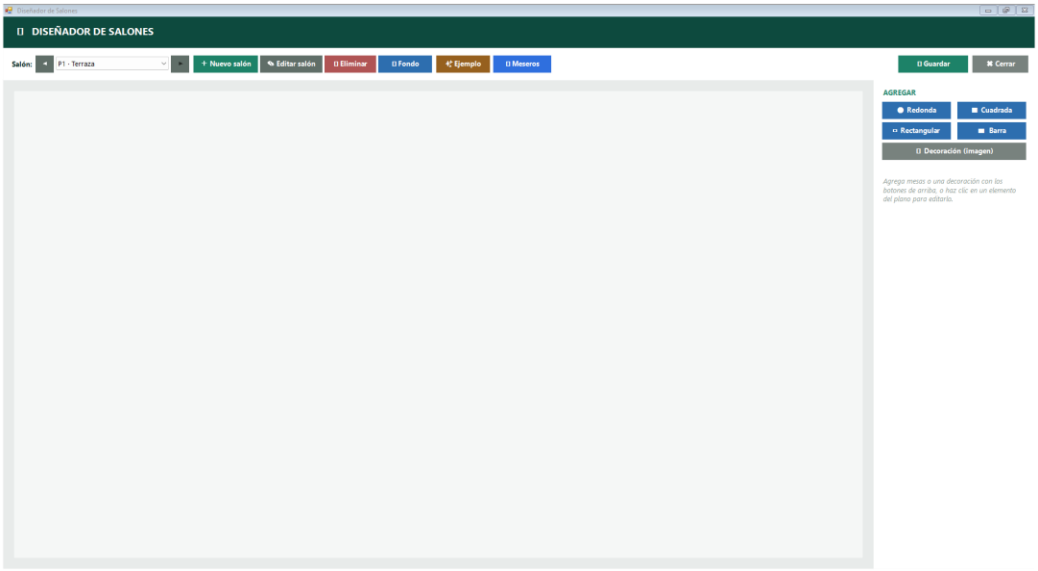

Figura 12. Salón nuevo, sin mesas.

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 cuadrito azul de la esquina.

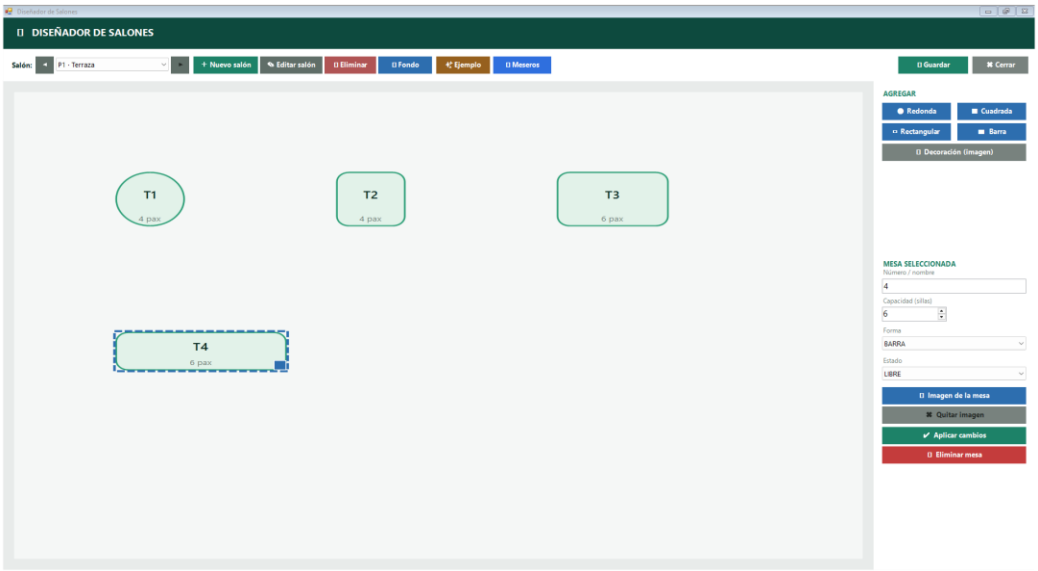

Figura 13. Cuatro mesas agregadas y ubicadas en el plano.

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.

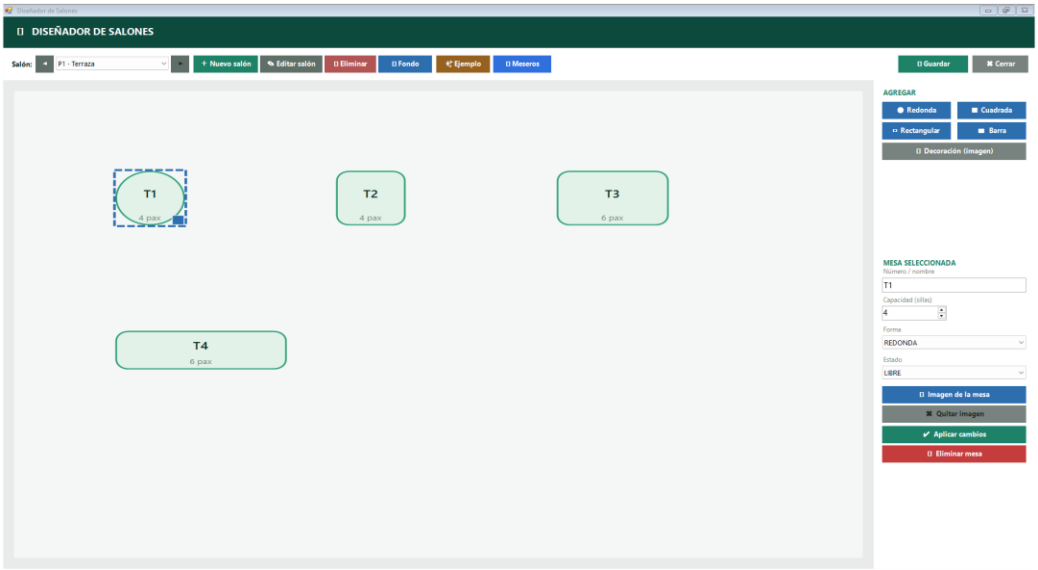

Figura 14. Mesa seleccionada: número, sillas, forma y estado.

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).

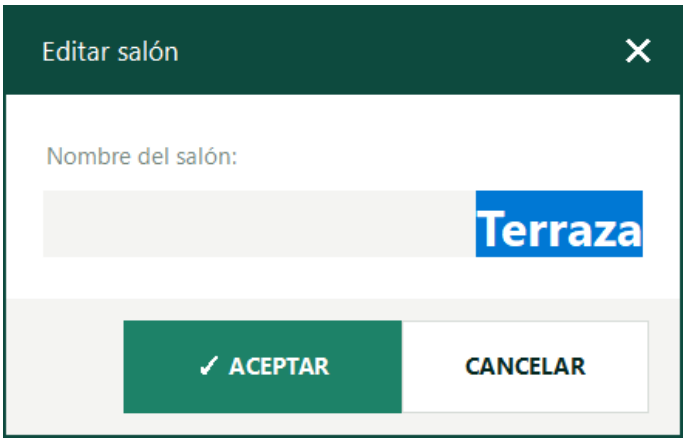

Figura 15. Editar salón: nombre.

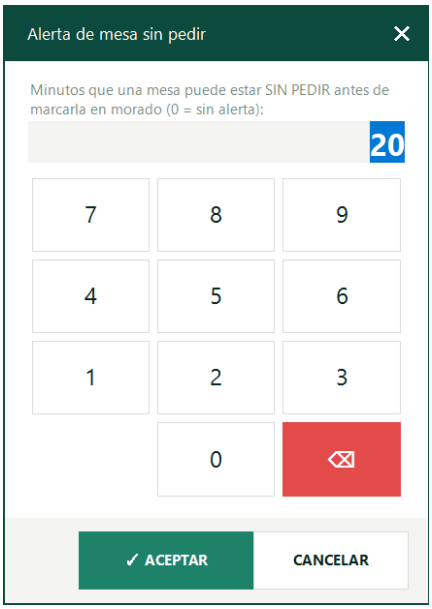

Figura 16. Editar salón: minutos para la alerta de mesa sin pedir.

PASO 5.11	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.
PASO 5.12	Para empezar más rápido, **Ejemplo** crea un salón ya diseñado (rejilla, terraza, bar, gourmet, pub…) que después se ajusta.

Figura 17. Salones de ejemplo listos para usar.

PASO 5.13

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

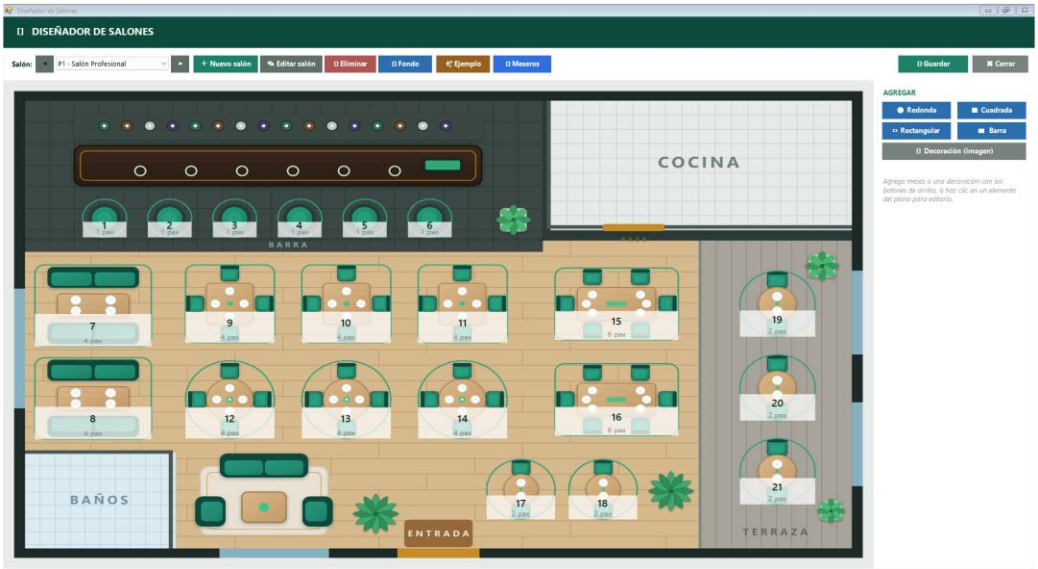

Figura 18. Un salón terminado.

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.

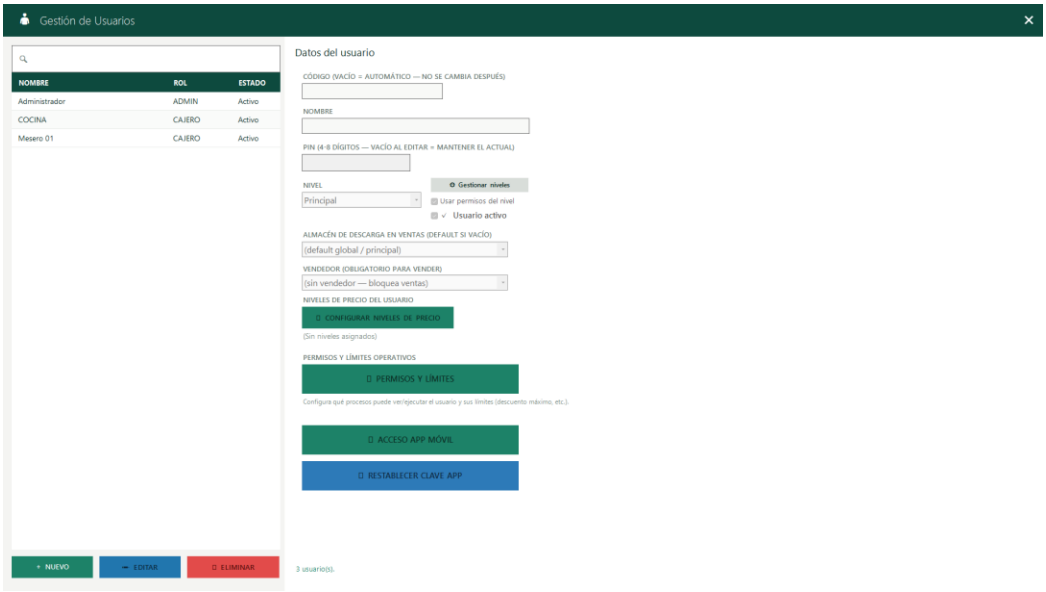

Figura 20. Gestión de Usuarios.

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.

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.

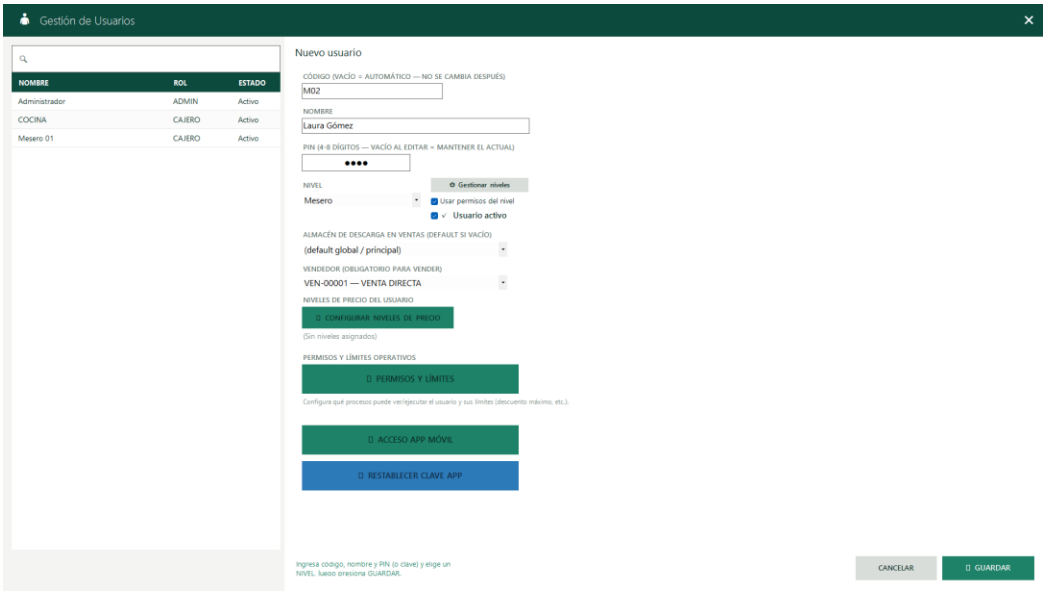

Figura 22. Usuario nuevo: código, nombre, PIN, nivel y vendedor.

PASO 6.5

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

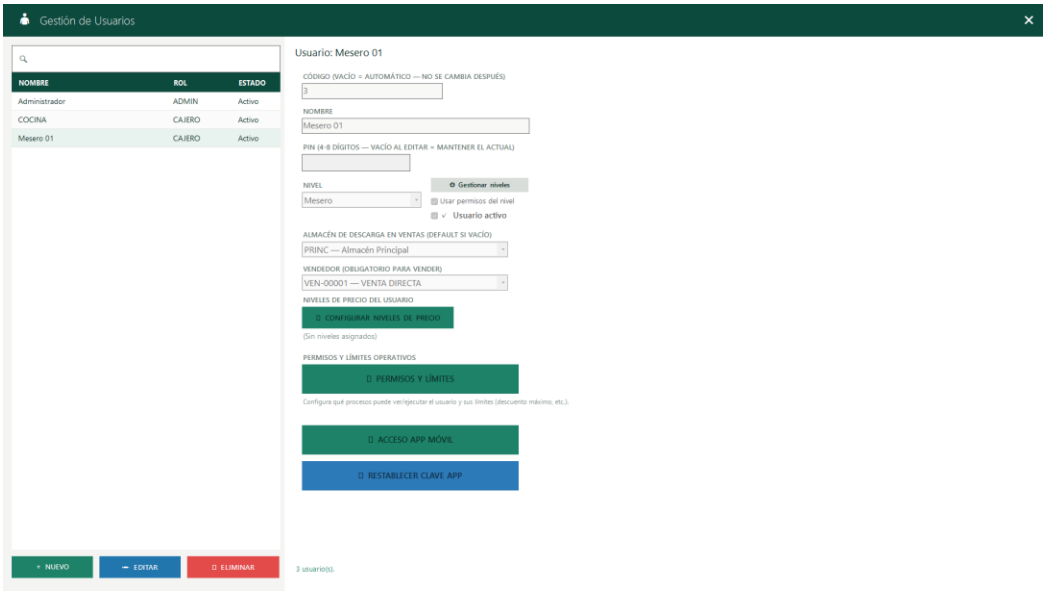

Figura 23. Un mesero ya creado, elegido en la lista.

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.

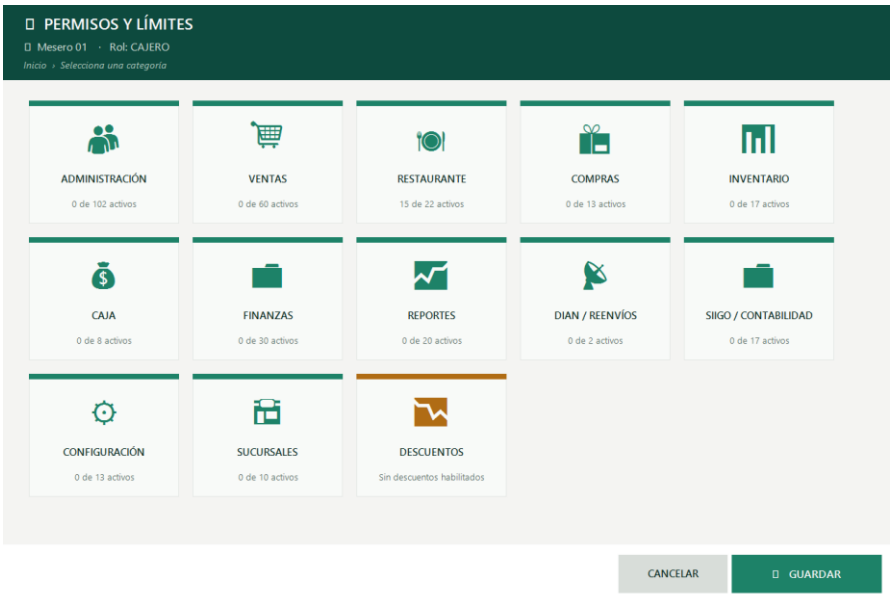

Figura 24. Permisos y límites: las categorías.

PASO 6.7

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

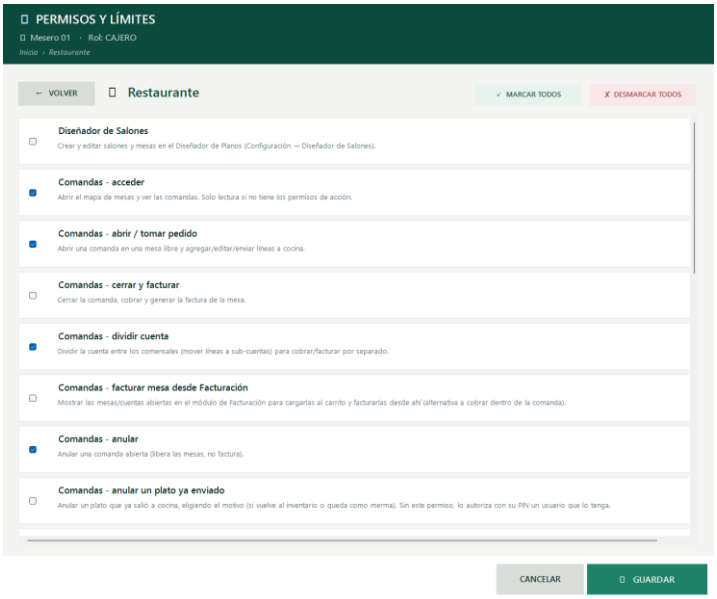

Figura 25. Categoría Restaurante de los permisos.

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.

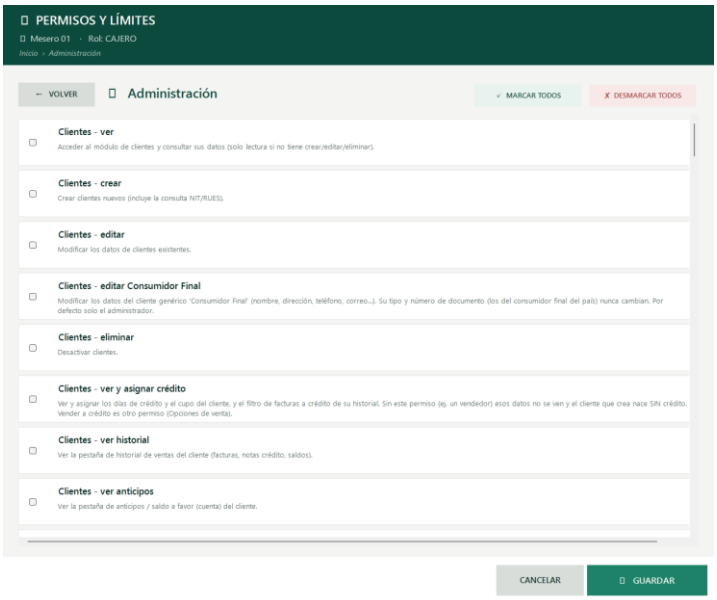

Figura 26. Categoría Administración de los permisos.

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.

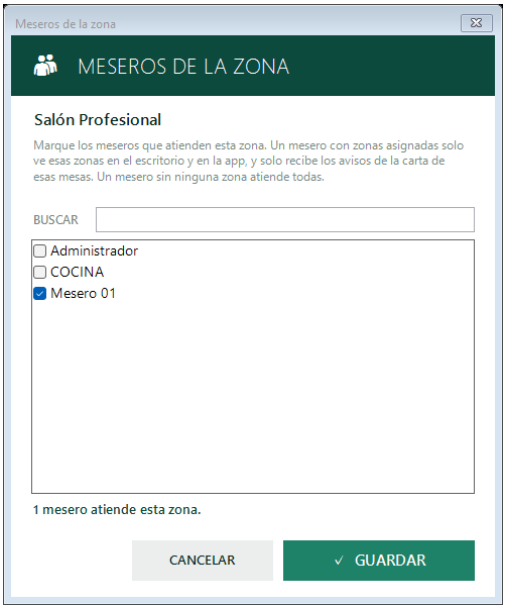

Figura 27. Meseros de la zona.

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.

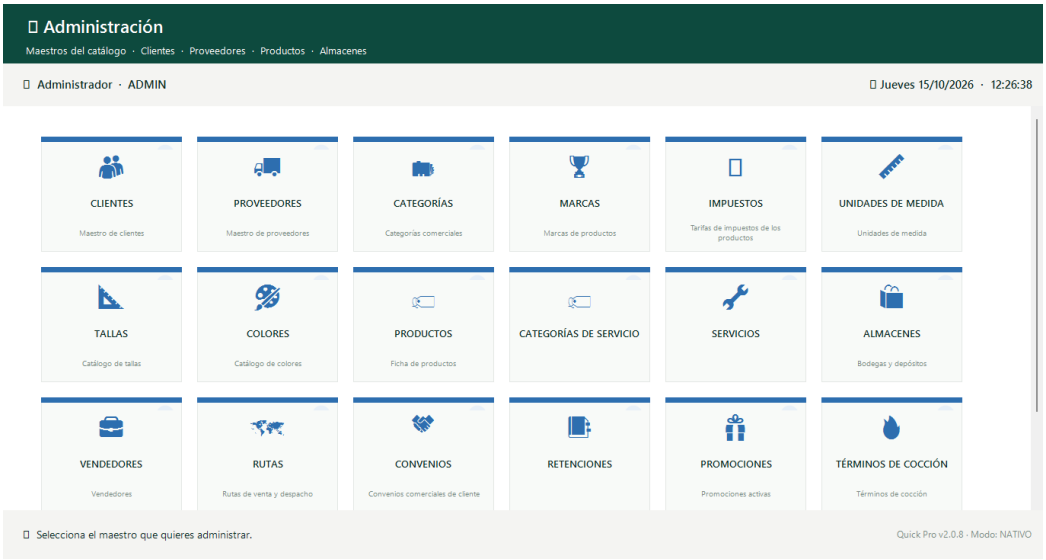

Figura 28. Administración: todas las pantallas de maestros.

PASO 7.2

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

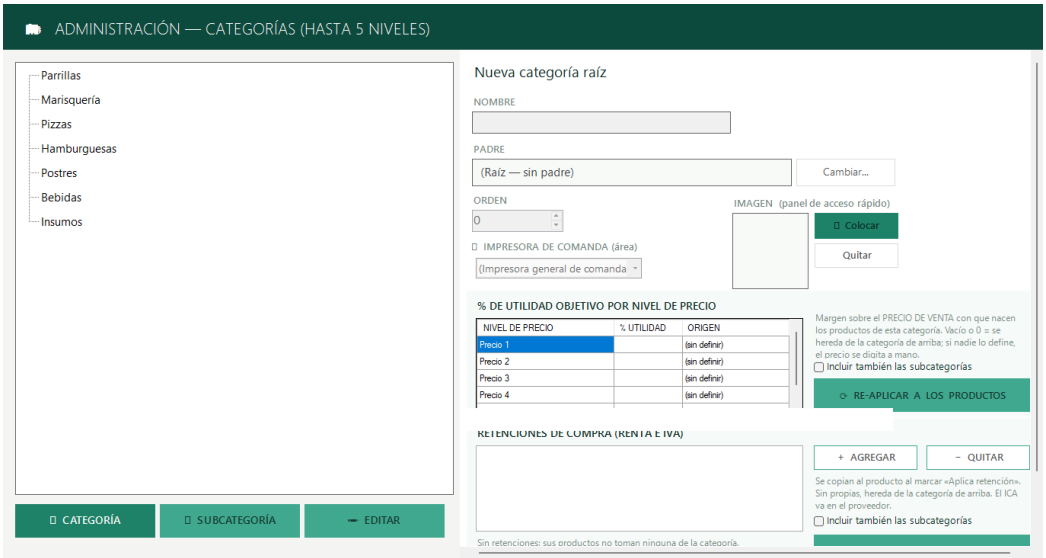

Figura 29. Administración → Categorías.

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**.

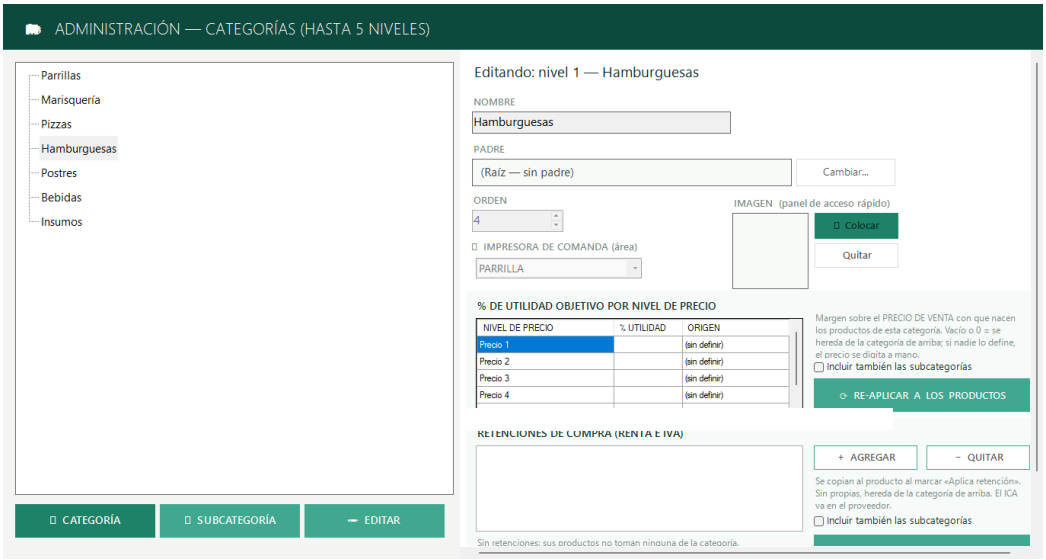

Figura 30. La categoría Hamburguesas elegida.

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.

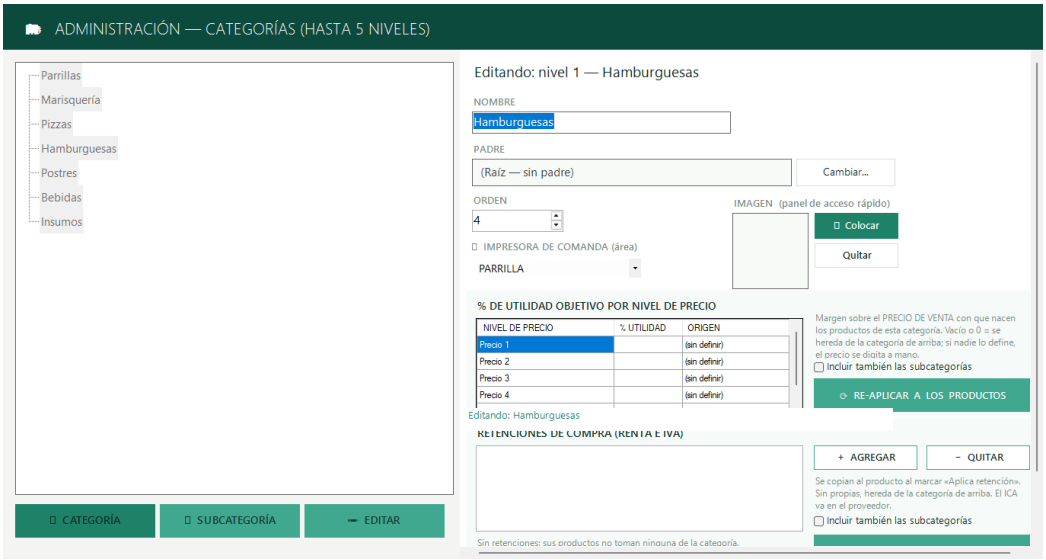

Figura 31. Editando la categoría: nombre, orden, imagen e impresora de comanda.

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.

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.

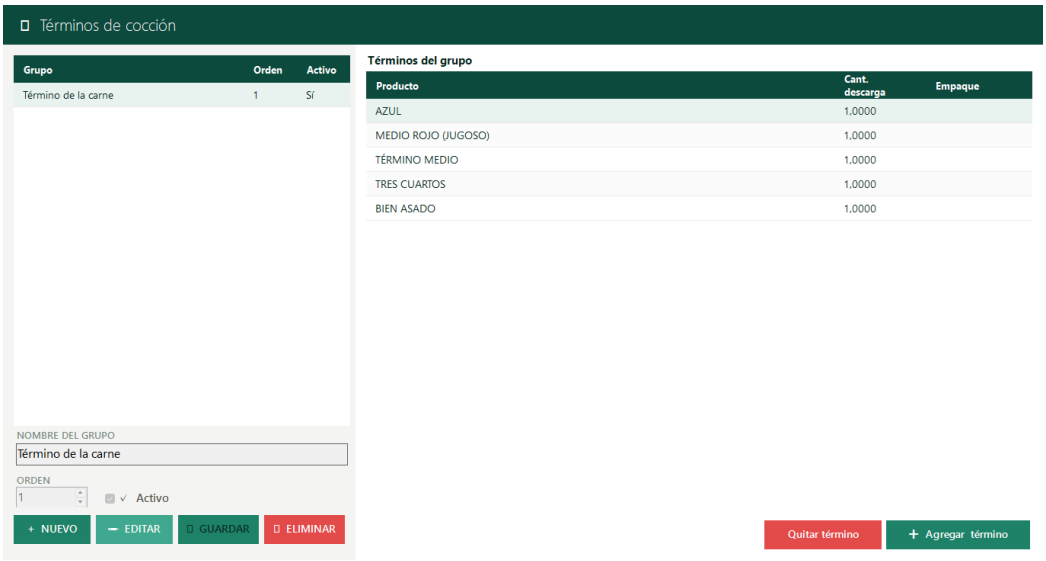

Figura 33. Administración → Términos de cocción.

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).

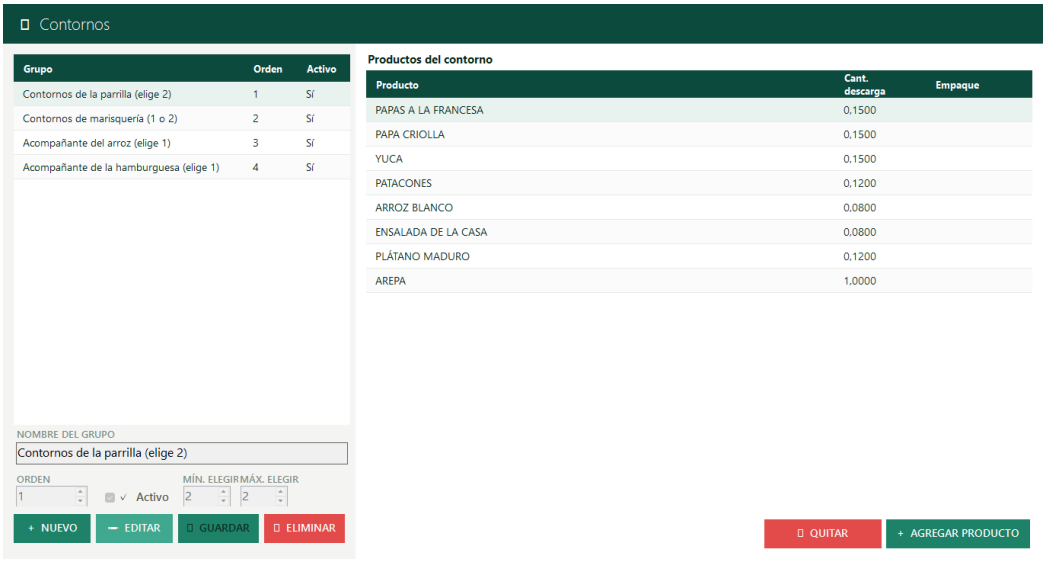

Figura 34. Administración → Contornos: el grupo a la izquierda, sus productos y porciones a la derecha.

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.

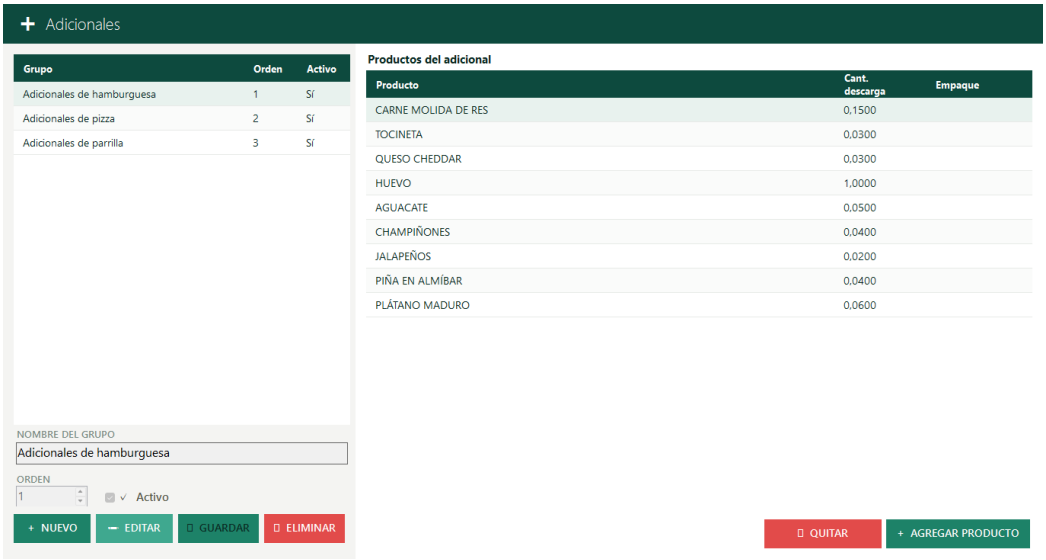

Figura 35. Administración → Adicionales.

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.

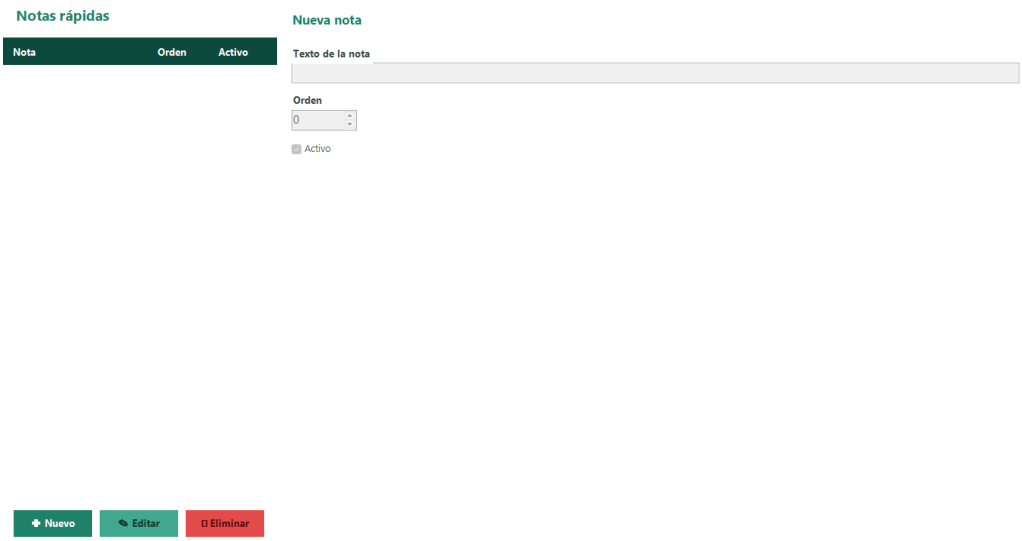

Figura 36. Administración → Notas rápidas.

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**.

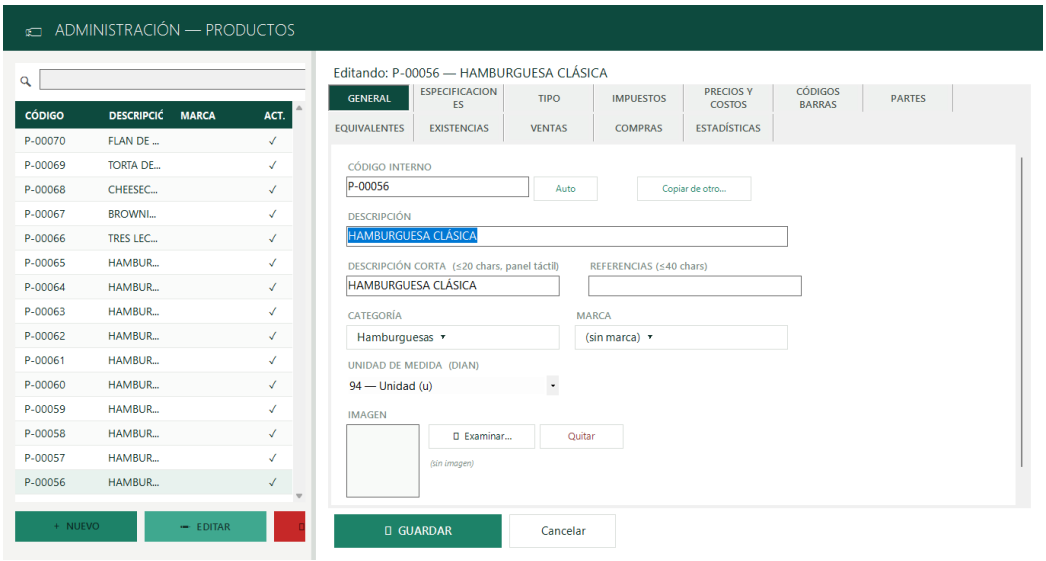

Figura 37. Producto → pestaña GENERAL.

Pestaña TIPO

PASO 9.3	Marque cómo se usa el producto: • **Se vende**: sí (es un plato de la carta). • **Producto compuesto (receta)**: márquelo 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.

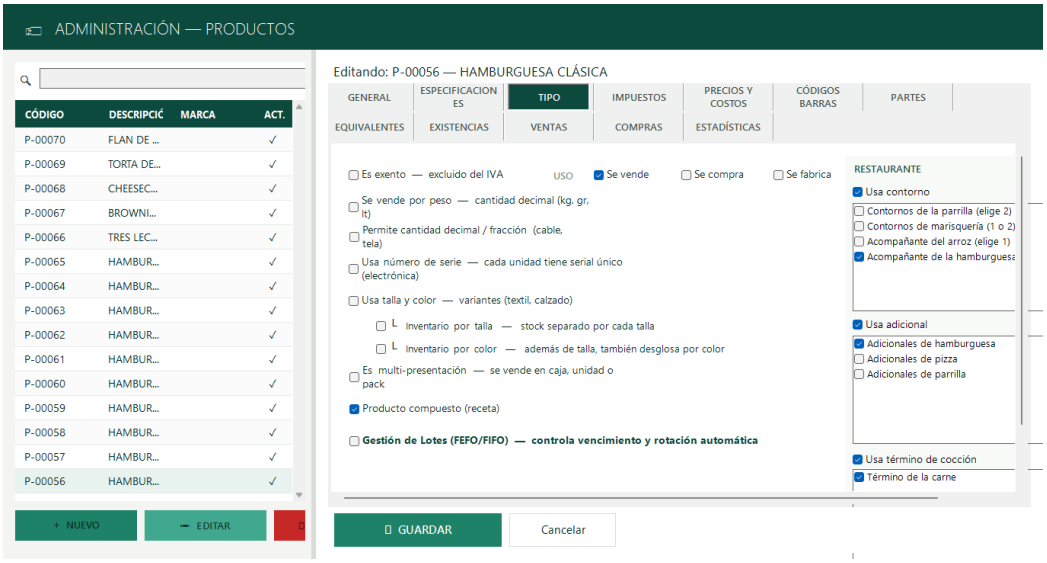

Figura 38. Producto → pestaña TIPO: kit (producto compuesto) y las opciones del restaurante.

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).

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.

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.

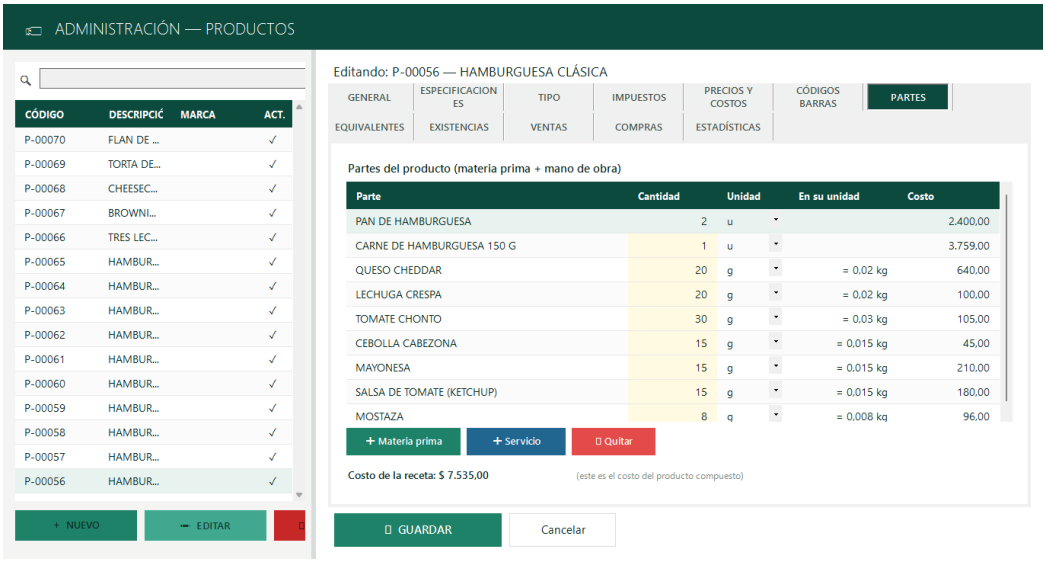

Figura 41. Producto → pestaña PARTES: la receta de la hamburguesa.

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**.

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.

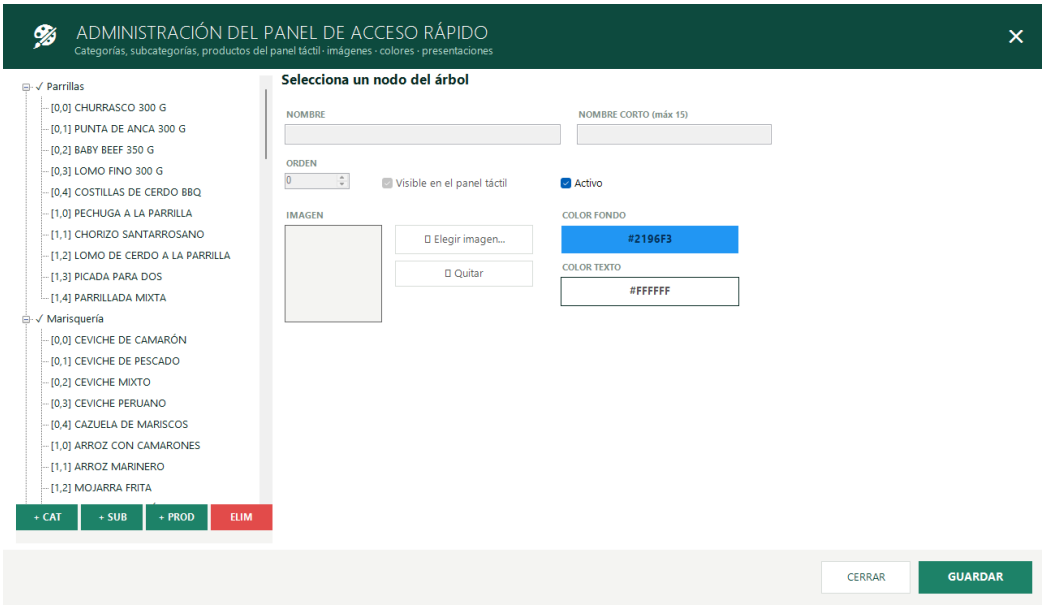

Figura 43. Administración del panel de acceso rápido.

PASO 9.11

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

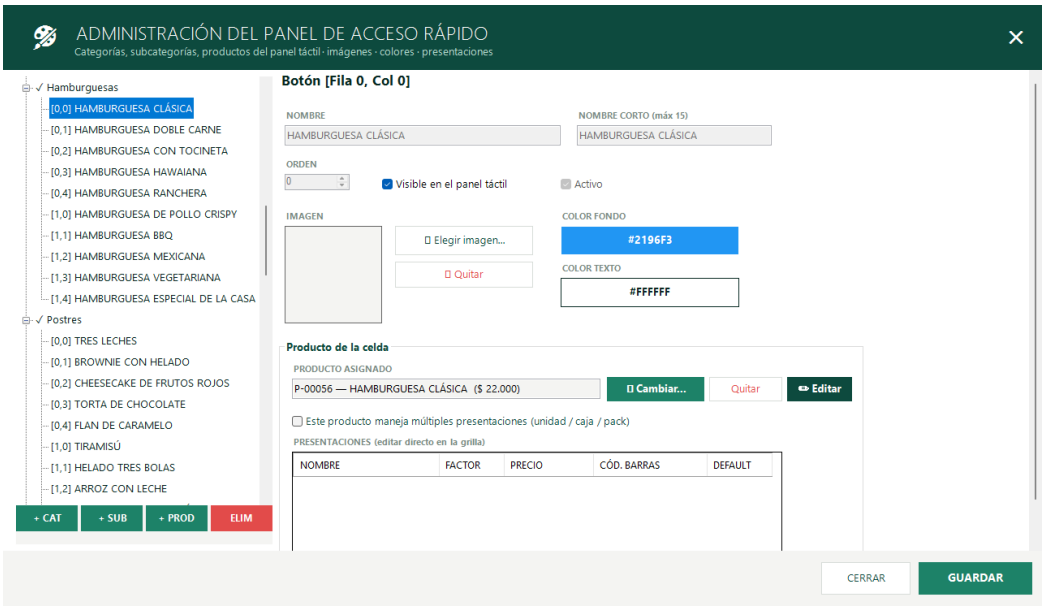

Figura 44. Un botón del panel: la Hamburguesa clásica en la fila 0, columna 0.

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.

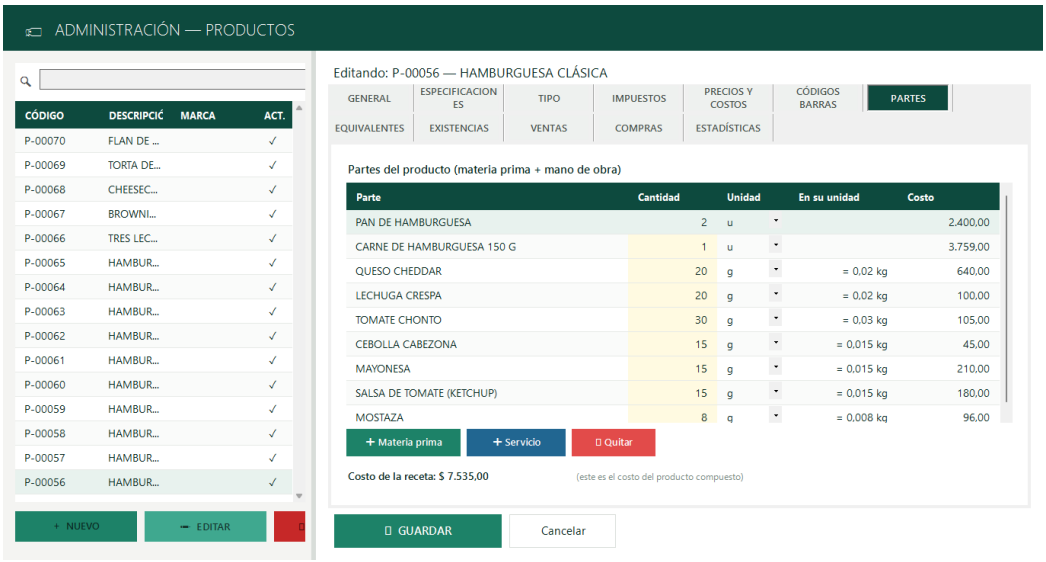

Figura 45. Receta de un KIT (pestaña PARTES).

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.

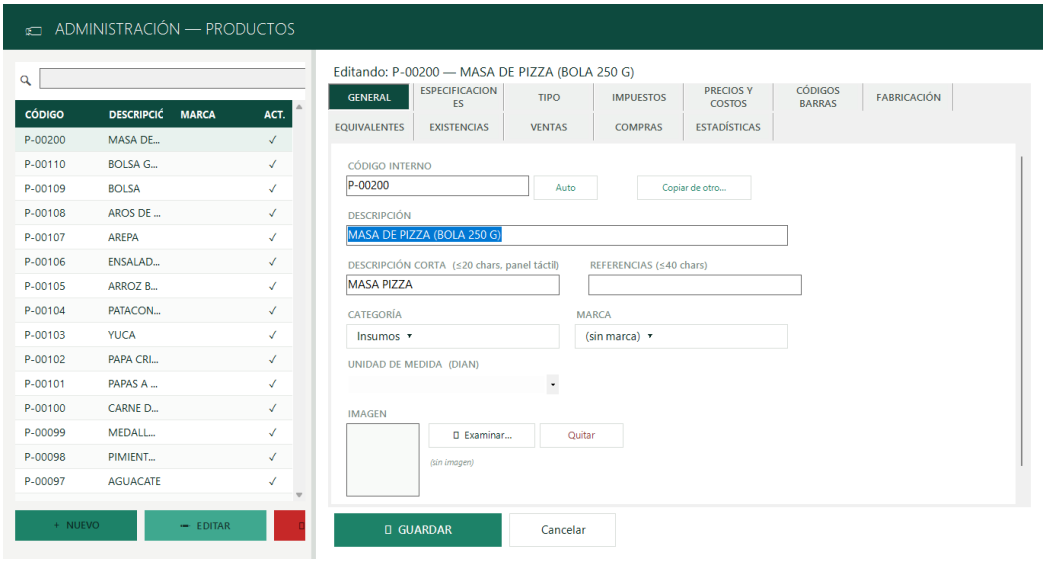

Figura 47. El producto de producción: pestaña GENERAL.

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**.

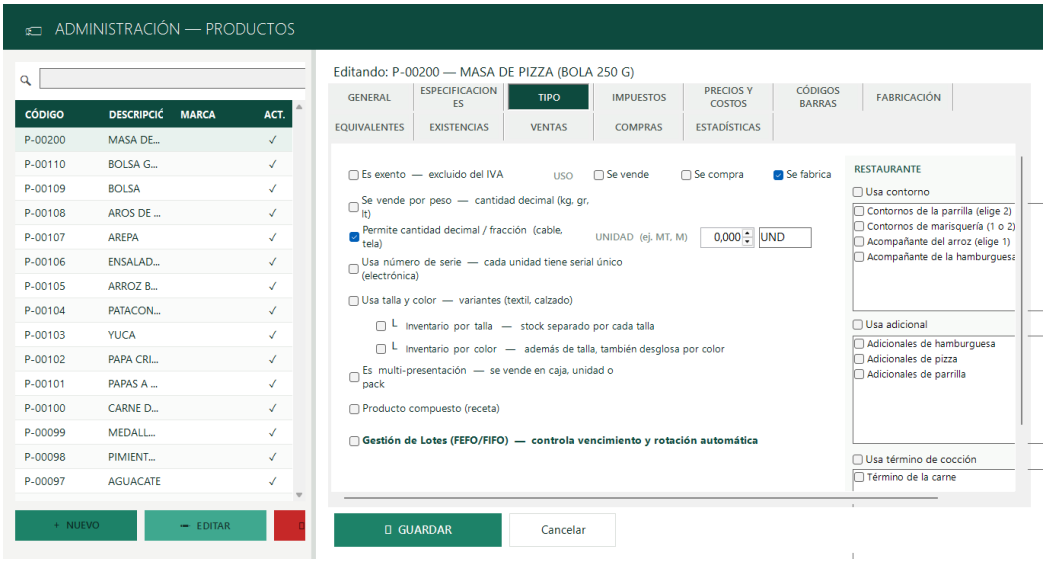

Figura 48. Pestaña TIPO: «Se fabrica» marcado.

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**.

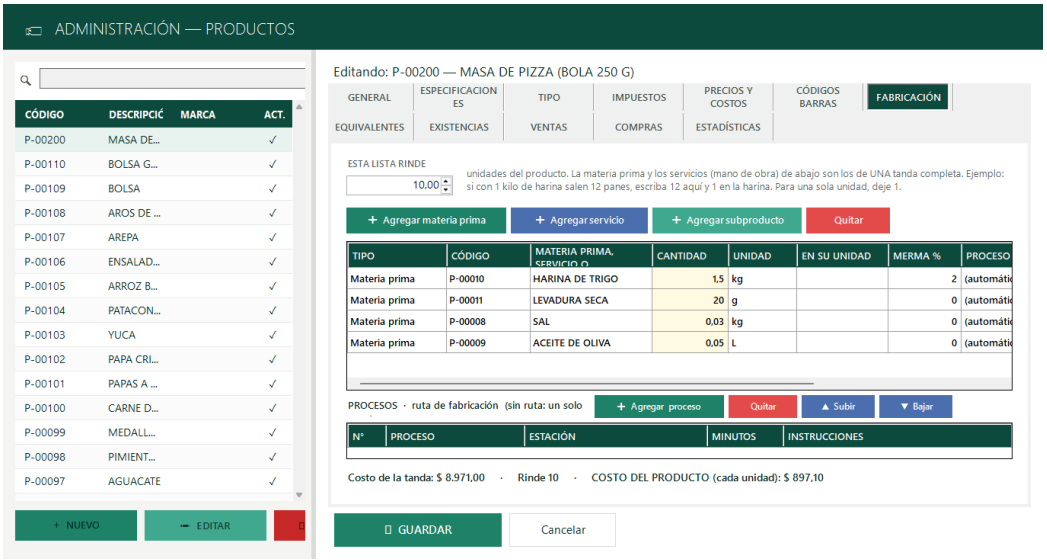

Figura 49. Pestaña FABRICACIÓN: la tanda rinde 10 bolas.

Producir (orden de producción)

PASO 10.6

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

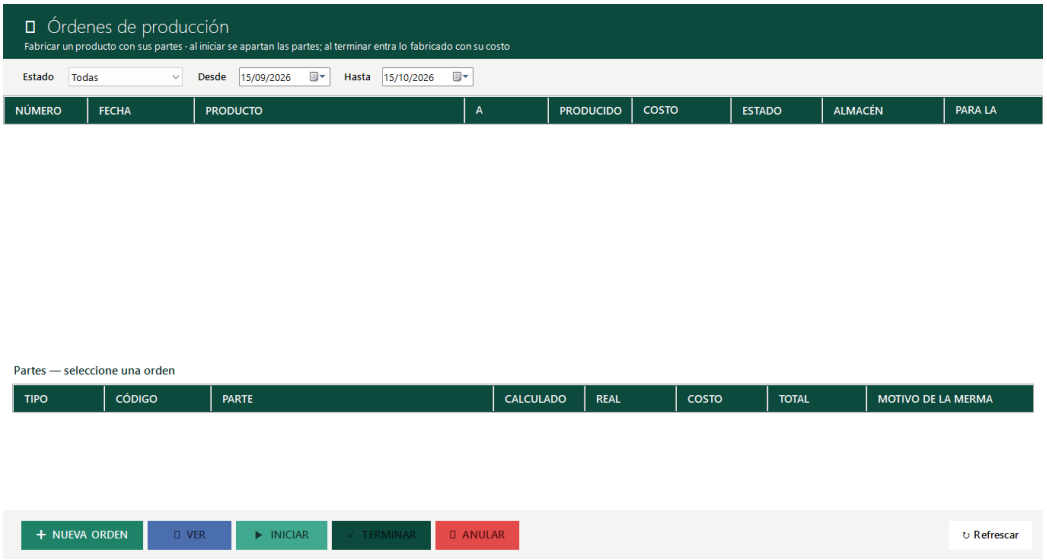

Figura 50. Inventario → Producción: las órdenes.

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**.

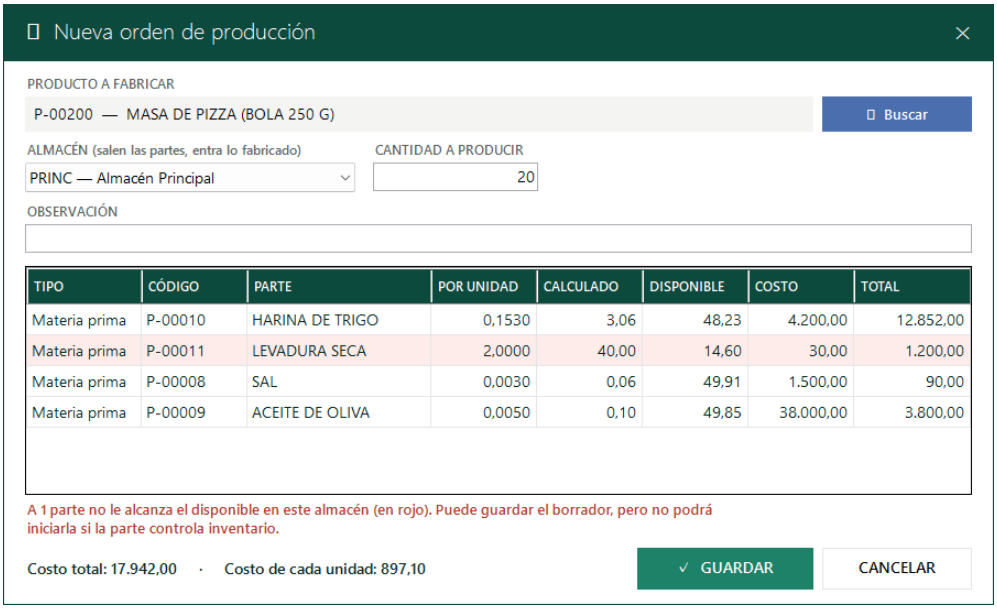

Figura 51. Nueva orden de producción de 20 bolas de masa.

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.

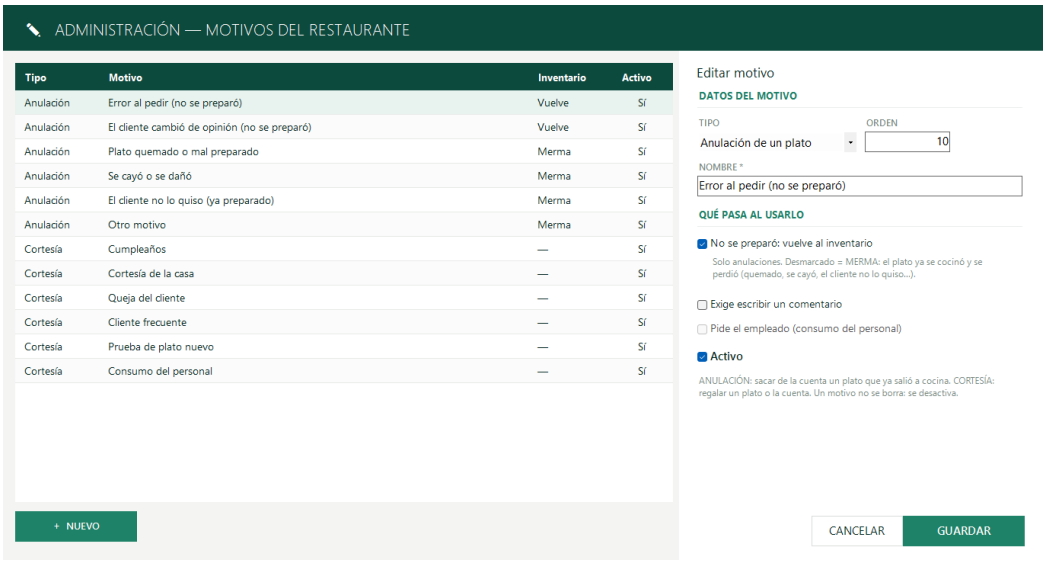

Figura 52. Administración → Motivos del restaurante.

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**.

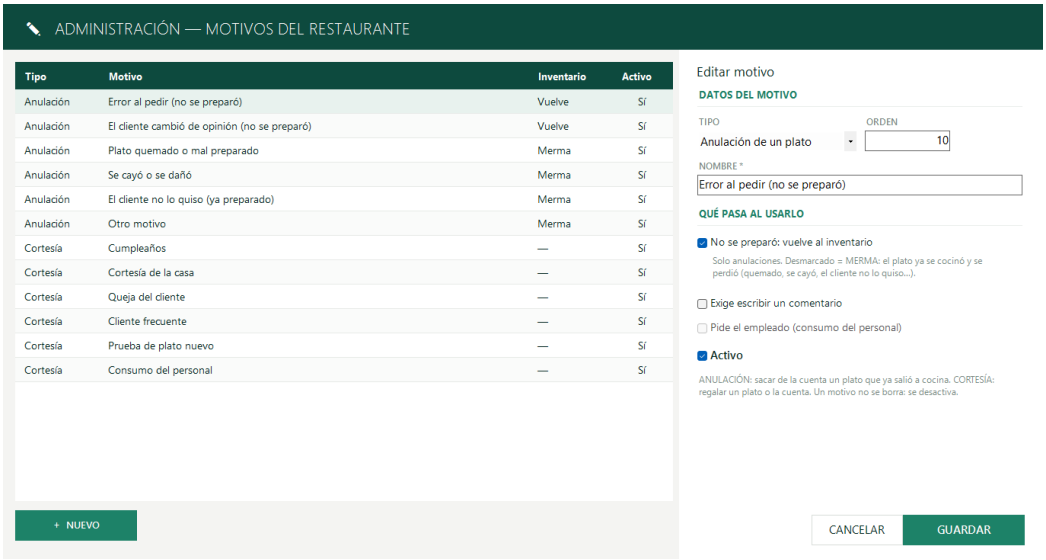

Figura 53. Un motivo con sus opciones.

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**.

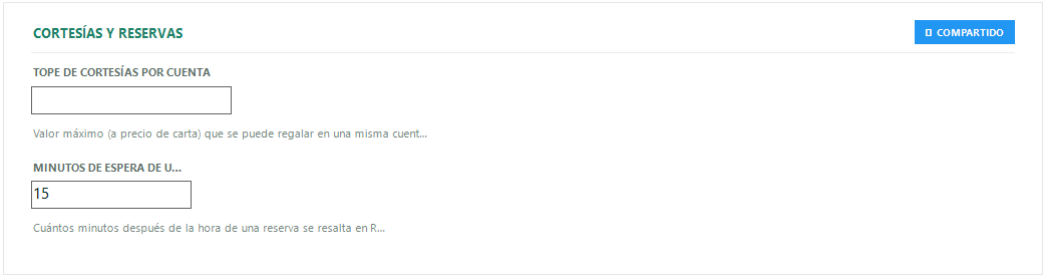

Figura 54. Ficha CORTESÍAS Y RESERVAS.

Reservas

PASO 11.5

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

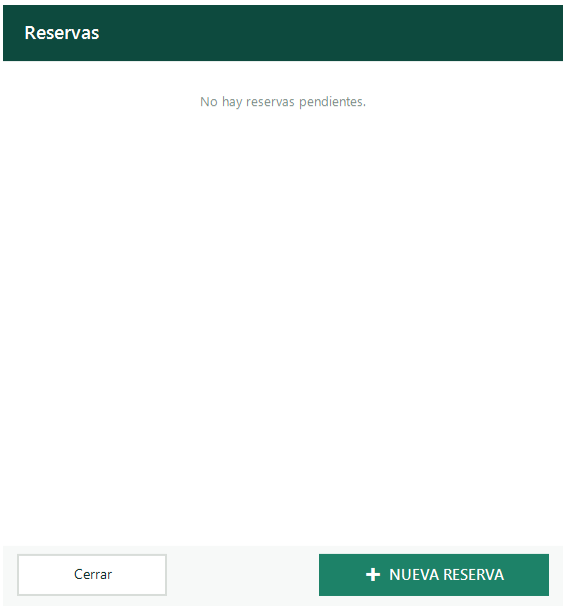

Figura 55. Las reservas del salón.

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.

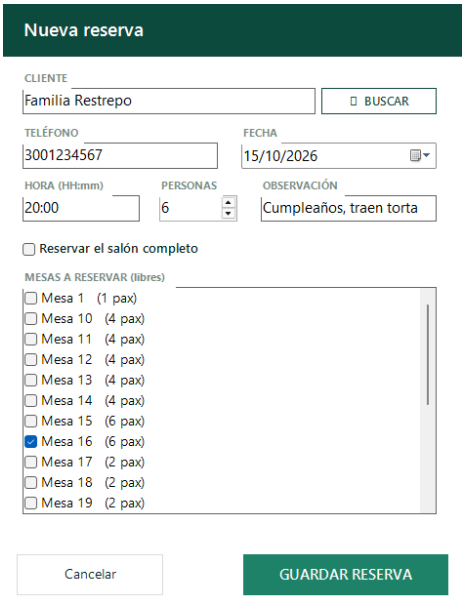

Figura 56. Nueva reserva.

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 aísle** 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**.

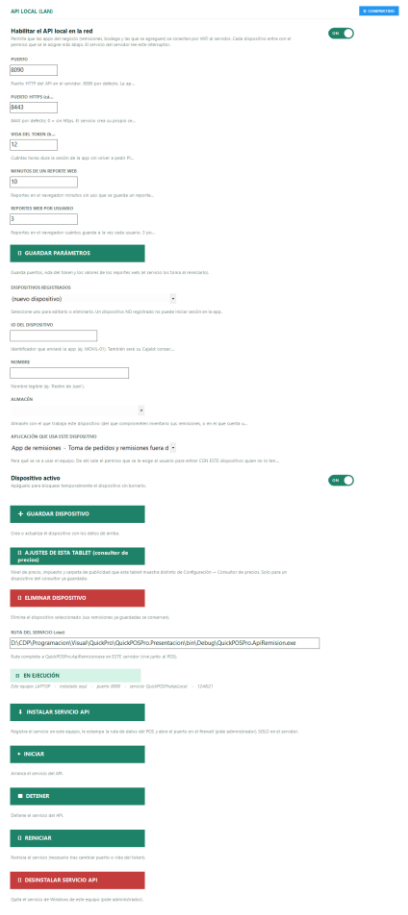

Figura 57. Ficha API LOCAL (LAN): el servicio que muestra la carta.

Configurar la carta

PASO 12.2

En Configuración → **VENTAS** → **RESTAURANTE**, ficha **CARTA DIGITAL**:

- **MODO DE LA CARTA**: Apagada / **Solo ver la carta** (el mesero toma el pedido) / **Pedido con confirmación del mesonero** (el cliente pide y el mesero confirma).
- **CÓDIGO QR**: **Uno por cada mesa** (recomendado: la carta sabe la mesa) o uno general.
- **AVISO AL MESONERO**: al abrir la carta y cuando lo llaman, o solo cuando lo llaman o pide.
- **TÉRMINO, CONTORNOS Y ADICIONALES**: los elige el cliente en la carta o los asigna el mesero.
- **NOMBRE DEL CLIENTE AL PEDIR**, **HORAS DE LA SESIÓN DE LA MESA**, **No mostrar los platos sin existencia** y su **ALMACÉN**.

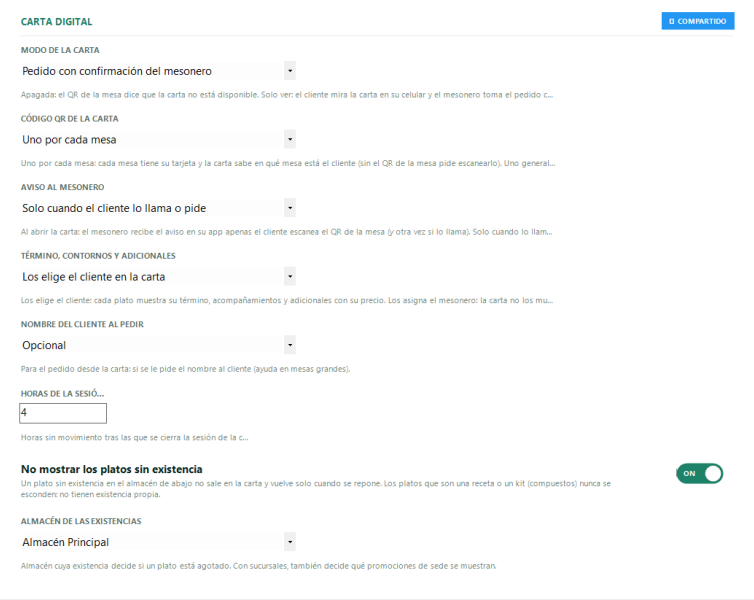

Figura 58. Ficha CARTA DIGITAL.

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**.

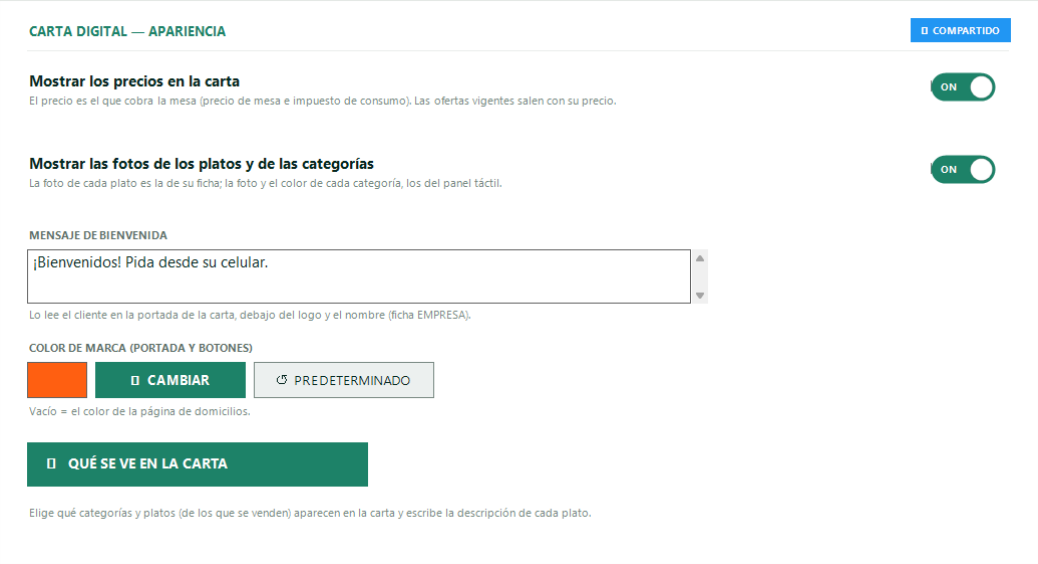

Figura 59. Ficha CARTA DIGITAL — APARIENCIA.

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**.

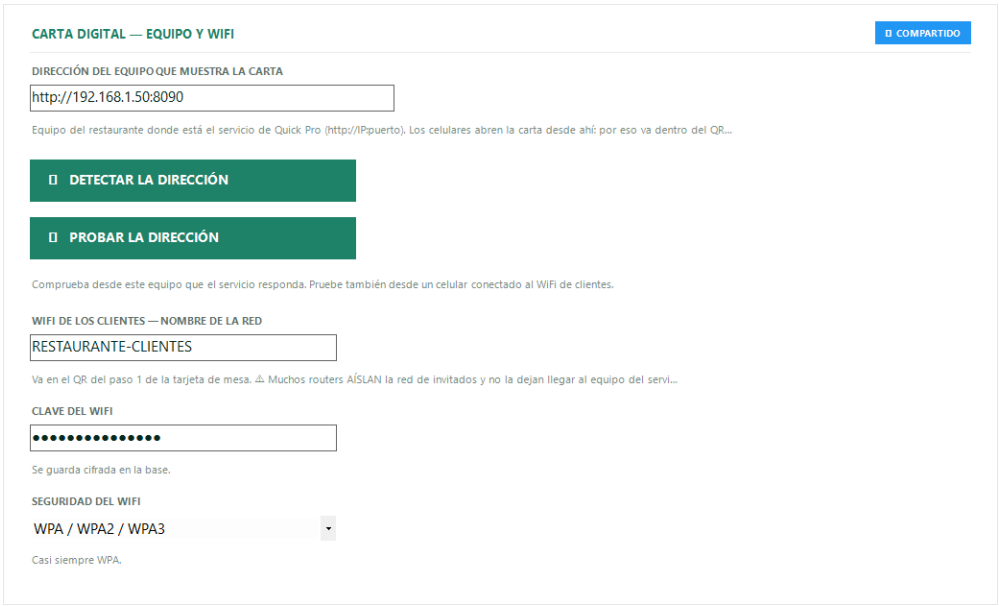

Figura 60. Ficha CARTA DIGITAL — EQUIPO Y WIFI.

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**.

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.

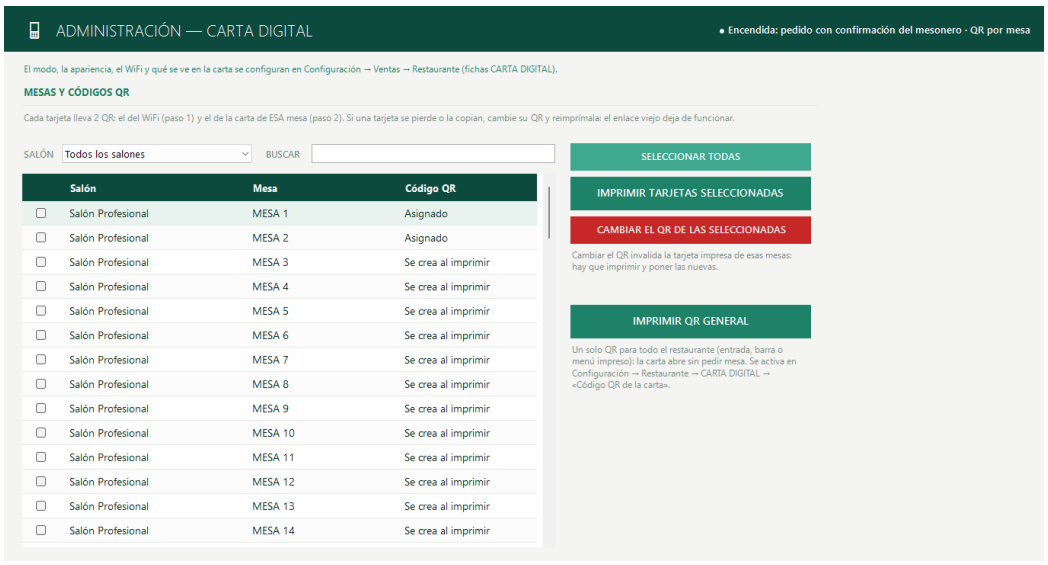

Figura 62. Administración → Carta digital: mesas y códigos QR.

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, márquela 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**.

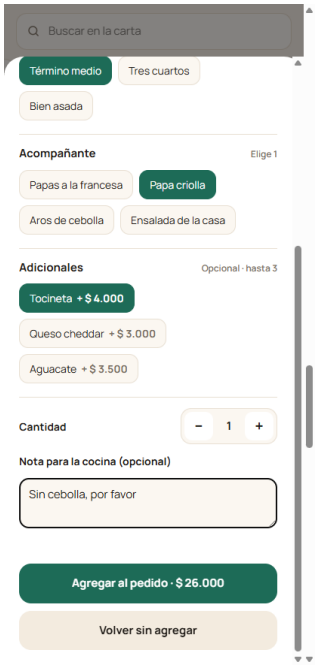

Figura 66. Un plato con sus opciones.

PASO 12.11

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

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**.

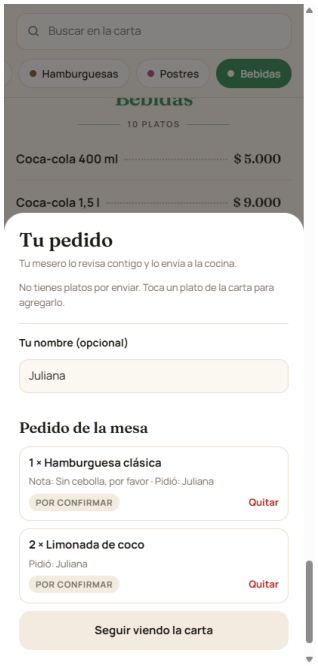

Figura 68. Pedido enviado: por confirmar.

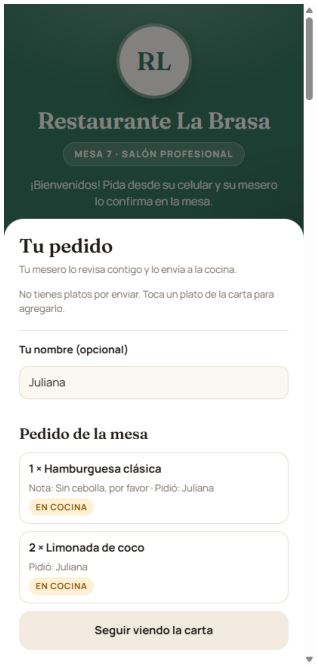

Figura 69. El mesero lo confirmó: en cocina.

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.

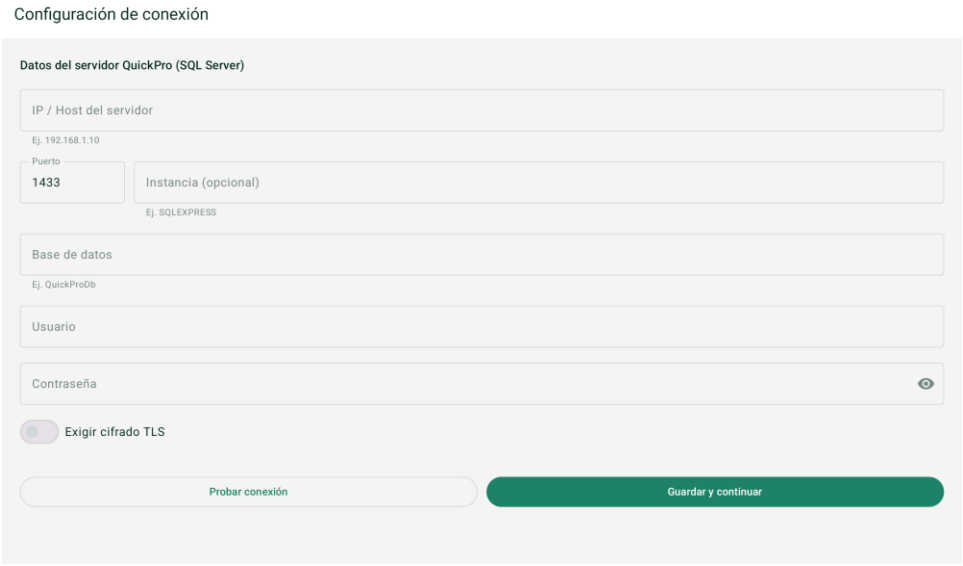

Figura 72. La app al abrir (tablet).

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**.

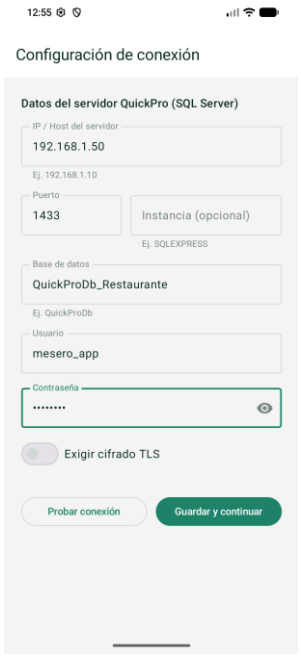

Figura 73. Configuración de conexión en el celular (datos de ejemplo).

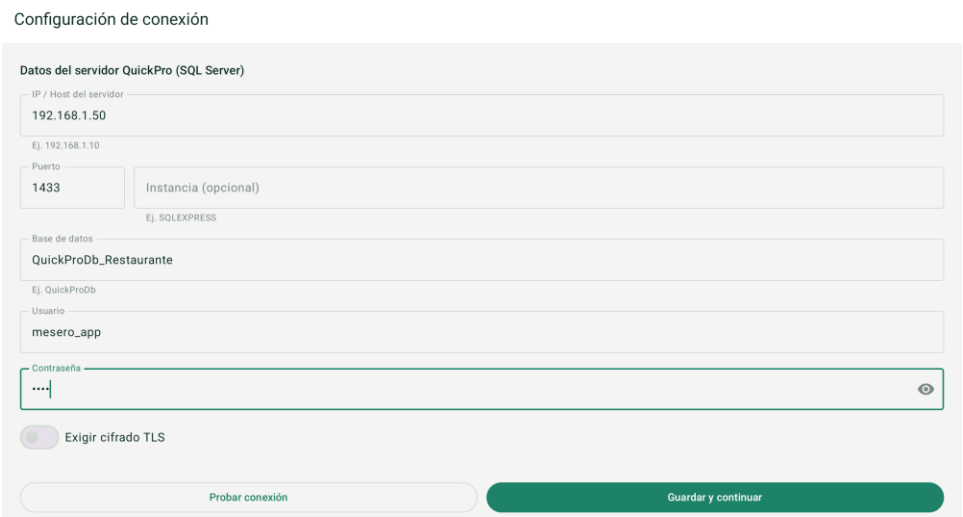

Figura 74. La misma pantalla en la tablet.

PASO 13.3

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

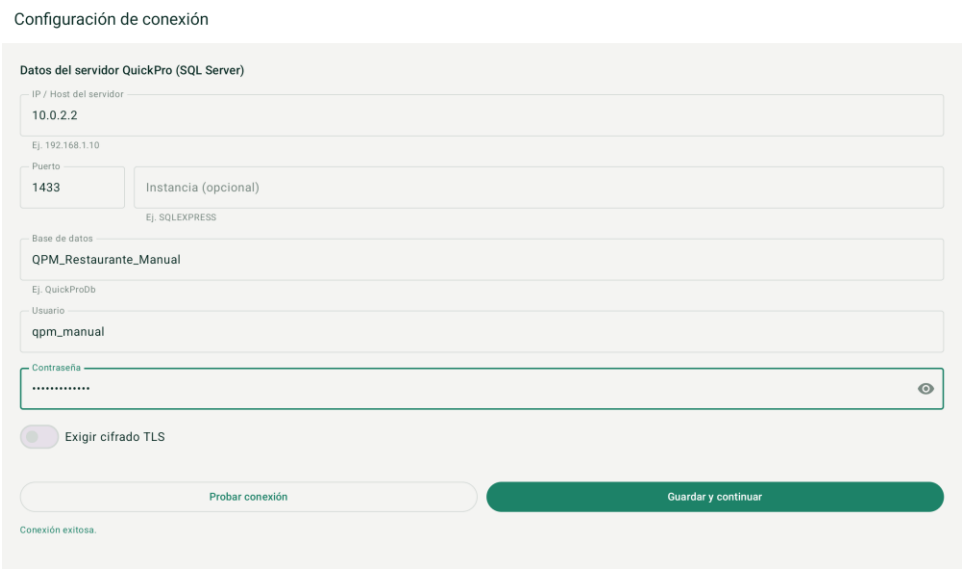

Figura 75. Conexión exitosa.

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.

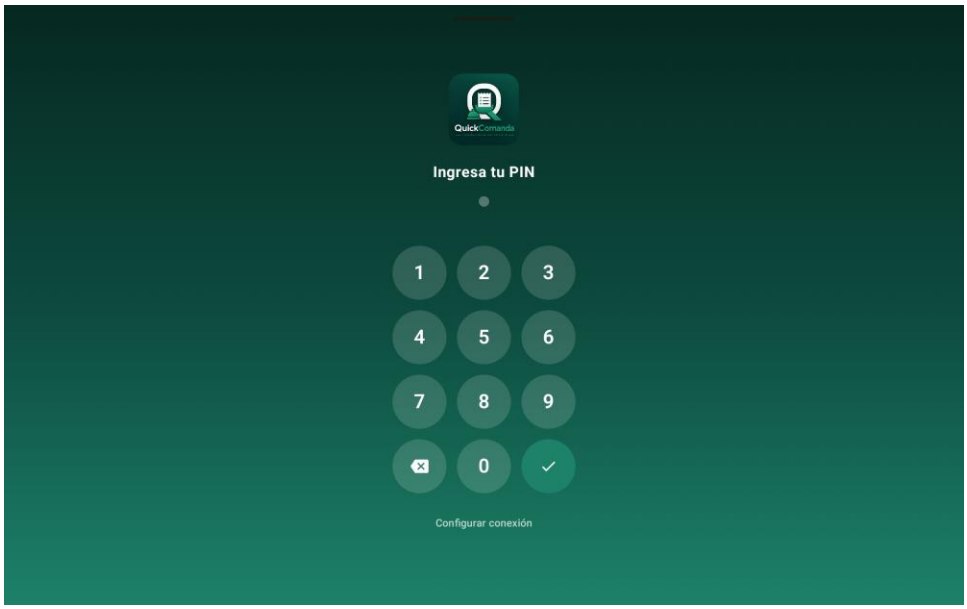

Figura 77. Ingreso con PIN en la tablet.

PASO 13.5

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

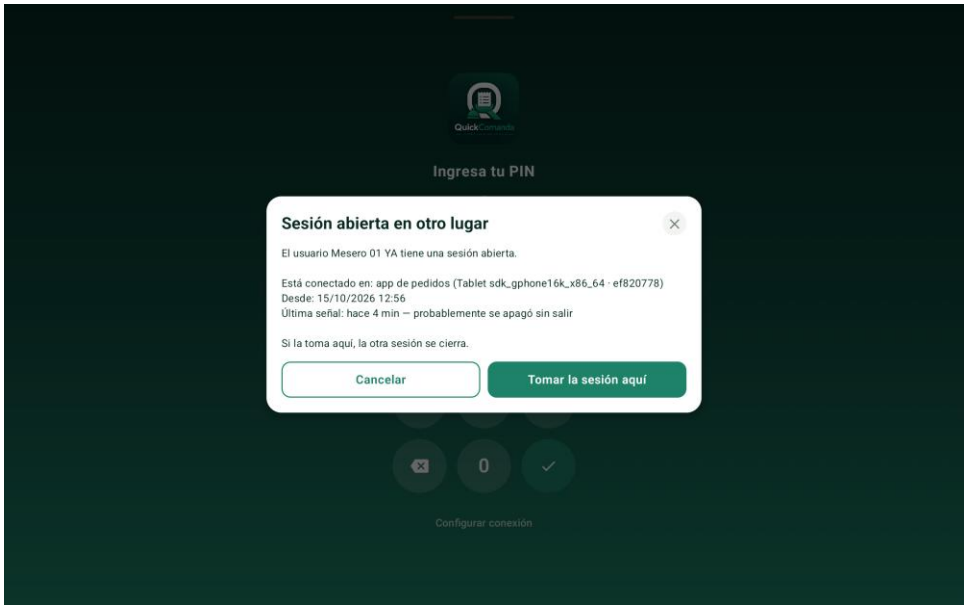

Figura 78. Sesión abierta en otro lugar.

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.

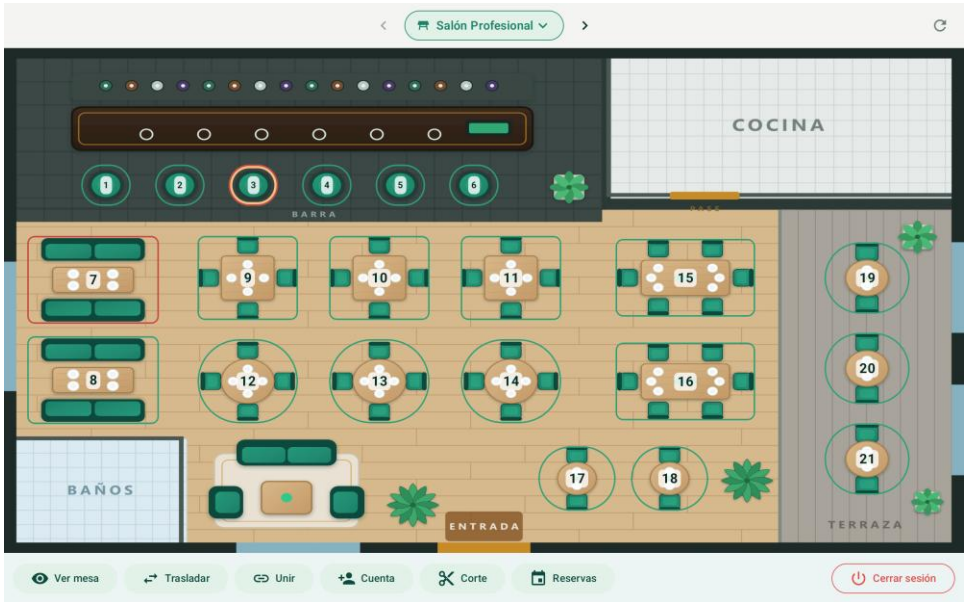

Figura 80. El salón en la tablet: el mismo plano del diseñador (capítulo 5).

PASO 13.7	Toque una **mesa libre**, indique los **comensales** con **–** y **+**, y pulse **Entrar**.

Figura 81. Comensales de la mesa 3.

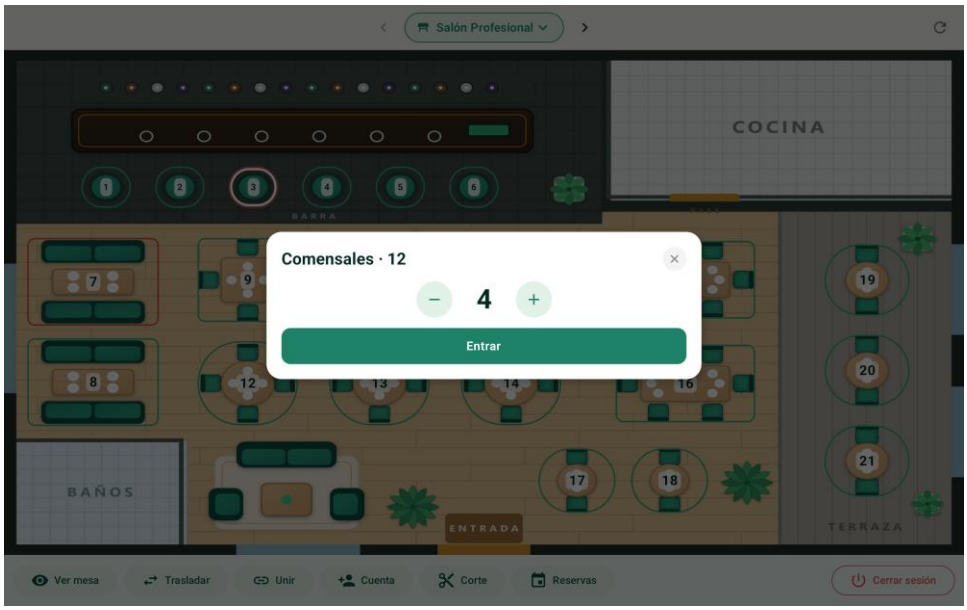

Figura 82. Comensales en la tablet.

PASO 13.8	Se abre el **menú** con las categorías (capítulo 7). Toque una categoría.

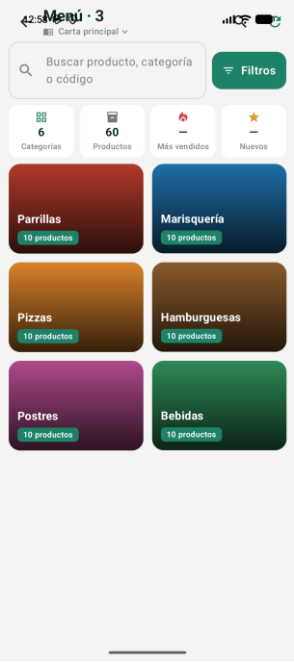

Figura 83. Menú: las categorías.

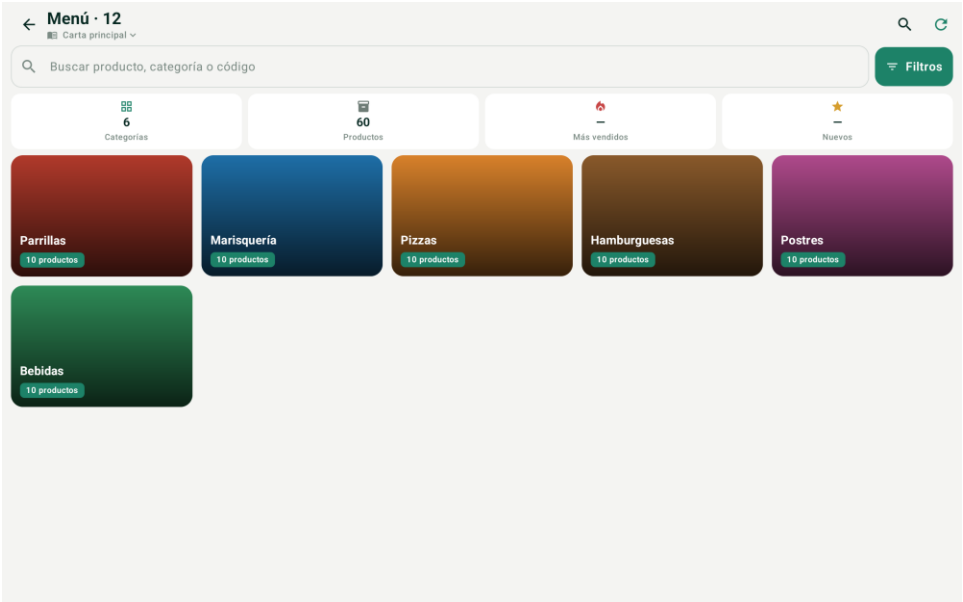

Figura 84. Menú en la tablet.

PASO 13.9

Toque el plato.

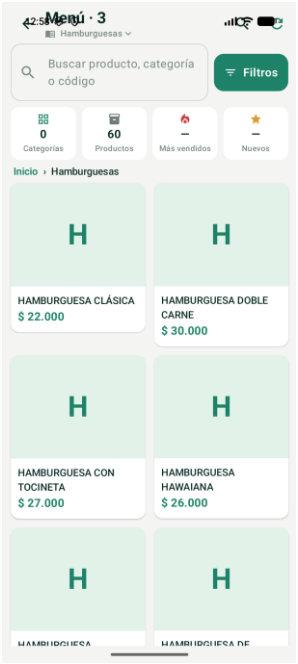

Figura 85. Los platos de Hamburguesas.

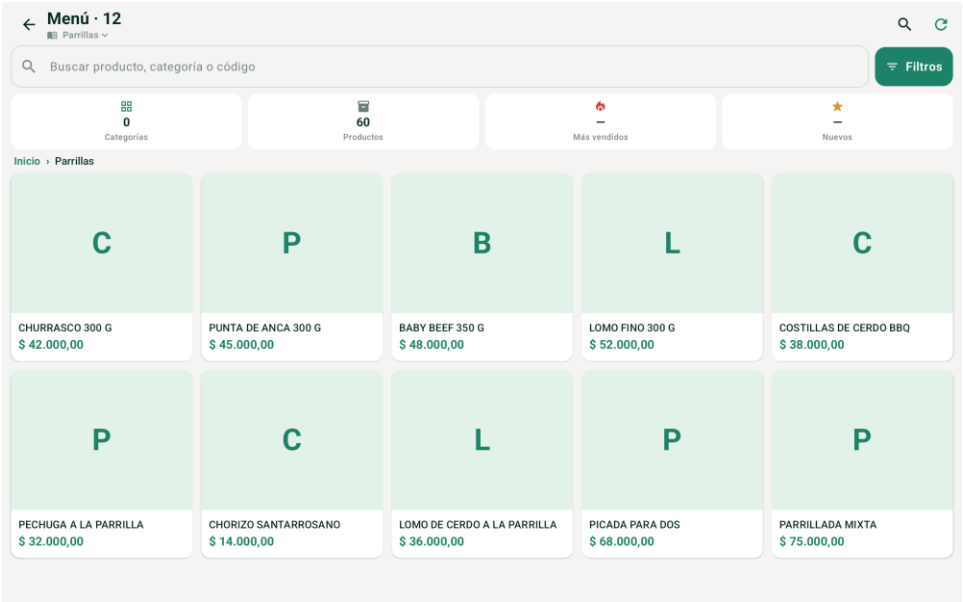

Figura 86. Los platos de Parrillas en la tablet.

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).

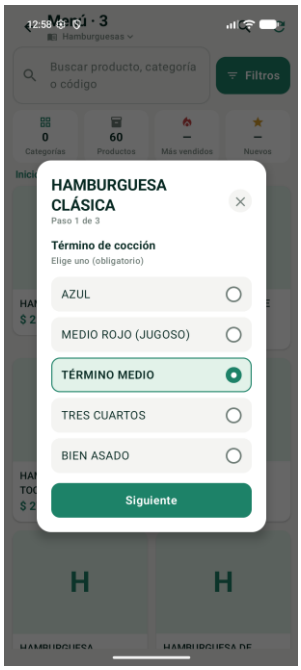

Figura 87. Paso 1 de 3: término de cocción.

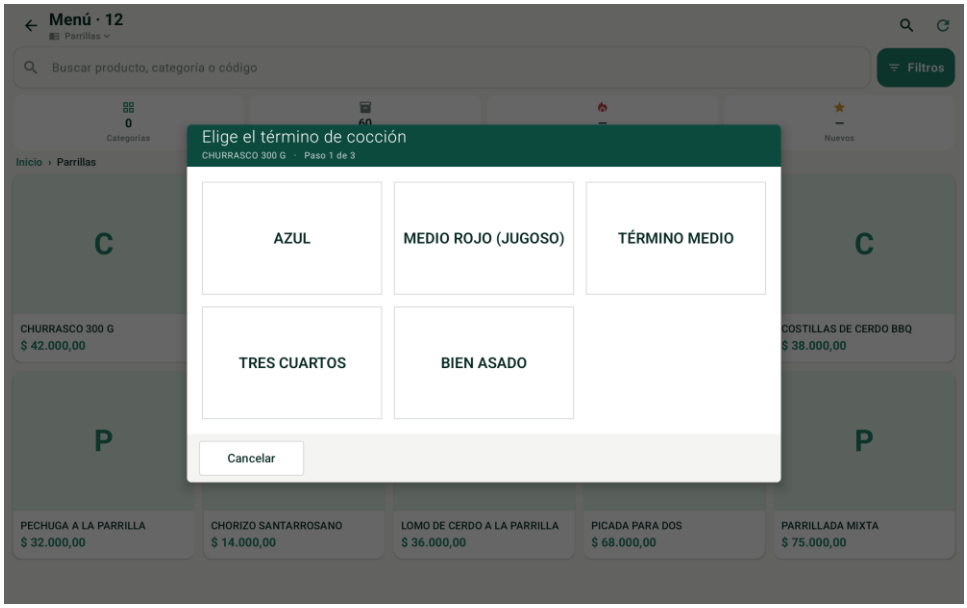

Figura 88. Paso 1 en la tablet.

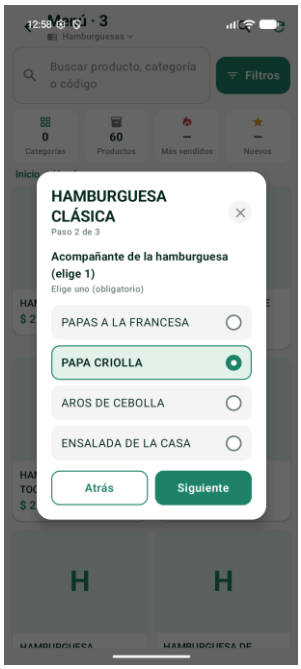

Figura 89. Paso 2 de 3: acompañante.

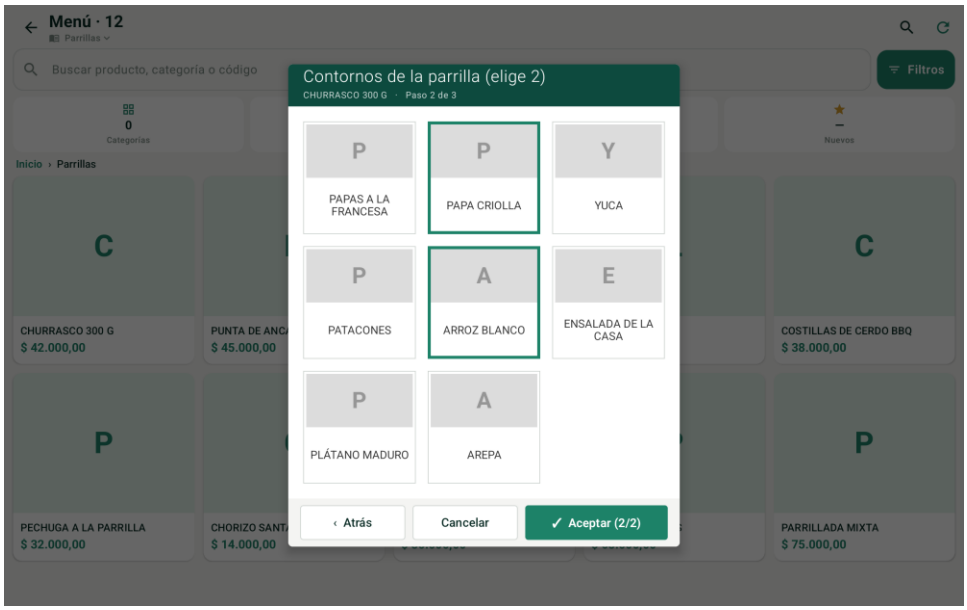

Figura 90. Paso 2 en la tablet: contornos de la parrilla, elige 2.

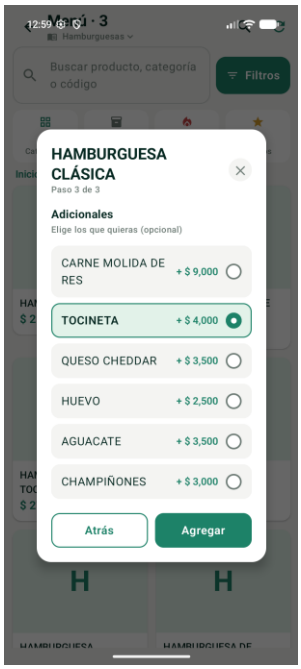

Figura 91. Paso 3 de 3: adicionales con su precio.

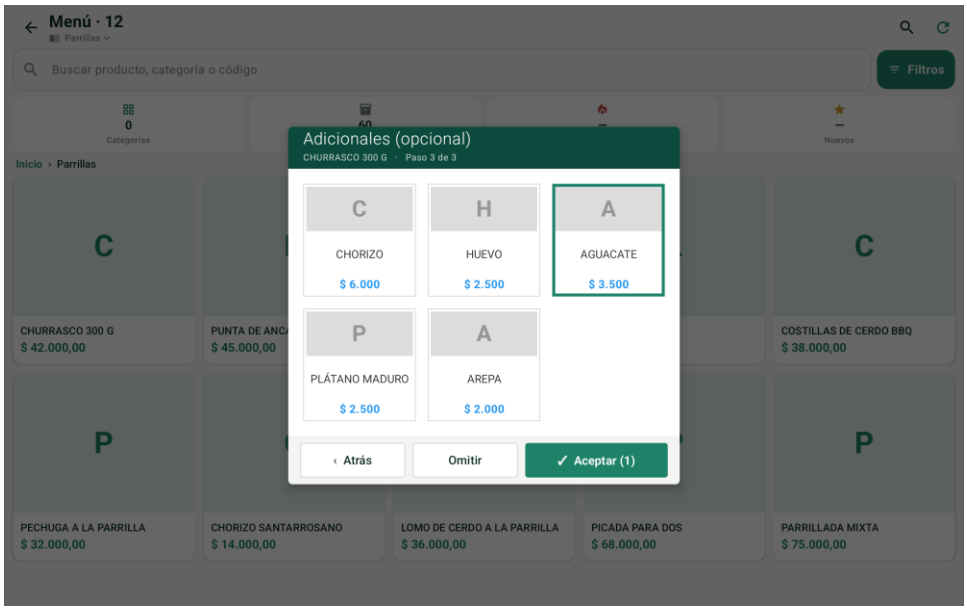

Figura 92. Paso 3 en la tablet.

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»).

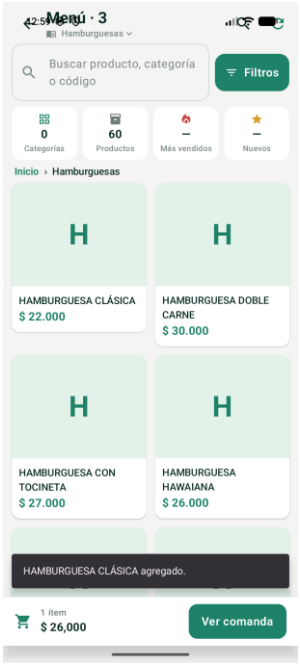

Figura 93. Plato agregado: abajo, los ítems y el total.

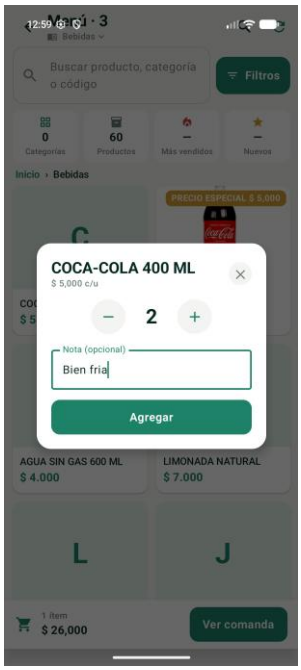

Figura 94. Cantidad y nota de un plato sin opciones.

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**.

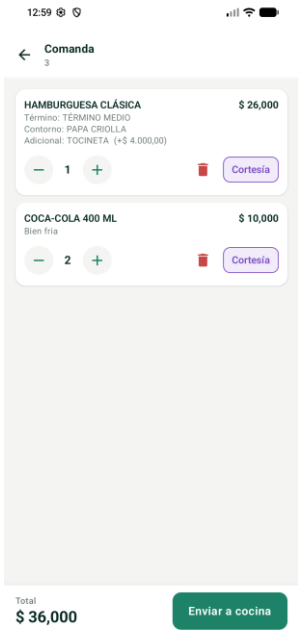

Figura 95. La comanda lista para enviar a cocina.

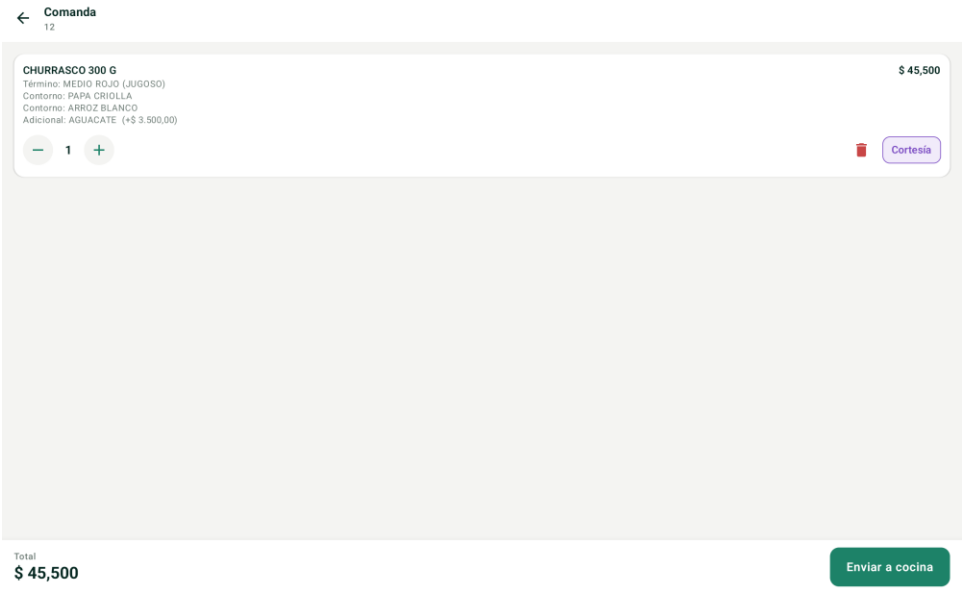

Figura 96. La comanda en la tablet.

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.

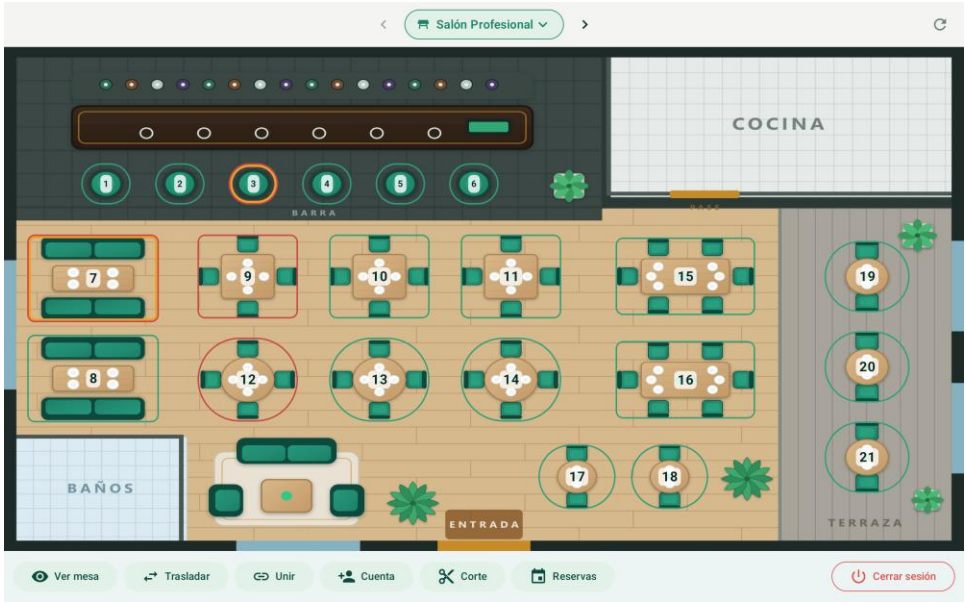

Figura 98. En la tablet: las mesas ocupadas en rojo.

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**.

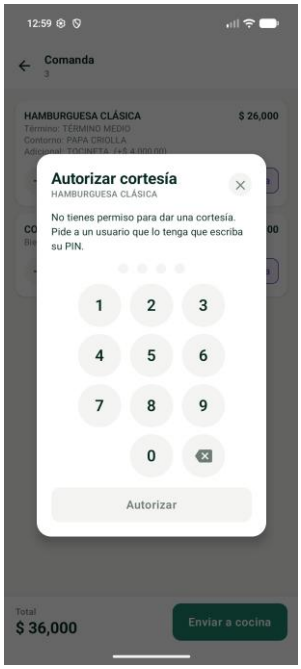

Figura 99. Autorizar cortesía con el PIN de un supervisor.

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.

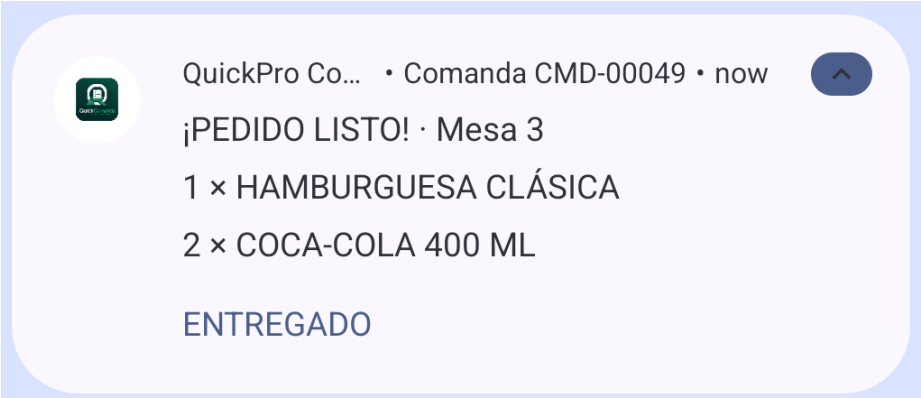

Figura 100. Notificación de pedido listo en el celular.

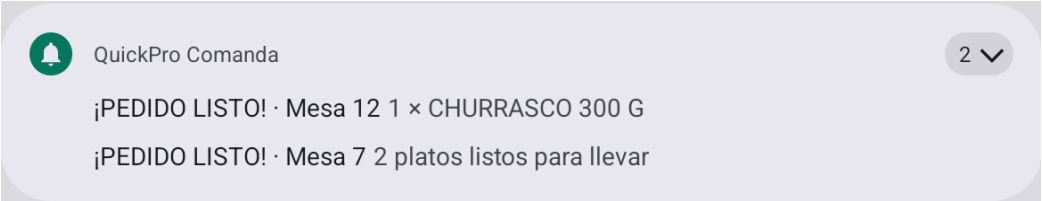

Figura 101. Notificaciones de pedido listo en la tablet.

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**.

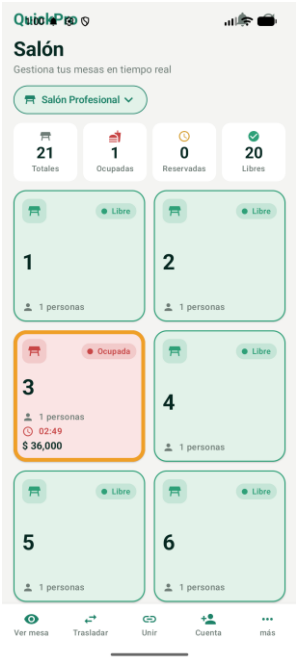

Figura 102. La mesa 3 resaltada: su pedido está listo.

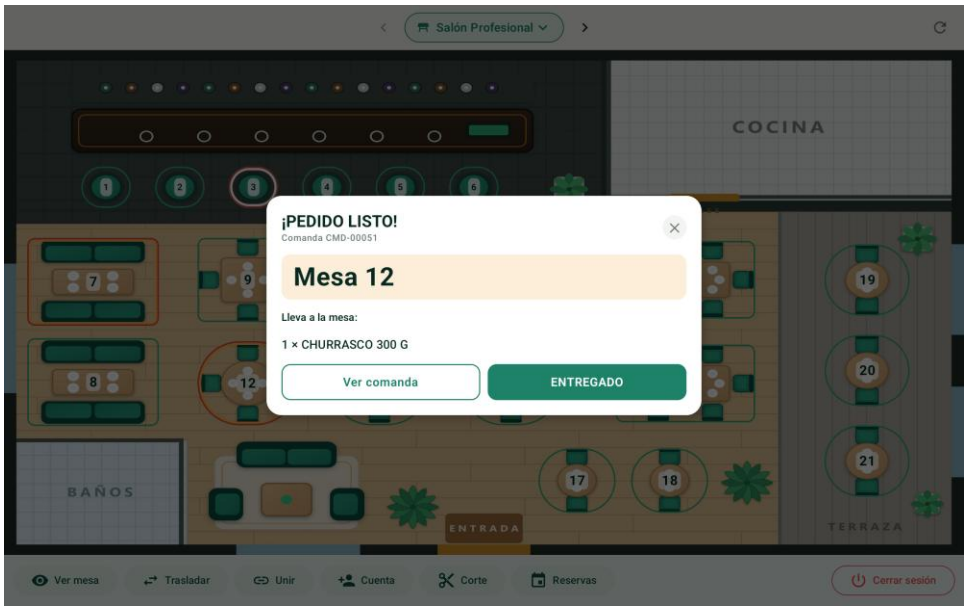

Figura 103. En la tablet: ¡Pedido listo! Mesa 12, botón ENTREGADO.

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.

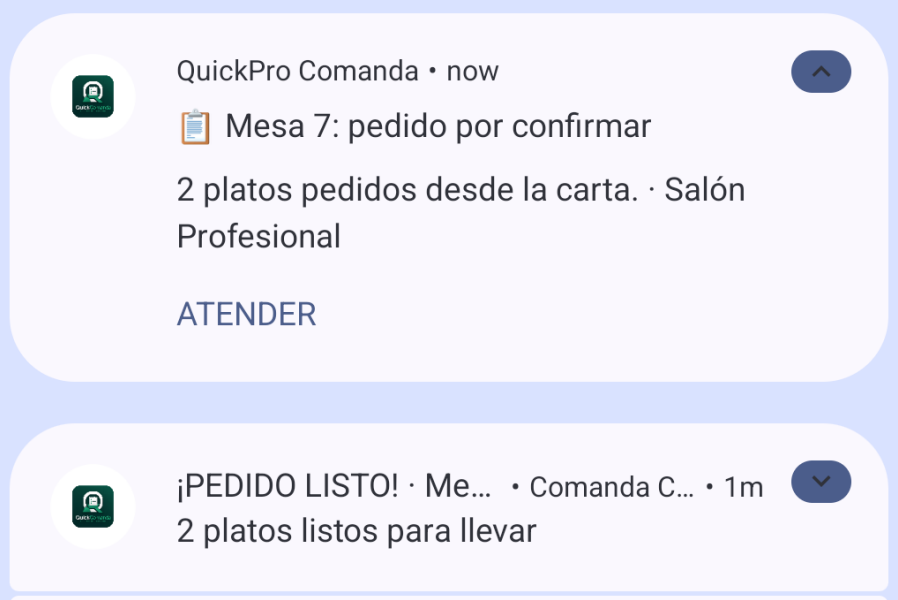

Figura 104. Notificación: Mesa 7, pedido por confirmar desde la carta.

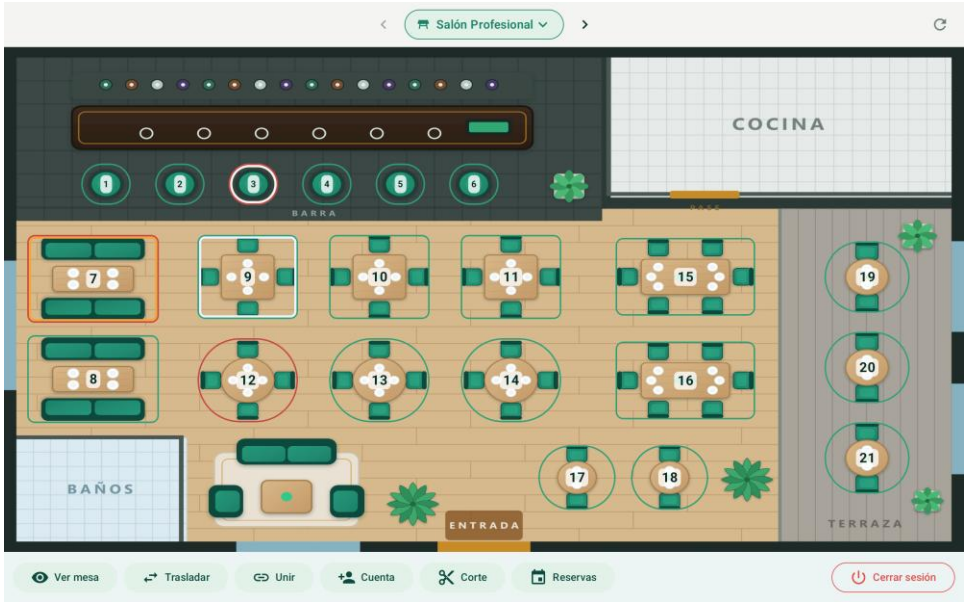

Figura 105. En la tablet, la mesa 9 resaltada en blanco: el cliente pidió desde la carta.

PASO 13.18	Abra la mesa: abajo aparece la franja azul **«Pedido del cliente por confirmar»**. Pulse **REVISAR**.

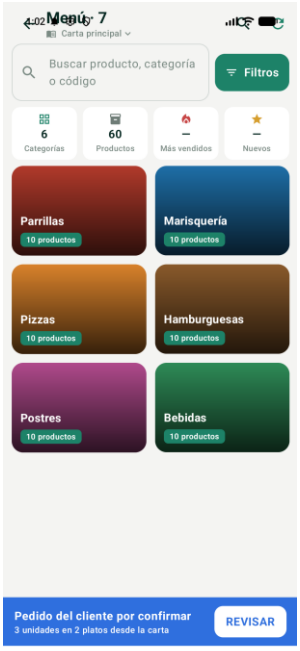

Figura 106. La franja del pedido del cliente.

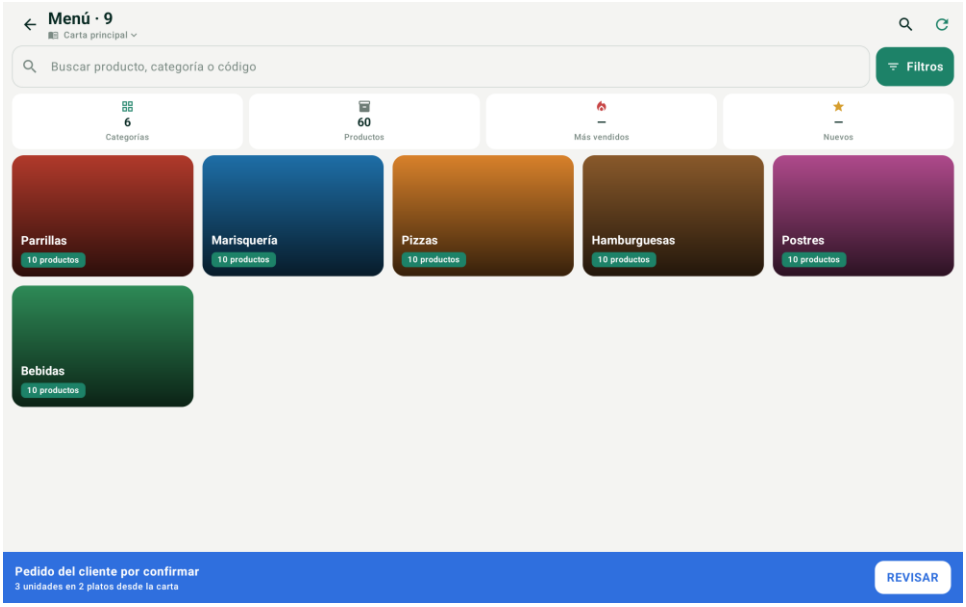

Figura 107. La franja en la tablet.

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.

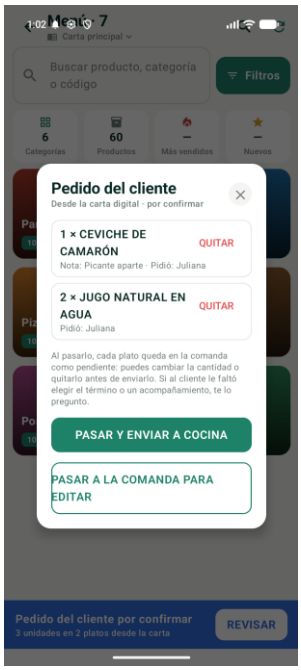

Figura 108. Pedido del cliente desde la carta digital.

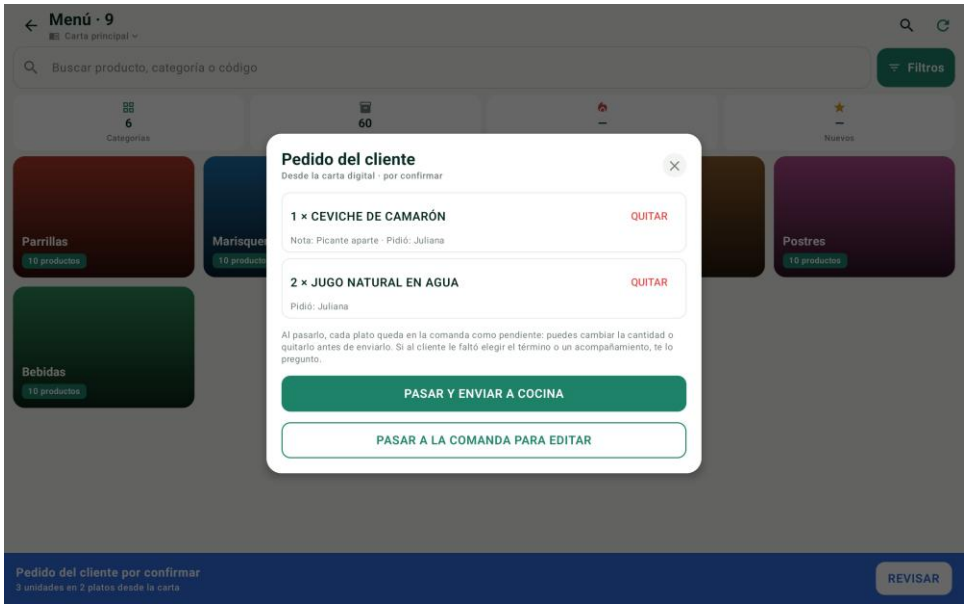

Figura 109. El mismo pedido en la tablet.

PASO 13.20	Los platos quedan **En cocina** en la comanda de la mesa.

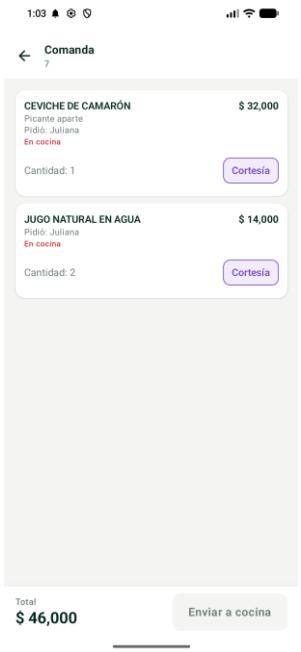

Figura 110. Los platos del cliente ya en cocina.

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.

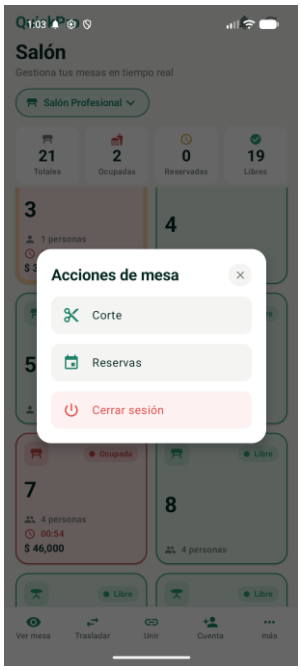

Figura 111. Acciones de mesa en el celular.

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.

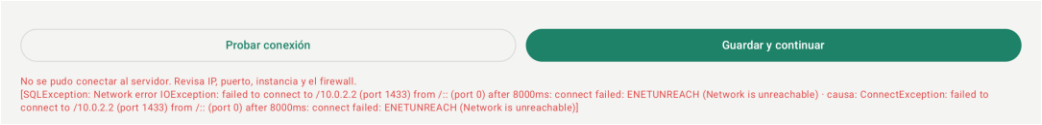

Figura 112. Así se ve el error cuando el equipo no llega al servidor.

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**.

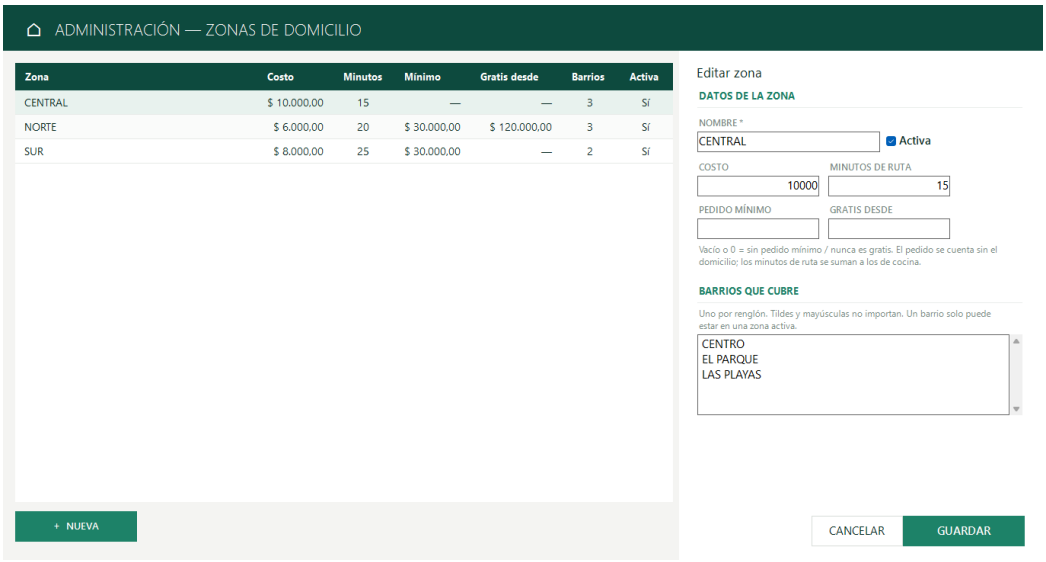

Figura 113. Administración → Zonas de domicilio.

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.

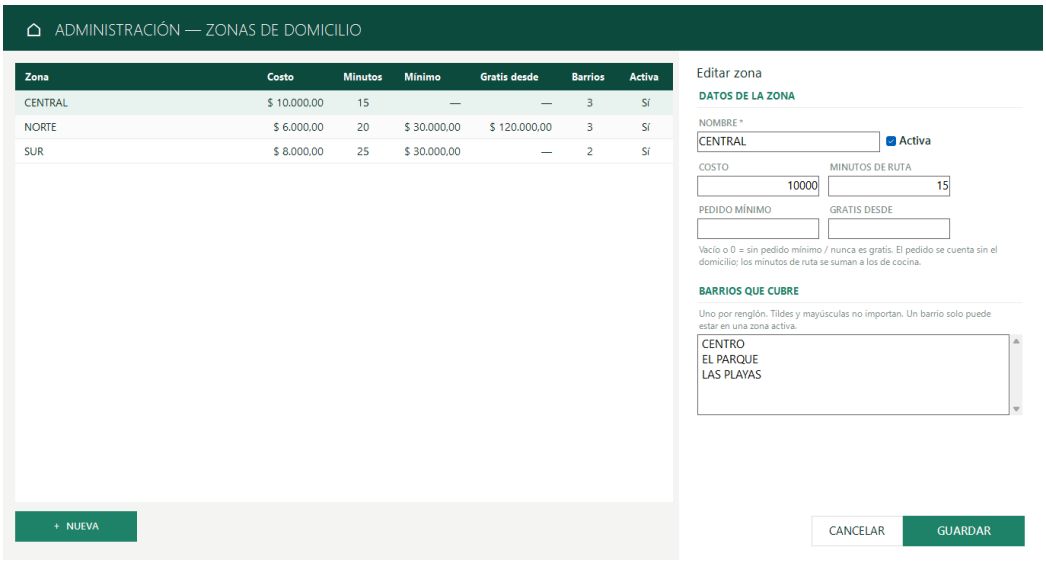

Figura 114. Una zona con su costo, tiempos y barrios.

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).

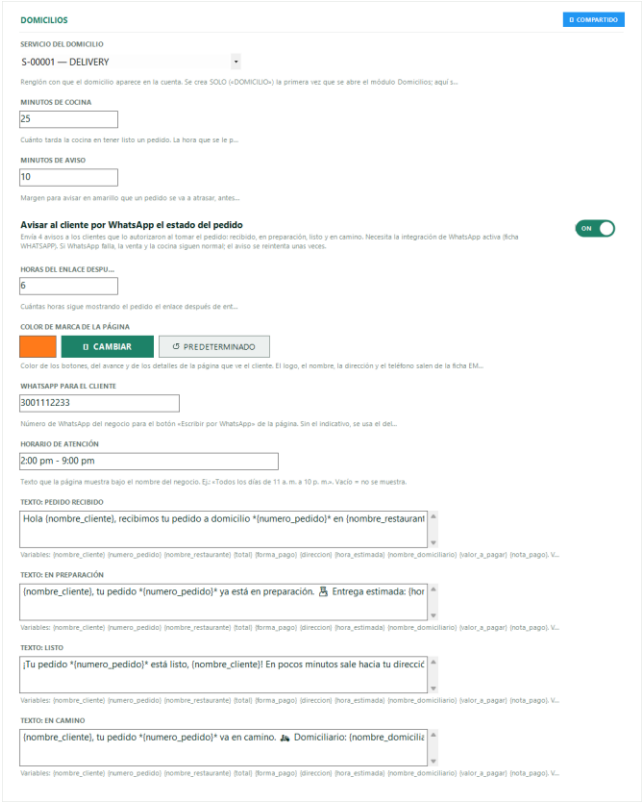

Figura 115. Ficha DOMICILIOS.

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**.

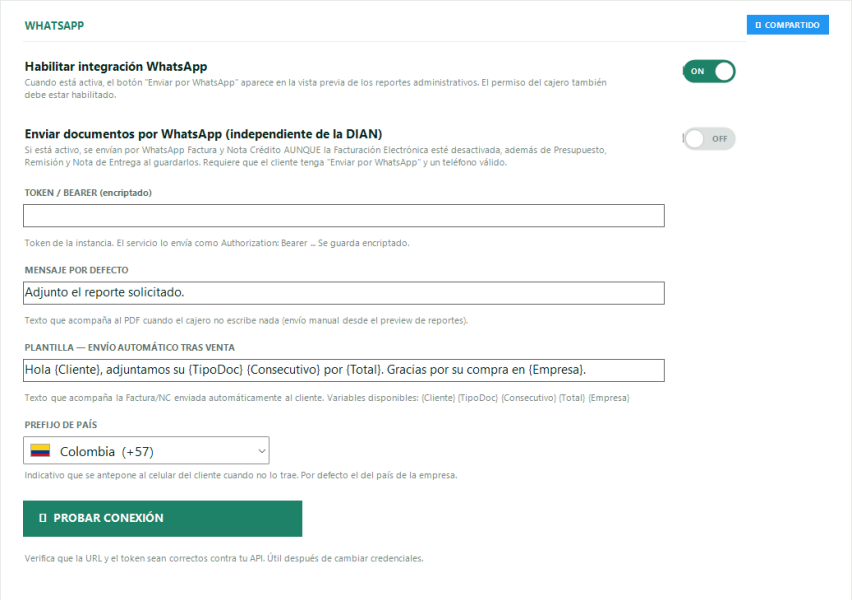

Figura 116. Ficha WHATSAPP.

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**.

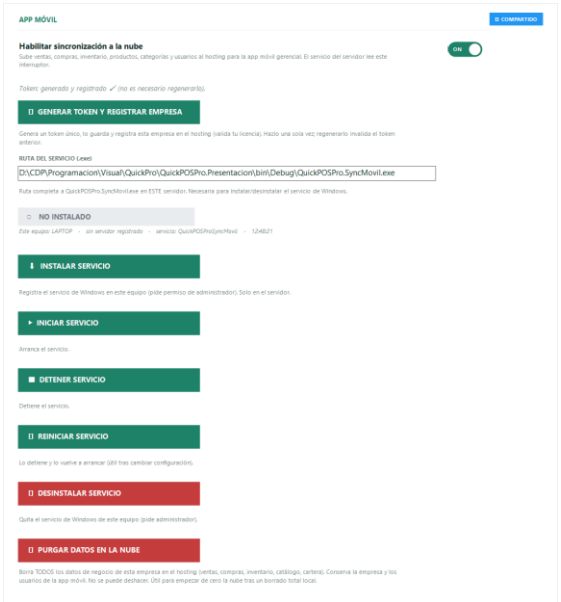

Figura 117. Ficha APP MÓVIL.

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**.

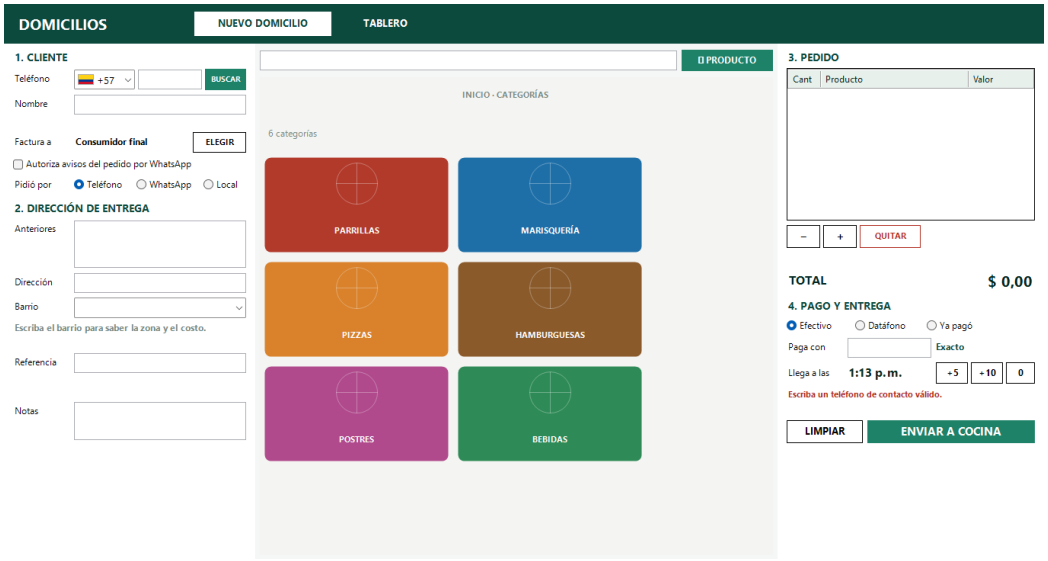

Figura 118. Domicilios → Nuevo domicilio.

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.

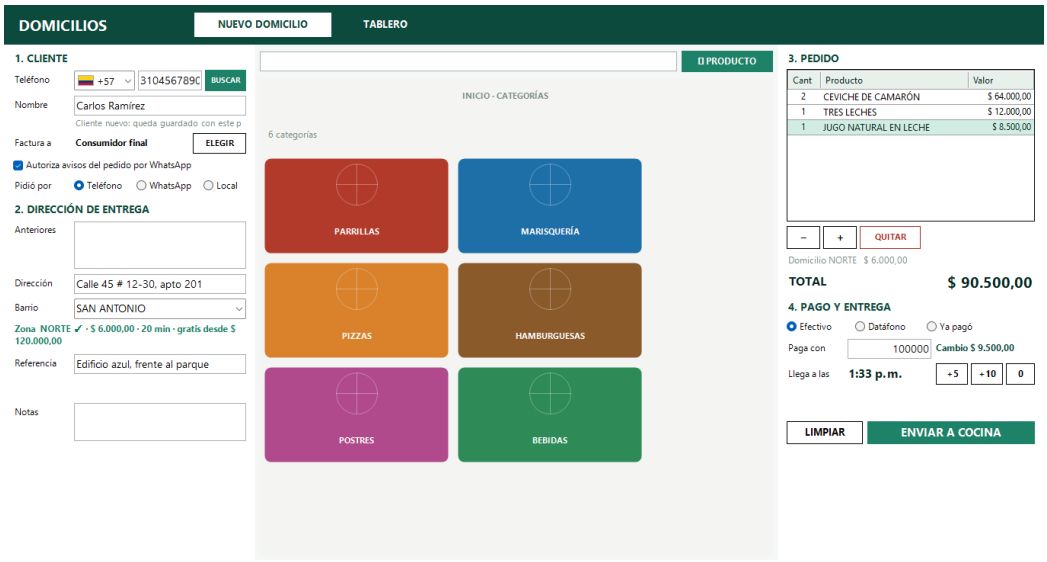

Figura 119. Un domicilio completo, listo para enviar a cocina.

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.

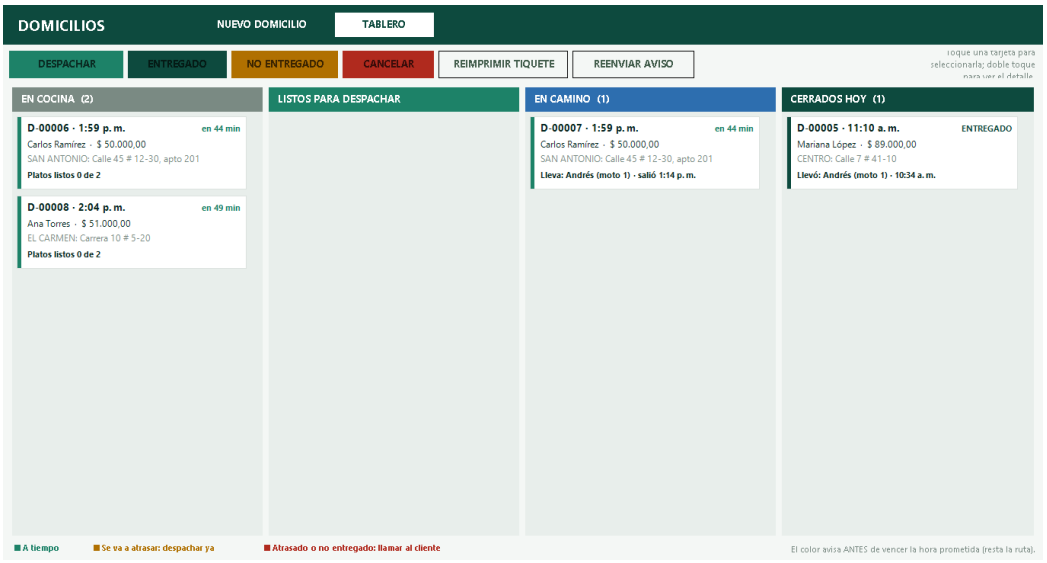

Figura 120. Tablero de domicilios.

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.

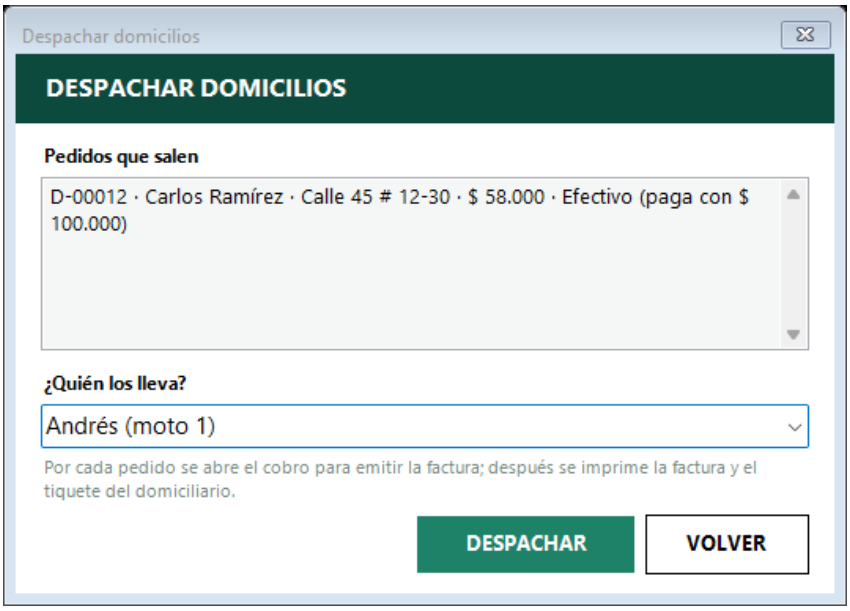

Figura 121. Despachar domicilios.

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.

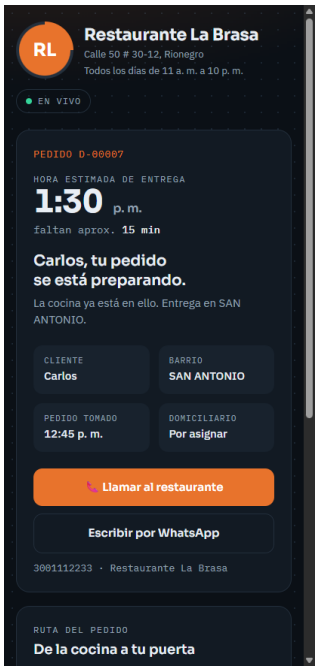

Figura 122. Página de seguimiento: pedido en preparación.

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).

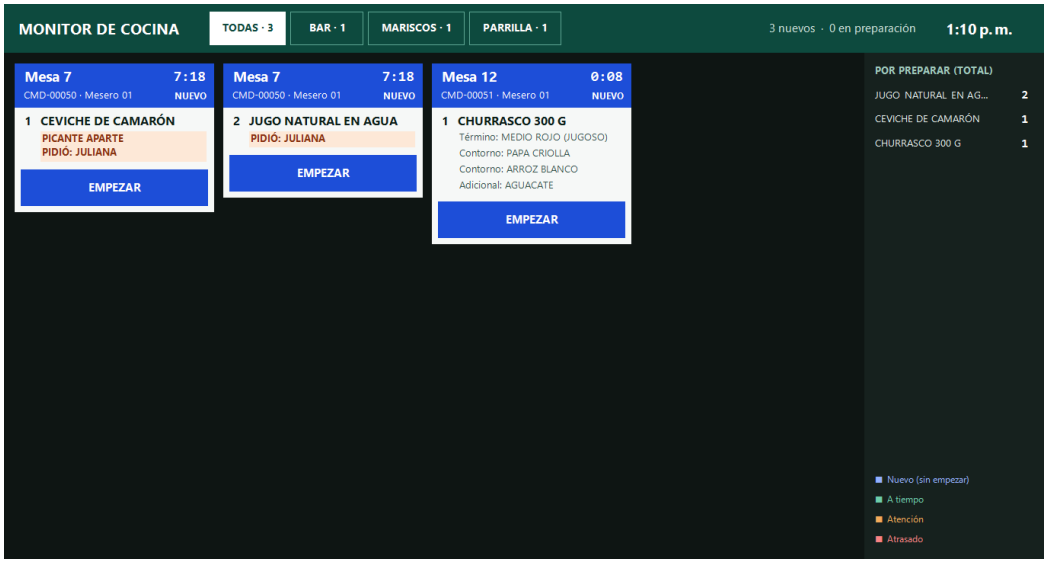

Figura 124. Monitor de cocina con los pedidos de las mesas 7 y 12: estaciones BAR, MARISCOS y PARRILLA.

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.

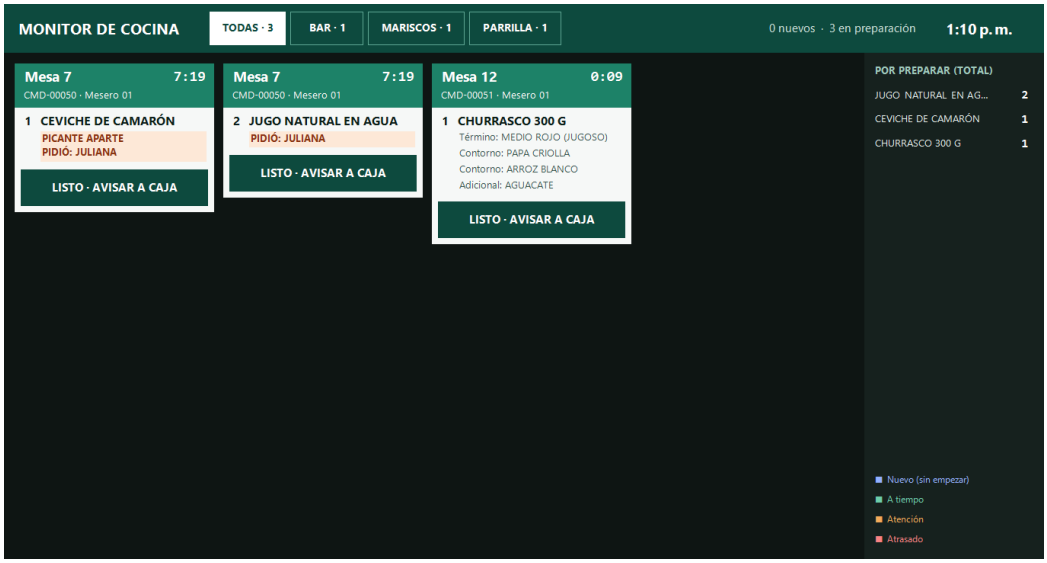

Figura 125. Pedidos en preparación: botón LISTO · AVISAR A CAJA.

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**.

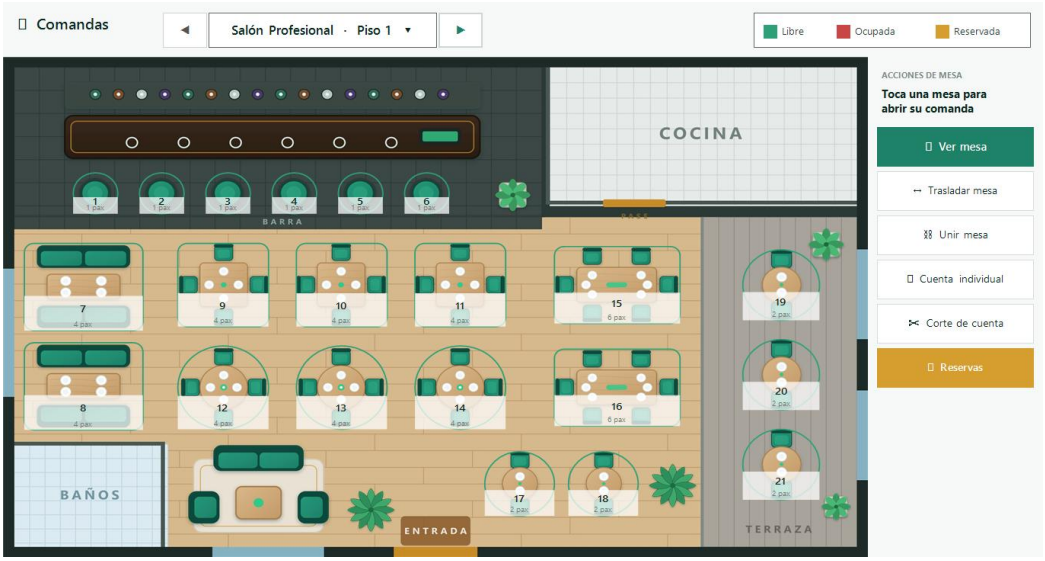

Figura 126. Restaurante → Mesas en la caja.

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.

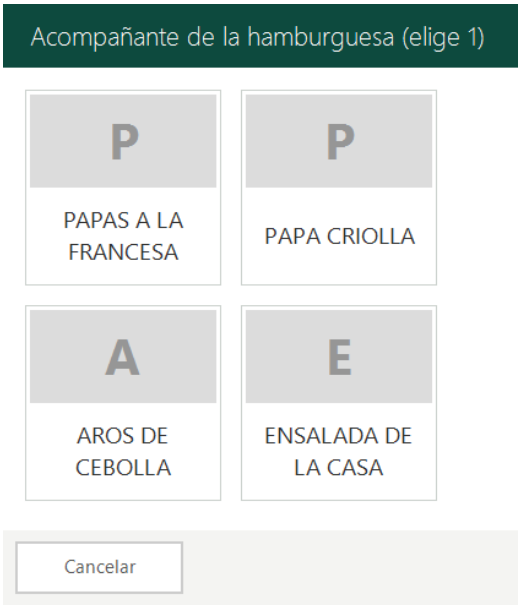

Figura 127. Elegir el contorno.

Figura 128. Elegir los adicionales.

Figura 129. Elegir el término.

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 márquelo.

✓	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.