

Guía para el dueño

Montar tu restaurante en Mesero Virtual: menú, mesas con QR, cocina, caja y reportes. Paso a paso, desde cero.

Qué tienes con tu plan

- **Pedidos por QR:** tus clientes piden desde la mesa con el celular.
- **Tablero de cocina:** los pedidos caen en una pantalla y avanzan por columnas.
- **Caja:** cobras por mesa, por persona o con varios medios de pago.
- **Menú:** tus grupos, tus platos, tus precios y tus fotos.
- **Mesas:** cada una con su código QR para imprimir.
- **Reportes:** cuánto vendiste, en qué y con qué forma de pago. Con exportación a Excel y PDF.
- **Pagos del cliente:** tarjeta, PSE, Nequi y transferencia con comprobante.

Hay un módulo aparte —**Gestión**— que agrega inventario, costo por plato, domicilios, tu propia página web y varias cajas. Si te interesa, pídelo: tiene su propia guía.

Los primeros 30 minutos

Este es el orden que menos vueltas da:

1. **Arma tu menú.** Sin menú no hay nada que pedir.
2. **Revisa tus mesas** e imprime los QR.
3. **Pega los QR** en las mesas.
4. **Haz un pedido de prueba** tú mismo, desde tu celular, y míralo caer en el tablero.
5. **Cóbralo** en la caja para ver el circuito completo.

✓ Hazlo con calma un día tranquilo, no en pleno almuerzo. En media hora queda montado.

Armar el menú

1. Entra a **Menú** en la barra de arriba.
2. Los **grupos** (Bebidas, Platos fuertes, Postres...) ya vienen listos. Solo se muestran los que tengan platos.

3. Toca para agregar un producto: nombre, precio, descripción y el grupo al que pertenece.
4. Sube una **foto** si tienes. Un menú con fotos vende más — el cliente pide con los ojos.
5. Guarda y repite.

Cuando se acabe un plato, no lo borres: apágalo con el interruptor de disponible. Desaparece del menú del cliente y vuelve con un toque cuando haya.

Puedes **reordenar** los platos arrastrándolos. Pon arriba lo que más quieras vender.

■ **El precio que pongas es el que se le cobra al cliente. Revísalo dos veces.**

Mesas y códigos QR

1. Entra a **Mesas**.
2. Agrega las que te falten, con el nombre o número que uses de verdad: «5», «Terraza 2», «Barra».
3. Cada mesa muestra su **código QR**. Tócalo para verlo grande e imprimirlo.
4. Imprímelos y pégalos en cada mesa. Si puedes, plastifícalos o ponlos en un acrílico: van a aguantar grasa y limpiadas todos los días.

■ **El QR de cada mesa es único. No fotocopies el mismo para todas: si lo haces, todos los pedidos van a caer en la misma mesa y no vas a saber qué es de quién.**

El tablero de cocina

Deja una pantalla abierta en el **Tablero**: un computador viejo, una tableta o hasta un celular sirven.

- Los pedidos caen solos, sin recargar nada.
- Suena un aviso cuando entra algo nuevo.
- Se puede **imprimir la comanda** por área (cocina, barra) si tienes impresora.
- Desde ahí también se cancela un plato que se cayó o el cliente devolvió.

■ **Si nadie tiene esta pantalla abierta, los pedidos entran al sistema pero nadie los ve. Es la pantalla más importante del servicio.**

También puedes activar los **avisos al celular**: te llegan aunque tengas la pantalla bloqueada.

Cobrar y cerrar mesas

En **Caja** ves solo las mesas que deben plata. Tocas una y cobras.

- Cobrar todo junto, o a cada quien lo suyo.
- Efectivo con cálculo de vuelto, tarjeta, transferencia.
- **Pago mixto**: parte de una forma, parte de otra.
- Propina, si la manejas.
- Imprimir la pre-cuenta y el recibo.

Cuando cobras, la mesa queda libre para el siguiente cliente.

Que tus clientes te paguen desde el celular

Esto es opcional, pero es lo que más agiliza el cierre de mesas.

Transferencia: entra al menú de tu restaurante (arriba a la derecha) → **Datos para transferencias**. Pon tu llave Bre-B o Nequi, tu cuenta bancaria y, si tienes, la foto de tu **QR de recaudo**.

■ **Revisa ese número de cuenta con lupa. Un dígito mal escrito manda la plata de tus clientes a un extraño, y el sistema no tiene cómo saberlo.**

Tarjeta y PSE: se hace con Wompi. Pídelo y te ayudamos a configurarlo.

Reportes: saber cómo va el negocio

1. Entra a **Reportes**.
2. Elige el rango de fechas, o usa los accesos rápidos: hoy, ayer, últimos 7 días, este mes.
3. Ves el total vendido, cuántas cuentas, las ventas por día y el cuadro por forma de pago.
4. Abajo, el detalle cuenta por cuenta, con enlace al recibo.

Con los botones **Excel** y **PDF** te lo llevas: el Excel para el contador (la plata va como número, así que puede sumar y filtrar) y el PDF para imprimir o enviar.

✓ Míralo una vez por semana, no solo a fin de mes. Un martes flojo se puede arreglar el miércoles; un mes malo, no.

Tu cuenta y tu suscripción

- **Información del restaurante:** nombre, teléfono y dirección. Es lo que ve tu cliente.
- **Pagos:** el estado de tu suscripción y cómo pagarla.

Tienes **15 días gratis** para probarlo. Después se cobra por ciclo, según las mesas que tengas contratadas. Si creas más mesas, el plan sube solo y te avisa; si borras mesas, baja.