



CajaRápida

Guía completa — Fast Food

Guía completa: primero cómo configurar, después cada pestaña en detalle

Primero: configura tu sistema

1. Empresa — configura tu negocio, el canal de despacho y el empaque
2. Insumos — carga la materia prima que usan tus productos
3. Inventario — carga tu menú, recetas, extras y combos
4. Usuarios — crea a tu equipo, rol por rol
5. Vender — empieza a atender

Después, referencia de cada pestaña:

1. Vender
2. Inventario
3. Inventario Rápido
4. Insumos
5. Historial
6. Turno
7. Merma
8. PINs
9. Usuarios
10. Cocina (KDS)
11. Empresa
12. Finanzas
13. Contabilidad
14. Notas

Primeros pasos

Configura tu sistema en este orden, antes de usar el resto de las pestañas

1

Empresa

Antes que nada, configura los datos de tu negocio y cómo despachás.

- 1 Escribe el nombre de tu negocio, dirección, y teléfono de contacto.
- 2 Configura el IVA y el modo de despacho: KDS (pantalla en cocina), Impresora (comanda térmica), o Híbrido (los dos).
- 3 Configura qué insumo se descuenta como empaque para "Para llevar" y "Delivery" — "Comer aquí" no descuenta empaque.

2

Insumos

Carga la materia prima real que usan tus productos — panes, carnes, quesos, salsas.

- 1 Ve a Insumos y toca "+ Nuevo insumo" — nombre, unidad de medida (gramos, mililitros, láminas, o unidades), stock actual, y costo por unidad.
- 2 Carga los ingredientes principales de tus productos más vendidos.
- 3 Vuelve a Inventario y armá la receta de cada producto ELIGIENDO estos insumos de la lista.

Por qué importa: una vez armada la receta, cada vez que cobrás ese producto en caja, el sistema descuenta SOLO el insumo real usado — al instante, no cuando se prepara. Si no queda suficiente de algún ingrediente, la venta se BLOQUEA hasta que repongas.

3

Inventario

Carga tu menú — productos, extras y combos.

- 1 Ve a Inventario y toca "+ Nuevo producto" — nombre, precio, categoría.
- 2 Armá la receta del producto eligiendo insumos reales, y agregá los "Extras" disponibles (ej: Extra tocino, con su propio precio e insumo).
- 3 Si el producto junta varios productos ya creados (ej: Hamburguesa + Papas + Bebida), marcalo como "Es un combo" y elegí los componentes — el precio lo definís vos.

4

Usuarios — crea a tu equipo

Crea a cada persona de tu equipo, rol por rol.

- 1 Ve a Usuarios y toca "+ Nuevo usuario".
- 2 Escribí su nombre y asignale un PIN de 4 dígitos.
- 3 Elegí su rol: Cajero (vende y cobra) o Cocinero (ve las comandas en Cocina y puede dar bajas rápidas por mantención).

5

Vender

Aquí es donde realmente empieza tu día a día.

- 1 Elegí el canal — Comer aquí, Para llevar, o Delivery — antes de agregar productos.
- 2 Tocá cada producto que pide el cliente. Si tiene ingredientes personalizables, se abre el modal de Sin.../Extra... en 1-2 toques.
- 3 Cobrá — ahí se descuentan los insumos reales de bodega, y la orden llega sola a Cocina (KDS y/o impresión, según el modo configurado).

A partir de aquí, ya tenés lo esencial funcionando. El resto de esta guía es para cuando necesites algo más específico.

Referencia: cada pestaña en detalle

Aquí podés buscar cualquier pestaña específica cuando la necesites

Vender

La caja — elegí el canal, agregá productos, personalizá y cobrá.

- 1 Elegí el canal de despacho: Comer aquí, Para llevar, o Delivery.
- 2 Tocá un producto para agregarlo — si tiene receta o extras, se abre el modal de modificadores.
- 3 Marcá "Sin..." para sacar un ingrediente (sin costo extra) o "Extra..." para sumar uno (con su precio).
- 4 Elegí el método de pago y confirmá.

Al cobrar se descuentan los insumos reales de la receta del producto (o de cada componente, si es un combo) — al instante, no antes.

Inventario

Administrá tu menú completo: productos, recetas, extras y combos.

- 1 Tocá "+ Nuevo producto" para agregar uno.
- 2 Armá la receta eligiendo insumos reales de tu lista.
- 3 Agregá "Extras" disponibles (nombre, precio adicional, insumo y cantidad).
- 4 Si junta varios productos, marcalo como combo y elegí sus componentes.

El costo se calcula solo desde la receta armada — ya no hace falta escribirlo a mano.

Inventario Rápido

Una forma más rápida de cargar varios productos seguidos.

- 1 Tocá "+ Agregar" y escribí el nombre.
- 2 Escribí el precio.
- 3 Confirmá y seguí con el siguiente.

Insumos

El inventario real de materia prima — separado de los productos.

- 1 Tocá "+ Nuevo insumo" — nombre, unidad de medida, stock, y costo.
- 2 Editá el stock cuando llegue mercadería nueva, o repone con factura consolidada.
- 3 Si un insumo baja del mínimo configurado, se marca con una alerta visual.

Al cobrar un producto con receta armada, el insumo se descuenta solo — y si falta stock, la venta se bloquea con el detalle exacto de qué falta.

Historial

Revisá todas las ventas ya hechas, con filtro por fecha.

- 1 Elegí el rango de fechas.
- 2 Tocá cualquier venta para ver el detalle.
- 3 Usá el buscador si necesitás encontrar una venta específica.

Turno

Abrí y cerrá la caja del día, con cuadre de efectivo.

- 1 El cajero toca "Abrir turno" al empezar.
- 2 Durante el día, todas las ventas quedan asociadas a ese turno.
- 3 Al cerrar, contá el efectivo físico y escribilo en "Efectivo contado".
- 4 El sistema muestra la diferencia entre lo esperado y lo contado.

Merma

Fast Food tiene dos tipos de merma, pensados para lo que realmente pasa en el mostrador.

- 1 Baja rápida (desde Cocina): para papas o proteína que se pasaron de tiempo en mesa caliente — el cocinero la registra en 2 toques, sin salir de su pantalla.
- 2 Cancelado con merma (desde Historial): cuando el cliente cancela un pedido que YA se preparó — no se devuelve al stock ni a insumos, se registra como pérdida real, con motivo obligatorio.

El sistema nunca anula una venta ya preparada sin justificación — así el cuadre de stock y de caja siempre refleja lo que realmente pasó.

PINs

Administrá los PINs de acceso de cada persona del equipo.

- 1 Elegí el usuario.
- 2 Escribí el PIN nuevo de 4 dígitos.
- 3 Guardá.

Usuarios

Creá y administrá las cuentas de tu equipo.

- 1 Tocá "+ Nuevo usuario" y escribí su nombre.
- 2 Elegí su rol: Cajero o Cocinero.
- 3 Asigne un PIN de 4 dígitos.

Cocina (KDS)

Donde el cocinero ve y marca las órdenes, en tiempo real.

- 1 Cada orden llega numerada (Orden #1, #2...) apenas se cobra en caja, con el canal bien visible.
- 2 Los modificadores se resaltan por color: rojo para "SIN...", verde para "EXTRA...".
- 3 Un temporizador avisa en amarillo si la orden pasó los 5 minutos, y en rojo si pasó los 8 (configurable).
- 4 Tocá "Tomar pedido" para asignártelo, y "LISTO" cuando esté terminado.

Si tu local no tiene pantalla en cocina, activá el modo Impresora (o Híbrido) en Empresa — la comanda sale impresa con el mismo detalle.

Empresa

Configurá los datos generales de tu negocio.

- 1 Escribí el nombre, dirección, y teléfono de contacto.
- 2 Configurá el IVA.
- 3 Elegí el modo de despacho (KDS / Impresora / Híbrido) y el empaque por canal.

Finanzas

Mirá el resumen de tu plata: ingresos, egresos, y cuánto es realmente tuyo.

- 1 Revisá el resumen de ventas del período.
- 2 Tocá "+ Egreso" para registrar un gasto.
- 3 Andá a Sueldos para generar la liquidación de tu equipo.
- 4 Revisá "Equilibrio" para saber cuánto necesitás vender cada día.

Contabilidad

Tu Libro Diario y Balance se arman solos.

- 1 Revisá el Libro Diario.
- 2 Revisá el Balance General o de 8 Columnas.
- 3 Descargá a Excel — se abre bien separado en columnas.

Notas

Un espacio simple para dejarte recordatorios a vos o a tu equipo.

- 1 Tocá "+ Nueva nota" y escribí lo que necesitéis recordar.
- 2 Borralla cuando ya no la necesitéis.

¿Necesitás ayuda?

Escribinos por WhatsApp al +56 9 7933 1301 — respondemos rápido y sin vueltas.