



CajaRápida

Guía completa — Restaurante / Cafetería

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

Primero: configura tu sistema

1. Empresa — configura los datos de tu negocio
2. Inventario — carga tu menú (y qué poner en el costo)
3. Insumos — carga los ingredientes que usan tus platos
4. Usuarios — crea a tu equipo, rol por rol
5. Mesas — 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. Mesas / Para Llevar / Retiro
 11. ■ Cocina
 12. Empresa
 13. Finanzas
 14. Contabilidad
 15. 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.

- 1 Escribe el nombre de tu negocio, dirección, y teléfono de contacto.
- 2 Sube el logo si quieres que aparezca en tus boletas y liquidaciones.
- 3 Configura el IVA y si aplicas propina sugerida.

2

Inventario (o Inventario Rápido)

Carga tu menú — sin esto, no puedes vender nada.

- 1 Ve a Inventario y toca "+ Nuevo producto" para cada plato o bebida — nombre, precio, categoría.
- 2 Usa Inventario Rápido si tienes varios platos para cargar de una vez.
- 3 Sube una foto de cada plato si quieres que el garzón la vea en el menú.

Ahora que existe la pestaña Insumos, el costo de cada plato se calcula solo desde su receta — no hace falta que lo escribas a mano en Inventario si ya armaste la receta.

3

Insumos

Carga los ingredientes reales que usan tus platos — este es un paso nuevo e importante.

- 1 Ve a Insumos y toca "+ Nuevo insumo" — nombre, unidad de medida (gramos, kilos, litros, o unidades), stock actual, y costo por unidad.
- 2 Carga los ingredientes principales: carne, pan, verduras, lo que uses en tus platos más vendidos.
- 3 Vuelve a Inventario y en cada plato, arma su receta ELIGIENDO estos insumos de la lista (ya no se escribe a mano) y la cantidad que usa.

Por qué importa: una vez armada la receta, cada vez que vendes ese plato, el sistema descuenta SOLO el insumo real usado — y si no queda suficiente de algún ingrediente, la venta se BLOQUEA hasta que repongas, para que nunca vendas algo que no puedes preparar.

Si un plato no tiene receta armada, funciona igual que antes — no es obligatorio, es una mejora que puedes ir sumando de a poco.

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 Escribe su nombre y asígnale un PIN de 4 dígitos.
- 3 Elige su rol (mira el detalle de cada uno abajo).

Rol: Cajero (Vendedor)

Abre turno, cobra las mesas y pedidos, y cierra la caja.

- Puede vender, ver inventario, y cerrar turno.
- No ve Finanzas ni Contabilidad.

Rol: Garzón

Toma los pedidos por mesa desde su propio celular, sin tocar la caja.

- Solo ve Mesas, Vender, Notas y Ayuda — nada de plata ni configuración.
- Puede usar su propio celular, distinto al de la caja.

Rol: Cocinero

Ve los pedidos pendientes y los marca listos.

- Solo entra a Cocina — no ve nada de ventas ni plata.

Rol: Monitor

Un rol de solo lectura para ver reportes, sin vender ni tocar nada.

- Puede ver historial de ventas, inventario y finanzas.
- No puede vender ni editar nada.

5

Mesas — o Para Llevar / Retiro

Aquí es donde realmente empieza tu día a día — con 3 formas de atender.

- 1 Mesa: para clientes que comen en el local. Toca "+ Mesa", agrega el pedido, envía a cocina, y cobra al final.
- 2 Para Llevar: para pedidos rápidos sin mesa — toca "+ Para Llevar", el sistema le pone un número automático (no hace falta patente ni mesa física).
- 3 Retiro: igual que Para Llevar, pensado para clientes que encargan y vienen a buscar más tarde.
- 4 En los 3 casos, el pedido pasa por Cocina igual, y puedes cobrar apenas se envía (pago anticipado) o cuando esté listo (pago al retirar) — el sistema protege que nunca se entregue sin haberse cobrado.

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

■ Referencia: cada pestaña en detalle

Aquí puedes buscar cualquier pestaña específica cuando la necesites

Vender

La caja general — también se puede vender directo aquí sin pasar por una mesa (por ejemplo, para llevar sin registrar cliente).

- 1 Toca un producto para agregarlo al carrito.
- 2 Ajusta la cantidad si el cliente quiere más de uno.
- 3 Elige el método de pago y confirma.

Para consumo en el local o pedidos con seguimiento, usa Mesas / Para Llevar / Retiro en vez de Vender directo.

Inventario

Aquí administras tu menú completo: crear, editar, y ver el stock de insumos asociados.

- 1 Toca "+ Nuevo producto" para agregar un plato o bebida.
- 2 Arma la receta eligiendo insumos reales de tu lista (ver pestaña Insumos).
- 3 Para editar uno ya creado, tócalo en la lista.
- 4 Sube una foto si quieres que se vea en el menú.

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

Inventario Rápido

Una forma más rápida de cargar varios platos seguidos.

- 1 Toca "+ Agregar" y escribe el nombre.
- 2 Escribe el precio.
- 3 Confirma y sigue con el siguiente.

Insumos

El inventario real de ingredientes — separado de los platos.

- 1 Toca "+ Nuevo insumo" — nombre, unidad de medida, stock, y costo.
- 2 Edita el stock cuando te llegue mercadería nueva.
- 3 Si un insumo baja del mínimo que configuraste, se marca con una alerta visual.

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

Historial

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

- 1 Elige el rango de fechas.
- 2 Toca cualquier venta para ver el detalle.
- 3 Usa el buscador si necesitas encontrar una venta específica.

■ Turno

Abre y cierra 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, cuenta el efectivo físico y escríbelo en "Efectivo contado".
- 4 El sistema muestra la diferencia entre lo esperado y lo contado.

El sistema no deja cerrar el turno sin escribir el efectivo contado.

Merma

Registra ingredientes o platos que se echaron a perder.

- 1 Elige el producto o insumo.
- 2 Escribe la cantidad y el motivo.
- 3 Confirma — la pérdida económica queda en Finanzas automáticamente.

PINs

Administra los PINs de acceso de cada persona del equipo.

- 1 Elige el usuario.
- 2 Escribe el PIN nuevo de 4 dígitos.
- 3 Guarda.

Usuarios

Crea y administra las cuentas de tu equipo.

- 1 Toca "+ Nuevo usuario" y escribe su nombre.
- 2 Elige su rol: Cajero, Garzón, Cocinero, o Monitor.
- 3 Asígnale un PIN de 4 dígitos.

Mesas / Para Llevar / Retiro

El corazón de tu operación diaria, con 3 modos de atención.

- 1 Mesa: toca "+ Mesa" para una mesa física — se abre, agregas el pedido, envías a cocina.
- 2 Para Llevar: toca "+ Para Llevar" — el sistema asigna un número automático (Pedido #1, #2...), sin mesa física. Puedes anotar nombre y teléfono del cliente (opcional).
- 3 Retiro: igual que Para Llevar, para clientes que vienen a buscar su pedido más tarde.
- 4 Envía el pedido a cocina — el botón de cobrar se habilita apenas se envía (puedes cobrar antes de que esté listo, o esperar).
- 5 Cuando el cocinero marca el pedido listo, si dejaste el teléfono del cliente en Para Llevar/Retiro, le llega un WhatsApp avisándole automáticamente.
- 6 Al confirmar que el cliente retiró (o se sirvió en mesa), si el pedido ya estaba cobrado, la tarjeta se cierra sola. Si no se había cobrado, el sistema abre el cobro automáticamente antes de cerrar — nunca se pierde una venta.

Cada garzón puede tomar pedidos de mesa desde su propio celular — llegan a la caja en tiempo real.

Las tarjetas de Para Llevar y Retiro se identifican con íconos distintos (y) para diferenciarlas de un vistazo de las mesas físicas.

■ Cocina

Donde el cocinero ve y marca los pedidos — de mesa, para llevar, o retiro, todos juntos.

- 1 Los pedidos pendientes aparecen apenas se envían, sin importar si son de mesa, para llevar, o retiro.
- 2 Cuando termines de prepararlo, márcalo como listo.
- 3 El garzón (o el cliente, si dejó su teléfono) recibe un aviso automático de que ya puede retirarlo.

Empresa

Configura los datos generales de tu negocio.

- 1 Escribe el nombre, dirección, y teléfono de contacto.
- 2 Sube el logo.
- 3 Configura el IVA y la propina sugerida si aplicas una.

Finanzas

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

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

La propina que reciben los garzones se lleva aparte — no se cuenta como ingreso del negocio.

Contabilidad

Tu Libro Diario y Balance se arman solos.

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

Notas

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

- 1 Toca "+ Nueva nota" y escribe lo que necesitas recordar.
- 2 Bórrala cuando ya no la necesitas.

¿Necesitas ayuda?

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

cajarapida.cl · Marca Registrada INAPI · Chile