

MANUAL DE USUARIO



Restaurante
Sistema Inteligente de Gestión

RestoFlow: La Revolución Digital en la Gestión de Restaurantes

Por - Josué Abdi González García - Especialistas en Tecnología

-Jorge Saucedo Flores - Especialistas en Tecnología

Subtítulo: *"Transformando la experiencia restaurantera con tecnología de vanguardia"*

EDITORIAL

La Nueva Era de la Gestión Gastronómica

En un mundo donde la eficiencia operativa marca la diferencia entre el éxito y el fracaso, **RestoFlow** emerge como la solución integral que todo restaurante moderno necesita. Este sistema no es solo un software; es un partner estratégico que optimiza cada aspecto de tu operación.

ÍNDICE - REVISTA RESTOFLOW

CONTENIDOS

SECCIÓN 1: CONOCIENDO RESTOFLOW .

*¿Qué es RestoFlow?
Características Principales*

SECCIÓN 2: EL EQUIPO PERFECTO .

*Roles y Responsabilidades
El Administrador
El Mesero
El Cocinero
El Cajero*

SECCIÓN 3: EL DASHBOARD INTELIGENTE .

*Tu Centro de Control Central
Métricas en Tiempo Real
Gráficos Interactivos*

SECCIÓN 4: EL MAPA DE MESAS INTERACTIVO .

*Visualiza Tu Restaurante Como Nunca
Antes
Sistema de Código de Colores
Funcionalidades Clave*

SECCIÓN 5: SISTEMA DE RESERVAS ELEGANTE .

*Organiza Tus Comensales con Estilo
Crear una Reserva es Simple
Beneficios Exclusivos*

SECCIÓN 6: LA EXPERIENCIA DE PEDIDOS .

*Del Cliente a la Cocina en Segundos
El Flujo Perfecto
Estados del Pedido*

SECCIÓN 7: EL PANEL DE COCINA .

*Donde la Magia Sucede
Diseñado para Chefs
Flujo de Trabajo Optimizado*

SECCIÓN 8: MÓDULO DE PAGOS AVANZADO .

*Dos Formas, Misma Eficiencia
Pago Preciso
Pago Express*

SECCIÓN 9: ANALYTICS Y REPORTES .

*Toma Decisiones Basadas en Datos
Métricas que Importan
Reportes Disponibles*

SECCIÓN 10: DISEÑO Y EXPERIENCIA .

*Elegancia que Inspira
Características de Diseño
Experiencia de Usuario*

SECCIÓN 11: SOPORTE Y AYUDA .

*Estamos Aquí para Ti
Recursos Disponibles
Problemas Comunes - Soluciones Rápidas*

SECCIÓN 1: CONOCIENDO RESTOFLOW

¿Qué es RestoFlow?

RestoFlow es un sistema de gestión inteligente diseñado específicamente para el ecosistema restaurantero. Combina elegancia visual con funcionalidad robusta, ofreciendo una plataforma única para gestionar mesas, pedidos, reservas y mucho más.

Características Principales:

- Interfaz tipo revista con diseño premium
- Actualizaciones en tiempo real
- Mapa interactivo de mesas

Gestión multi-rol

Analytics integrados

SECCIÓN 2: EL EQUIPO PERFECTO

Roles y Responsabilidades

EL ADMINISTRADOR

El director de orquesta

Acceso completo a todas las funcionalidades

Supervisión en tiempo real de todas las operaciones

Configuración del menú y precios

Ánalisis de métricas de desempeño

EL MESERO

La cara del restaurante

Gestión de mesas y asignación de clientes

Toma de pedidos con interfaz intuitiva

Seguimiento del estado de las órdenes

Coordinación entre sala y cocina

EL COCINERO

El artista culinario

Panel especializado para la cocina

Visualización de órdenes por estado

Control de tiempos de preparación

Comunicación eficiente con meseros

💰 EL CAJERO

El experto financiero

Procesamiento ágil de pagos

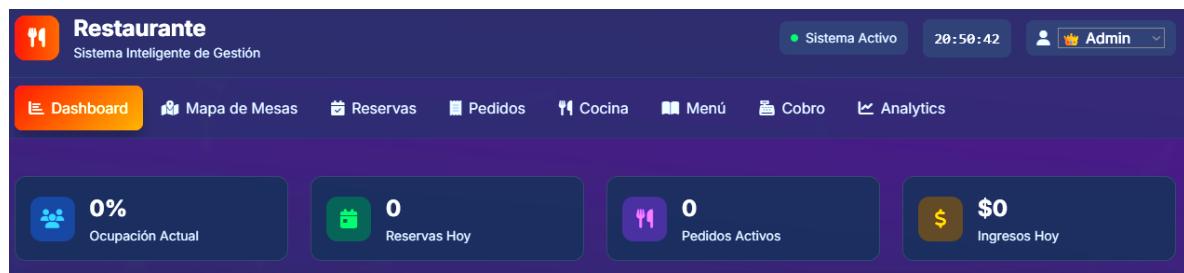
Múltiples métodos de pago

Generación de comprobantes

Cierre de cuentas

💻 SECCIÓN 3: EL DASHBOARD INTELIGENTE

Tu Centro de Control Central



El corazón de RestoFlow late en su dashboard, donde encontrarás:

📊 Métricas en Tiempo Real:

- Ocupación actual del restaurante
- Reservas confirmadas para el día
- Pedidos activos en cocina
- Ingresos del servicio

📈 Gráficos Interactivos:

- Ocupación por hora
- Distribución de pedidos por categoría
- Tendencia de ventas
- Performance comparativa

SECCIÓN 4: EL MAPA DE MESAS INTERACTIVO

Visualiza Tu Restaurante Como Nunca Antes

Imagen: Mapa colorido de mesas con diferentes estados

El Sistema de Código de Colores:

Color	Estado	Significado
Verde	Disponible	Lista para nuevos clientes
Roja	Ocupada	Clientes disfrutando su experiencia
Ambar	Reservada	Esperando confirmación
Azul	Limpieza	Preparándose para siguiente servicio



Funcionalidades Clave:

- **Clic en cualquier mesa** para ver detalles completos
- **Drag & drop** para reorganizar visualmente
- **Hover effects** para información rápida
- **Actualización automática** de estados

SECCIÓN 5: SISTEMA DE RESERVAS ELEGANTE

Organiza Tus Comensales con Estilo

Crear una Reserva es Simple:

1. Navega a la pestaña "**Reservas**"
2. Haz clic en "**Nueva Reserva**"
3. Completa el formulario estilo revista
4. Confirma y ¡listo!

Beneficios Exclusivos:

- Recordatorios automáticos
- Asignación inteligente de mesas
- Historial completo de clientes
- Capacidad de waitlist integrada



Nueva Reserva

Fecha: 29/11/2025

Hora: ---:---

Nombre del Cliente:

Número de Personas:

Mesa Preferida:

Cualquier mesa disponible

Notas Especiales:

SECCIÓN 6: LA EXPERIENCIA DE PEDIDOS

Del Cliente a la Cocina en Segundos

El Flujo Perfecto:



The screenshot shows a digital menu interface with a blue header and a red 'Nuevo Producto' button. It displays three dish cards:

- Ceviche Clásico** (\$45): Pescado fresco marinado en limón. Entradas, 15 min. Buttons: Editar, Ocultar.
- Tequeños** (\$35): Dedos de queso envueltos en masa. Entradas, 10 min. Buttons: Editar, Ocultar.
- Lomo Saltado** (\$65): Lomo de res salteado con cebolla, tomate y papas fritas. Platos Fuertes, 25 min. Buttons: Editar, Ocultar.

1. **Selección de Mesa** → El mesero elige la mesa ocupada
2. **Exploración del Menú** → Interfaz visual con imágenes
3. **Personalización** → Notas especiales y modificaciones
4. **Confirmación** → Envío inmediato a cocina

Estados del Pedido:

1.  **Recibido** - Orden tomada
2.  **En Preparación** - En manos del chef
3.  **Listo** - Perfecto para servir
4.  **Servido** - En la mesa del cliente
5.  **Pagado** - Experiencia completada

SECCIÓN 7: EL PANEL DE COCINA

Donde la Magia Sucede

Diseñado para Chefs:

- **Vista de Tres Columnas** para máximo flujo
- **Tiempos Estimados** de preparación
- **Notas Especiales** destacadas
- **Alertas Visuales** para prioridades

Flujo de Trabajo Optimizado:

text

RECIBIDOS → EN PREPARACIÓN →
LISTOS

↓ ↓ ↓

Nueva orden En proceso Para servir

SECCIÓN 8: MÓDULO DE PAGOS AVANZADO

Dos Formas, Misma Eficiencia

🎯 PAGO PRECISO

Para transacciones detalladas

- Formulario automático
- Desglose completo
- Múltiples métodos
- Comprobante detallado

⚡ PAGO EXPRESS

Para máxima velocidad

- Un clic y listo
- Ideal para efectivo
- Liberación inmediata de mesa
- Perfecto para horas pico



SECCIÓN 9: ANALYTICS Y REPORTES

Toma Decisiones Basadas en Datos

Métricas que Importan:

-  **Ventas por Hora** - Identifica tus picos
-  **Productos Estrella** - Conoce lo que más vende
-  **Ticket Promedio** - Optimiza tu pricing
-  **Rotación de Mesas** - Mide tu eficiencia

Reportes Disponibles:

- Diarios, semanales y mensuales
- Comparativos período a período
- Tendencias de crecimiento
- Análisis de productividad

SECCIÓN 10: DISEÑO Y EXPERIENCIA

Elegancia que Inspira

Características de Diseño:

-  **Glassmorphism** - Efectos de vidrio esmerilado
-  **Gradientes Premium** - Tema rojo-naranja exclusivo
-  **Animaciones Suaves** - Transiciones elegantes
-  **Partículas Dinámicas** - Fondo en movimiento sutil

Experiencia de Usuario:

- Navegación intuitiva tipo revista
- Feedback visual inmediato
- Confirmaciones elegantes
- Estados de carga estilizados

SECCIÓN 11: SOPORTE Y AYUDA

Estamos Aquí para Ti

Recursos Disponibles:

-  Manuales completos
-  Tutoriales en video
-  Soporte telefónico
-  Chat en vivo

Problemas Comunes - Soluciones Rápidas:

- *¿Mesas no se actualizan?* → Recarga elegante (F5)
- *¿Pedidos lentos?* → Verifica conexión
- *¿Error en pago?* → Reintenta con guía asistida

SECCIÓN 12: TESTIMONIOS

Lo que Dicen Nuestros Usuarios

"RestoFlow transformó nuestro caos en armonía operativa. La interfaz de revista hace que el entrenamiento de nuevo personal sea increíblemente simple."

- **María González**, Gerente de "La Casa del Sabor"

"Como chef, aprecio la simplicidad del panel de cocina. Puedo enfocarme en crear platillos extraordinarios mientras el sistema maneja la logística."

- **Chef Carlos Rodríguez**, "Bistro Moderno"

CONTACTO Y MÁS INFORMACIÓN

¿Listo para la Transformación Digital?

 **Sitio Web:** www.restoflow.com

 **Email:** contacto@restoflow.com

 **Redes:** @RestoFlowOfficial

 **Teléfono:** 449-547-11-88

¡Agenda una demostración personalizada hoy mismo!

CRÉDITOS

Revista Tecnología Gastronómica - Edición Especial RestoFlow

Publicación Trimestral - Todos los derechos reservados

"Innovando un restaurante a la vez"