

Documento 5 — Manual de Buenas Prácticas Operativas

Software: GastroSoft POS

1. Introducción

Este manual está pensado para meseros, supervisores y gerentes.

Proporciona consejos prácticos para usar GastroSoft POS de manera eficiente y evitar errores comunes durante la operación diaria.

2. Organización de mesas y turnos

- Revise el mapa de mesas antes de iniciar el turno.
- Confirme la asignación de meseros a cada área.
- Mantenga actualizados los estados de mesa (libre, ocupada, reservada).

3. Gestión de órdenes

- Cree la orden inmediatamente al tomar el pedido.
- Agregue productos y modificadores correctamente; revise cantidades.
- Asigne propinas y descuentos antes de cerrar la orden.
- Use la opción de transferir o fusionar solo cuando sea necesario.

4. Configuración de menú

- Asegúrese de que los productos estén en la categoría correcta.
- Revise la disponibilidad por turno para evitar confusión.
- Actualice precios y opciones de modificadores antes de horarios de alta


demanda.

5. Pagos y cierre de órdenes

- Verifique que el método de pago sea correcto.
- Revise impuestos y propinas automáticas antes de confirmar el cierre.
- Entregue recibos o envíelos por correo según la preferencia del cliente.

6. Consejos adicionales

- Capacite a meseros nuevos en la plataforma antes de su primer turno.
- Realice reportes diarios para identificar productos populares y ajustar inventario.
- Mantenga comunicación con cocina/barra para asegurar tiempos de preparación.

 **Tip:** Usar el dashboard de ventas permite anticipar horas punta y mejorar la asignación de personal.