**Ordenes (Mesero):**

1. Evitar realizar varias acciones para agregar Detalle de Orden (Optimizar acciones).
   1. Mostrar confirmación de Orden Solo si no existen suficientes ingredientes.
2. Destino de Servicio cambiar solo si es necesario (opcional)
3. Agregar a la misma orden, otro menú con diferente Destino (Domicilio o Para Llevar)

**Admón. De Órdenes (Cocina):**

1. Ingresar Cantidad de Menús a preparar
2. Si la orden a cocinar no cubre la totalidad necesaria, tomar la siguiente que si cubra.
3. Agrupar por Orden de Cliente (#menús por orden)
4. Al cocinar descontar de manera distribuida a piezas no especiales: cuadril, pierna, ala.
5. Alertar sobre retardo de menú con fondo y animación resaltante
6. En caso de cambio de menú (combo) o ingrediente (individual): dejar comentario por parte del Mesero.

**Mantenimiento > Menú:**

1. Menú opción a cocinar o no (ej. Gaseosa)
2. Categoría por menú
3. Ubicación de Menú (necesario para cuadre): Mostrador, Cocina, Bodega.

**Facturación:**

1. Al momento de buscar cliente (NIT, DPI, Nombre) y no se encuentra registrado:
   1. Cargar en el dialogo con el dato buscado
   2. Cambiar Orden de Campos al registrar Nuevo Cliente:
      1. NIT
      2. Nombre Cliente
      3. Dirección
      4. …campos siguientes
2. En Servicio a Domicilio la factura queda con estado Pendiente, hasta confirmación por parte del repartidor.

**Inventario:**

1. Arqueo de cocina de productos, apertura y cierre diario.
   1. En caso de faltante indicar cantidad
   2. En caso de cuadre correcto o sobrante de algún producto, solo mostrar mensaje de **cuadre correcto**.