GVenue · GV Resto

MANUAL PASO A PASO · DE LA PRIMERA VEZ AL CIERRE DEL DÍA

Tu restaurante, de la mesa a la caja

Cargás el horario una vez y el día se abre solo. El mozo entra y ve el salón. El pedido se parte entre cocina y barra sin que nadie lo reparta. La cuenta se divide, se cobra y se cierra. Sin cargar un evento por día, sin escanear entradas.

LA JORNADA SE ABRE SOLA · COMANDA COCINA / BARRA · MOZO CON SUS MESAS · DIVIDIR LA CUENTA · MESAS QUE SE MUEVEN Y SE JUNTAN

Preparado para
Club 51

OCTUBRE 2026 · V3 · GOZZI.DEV

00 Cómo leer este manual

Está ordenado como pasa en la vida real, y tiene **tres partes**. La primera se hace **una sola vez** cuando arrancás. La segunda es **todos los días** y son cinco minutos. La tercera es **el servicio**, y ahí el sistema trabaja solo.

🧱 Una sola vez · §01 a §09

Prender el módulo, dibujar el salón, cargar el horario, la carta, a dónde va cada cosa, el equipo y los datos fiscales. Es la tarde que le dedicás al principio.

🌅 Cada día · §10 a §12

El día se abre solo. Vos repartís las mesas entre los mozos —o copiás el reparto de ayer con un botón— y abrís la caja.

🍽️ El servicio · §13 a §20

El mozo entra y ve el salón, abre mesas, toma pedidos y, si hace falta, mueve, renumera y une mesas sin frenar el servicio. La comanda se parte sola entre cocina y barra. Se divide la cuenta, se cobra, se registra la factura y se cierra el día.

📖 Cómo están escritos los pasos

Cada paso dice **dónde estás** (la pantalla), **qué tocás** y **qué tiene que pasar**. Si lo que pasa no es lo que dice acá, no sigas: algo está mal configurado más arriba y el manual te dice dónde mirar.

01 Qué es GV Resto

GV Resto es GVenue funcionando como el sistema de un restaurante en vez de como el de un boliche. No es un producto aparte ni otro sitio: es **el mismo sistema en modo restaurante**. Toda la maquinaria que ya conocés —caja, barra, stock, recetas, arqueo, informes, equipo— es exactamente la misma. Lo que cambia es la **puerta de entrada** y el **vocabulario**.

> 🔑 **La diferencia que importa**
>
> Un boliche abre **algunas noches**, y cada una es un **evento** que alguien carga a mano: nombre, fecha, entradas, precios. Un restaurante abre **todos los días** y nadie va a cargar 365 eventos por año. Por eso en GV Resto **el día se abre solo** a partir del horario que cargaste una vez, y en ninguna pantalla de tu equipo aparece la palabra «evento».

Adentro, cada día sigue siendo un **período contable**: es la unidad contra la que cierra el arqueo, el conteo de stock y el informe. Todo sistema de restaurante tiene ese concepto —se lo suele llamar *jornada* o *día de negocio*—. La diferencia es que acá **nace solo y nadie lo ve**.

> 🔴 **Tu salón se puede seguir alquilando**
>
> Un restaurante que alquila su salón para un cumpleaños con entradas **necesita** la maquinaria de eventos. GV Resto no la saca: la **esconde de la vista de todos los días**. La fiesta que sí cargaste sigue apareciendo en tu almanaque, se vende con entradas, y en la puerta se escanean como siempre. Los dos mundos conviven en el mismo club.

Qué te da, en concreto

PIEZA	QUÉ RESUELVE
Jornada automática	El día se abre solo según tu horario. Nadie carga nada.
El salón	El mozo entra y ve el plano de sus mesas. Toca una y entra a su cuenta.
Comanda por destino	Un pedido con milanesa y cerveza llega partido: la milanesa a cocina, la cerveza a la barra.
Mozo con sus mesas	Cada uno ve las suyas, no las de todos. El consumo se imputa a la mesa; la propina, a quien la recibió.
Dividir la cuenta	«Somos cuatro» → el ticket sale con el reparto y con el centavo que sobra, para que el arqueo cierre.
Facturación	Registrás el comprobante que emitiste y queda atado a la mesa y al día.

> 🔴 **GVenue no emite la factura**
>
> El comprobante lo emitís **vos, con tu CUIT**, en ARCA o en el facturador que uses. GVenue **registra** el que ya emitiste y lo ata a la mesa y al día, para que el informe cierre y el mozo pueda decirle al comensal «tu factura es la B 0003-00001234». Ver §19.

02 Antes de empezar: las tres llaves

GV Resto se enciende con **tres cosas distintas**, y las tres tienen que estar. Si te falta una, no vas a ver un error: vas a ver el sistema como siempre, sin el modo restaurante. Por eso van primero.

LLAVE	QUIÉN LA PONE	QUÉ PASA SI FALTA
El plan `resto`	GVenue, cuando contratás	El modo restaurante no existe para tu club.
El módulo `mod_resto`	GVenue, junto con el plan	Igual que arriba. Van siempre de a dos.
El tipo de club `restaurante`	GVenue, en tu ficha	Tenés las funciones pero el panel te sigue hablando de eventos y entradas.

🔴 **Por qué no lo prendés vos**

Esta feature **crea datos sola**: abre una jornada por día en tu club. Algo que escribe en la base sin que nadie lo pida no puede depender de un tilde que se toca por error. Se prende del lado de GVenue, con las tres llaves puestas a mano y verificadas. Si lo contrataste y no lo ves, escribinos: no hay nada que puedas tocar vos para arreglarlo.

Cómo sabés que está prendido

Entrás a tu panel y la **primera solapa** ya no dice «Mis eventos»: dice **«Mi salón»**, y aterrizás ahí. Si seguís viendo la lista de eventos como primera pantalla, alguna de las tres llaves falta.

💡 **Lo que también desaparece**

Con el modo prendido, el panel deja de anunciarte **«cargamos 15% por servicio»** en la primera línea. Ese porcentaje es la comisión sobre **entradas**, y un restaurante vende cero. Tu relación con GVenue es el **abono**, y **el consumo no se comisiona nunca**. Si alquilás el salón y vendés entradas para una fiesta, ahí el porcentaje sigue viviendo donde siempre: en el evento y en el checkout.

03 Dibujá tu salón

Es lo primero que hacés, porque casi todo lo demás cuelga de acá: los mozos se asignan **a mesas**, la cuenta vive **en una mesa**, y el plano es la pantalla donde tu equipo trabaja.

1. Panel → **Mi salón** → `Mesas y plano del salón`.

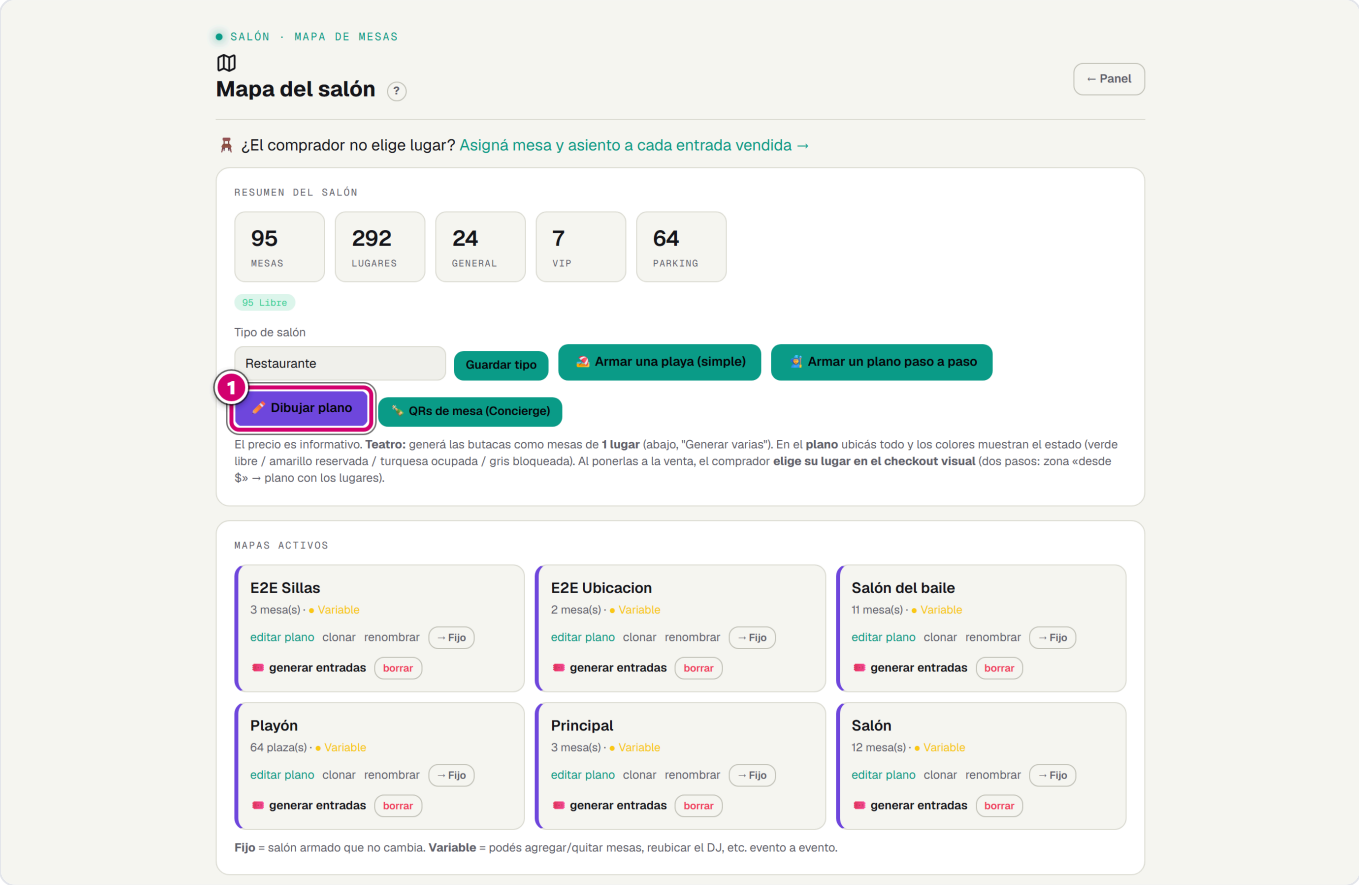


Fig. 1 · `Mesas y plano del salón`.

① «🖍️ Dibujar plano» abre el editor del plano.

2. Cargá cada mesa con su **etiqueta** (M1, M2, Terraza 3…), su **capacidad** y su **forma** (redonda, cuadrada, rectangular).

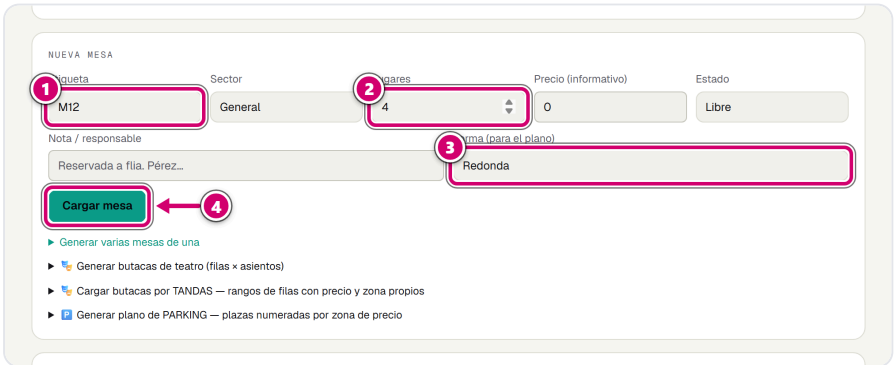


Fig. 2 · La tarjeta **Nueva mesa**, con datos de ejemplo (M12, 4 lugares).

① Etiqueta · ② Lugares · ③ Forma para el plano · ④ Tocá «Cargar mesa».

3. Si tenés ambientes distintos —salón, terraza, patio— usá el campo **plano**: cada uno se dibuja por separado y tu equipo cambia de uno a otro con una pestaña.

4. **Arrastralas a su lugar real.** Este paso es el que hace que el plano sirva: un mozo mira la pantalla y tiene que reconocer su salón de un vistazo.

5. Si tenés una **mesa larga** donde se sientan grupos distintos, cada uno con su cuenta, usá **+ Comunal**. Te pide un nombre (por ejemplo «12») y cuántos puestos tiene, y usa la capacidad del campo de al lado como personas por puesto. Se crean pegados en fila —12-A, 12-B, 12-C…— y desde ahí se dibujan y se mueven **juntos**, con un marco punteado y el nombre de la mesa arriba.

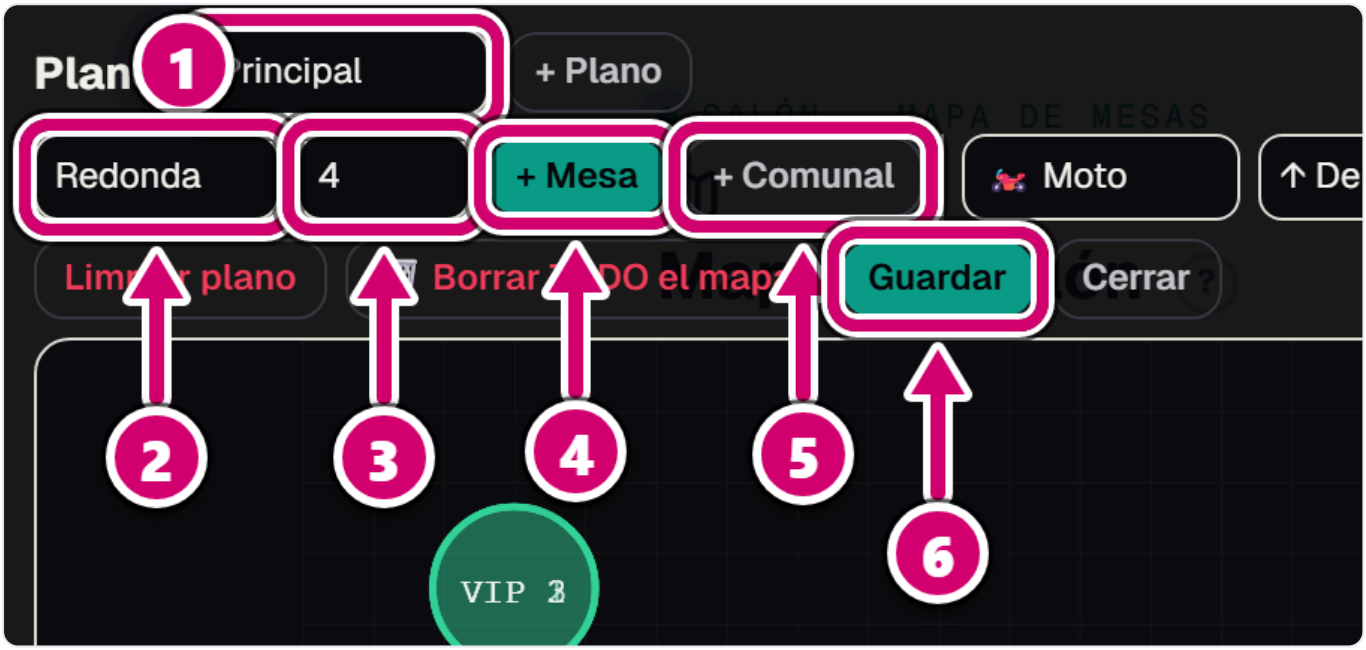


Fig. 3 · El editor del plano (arriba de todo). Las mesas se arrastran con el dedo o el mouse a su lugar.

① Elegí el plano (salón, terraza…) o creá otro con «+ Plano» · ② Forma y ③ capacidad de la mesa nueva · ④ «+ Mesa» · ⑤ «+ Comunal» · ⑥ «Guardar» cuando terminaste de acomodar.

Dos cosas parecidas que no son lo mismo

	MESA COMUNAL	MESAS UNIDAS (§14.3)
Para qué	Una mesa larga donde se sientan **grupos distintos**	Varias mesas que se juntan para **un solo grupo**
Cuentas	**Una por puesto** (12-A, 12-B…)	**Una sola**, la de la principal
Cuándo se arma	Una vez, al dibujar el salón	En el momento, durante el servicio
Cuánto dura	Es parte del plano	Solo esa noche

Cada puesto de una comunal es una mesa de las de siempre: se abre, se le pide, se cobra y se libera por separado, con su QR y su mozo.

🔴 **Dos mesas no pueden estar en el mismo lugar**

Si dos mesas quedan guardadas en la **misma posición**, una tapa a la otra y desaparece de la vista. El sistema lo detecta: cuando pasa, **acomoda todo el plano en una grilla pareja** y te avisa arriba —*«hay N mesas guardadas en la misma posición que otra… no es la ubicación real»*— hasta que las separes. Prefiere mostrarte todas mal ubicadas antes que esconderte una: **el mozo no puede tocar lo que no ve**.

⚠️ **Si nunca las ubicaste**

Podés arrancar sin dibujar: el sistema las pone en una grilla ordenada y te lo dice. Funciona todo igual. Pero el plano recién **sirve de verdad** cuando refleja tu salón — es la diferencia entre una lista de mesas y un mapa.

04 El horario del local · la pieza clave

Este es **el paso más importante de todo el manual**. De acá nace la jornada de cada día. Sin horario cargado, GV Resto no abre nada y todo lo demás queda inerte.

1. Panel → **Mi salón** → `Horario, estaciones y mozos`.
2. Para cada día de la semana, tildá si **abrís** y poné **desde** y **hasta**.
3. Guardá. El sistema te confirma cuántos días quedaron abiertos.

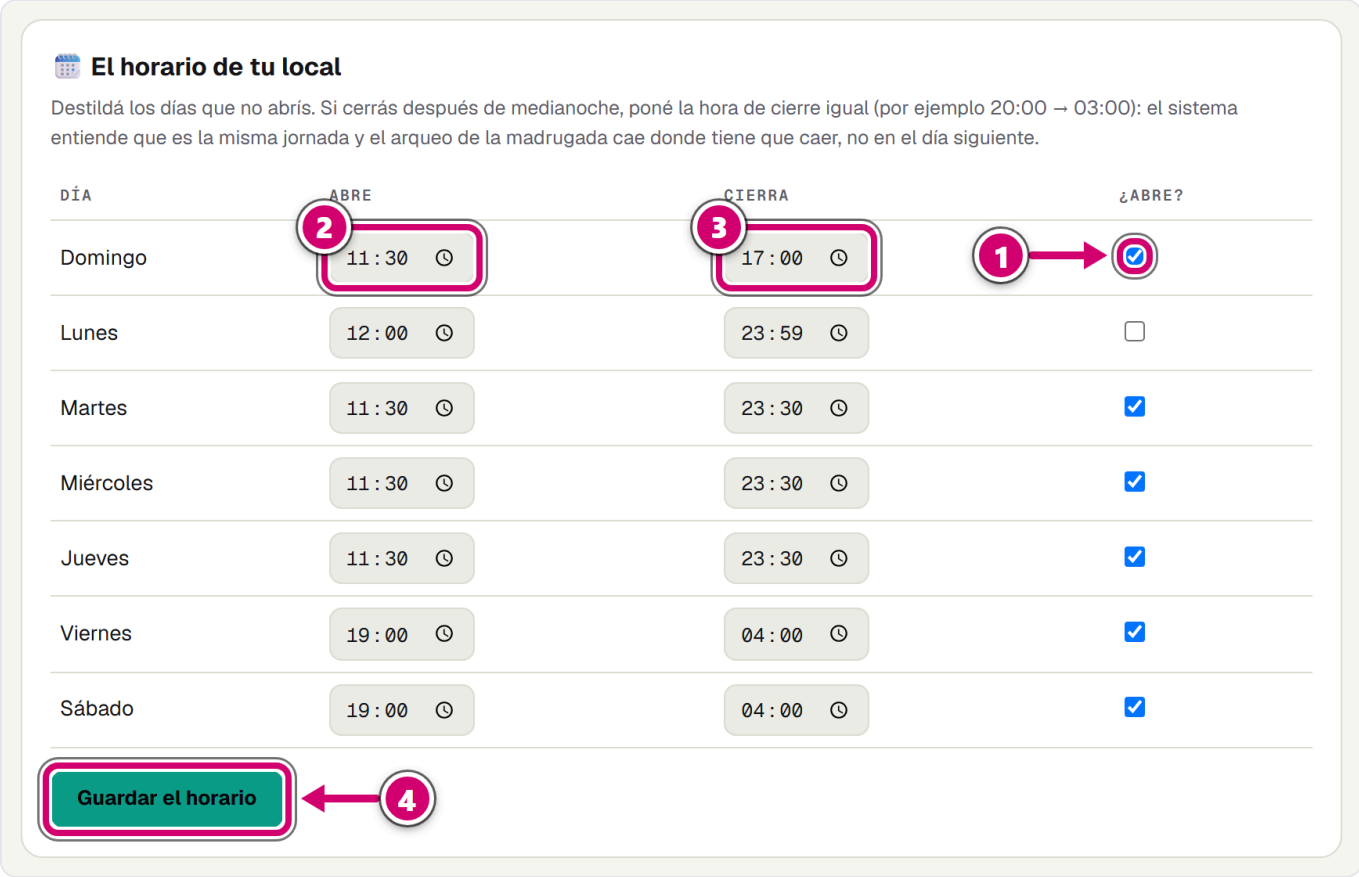


Fig. 4 · Configuración del restaurante → **El horario de tu local** (el del club de ejemplo).

① Tildá «¿Abre?» en cada día que abrís · ② desde · ③ hasta · ④ Tocá «Guardar el horario».

> 🌙 **Si cerrás después de medianoche**
>
> Poné el horario real: **19:00 a 04:00**. El sistema entiende que el cierre es del día siguiente y **no parte la jornada en dos**. Una mesa abierta a las 23:50 sigue siendo de la misma noche a las 00:30, con el mismo arqueo y el mismo conteo de stock.

> ⏰ **La jornada abre una hora ANTES**
>
> Si abrís a las 12:00, la jornada nace a las **11:00**. Es a propósito: el equipo llega antes, prende las pantallas, arma el salón y reparte las mesas. Si naciera a las 12:00 en punto, a las 11:40 nadie podría hacer nada.

> ⚠️ **Cerrá los días que no abrís**
> Un día destildado **no** genera jornada. Si cerrás los lunes y lo dejás tildado, vas a tener un lunes abierto con cero movimientos ensuciando todos tus informes. Destildalo.

Qué tiene que pasar

El día que abrís, sin que nadie toque nada, la jornada aparece con el nombre `Servicio · Jueves 27/08`. La primera persona que entra a la caja, a la comandera o a una mesa la hace nacer. No hay botón de «abrir el día» y no hace falta.

05 Tu carta y tus precios

La carta es **lo que se puede pedir y a cuánto**. En GVenue vive en el mismo lugar que la barra de un boliche, porque es la misma máquina: productos, categorías, precios y —si los usás— recetas y stock.

1. Panel → **Mi salón** → `Mi carta`.
2. Creá tus **categorías**: Entradas, Principales, Postres, Vinos, Cervezas, Cafetería… Este paso parece cosmético y **no lo es**: en §06 la categoría decide a qué estación va cada cosa.
3. Cargá los **productos** con su precio, cada uno en su categoría.

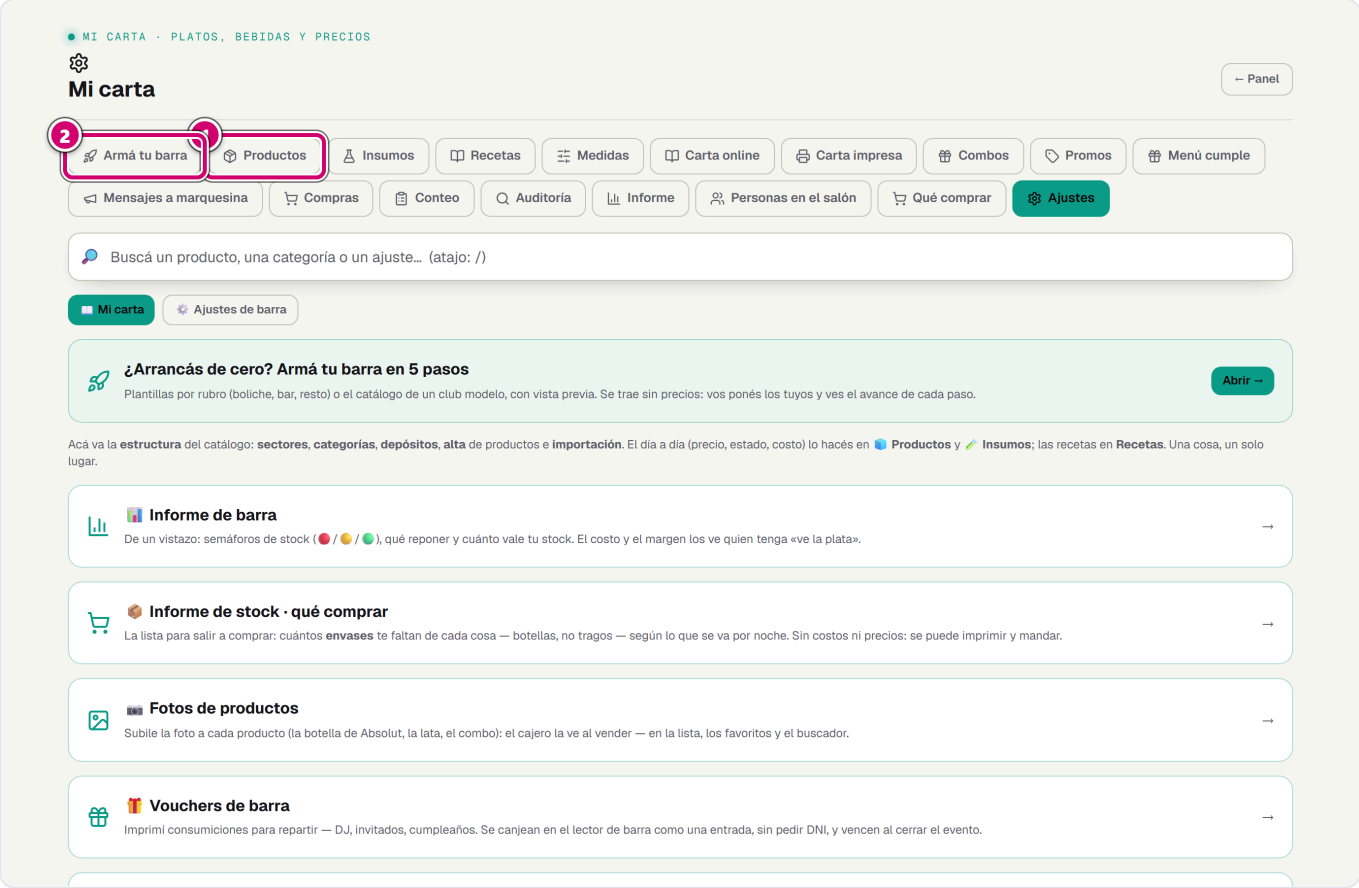


Fig. 5 · Mi carta.

① «Productos»: la carta con su precio · ② «Armá tu barra»: el asistente de 5 pasos, con una plantilla de **Restaurante** para arrancar (ver el manual de GV Barra).

> 🔴 **Un producto sin precio es invendible**
>
> Si un plato queda en $0 o sin precio en la estación que cobra, el pedido **rebota** en pleno servicio. Revisá que todo lo que está en la carta tenga precio antes de la primera noche.

Si además llevás stock y recetas

Son módulos aparte —van en el plan **PRO**— y no hacen falta para operar. Si los usás, cada plato descuenta sus insumos al venderse y el cierre te dice la merma. Dos advertencias que cuestan caro:

🔴 La receta tiene que coincidir con el envase

Si un porrón de 330 ml está cargado como envase de 473, cada cerveza vendida descuenta 143 ml de más y la merma sale **más chica de lo real**: el informe te tapa el faltante. Cargá el contenido real del envase y la medida real de la servida.

🔴 Contá al ABRIR, no sólo al cerrar

Una apertura en cero con mercadería al cierre genera una **merma negativa fantasma** que además **tapa la merma real** de todos los demás insumos del mismo total. Es el error más común y el más caro: si no contás al abrir, el número del cierre no significa nada.

06 A dónde va cada cosa: cocina o barra

Acá es donde GV Resto se separa de un boliche. En un boliche todo el pedido va a la barra. En un restaurante, una mesa pide milanesa y cerveza, y esas dos cosas las prepara **gente distinta en lugares distintos**.

1. Creá tus **estaciones** —en GVenue se llaman *sectores de barra*—: **Cocina**, **Barra**, y las que tengas: Parrilla, Postres, Cafetería.
2. Panel → **Mi salón** → `Horario, estaciones y mozos`, sección de **destinos**.
3. Para cada **categoría** de tu carta, elegí a qué estación despacha. Principales → Cocina. Cervezas → Barra. Postres → Cocina o Postres.

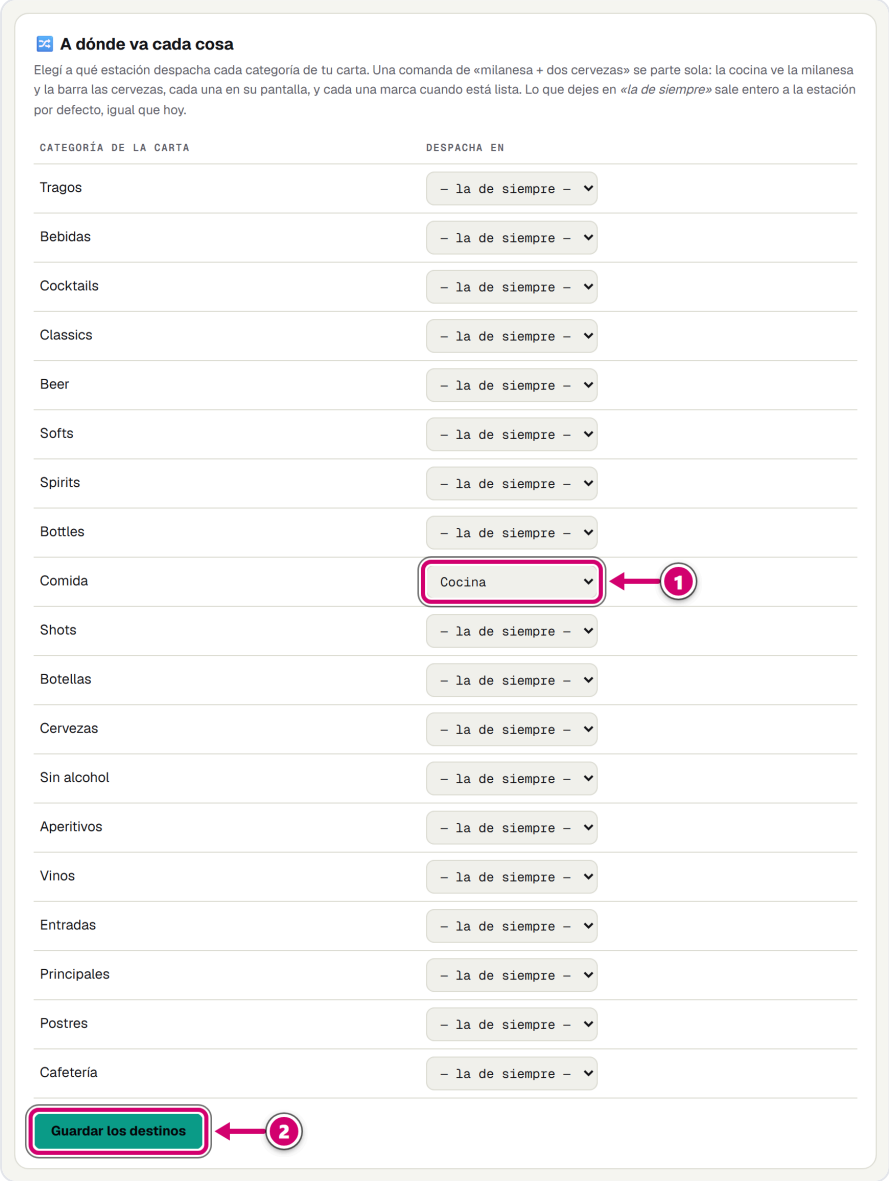


Fig. 6 · **A dónde va cada cosa.** En el club de ejemplo, «Comida» despacha en Cocina y el resto sale por la estación de siempre.

① Elegí la estación de cada categoría · ② Tocá «Guardar los destinos».

> 💡 **Se rutea por CATEGORÍA, no por producto**
>
> Es a propósito. Si tuvieras que decidir producto por producto, cada plato nuevo sería una decisión más que alguien se olvida de tomar. Con la categoría, un plato nuevo **hereda el destino** el día que lo cargás.

Qué tiene que pasar

El mozo manda **un** pedido. La cocina ve **sólo la milanesa** y la barra ve **sólo la cerveza**. Cada estación marca lo suyo como listo sin pisar el trabajo de la otra. Para el mozo y para la cuenta sigue siendo un solo pedido.

> ⚠️ **Si no configurás ningún destino**
>
> No se rompe nada: la comanda sale **entera** a tu estación de siempre, igual que un boliche. Podés arrancar así y partirla después, cuando tengas claro qué prepara cada uno.

07 Qué estación le cobra a las mesas

Un paso chico con consecuencias de plata. Cada estación puede tener **su propia lista de precios** —la cerveza puede valer distinto en la barra del patio que en la del salón—. Este ajuste decide **por cuál de esas listas se le cobra a una mesa**.

1. Panel → **Mi salón** → `Horario, estaciones y mozos` → **estación que cobra las mesas**.
2. Elegí la estación. Si la dejás vacía, se usa la primera de tu lista.

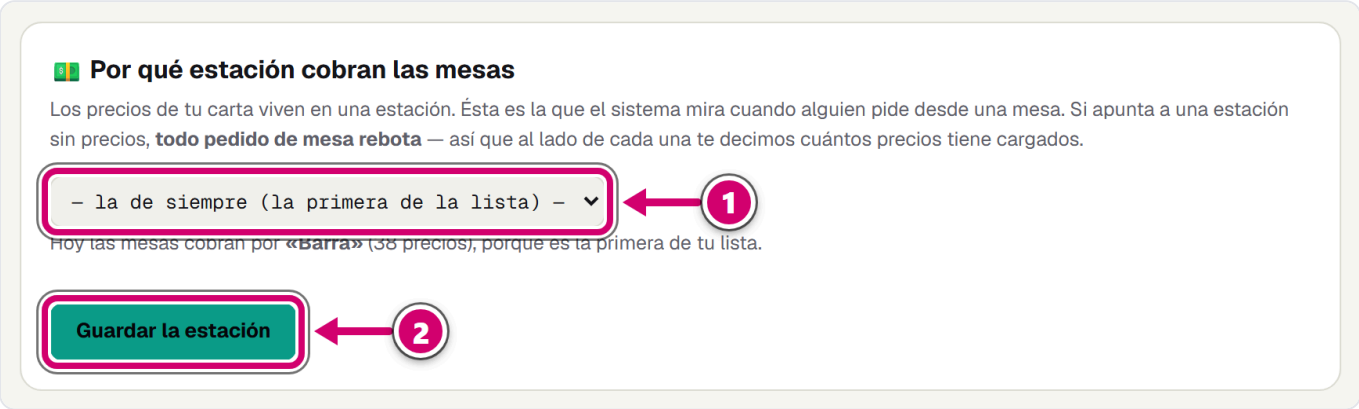


Fig. 7 · **Por qué estación cobran las mesas**. Abajo del desplegable te dice cuántos precios tiene cargados esa estación.

① Elegí la estación · ② Tocá «Guardar la estación».

> **Elegir mal acá cambia lo que paga la gente**
>
> Por eso este ajuste pide un permiso distinto al resto de la pantalla: tocarlo es tocar precios. Y si apuntás a una estación **sin precios cargados**, **todo** pedido de mesa rebota — el sistema te lo avisa en el acto al guardar, contando cuántos precios encontró.

08 Tu equipo

Cada persona que trabaja entra con **su DNI y su clave**. No hay un usuario compartido, y eso no es burocracia: es lo que hace que la propina le llegue a quien la recibió y que un faltante de caja tenga nombre.

1. Panel → **Equipo**. Cargá a cada persona con su **DNI**, su **nombre** y su **puesto**.
2. Dale una **clave o PIN**. Es con lo que entra a las pantallas de trabajo.

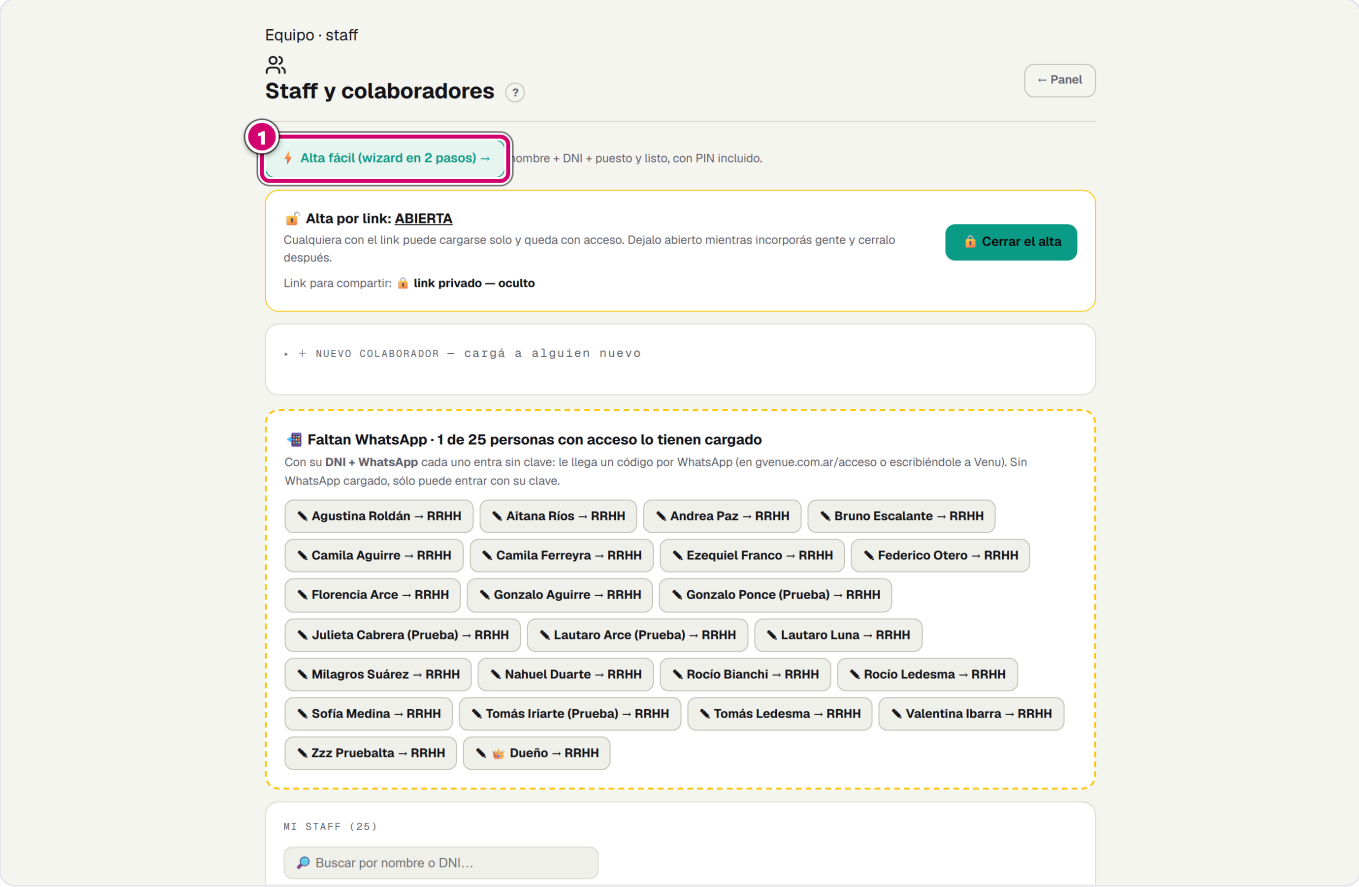


Fig. 8 · **Equipo**. El link de «Alta por link» va oculto en la foto: deja cargarse solo a cualquiera que lo tenga.

① « Alta fácil»: nombre, DNI, puesto y clave en dos pasos (el mismo asistente del manual de GV Barra; para un mozo, elegí la tarjeta del puesto de mesas).

Qué puesto le corresponde a cada uno

PERSONA	PUESTO	DÓNDE CAE AL ENTRAR
Mozo / camarera	`vip`	Directo al **salón**, con el plano de sus mesas.
Cajero	`caja`	A la **caja**. Desde la tira de puestos llega también al salón.
Cocina / barra	`barra`	A la **comandera** de su estación.
Encargado / dueño	el que tenga	Donde caiga por su puesto, y al salón desde la tira de puestos.

💡 **Por qué el puesto del mozo se llama «vip»**

Es el nombre interno que tiene desde que existe el servicio de mesas en GVenue. **Tu equipo nunca lo ve**: en tus pantallas dice «mozo». No lo renombramos porque cambiar un valor interno en un sistema que está operando con plata, sólo por una etiqueta, es mover plata de lugar por un rótulo.

🔴 **El código de cada uno es una credencial**

No lo compartas por chat ni lo pegues en la pared. Si alguien se va del equipo, **dalo de baja** en el panel: su acceso cae al toque, sin esperar a que venza nada. Dejar de asignarle mesas no alcanza — sigue pudiendo entrar.

09 Tus datos fiscales

1. Panel → **Mi salón** → `Facturación`.
2. Cargá tu **razón social**, tu **CUIT** y tu **punto de venta**.



Fig. 9 · Facturación del restaurante → **Tus datos fiscales** (de fantasía, del club de ejemplo).
① Razón social · ② CUIT · completá el resto y ③ tocá «Guardar los datos fiscales».

> 🔴 **Esto no se conecta con ARCA**
> Son los datos con los que se **rotula** lo que registrás. GVenue **no pide el CAE, no emite y no comisiona nada de esto**. Emitís por tu lado y acá anotás el número para que quede atado a la mesa y al día.

> ⚠️ **Cambiar el CUIT pide un permiso aparte**
> Registrar un comprobante lo puede hacer quien esté en la caja. Cambiar los datos fiscales, no: eso es del dueño o de quien maneje finanzas. Es a propósito.

10 El día arranca solo

Terminó la configuración. De acá en adelante, **casi todo pasa sin que nadie lo pida**.

Una hora antes de tu horario de apertura, la jornada del día ya está lista para nacer. La primera persona que entra a la caja, a la comandera o a una mesa la hace aparecer. No hay botón, no hay pantalla de «abrir el día», y en ninguna parte de tu operación aparece la palabra «evento».

> ✅ **Cómo verificás que anda**
> Entrás al panel en horario y la tarjeta de arriba dice **«HOY · 0 de 12 mesas ocupadas»**. Ese número sale del mismo motor que el plano que ve el mozo, así que vos y él **nunca ven números distintos del mismo salón**.

> ⚠️ **Si dice «El local está cerrado ahora»**
> Es correcto y no es un error: estás fuera de tu horario, o en el hueco entre dos servicios. El sistema prefiere decirte «cerrado» antes que mostrarte las mesas y la plata de ayer con el cartel de HOY encima. Si lo ves **en horario**, revisá §04: probablemente ese día está destildado.

Y tu almanaque no se llena de basura

365 jornadas por año taparían tus eventos de verdad. Por eso el almanaque **las esconde**: ves tus fiestas y tus alquileres, no los 365 días de servicio. No están prohibidas ni borradas —se pueden mostrar cuando las necesitás—, simplemente no compiten con lo que sí querés ver.

11 Quién atiende cada mesa

Es lo único que hacés a mano todos los días, y son dos minutos.

1. Panel → **Mi salón** → `Horario, estaciones y mozos`.
2. Abajo tenés la lista de tus mesas con un desplegable al lado de cada una. Elegí quién atiende cada una.
3. Guardá. Cada mozo pasa a ver **sólo las suyas** en su pantalla.

> ⚡ **El botón que te ahorra el trabajo**
>
> Si arrancás el día sin nadie asignado, arriba de la lista aparece **«Copiar la asignación del 26/08»**, con el día y cuántas mesas trae. Un toque y quedan repartidas igual que la última vez. Después ajustás lo que cambió.

> 🔴 **Copiar y NO revisar es peor que no copiar**
>
> El botón trae el reparto de ayer, pero **no sabe quién vino hoy**. Si Delfina no trabaja hoy, sus seis mesas quedan colgadas de alguien que no está: el mozo que sí vino las ve como ajenas y esas mesas quedan sin nadie. **Copiá y después sacá al que no vino.** Una mesa asignada a un ausente es peor que una mesa sin nadie: la vacía se nota, la mentirosa no.

> 💡 **Lo que el botón sí cuida solo**
>
> Nunca pisa lo que ya asignaste hoy: sólo llena las mesas vacías. Y a quien ya no trabaja en el club **lo saltea y te lo dice por su nombre**, en vez de asignarle mesas en silencio.

> ⚠️ **La asignación es por DÍA, a propósito**
>
> El que hace el salón el martes puede hacer la terraza el sábado. Por eso el reparto no se arrastra solo: **el turno de anoche no decide el de hoy**. El botón de copiar existe justamente para que eso no se convierta en trabajo repetido.

12 Abrí la caja

Antes del primer cobro, alguien abre la caja declarando **cuánta plata hay adentro** para dar cambio.

1. El cajero entra a su puesto con su DNI y su clave.
2. Declara el **monto de apertura**: la plata que contó, no la que debería haber.

> 🔴 **Se registra lo CONTADO**
>
> Si el fondo de cambio tenía que ser $50.000 y hay $47.300, se carga **$47.300**. Poner el número redondo «porque después se arregla» convierte el arqueo del cierre en un número inventado, y el día que falte plata de verdad nadie va a poder distinguir un faltante de un fondo mal declarado.

13 El mozo entra y ve su salón

1. Abre `/ops` en el celular o la tablet.
2. Pone su **DNI** y su **clave**.
3. Cae directo en **el salón**: el plano, con sus mesas.

> 🍽️ **Por qué esto importa más de lo que parece**
>
> Antes, un mozo entraba y le aparecía el **escáner de entradas** con la cámara prendida — la pantalla de un boliche, inútil para él. Ahora abre y ve su salón. Nada de elegir jornada, nada de escanear nada.

Si tiene más de un puesto —por ejemplo alguien que a veces está en caja— arriba tiene la tira de **Mis puestos** para saltar entre pantallas, y 🍽️ **Salón** es una de ellas.

Qué ve en el plano

EN LA MESA	QUÉ SIGNIFICA
Libre	Nadie sentado. Tocala para abrirla.
Ocupada	Hay una cuenta abierta. Tocala para entrar.
Con monto	Lo que lleva consumido hasta ahora.
Llamando	El comensal pidió atención desde su celular (§17).

> 💡 **«Sólo mis mesas»**
>
> El mozo puede filtrar el plano para ver únicamente las suyas. En un salón de sesenta mesas es la diferencia entre una pantalla útil y un mapa donde hay que buscar.

14 Acomodar el salón mientras se sirve

Un salón de verdad no se queda quieto: se corre una mesa para hacer lugar, se junta un grupo grande, se cambia un número porque «la 5 ahora es la 8». Todo eso se hace **desde el celular o la tablet del mozo, con el local lleno**. No hace falta entrar al panel ni frenar el servicio.

1. Abrí 🍽️ **El salón**.
2. Tocá 🖍️ **Acomodar salón**. El botón pasa a decir ✅ **Listo, cerrar** y aparece una barra con lo que podés hacer.
3. Hacé lo que necesites (§14.1 a §14.4) y tocá ✅ **Listo, cerrar** para volver al servicio.

> 🔒 **Es un candado, a propósito**
> Con el salón normal, tocar una mesa **abre su cuenta** y un dedo apoyado no mueve nada. Recién cuando apretás 🖍️ **Acomodar salón** las mesas se dejan arrastrar. Mientras está prendido, tocar una mesa la **elige** (aro doble y un ✓ arriba) en vez de abrirla. Así nadie corre una mesa sin querer en plena hora pico.

14.1 · Mover una mesa

Arrastrala con el dedo hasta su lugar nuevo y soltala. Se guarda sola al soltar, y los demás celulares la ven en su lugar nuevo a los pocos segundos.

SI ARRASTRÁS…	SE MUEVE…
una mesa suelta	solo esa
una mesa **unida** a otras (§14.3)	todas las unidas juntas, como si fueran una
un puesto de una **mesa comunal** (§03)	toda la mesa larga, con todos sus puestos

Mover una mesa **no toca su cuenta**: si tiene gente sentada y consumo, todo sigue igual, solo cambió de lugar en el plano.

14.2 · Renumerar

1. Con 🖍️ **Acomodar salón** prendido, tocá la mesa para elegirla.
2. Tocá 🖍️ **Cambiar número**, escribí el número o nombre nuevo y aceptá.

SITUACIÓN	QUÉ HACÉS
Una mesa cambia de número	🖍️ **Cambiar número**.
Dos mesas se cruzan los números («la 5 es la 8 y la 8 es la 5»)	Elegí una, tocá 🔀 **Cambiar con otra** y tocá la segunda. Se intercambian en un solo paso.
Una mesa comunal se llama «12» y ahora es la «14»	Elegí uno de sus puestos y tocá 🖍️ **Renumerar la comunal**. Los puestos toman el número nuevo: 12-A pasa a 14-A, 12-B a 14-B. Un puesto al que le pusiste un nombre a mano conserva el suyo.

> 🔴 **Un número, una mesa**
> No puede haber dos mesas con el mismo número en tu local, y no importa si una está en mayúsculas y la otra no («zz2» y «ZZ2» son la misma). Si intentás repetirlo, el sistema te dice cuál ya lo tiene. Para cambiar dos números entre sí usá 🔀 **Cambiar con otra**: hacerlo con dos «Cambiar número» seguidos chocaría en el medio.

> 💡 **Se puede con la cuenta abierta**
> La mesa es la misma aunque cambie de número: su cuenta, su QR, su mozo y su comanda siguen atados a ella. Lo único que cambia es lo que dice el cartel. Si una mesa tiene el QR impreso con el número viejo, el QR **sigue funcionando**: abre la misma mesa.

14.3 · Unir mesas (un grupo grande, una sola cuenta)

1. Tocá la mesa **principal** —la que va a llevar la cuenta—.
2. Tocá 🔗 **Unir con otras**.
3. Tocá cada mesa que se suma: se marcan con aro doble y ✓. Podés sumar hasta siete.
4. Tocá ✅ **Unir (N)**.

Qué tiene que pasar: las mesas sumadas quedan unidas por una línea a la principal, con trazo de puntos y el texto **«↔ 12»** (el número de la principal). La principal muestra la **capacidad total** y quiénes se le sumaron.

QUÉ PASA CON…	CÓMO QUEDA
La cuenta	**Una sola**: la de la principal. Las unidas no tienen cuenta propia.
Tocar una mesa unida	Entrás a la cuenta de la principal.
El QR de una mesa unida	El comensal cae en la cuenta de la principal.
Los totales de arriba («ocupadas», «en mesa»)	Cuentan **una vez**. No se suma la misma cuenta por cada mesa que la comparte.
Mover una unida	Se mueven todas juntas (§14.1).

> 🔴 **Una mesa con cuenta abierta no se une**
> Si una de las mesas que querés sumar tiene una cuenta abierta —o quedó con saldo de una cuenta anterior— el sistema **no la une** y te dice cuál es. Cobrala y liberala primero, y después unila. Si el sistema dejara unirla, esa plata quedaría escondida detrás de la principal y nadie la vería.

Otras reglas: las mesas tienen que estar en **el mismo plano**; una mesa no puede estar unida a dos principales a la vez; una mesa que ya está unida no puede ser principal de otras (separala primero).

14.4 · Separar

1. Tocá cualquiera de las mesas unidas.
2. Tocá 🎀 **Separar** y confirmá.

Si elegiste una **unida**, se separa solo esa. Si elegiste la **principal**, se separan todas. La cuenta **siempre se queda en la principal**: separar no la parte ni la mueve.

> 🌙 **Se separan solas**
> Cuando liberás la cuenta de la principal (porque ya cobraste), las mesas que tenía unidas **quedan libres solas** y pueden recibir a otro grupo. Además la unión es **de la noche**: mañana todas las mesas arrancan sueltas.

14.5 · Si el grupo tiene reserva

Para un grupo que no entra en una mesa: **unís primero las mesas** y después **sentás la reserva en la principal**. Una reserva asignada a una mesa que quedó **unida** a otra no se puede sentar: el sistema te avisa que la mesa está unida; separala, o movela a otra mesa libre desde el panel de reservas.

> ⚠️ **Quién puede hacerlo y qué queda anotado**
> Cualquiera que tenga puesto de mesas (mozo, caja, barra) puede acomodar el salón. Cada movimiento importante —unir, separar, renumerar, intercambiar— **queda anotado en el registro del club con quién lo hizo** y qué cambió, para que el encargado pueda ver después por qué la 5 ahora es la 8.

> 👁️ **Se lee sin mirar el color**
> Todo lo que este manual explica se distingue por **forma y texto**, no por color: la mesa elegida lleva un aro doble y un ✓; la unida tiene el trazo de puntos y el «↔ 12»; la mesa comunal tiene su marco punteado con el nombre arriba.

15 Abrir una mesa y tomar el pedido

1. El mozo toca la mesa en el plano.
2. Si está libre: **Abrir mesa**. Puede poner un titular —por DNI o nombre— o dejarla sin nombre.
3. ➕ **Sumar persona** a medida que llega gente. Se puede toda la noche.
4. Elige los productos de la carta, arma el pedido y toca **Enviar**.

> ✅ **Lo que pasa en ese momento**
>
> El pedido se parte solo según §06 y aparece **en cada estación por separado**. El consumo queda cargado en la cuenta de la mesa. El mozo no reparte nada ni avisa a nadie.

> ⚠️ **El consumo se imputa a la MESA, no a quien lo cargó**
>
> Si un mozo le carga un pedido a una mesa de otro porque estaba cerca, ese consumo pertenece a la mesa y a quien la atiende. **La propina sí es de quien la recibió.** Son dos cosas distintas a propósito: una es del salón, la otra es de la persona.

16 La comanda: cocina y barra, cada una la suya

Cada estación tiene su pantalla —una tablet o un monitor colgado— con la cola de lo suyo.

1. El cocinero o el barman entra a la **comandera** con su DNI y su clave.
2. Ve los pedidos en orden de llegada, con la mesa y el tiempo de espera.
3. Cuando termina lo suyo, marca **Listo**.

> 🔪 **Cocina y barra no se pisan**
>
> La cocina marca lista **la milanesa** y la barra marca lista **la cerveza**. Ninguna de las dos puede cerrar el pedido entero por accidente: cada estación toca sólo su parte.

> ⚠️ **Si a alguien le asignaste una estación fija**
>
> Su pantalla se abre siempre en esa estación y el desplegable no la cambia. Es lo correcto: el que está parado en la parrilla no tiene por qué elegir dónde está cada vez que entra.

Si además tenés una pantalla a la vista del salón, **Listos para retirar** muestra lo que está pronto, para que el mozo lo vea de lejos sin ir a preguntar.

17 El comensal desde su celular

Opcional, y cambia la dinámica del salón. Cada mesa puede tener un **QR pegado**. El comensal lo escanea con la cámara —sin instalar nada, sin registrarse— y desde ahí puede **pedir atención**, **ver la carta** y, si lo habilitás, **ver su cuenta** y **pedir**.

1. Panel → `Mesas y plano del salón` → hoja de **QR**. Imprimís, plastificás y pegás uno por mesa.
2. Cuando alguien toca 🙋 **pedir atención**, la mesa se enciende en el plano del mozo y aparece en la cola de **Atención de mesas**.
3. El mozo toma el llamado —«la tomo yo»— y el comensal ve en su celular **quién va en camino**.

> ⏱️ **La cola tiene semáforo**
> Un llamado que espera más de 3 minutos se pone en ámbar y pasados los 6 en rojo, **con el tiempo escrito al lado**. No es sólo el color: el número está siempre, para que se lea igual en cualquier pantalla y a cualquier distancia.

> 🔴 **El QR de la mesa es una llave permanente**
> No caduca. Quien lo tenga puede pedir atención desde afuera del local. Si sacás fotos de tus mesas para redes, **que no se vea el QR**. Si uno se despega y aparece en otro lado, dalo de baja desde el panel y volvé a imprimirlo.

18 Dividir la cuenta y cobrar

1. El mozo entra a la mesa desde el plano.
2. Si piden dividir: 🧾 **Dividir** y pone en cuántas partes.
3. Cobra: 💵 **Cobré en EFECTIVO**, o el medio que corresponda.
4. Si dejaron propina, 💁 **Propina** — se le imputa a quien la recibió y no toca el total de la mesa.

> 🧮 **El centavo que sobra está escrito**
>
> $10.000 entre 3 no da tres números iguales: da 3.333,33 y **sobra un centavo**. El ticket dice cuánto paga cada uno **y cuánto es el resto**. Si no lo dijera, el arqueo cerraría con diferencia todas las noches y nadie sabría por qué.

> ⚠️ **Dividir es un rótulo del ticket, no una partición de la cuenta**
>
> La cuenta de la mesa sigue siendo una sola y el saldo es la única fuente de verdad. Dividir **no** crea tres cuentas separadas ni mueve plata: dice cómo se reparte al imprimir. Es a propósito — dos números redondeados conviviendo con el saldo real es una discusión asegurada en la caja.

19 Registrar la factura

El comensal pide factura. La emitís **vos, con tu CUIT**, en ARCA o en tu facturador. Después la anotás acá para que quede atada a la mesa y al día.

1. Panel → **Mi salón** → `Facturación`.

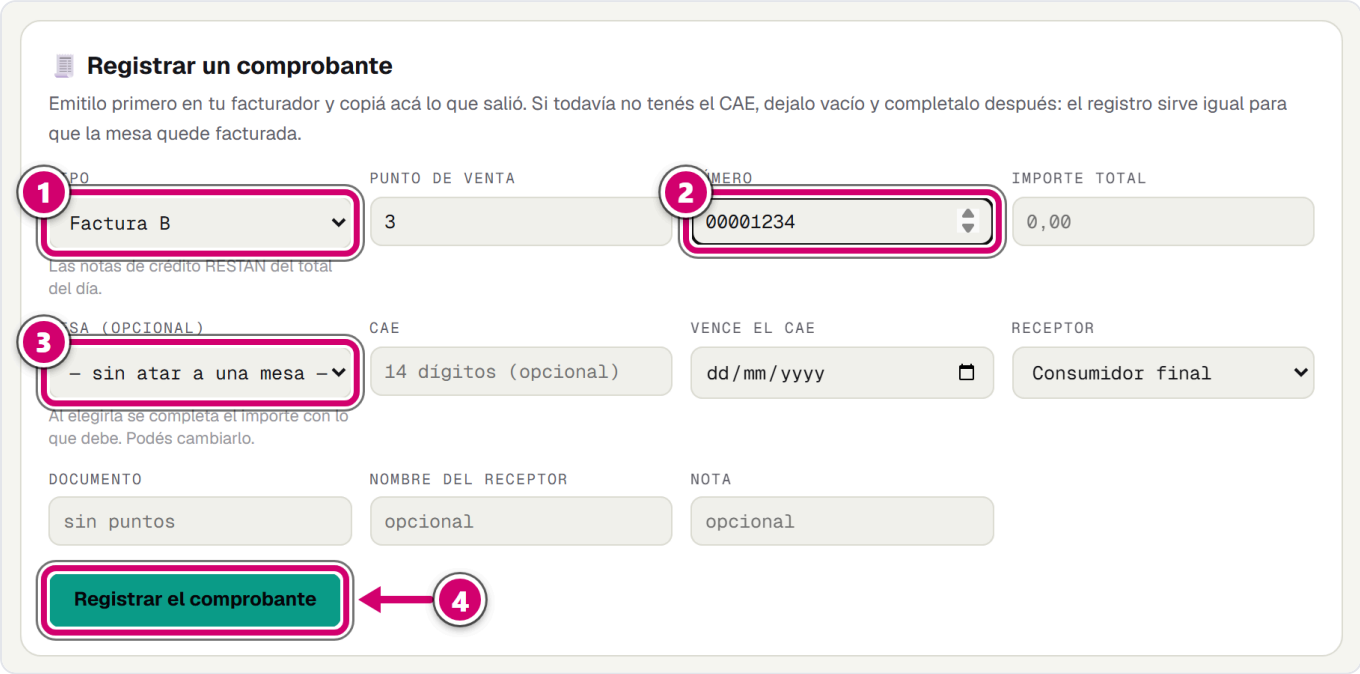


Fig. 10 · Facturación del restaurante → **Registrar un comprobante**.

① Tipo · ② Número (el que te dio tu facturador) · ③ la mesa, si querés atarlo · ④ Tocá «Registrar el comprobante».

2. Cargá **tipo** (A, B, C), **punto de venta**, **número** e **importe**. Si querés, atala a la mesa.
3. Abajo ves todo lo facturado de la jornada, para que el día cierre contra lo emitido.

SITUACIÓN	QUÉ HACE EL SISTEMA
Cargar dos veces el mismo número	Lo rechaza. Un comprobante es único por tipo y punto de venta.
Factura A sin CUIT del cliente	La rechaza. Una A sin CUIT no existe.
Nota de crédito	**Resta** del total facturado.
Comprobante anulado	No suma al total, y queda registrado.

> 💡 **Lo que ve el mozo es la FACTURA, no la nota de crédito**
>
> Si a una mesa le emitiste una factura y después una nota de crédito para corregirla, al mozo le sigue apareciendo **la factura**. La nota de crédito es la corrección, no el documento que el comensal pidió.

20 Cerrar el día

1. Si llevás stock: **contá**. Se cuenta desde el celular, con el lector.
2. **Arqueo de caja**: se cuenta la plata y se declara lo contado. El sistema compara con lo esperado y muestra la diferencia.
3. **Cerrá la jornada.**

🔒 **CIERRE DE CAJA · en este orden, siempre**

1. Cobrá todas las mesas. **2.** Contá **TODA** la plata del cajón **antes de pagar o sacar nada** (billetes, monedas, fondo y lo de las mesas) y escribí ese total. **3.** Recién después anotá cada **salida** con su nombre (sueldos, proveedor, la plata que se lleva el dueño). El sistema las resta sola. **4.** Mirá el cartel: ✓ CUADRA, ↑ SOBRAN o ↓ FALTAN. Si hay diferencia, volvé a contar y explicala en la nota.

Ejemplo: hay $162.000 en el cajón y Fabrizio se lleva $70.000. Escribís **162000** y la salida **70000 · Fabrizio**. No restes nada a mano. **Toda** plata que sale del cajón va como salida con nombre: la que sale sin anotar aparece como faltante.

🔴 **El conteo IMPONE el stock**

Lo que contaste **es** lo que hay: pisa el número teórico. Por eso contar mal es peor que no contar — un conteo apurado se convierte en la verdad del sistema y arrastra el cálculo de mañana.

🌙 **Si cerrás de madrugada, tenés tiempo**

El cierre pasa **después** de la hora de cierre y el sistema lo sabe: hay una ventana de gracia para arquear sin que la jornada se haya escapado. Sin eso, el arqueo de una noche que termina a las 04:00 se salteaba solo.

⚠️ **Podés exigir el arqueo para cerrar**

Es configurable: si lo activás, nadie cierra el día sin haber arqueado. Vale la pena en un local con varios turnos de caja — cerrar sin arquear es perder para siempre la única foto de esa plata.

21 Preguntas frecuentes

¿Tengo que cargar algo todos los días?
No. El día se abre solo. Lo único que hacés a mano es repartir las mesas entre los mozos (§11) y abrir la caja (§12).

Cerramos un lunes por feriado. ¿Qué hago?
Nada. Si nadie entra a ninguna pantalla, la jornada no llega a nacer. Si preferís asegurarte, destildá ese día en el horario y volvé a tildarlo después.

Cambié el horario a mitad de semana. ¿Afecta lo que ya pasó?
No. El horario decide cuándo nace **la próxima** jornada. Las que ya existen —con su arqueo y su stock— no se tocan.

¿Puedo alquilar el salón para una fiesta con entradas?
Sí, y es una de las razones por las que GV Resto no es un sistema aparte. Cargás el evento como siempre, se vende con entradas y en la puerta se escanean. Convive con tus jornadas.

Un mozo ve «Mis mesas» vacío y sí tiene mesas.
Casi siempre es §11: nadie le asignó mesas **hoy**. La asignación es por día. Fijate si quedó el reparto de ayer sin copiar.

Entré a una pantalla de mesa y dice «Entraste sin una mesa».
Llegaste por un link suelto. Esa pantalla se abre **tocando una mesa en el plano** o escaneando el QR pegado en ella. El botón «Volver al salón» te lleva.

El panel dice «El local está cerrado ahora» en pleno servicio.
Ese día está destildado en el horario, o las horas están al revés. Revisá §04.

¿La comanda necesita internet?
Sí. Es una cola en vivo entre varias pantallas.

¿Cuánto me cobran por el consumo?
Nada. Tu relación con GVenue es el **abono**. El consumo del salón **no se comisiona nunca**. El porcentaje que ves en un club de eventos es la comisión sobre **entradas**, y un restaurante vende cero.

Mañana vino un grupo de doce y tengo mesas de cuatro. ¿Qué hago?
Elegí una mesa como principal, uní otras dos (§14.3) y sentá al grupo ahí. Tienen una sola cuenta y, cuando la cobres y la liberes, las tres mesas quedan libres solas.

Uní dos mesas y me dice que una tiene la cuenta abierta.
Es lo esperado: una mesa con consumo no se puede sumar a otra sin esconder esa plata. Cobrala y liberala (§18), y después unila.

Cambié el número de una mesa y el QR pegado dice el viejo. ¿Sirve?
Sí. El QR identifica a la mesa, no a su número. Abre la misma mesa con el número nuevo.

Moví una mesa y en el celular de otro mozo sigue en el lugar viejo.
Tarda unos segundos en actualizarse. Si pasa de un minuto, revisá que ese celular tenga internet.

¿Puedo acomodar el salón con el local cerrado?
Desde la pantalla del salón no: con el local cerrado según tu horario esa pantalla no carga. Para mover o renumerar antes de abrir usá el plano del panel (§03). Y unir mesas solo se puede con el local abierto: la unión es de la noche.

Toqué «Acomodar salón» y ahora no puedo abrir la cuenta de una mesa.
Es el candado: mientras está prendido, tocar una mesa la elige en lugar de abrirla. Tocá ✅ **Listo, cerrar** y vuelve a funcionar como siempre.

¿Puedo probar sin tocar mi local de verdad?
Sí, hay un restaurante de demostración con carta completa y el salón dibujado. Pedínoslo y te pasamos el acceso.

> **Cómo leer las capturas**
> Cuando hay que **tocar algo**, la captura lo marca con un **recuadro**, una **flecha** y un **círculo con número** (①②③). El pie de la foto dice, en ese orden, qué tocar: «① Tocá “Cobrar”». El número es lo que importa: no hace falta distinguir colores.