UN PRODUCTO DE PUNTO SYS

Todo tu restaurante, en un solo sistema

Mesas, cocina, caja, delivery, reservaciones, inventario, clientes frecuentes, reloj checador y reportes. Vende aunque se caiga el internet y lo ves todo desde tu celular.

30 días de prueba gratis | Funciona sin internet | Con tu marca



POR QUÉ SYS-CHEF

Un sistema que se adapta a tu ritmo, no al revés

Hecho para la operación real de un restaurante: horas pico, cocina y barra separadas, meseros que rotan y un dueño que quiere saber cómo va el día sin estar ahí.

Atiende

Mesas, para llevar, delivery y reservaciones en una sola pantalla táctil.

Cocina

La comanda sale sola a cocina y barra, agrupada por comensal.

Cobra

Pago mixto, propinas, cuentas divididas y monedero electrónico.

Controla

Perfiles, PIN de supervisor, dispositivos con permiso y bitácora.

Fideliza

Tarjeta de regalo digital y reservaciones en línea que traen clientes de vuelta.

Crece

Reportes, cortes y panel en la nube con varias sucursales y varias cajas.

10
reportes listos, con PDF propio

30
días de prueba, sin costo

0
ventas detenidas por falta de internet

EL RETO

Lo que frena a un restaurante todos los días

Cada minuto perdido en la hora pico es una mesa que no rota. Sys-Chef ataca estos seis problemas de raíz.

Comandas lentas o perdidas

Papelitos que se pierden, letra ilegible y cocina que se entera tarde.

Cortes que no cuadran

Propinas, descuentos y cancelaciones sin rastro; la caja se vuelve discusión.

Inventario a ojo

No sabes qué falta, cuánto cuesta cada platillo ni dónde están las mermas.

Dependencia del internet

Si se cae la conexión, muchos sistemas dejan de vender.

Delivery y reservas por todos lados

Teléfono, mensajes y plataformas sin un solo control.

Clientes que no regresan

No hay cómo premiar a quien consume seguido.

CÓMO FUNCIONA

Local primero, nube después: tu restaurante nunca se detiene

La caja vive en tu negocio y guarda todo ahí; cuando hay internet, la información se envía sola a tu panel en línea.

Terminales

Tabletas, celulares y PCs de meseros por Wi-Fi; la terminal encuentra sola a la caja.

Caja Sys-Chef

Servidor local con tu base de datos: cobra, imprime, controla turnos e inventario.

Impresoras y cajón

Comandas a cocina y barra, tickets y corte; por red o USB, 58/80 mm.

Nube

Panel del dueño, reservaciones en línea, tarjeta del cliente y asistencia.

Vende sin internet

Pedidos, cobros e impresión no dependen de la conexión.

Se sincroniza solo

Ventas, menú, inventario y reservas viajan en ambos sentidos.

Respaldo automático

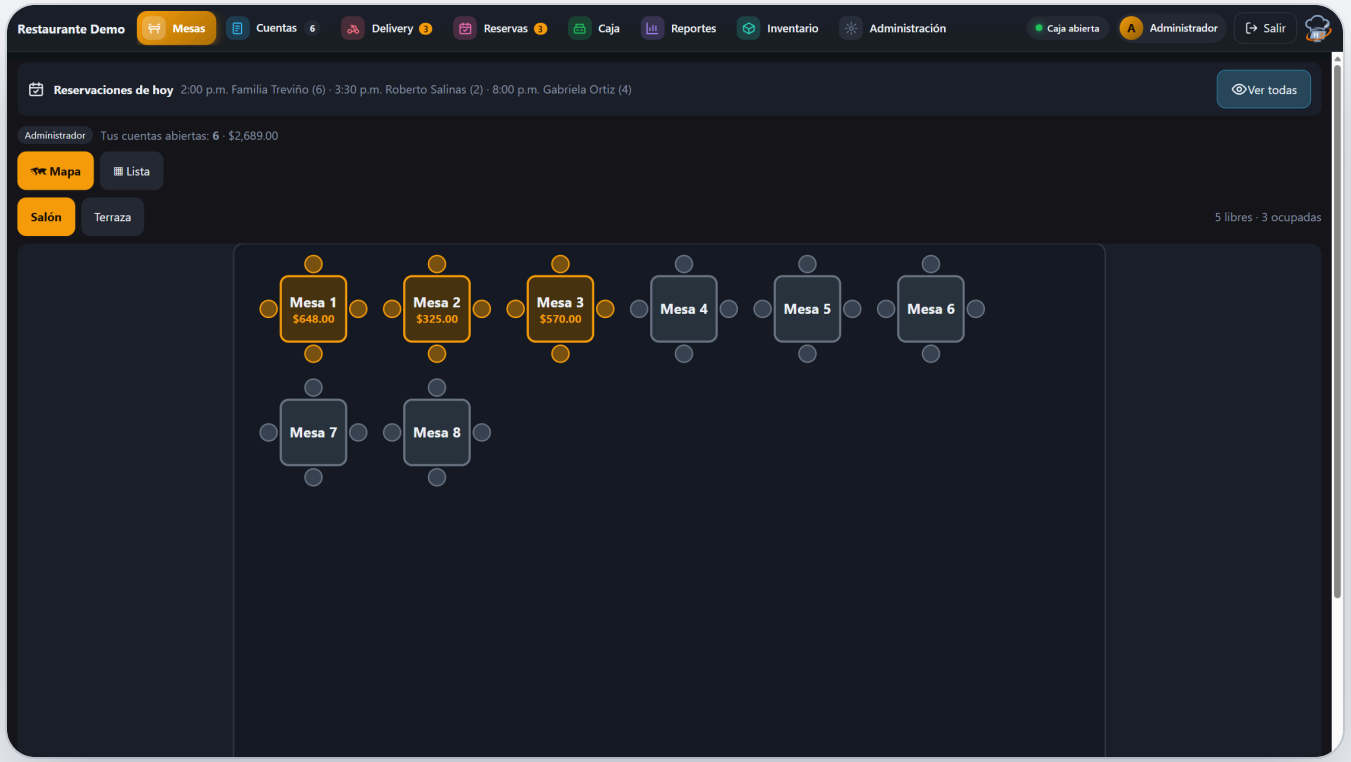
Copias cada hora y respaldos selectivos cuando los necesites.

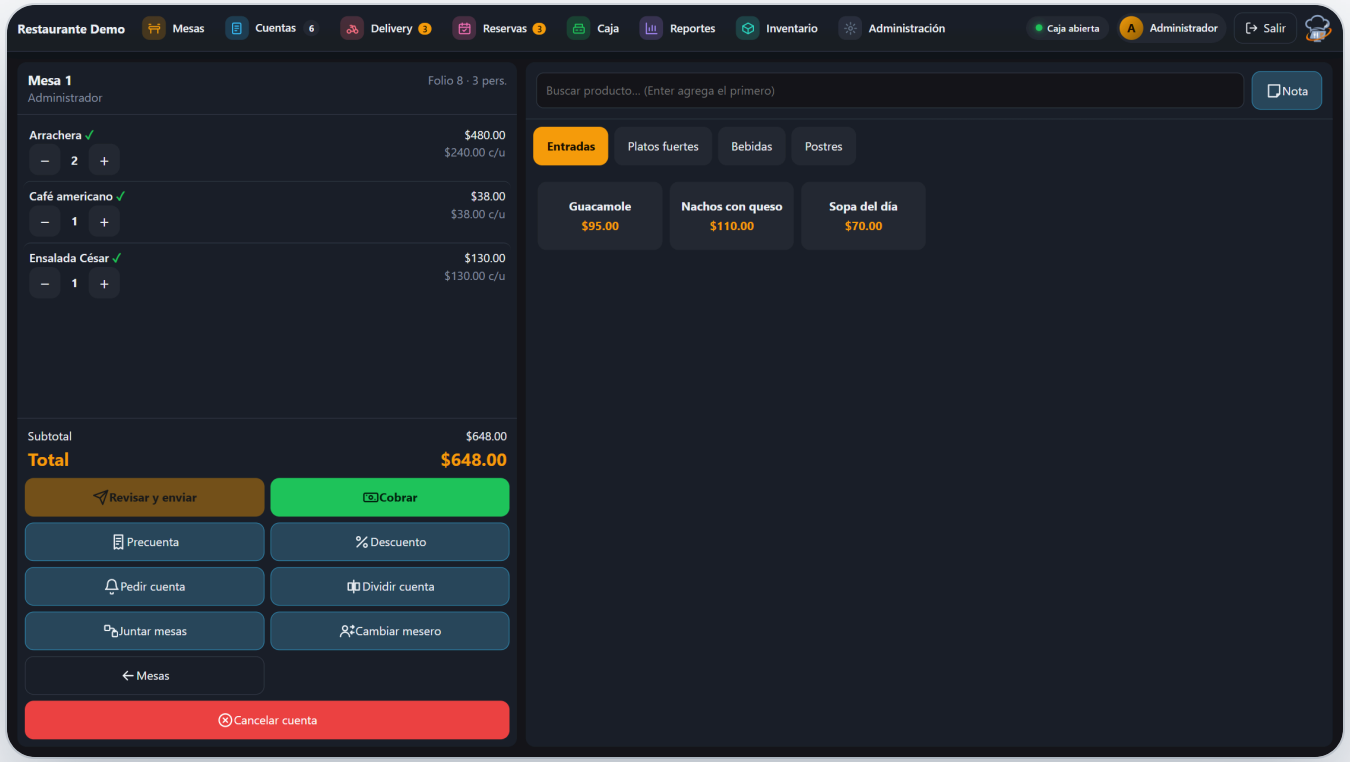
SALÓN

Tu salón, en vivo y a tu medida

Dibuja tu local una vez y mira cómo se mueve el servicio en tiempo real.

- **Plano igual a tu local:** zonas, mesas cuadradas, redondas o rectangulares, sillas y sillones dobles.
- **Libres y ocupadas** con el consumo de cada mesa a la vista.
- **Reservaciones de hoy** en la parte superior y mesas reservadas marcadas.
- **Juntar y dividir mesas,** para llevar y vista de lista alternativa.





TOMA DE PEDIDOS

Pedidos rápidos, claros y sin errores

Una pantalla táctil que el mesero aprende en minutos, en tableta, celular o terminal.

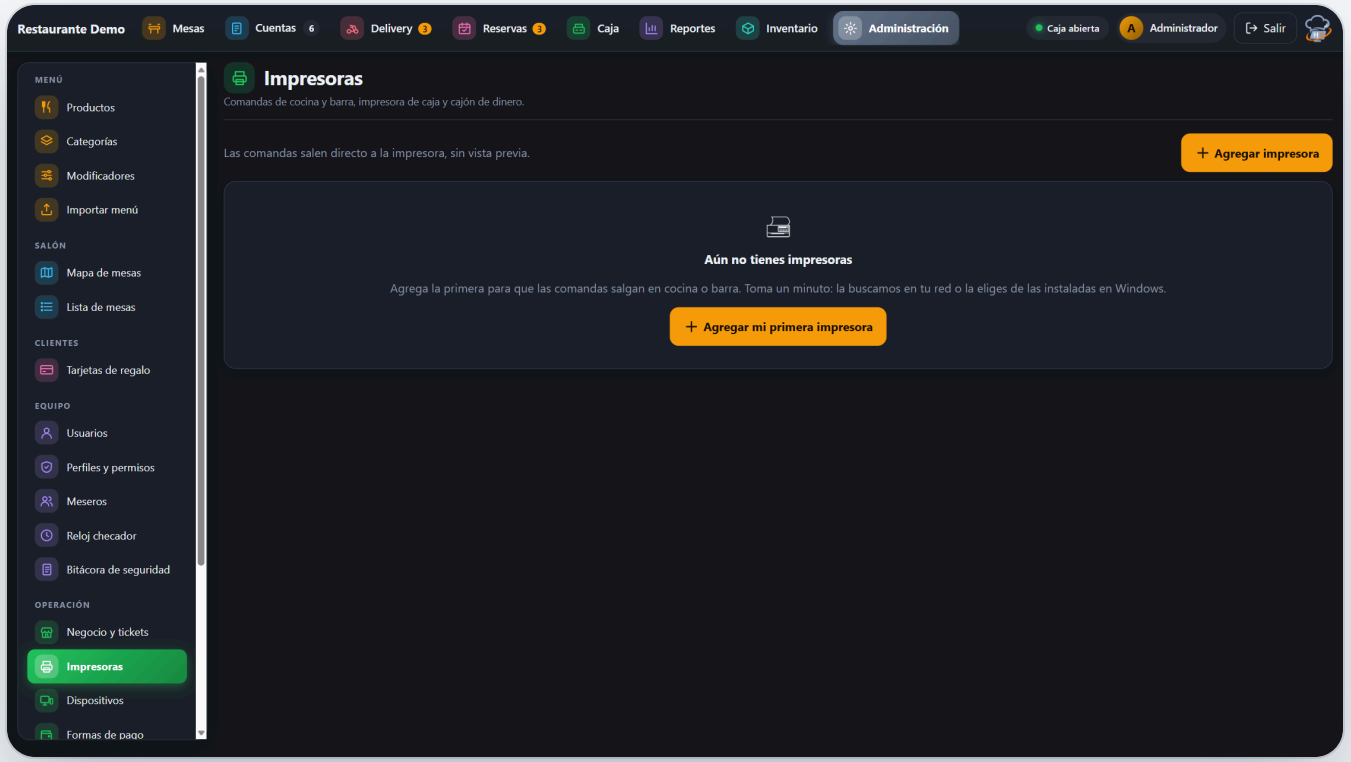
- **Modificadores y notas** por platillo; opciones exclusivas por producto («término de la carne»).
- **Asientos por platillo:** cada comensal con lo suyo, y la comanda sale agrupada.
- **Revisar y enviar** antes de mandar a cocina; en celular, desliza para confirmar.
- **Pedir cuenta, precuenta, dividir, juntar y cambiar mesero** con un toque.

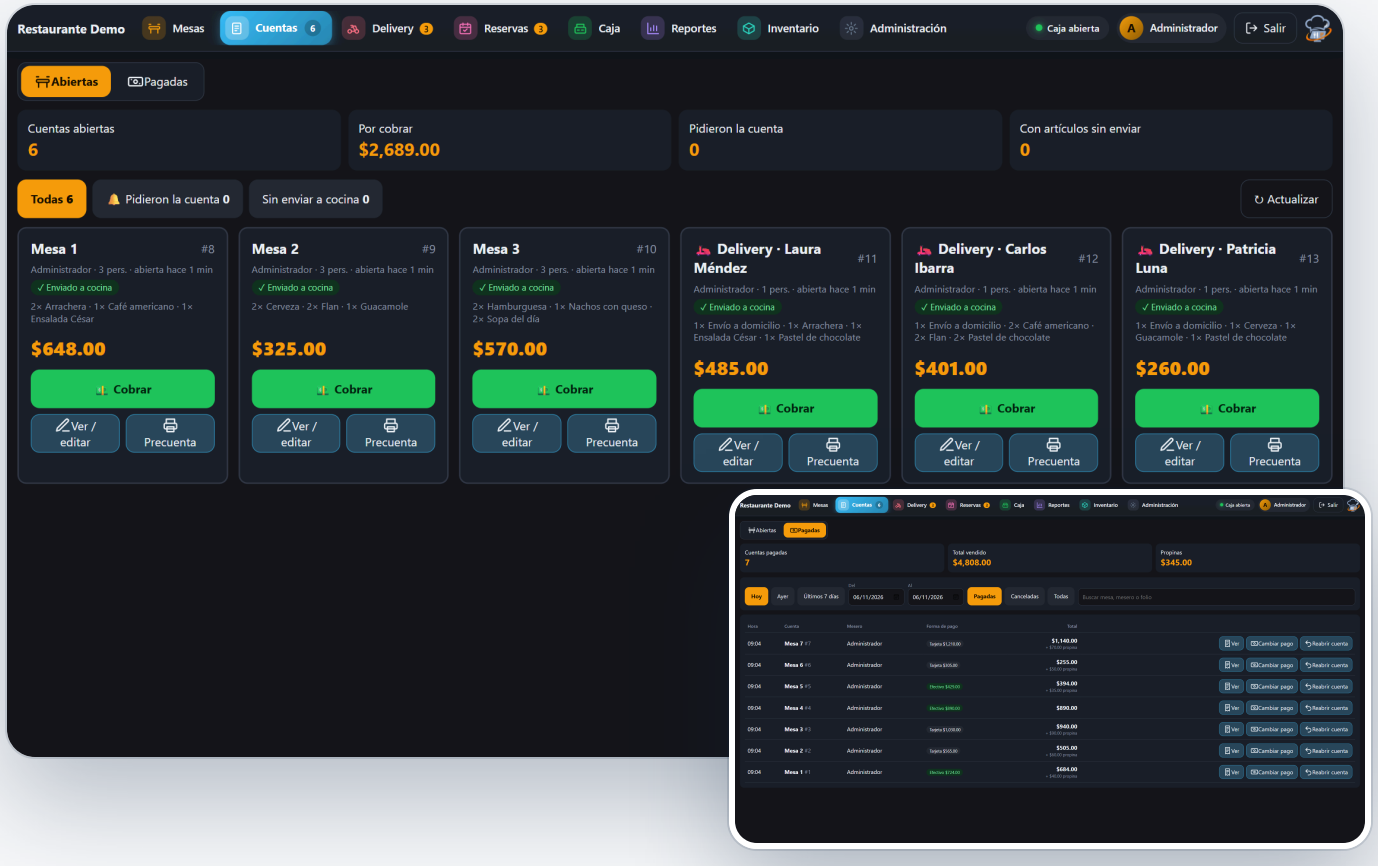
COCINA Y BARRA

La comanda llega sola, a la impresora correcta

Cada producto se asigna a una o varias impresoras. Sin ventanas, sin vistas previas, sin gritar a la cocina.

- **Varias impresoras:** cocina, barra, caja; por red (IP) o USB, en 58 u 80 mm.
- **Impresión en segundo plano:** si falla, avisa y reintenta sin trabar al mesero.
- **Comanda completa:** mesa, mesero, hora, notas y platillos agrupados por asiento.
- **Ticket del cliente a tu gusto:** logo o QR, propina sugerida, pie y apertura del cajón.





CUENTAS Y COBRO

Cobrar es rápido, y todo queda claro

Las cuentas abiertas a la mano y las pagadas sin perder el control.

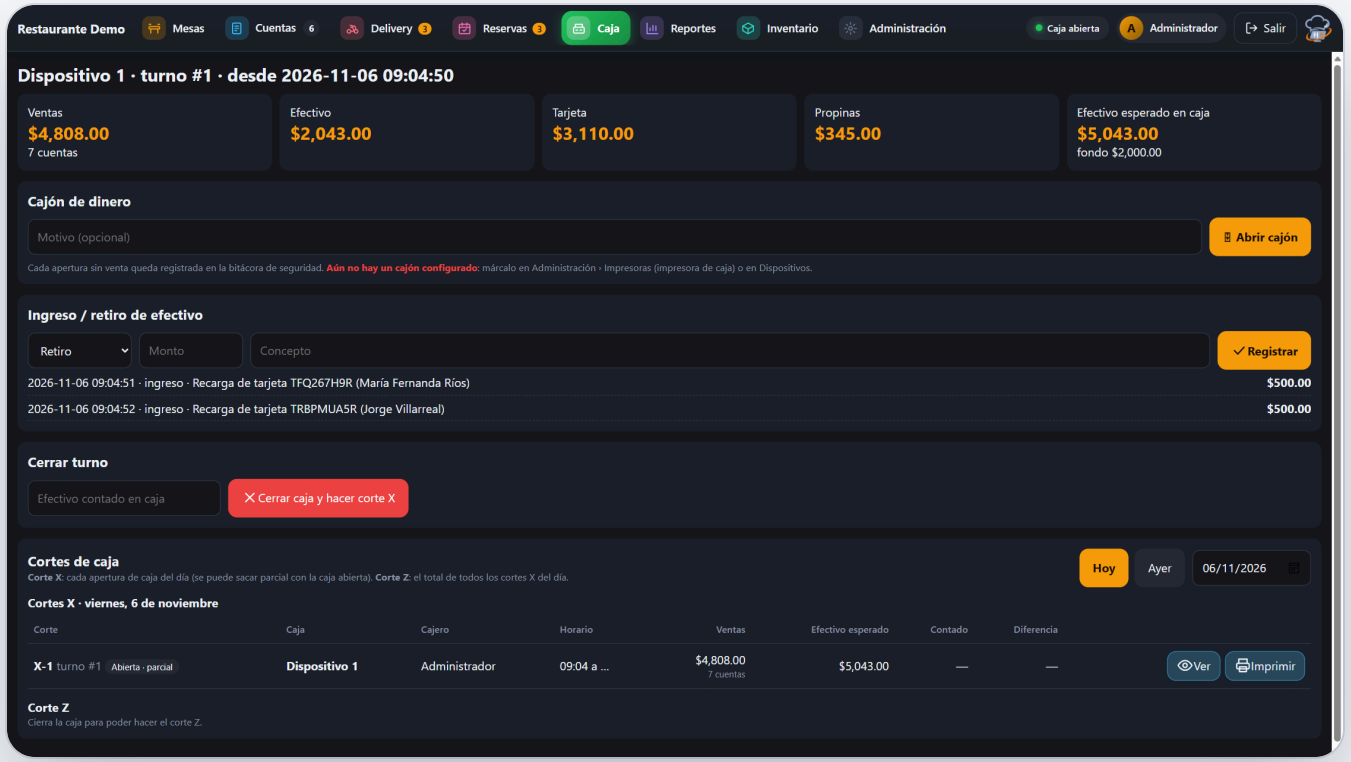
- **Efectivo, tarjeta y monedero** en un mismo cobro, con propina y descuentos.
- **Cuentas abiertas** con lo enviado y lo pendiente, y aviso de «pidieron la cuenta».
- **Cambio de forma de pago** en cuentas ya cobradas del turno, con PIN de supervisor.
- **Cancelaciones y descuentos** con autorización y bitácora.

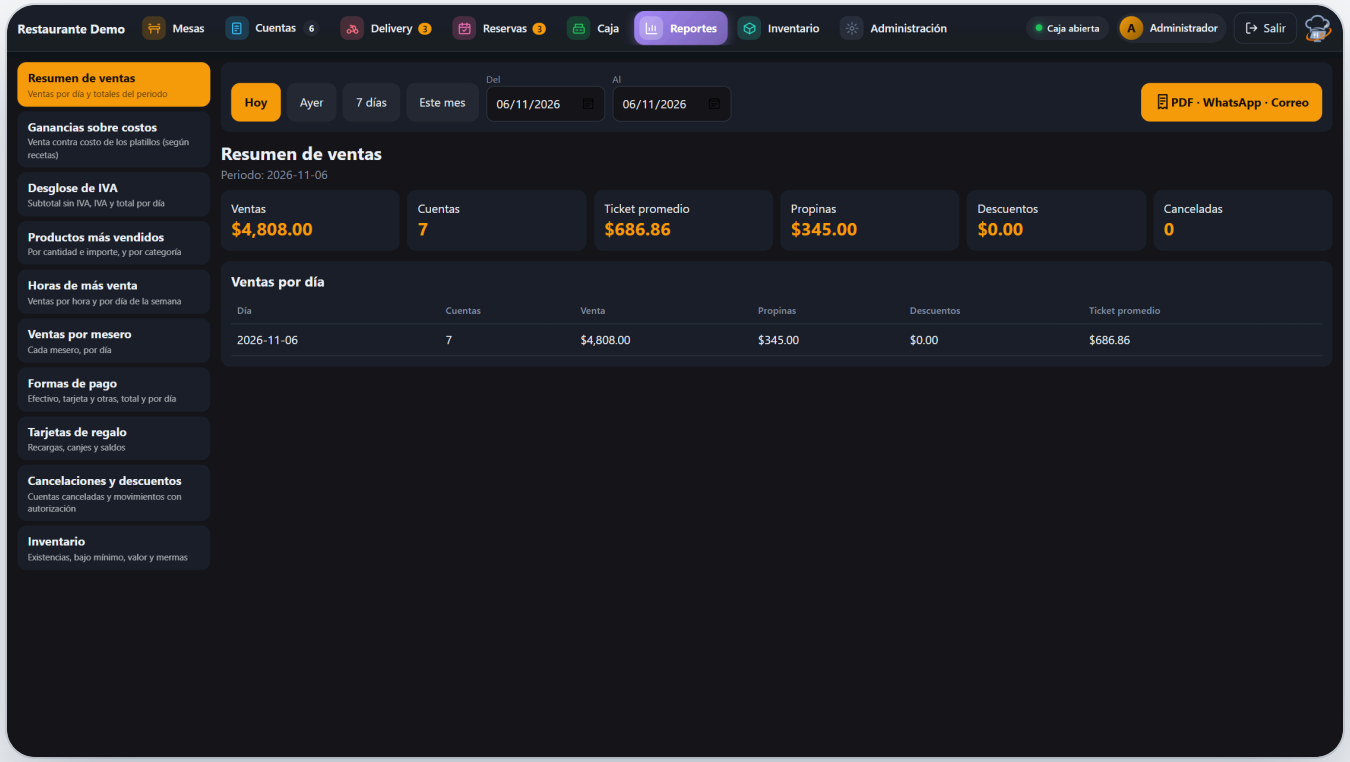
CAJA Y CORTES

Cada caja, su turno; cada día, su corte

Cuadra la caja sin discusiones y con papeles listos para tu contador.

- **Varias cajas:** cada equipo con rol de caja tiene su propio turno abierto.
- **Corte X** por turno (también parcial con la caja abierta) y **corte Z** con el total del día.
- **Efectivo esperado contra contado,** con ingresos y retiros registrados.
- **Tira de cierre configurable** y correo del cierre con PDF a quien tú elijas.





REPORTES

Sabes cómo va tu negocio sin armar nada en Excel

Diez reportes listos, en la propia caja y en el panel en línea.

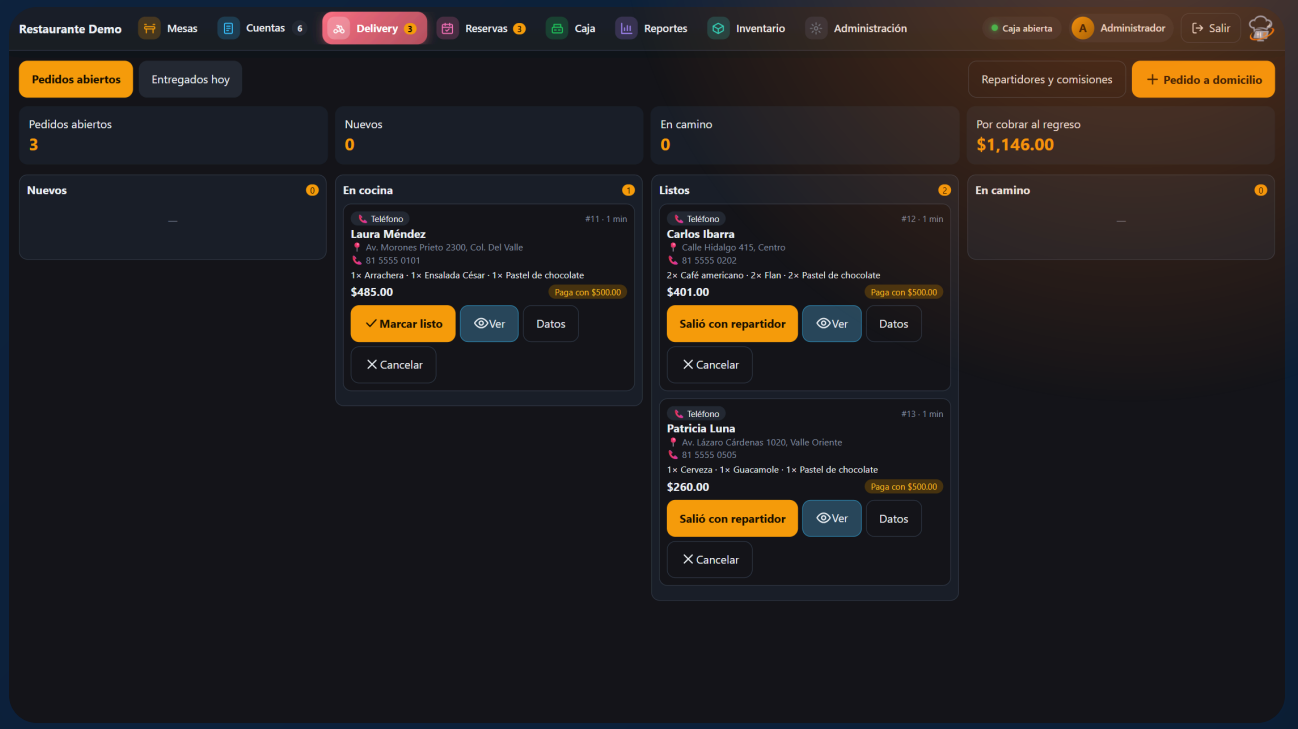
- **Ventas, ganancias sobre costos, IVA** y productos más vendidos.
- **Horas de más venta,** ventas por mesero y por forma de pago.
- **Tarjetas de regalo, cancelaciones y descuentos,** e inventario.
- **PDF propio** para enviar por WhatsApp o correo, y filtro por caja.

DELIVERY

Tus pedidos a domicilio, en un tablero propio

Del teléfono a la puerta del cliente, con cada pedido en su columna: nuevos, en cocina, listos y en camino.

- **Datos de entrega,** repartidor y comisión por canal; el cliente que repite aparece solo.
- **Ticket con dirección** y «paga con», para cobrar al regresar el repartidor.
- **Costo de envío** como renglón de la cuenta y reportes de lo entregado.
- **Listo para plataformas:** recibe pedidos de Uber Eats, Rappi y DiDi Food en el mismo tablero (la conexión directa se activa con la aprobación de cada plataforma).

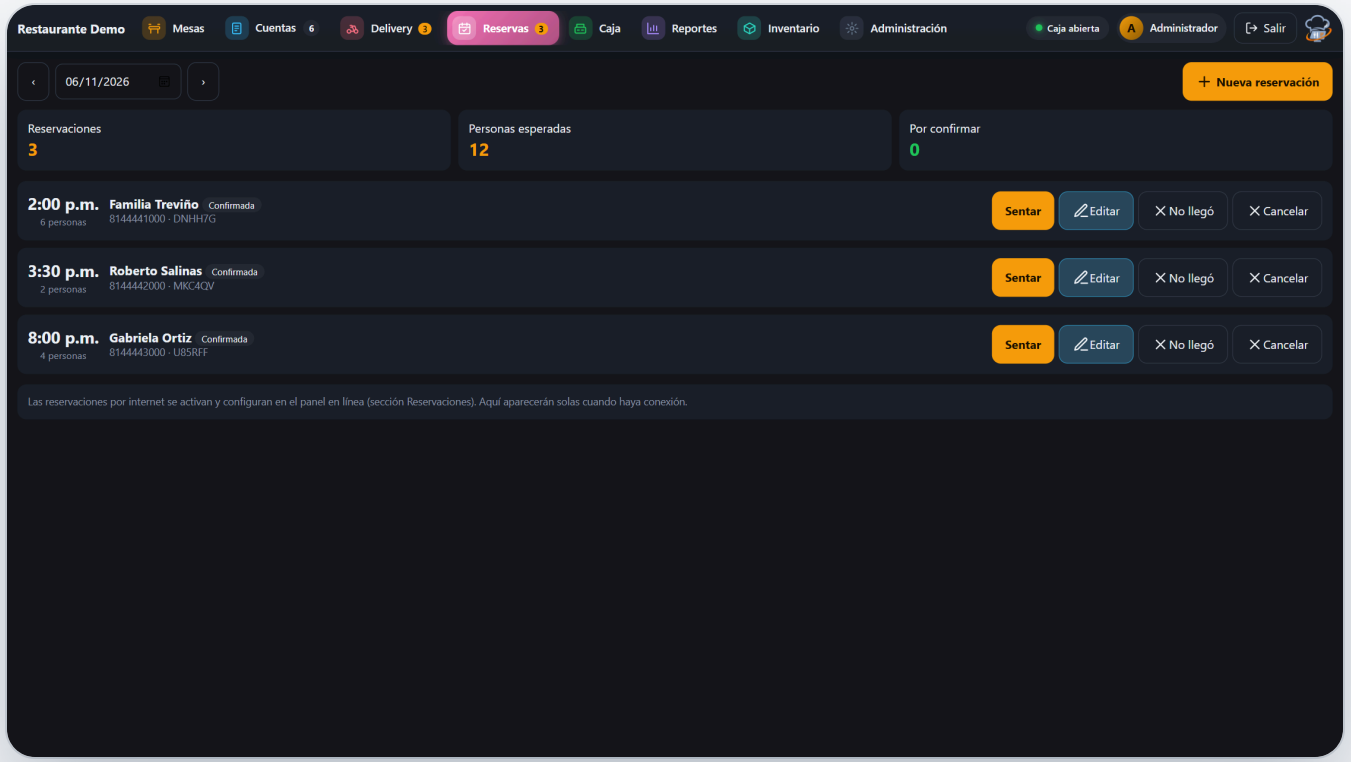


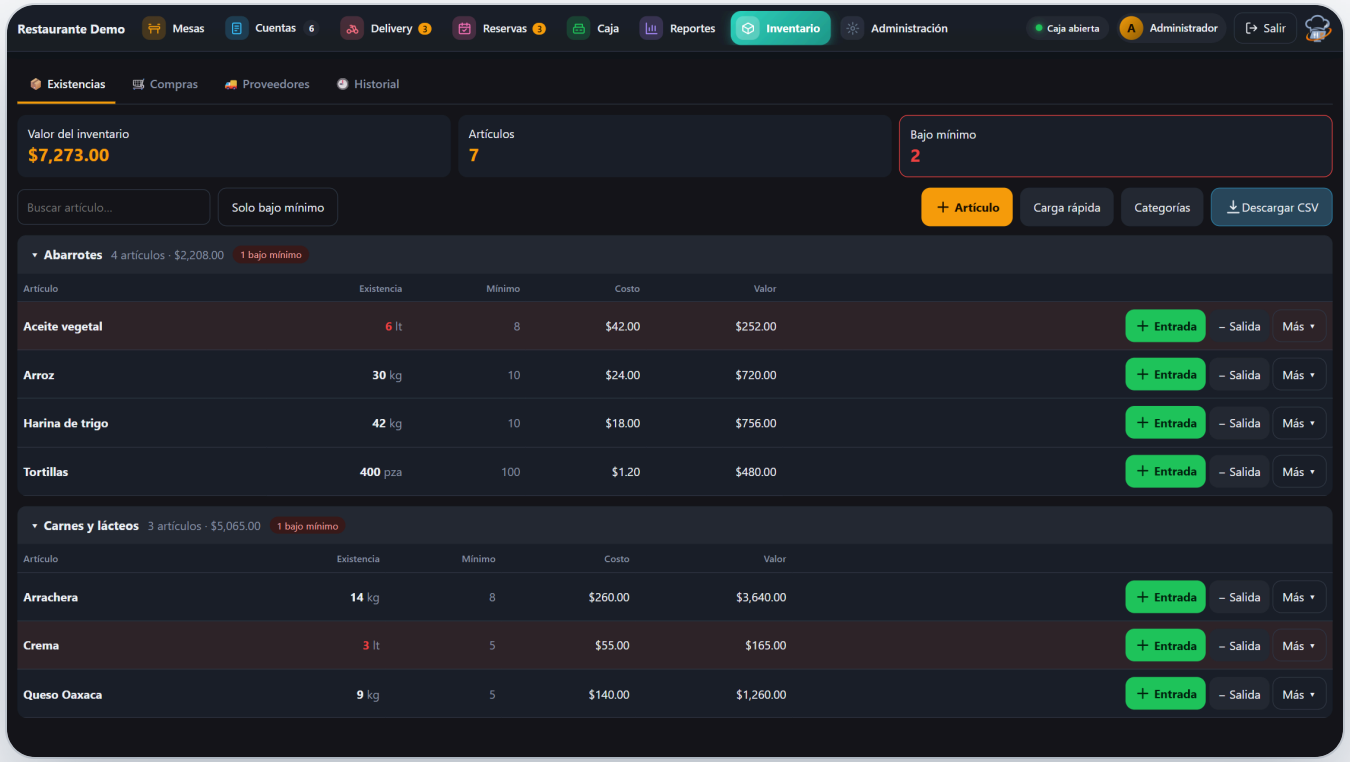
SYS-TABLE · RESERVACIONES

Llena tus mesas y recibe a cada cliente por su nombre

Reservaciones con enlace público para que tus clientes reserven solos, a cualquier hora.

- **Enlace y QR** para reservar: horarios según capacidad y cancelación con código y teléfono.
- **En la caja:** captura por teléfono, «Sentar» abre la cuenta y marca la mesa como reservada.
- **Seis estados:** pendiente, confirmada, sentada, completada, cancelada y no llegó.
- **Sincronizado** entre la caja y tu panel en línea, sucursal por sucursal.





INVENTARIO Y COMPRAS

Sabe qué tienes y cuánto cuesta cada platillo

Control de insumos desde la compra hasta el plato.

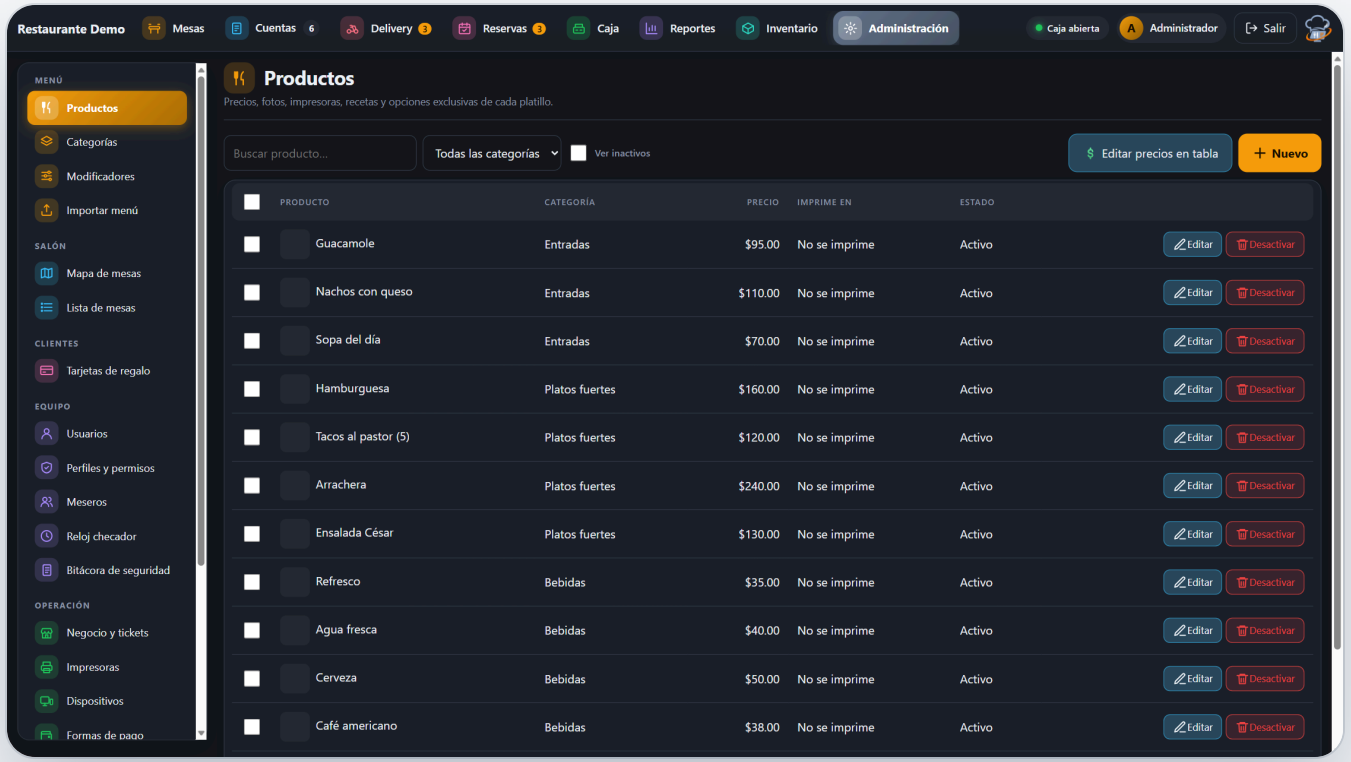
- **Existencias, mínimos y valor** por categoría, con alerta de lo que baja del mínimo.
- **Recetas:** cada venta descuenta los insumos y calcula el costo del platillo.
- **Compras y proveedores** con presentaciones (1 kilo = 40 piezas), crédito y pagos.
- **Historial** de entradas, salidas, mermas y conteos.

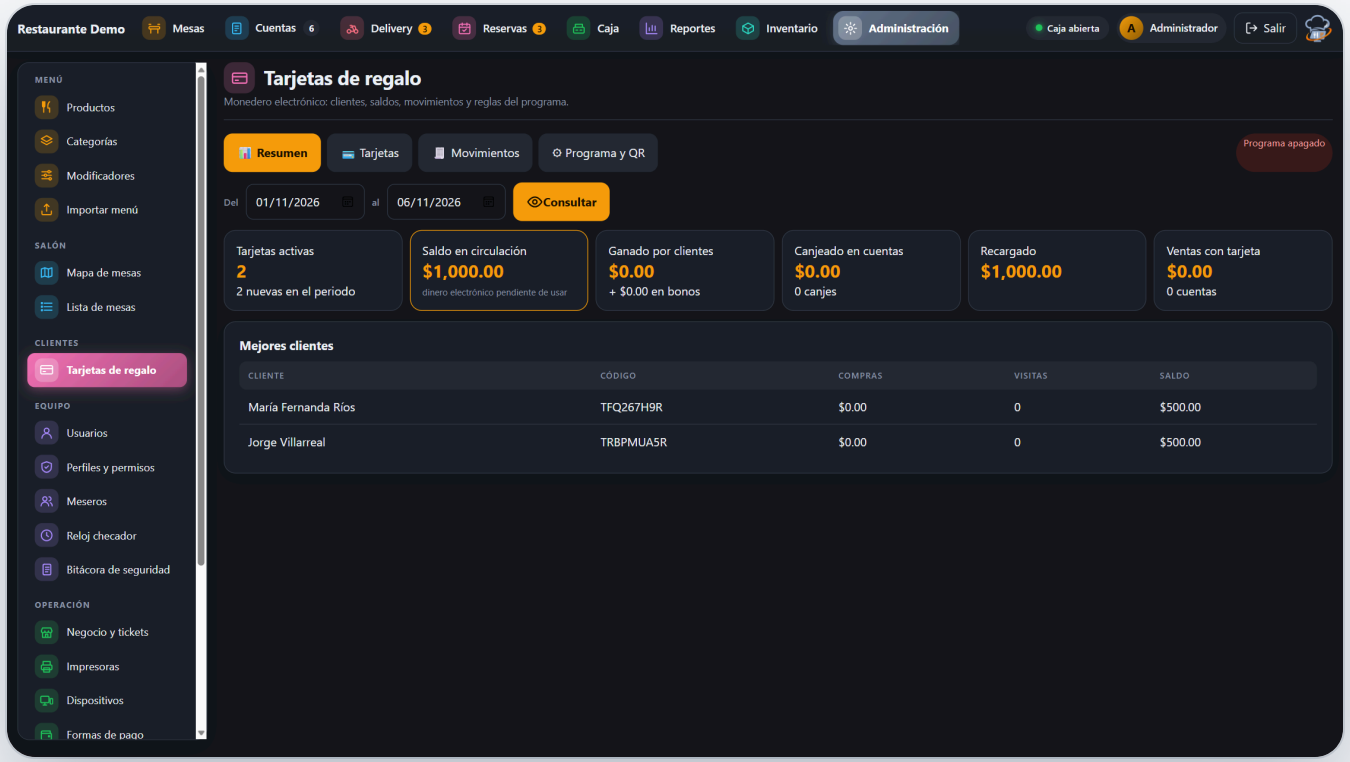
MENÚ

Tu menú listo en minutos, y siempre al día

Cámbialo desde la caja o desde la nube; se actualiza en los dos lados.

- **Importa tu carta** desde foto (OCR), Excel, CSV o texto, revisándola antes de guardar.
- **Fotos de producto** que se pegan o arrastran, y modificadores por platillo.
- **Edición masiva** de precios por %, monto o fijo, con vista previa.
- **Cada producto a su impresora** y categoría; se activan o desactivan al instante.





CLIENTES FRECUENTES

Un monedero que hace volver a tus clientes

Tarjeta de regalo digital: cada compra acumula y se canjea al pagar.

- **Acumula un porcentaje** configurable (1 punto = $1), con bono de bienvenida.
- **App del cliente (PWA):** escanea un QR, crea su tarjeta y ve saldo y movimientos.
- **Se canjea** con QR por cámara, lector USB o por nombre; recargas con efectivo a caja.
- **Saldo en circulación,** movimientos y bloqueo desde el panel.

EQUIPO DE TRABAJO

Reloj checador con reconocimiento facial

Una tableta fija en tu negocio registra entradas y salidas; el rostro se reconoce en el navegador, sin internet.

Registro

El administrador da de alta al empleado y su rostro en el panel en línea.

Tableta

Reconoce el rostro y marca entrada o salida.

Caja

Guarda la checada; sin internet queda en cola.

Nube

Checadas y horas trabajadas, con exportación a CSV.

Entrar al POS con el rostro

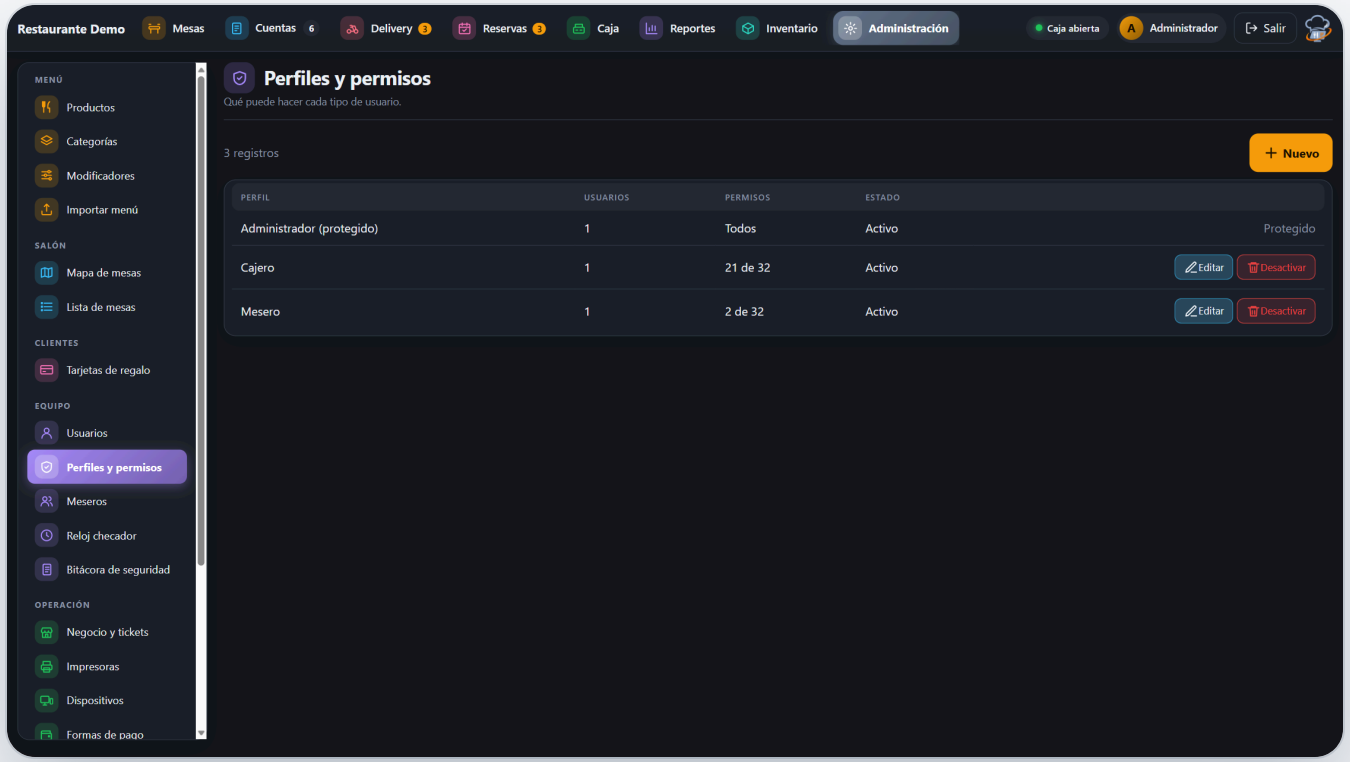
En terminales con cámara, o con una ficha «toca para entrar» durante 3 minutos tras checar.

Con límites claros

Los perfiles de administración siempre entran con PIN: un rostro no distingue una foto, así que no es la única protección.

Pensado para restaurantes

Admite receso y jornadas nocturnas al calcular las horas.



CONTROL Y SEGURIDAD

Cada quien ve y hace lo que le toca

Protege tu dinero y tu información sin estorbar el servicio.

- **Perfiles con permisos** por función, aplicados al instante.
- **PIN de supervisor** para cancelar, descontar o quitar lo ya enviado a cocina.
- **Dispositivos con permiso:** un equipo nuevo necesita una clave que tú generas; puedes bloquearlo.
- **Bitácora** de movimientos sensibles y comanderas que cierran sesión tras cada operación.

TUS EQUIPOS

Cada equipo con su función

Instalas una vez y sumas tabletas, celulares y PCs a medida que creces.

Caja

El equipo principal: cobra, imprime y guarda todo. Puedes tener varias cajas, cada una con su turno.

Comandera

Para meseros: toma pedidos, envía a cocina y regresa a la pantalla de acceso tras cada operación.

Impresoras y cajón

Cada equipo con sus impresoras y su cajón de dinero, con prueba desde el panel.

Terminales por Wi-Fi

La terminal encuentra sola a la caja de la red; sin cables ni configuración.

Conexión segura

HTTPS en la red local para usar la cámara en tabletas y celulares.

Respaldos

Elige qué módulos respaldar y cuáles restaurar; antes de restaurar se guarda una copia completa.

PARA EL DUEÑO

Tu restaurante en tu bolsillo

El panel en línea muestra lo que pasa en cada sucursal, sin que tengas que estar ahí.

Resumen y reportes

Ventas del día, por mesero, producto y forma de pago.

Cuentas y cortes

Cada cuenta, cada corte X y Z, filtrado por caja.

Meseros y asistencia

Desempeño del equipo y horas trabajadas.

Inventario

Existencias y movimientos de cada sucursal.

Tarjetas de regalo

Clientes, saldos y movimientos.

Menú

Edita platillos y fotos; se refleja en la caja.

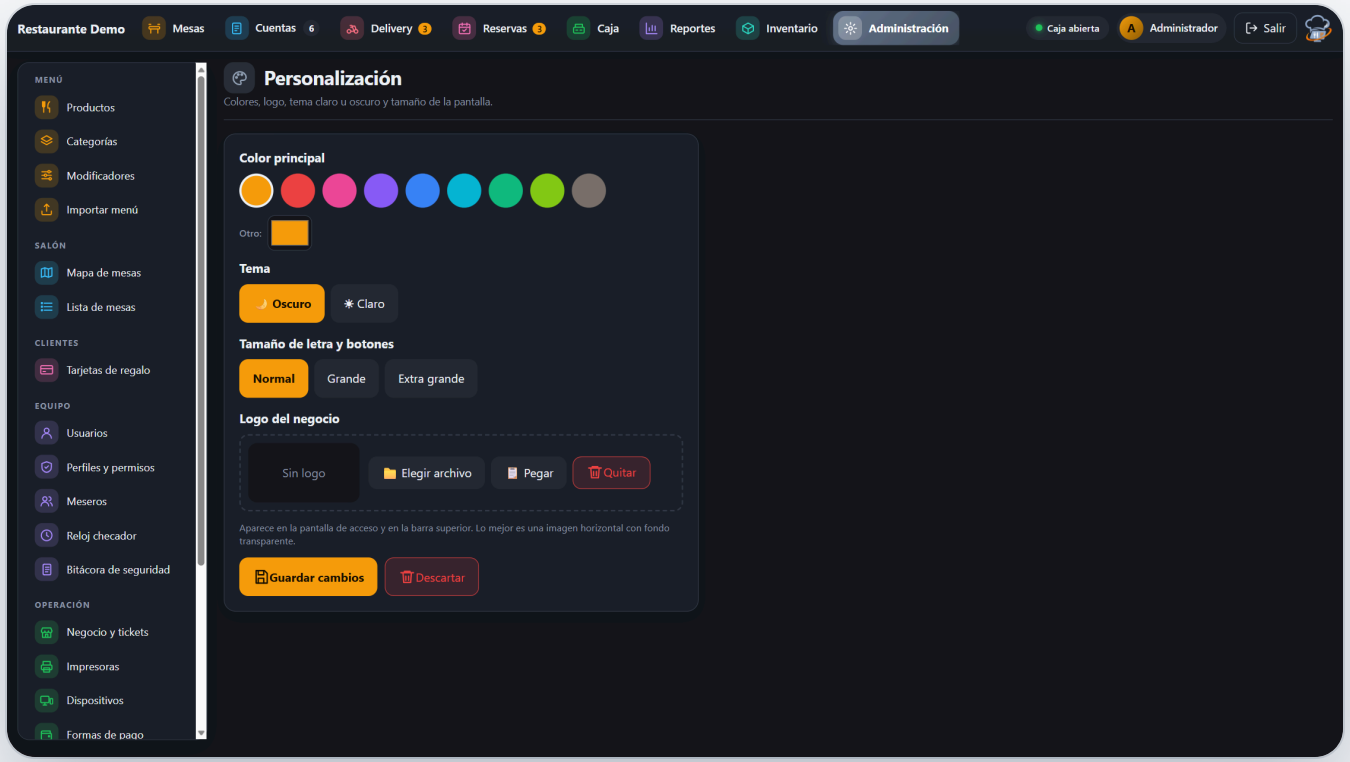
Reservaciones

Agenda, enlace público y QR para reservar.

Delivery

Claves y conexión con plataformas de pedidos.

Varias sucursales bajo una misma cuenta · Mi contrato y licencias a la vista.



TU MARCA

Se ve y se siente como tu restaurante

Colores, logo y tamaño de pantalla a tu gusto, en la caja, el ticket y la app de tus clientes.

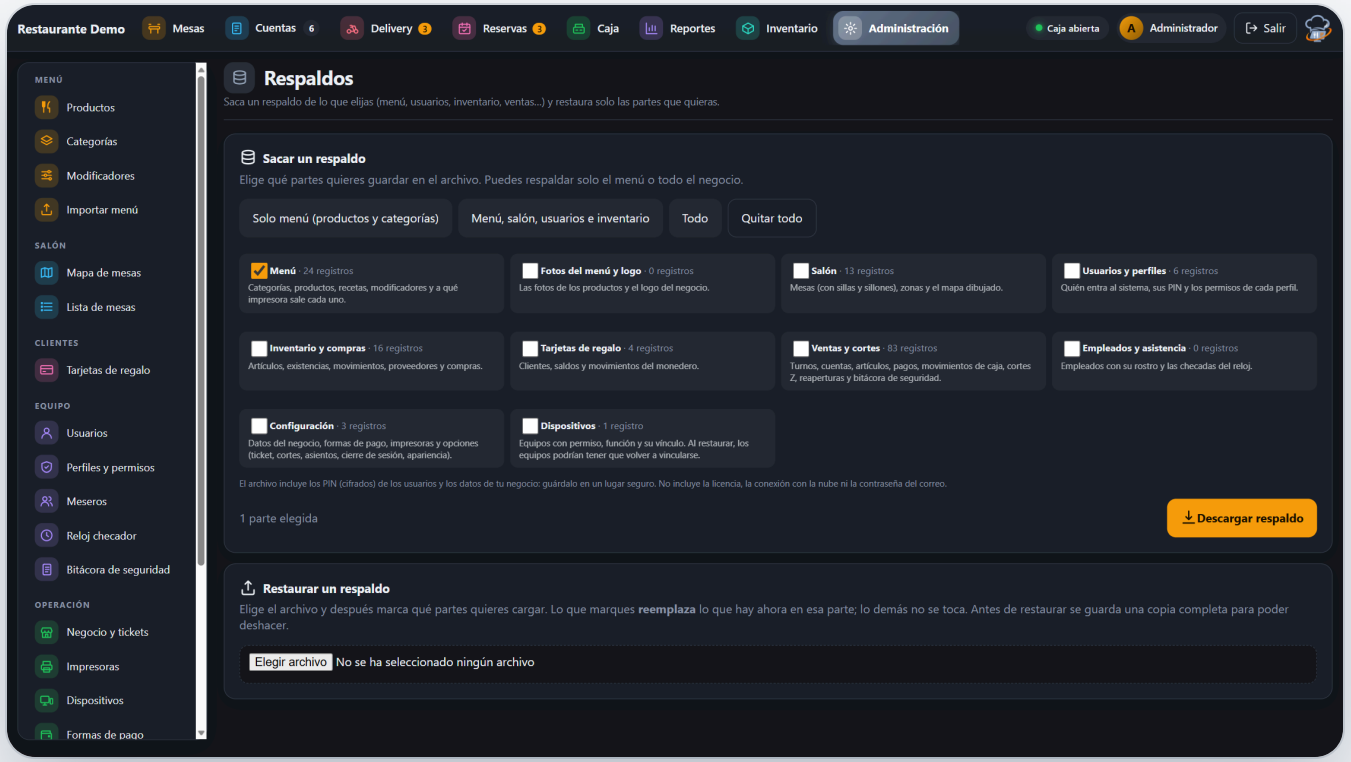
- **Color principal, tema claro u oscuro** y tamaño de letra y botones.
- **Tu logo** en la pantalla de acceso, la barra superior y el ticket.
- **App de la tarjeta de regalo** con tus colores y tu logo.
- **Ticket personalizado:** datos del negocio, QR, WiFi, pie y propina sugerida.

TRANQUILIDAD

Tus datos, a salvo y bajo tu control

Respaldos pensados para restaurar solo lo que necesitas, sin perder lo demás.

- **Respaldo automático** cada hora, guardado en la propia caja.
- **Respaldo selectivo:** menú, salón, usuarios, inventario, tarjetas, ventas, asistencia y configuración.
- **Restaurar por módulos** y, antes de hacerlo, copia completa para poder deshacer.
- **Licencia clara:** 30 días de prueba y licencia anual por equipo.



TODO INCLUIDO

Lo que trae Sys-Chef desde el primer día

- Mapa de mesas editable
- Asientos por platillo
- Monedero electrónico
- 10 reportes con PDF
- Reloj checador con rostro
- Panel en la nube
- Para llevar y delivery
- Modificadores y notas
- Varias cajas y turnos
- Inventario con recetas
- Perfiles y PIN de supervisor
- Varias sucursales
- Reservaciones en línea
- Dividir y juntar cuentas
- Cortes X y Z
- Compras y proveedores
- Dispositivos con permiso
- Respaldos selectivos
- Comandas por impresora
- Pago mixto y propinas
- Tira de cierre por correo
- Importar menú (foto, Excel)
- Bitácora de seguridad
- Tu logo y tus colores

Y todo con tu marca, funcionando en tu negocio y visible desde tu panel en la nube.

LO QUE NOS DISTINGUE

Tu restaurante no se detiene si falla el internet

La diferencia está en dónde vive el sistema: en tu negocio, no al otro lado de una conexión.

SISTEMA QUE DEPENDE DE LA NUBE

Tablet del mesero
envía cada pedido por internet

✕

Internet
se cae o va lento

✕

Servidor del proveedor
no recibe el pedido

✕

Cocina
no llega la comanda

Sin internet: pedidos, cobros y comandas detenidos.

SYS-CHEF · CAJA LOCAL

Tablet del mesero
se conecta por Wi-Fi local

⇄

Caja Sys-Chef
guarda y cobra en tu negocio

▼

Cocina y barra
la comanda se imprime al instante

⇢

Nube
se pone al día cuando vuelve internet

Sin internet: se sigue vendiendo con normalidad.

LO QUE NOS DISTINGUE

Un pedido de punta a punta, en un solo sistema

Cada paso queda conectado con el siguiente y registrado en la bitácora.

Toma
El mesero captura con modificadores y asiento.

→

Revisa
Confirma antes de enviar.

→

Comanda
Sale a cocina o barra.

→

Cobra
Pago mixto, propina o monedero.

→

Inventario
La receta descuenta insumos.

→

Nube
El dueño lo ve en su panel.

Sin sistemas separados
Caja, cocina, delivery, reservas, inventario y clientes frecuentes comparten la misma información.

Nada se pierde
Cada cancelación, descuento o cambio de mesero deja rastro y responsable.

Se adapta a tu operación
Tú decides impresoras, perfiles, colores, logo y reglas del monedero.

COMPARATIVO

Sys-Chef frente a otros tipos de sistema

Una mirada rápida de dónde sobresale, por categoría de sistema.

	Sys-Chef	Punto de venta solo en la nube	Punto de venta de escritorio clásico	Libreta o Excel
Sigue vendiendo sin internet	✓	✗	✓	✓
Panel del dueño en línea	✓	✓	✗	✗
Datos guardados en tu propio negocio	✓	✗	✓	✓
Permisos por usuario y bitácora	✓	◐	◐	✗
Inventario con recetas y compras	✓	◐	◐	✗
Monedero electrónico con app del cliente	✓	◐	◐	✗
Reservaciones con enlace público	✓	◐	✗	✗
Delivery con tablero y repartidores	✓	◐	◐	✗
Reloj checador con rostro y cortes X/Z	✓	◐	◐	✗

✓ lo ofrece · ◐ depende del producto o la configuración · ✗ normalmente no · Comparativo por tipo de sistema, no contra una marca en particular.

PARA CADA QUIEN

Una herramienta para todo tu equipo

Cada persona del restaurante ve y usa solo lo que necesita.

El dueño

Ventas, cortes, asistencia e inventario desde su celular, de todas las sucursales.

El gerente

Reportes, descuentos con PIN, reservaciones y control de caja y de meseros.

El mesero

Pedidos rápidos por asiento, cuentas divididas y entrada con rostro o PIN.

La cocina y la barra

Comandas claras e impresas, agrupadas por comensal, sin gritos ni papelitos.

La cajera

Cobro mixto, turnos, cortes X y Z y cierre con correo.

El cliente

Reserva en línea, monedero electrónico y un ticket con tu marca.

PUESTA EN MARCHA

Instalado y vendiendo el mismo día

1

Instalador único

Un solo archivo para Windows; eliges Servidor (caja) o Terminal.

2

Asistente inicial

Nombre del negocio, mesas, usuarios y PIN; con código de instalación se cargan menú, colores y logo.

3

Importa tu menú

Desde foto, Excel o texto, y conecta impresoras desde el panel.

4

Capacitación y soporte

Punto SYS instala, configura y da soporte en Monterrey y a distancia en todo México.

30 días de prueba, sin costo

Pruébalo con tu propio menú y tu propio equipo. Después, licencia anual por equipo; si vence, se pueden cobrar cuentas abiertas y cerrar caja.

Servicio en la nube por separado

El panel del dueño, las reservaciones en línea y la sincronización se contratan aparte: la caja sigue vendiendo aunque el servicio en línea esté detenido.

HACIA ADELANTE

Hoy y lo que viene

✓ Ya disponible

Salón y mapa de mesas · Pedidos por asiento · Comandas a impresoras · Cobro mixto y monedero · Varias cajas, cortes X/Z y cierre por correo · 10 reportes con PDF · Delivery con tablero y repartidores · Reservaciones SYS-Table · Inventario, recetas y compras · Reloj checador con rostro · Perfiles, PIN de supervisor y dispositivos con permiso · Panel en la nube y varias sucursales · Respaldos selectivos

→ En camino

Conexión directa con Uber Eats, Rappi y DiDi Food (requiere aprobación de cada plataforma) · Pantalla de cocina (KDS) · Facturación electrónica CFDI · Reservaciones: recordatorios por correo o WhatsApp, anticipo y disponibilidad por mesa

Sys-Chef crece con cada restaurante: lo que tu operación necesita, lo construimos contigo.



Pide tu demostración

30 días para probar Sys-Chef en tu restaurante, sin costo ni compromiso.

WhatsApp y llamada: +52 322 292 0846

punto-sys.com/punto-de-venta-restaurante