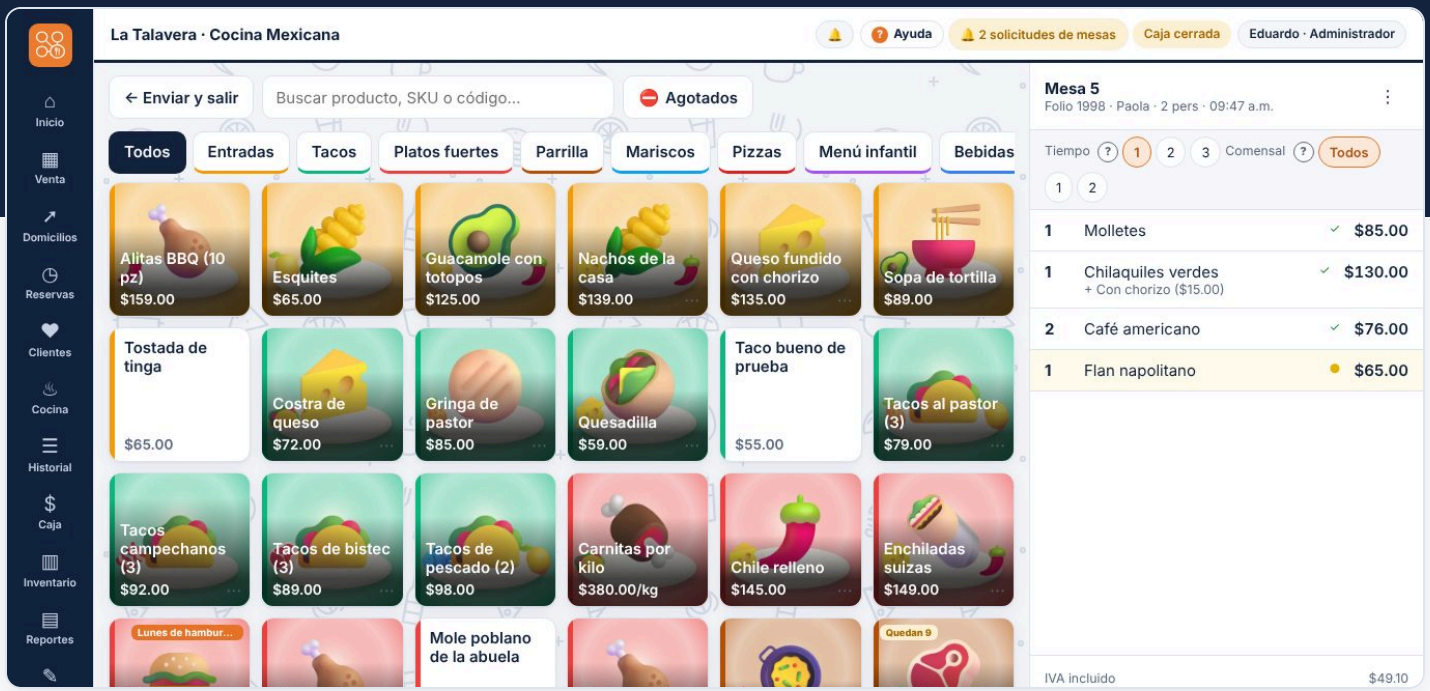
MIRACHEF
PUNTO DE VENTA PARA RESTAURANTES

FICHA TÉCNICA · PUNTO DE VENTA

Todo tu restaurante en un solo sistema, aunque se vaya el internet.

Caja, meseros con tableta, cocina, kiosko, menú QR, domicilios, inventario con recetas y reportes. Hecho en México para restaurantes, cafeterías, taquerías, pizzerías y bares.



Vende sin internet

La base de datos vive en tu restaurante. Si se cae el internet, se sigue vendiendo.

Todo conectado

Caja, tabletas, cocina y kiosko se actualizan al instante por la red del local.

Tus datos seguros

Respaldo verificado cada hora, copia cifrada en USB y bitácora que no se puede borrar.

Fácil de usar

Botones grandes, ayuda en pantalla y un instalador que se hace en 3 pasos.

Ideal para: Restaurantes · Taquerías · Pizzerías · Cafeterías · Bares · Comida rápida · Varias sucursales

Lo que hace el sistema

Cada equipo trabaja en el modo que necesitas: caja, comandero, cocina, kiosko o pantalla de turnos.

🍽️ Venta y mesas

- Plano de mesas por zona, juntar, cambiar y dividir cuentas
- Para llevar, venta rápida y mesa sin registrar
- Tamaños, extras obligatorios y pizzas mitad y mitad
- Cobro mixto: efectivo, tarjeta, transferencia, vales

📱 Meseros con tableta

- Comandero en tabletas Android, iPad o PC
- Envío directo a cocina y barra por área
- Aviso al mesero cuando el platillo está listo
- Propina sugerida y pantalla para el cliente

👨‍🍳 Cocina sin papel

- Pantalla de cocina por área (cocina, parrilla, barra)
- Botones grandes, tiempos y platillos agotados
- Comandas impresas por área en 80 o 58 mm
- Pantalla de turnos con aviso de voz

🧾 Kiosko y menú QR

- Kiosko de autoservicio: pide y paga en caja o con terminal
- Menú QR en cada mesa con fotos y precios
- El cliente pide, llama al mesero o ve su cuenta
- Elige qué productos salen en cada canal

🛵 Domicilios y plataformas

- Clientes con direcciones y zonas de envío
- Repartidores, entregas y cobro al regresar
- Pedidos de Rappi, Uber Eats y DiDi con su comisión
- Avisos y lista de espera por WhatsApp

💵 Caja y cortes

- Turnos por caja, gastos, retiros y propinas
- Corte X y Z con conteo por denominación
- Cancelaciones y descuentos con autorización
- Terminal Mercado Pago Point integrada

📦 Inventario y recetas

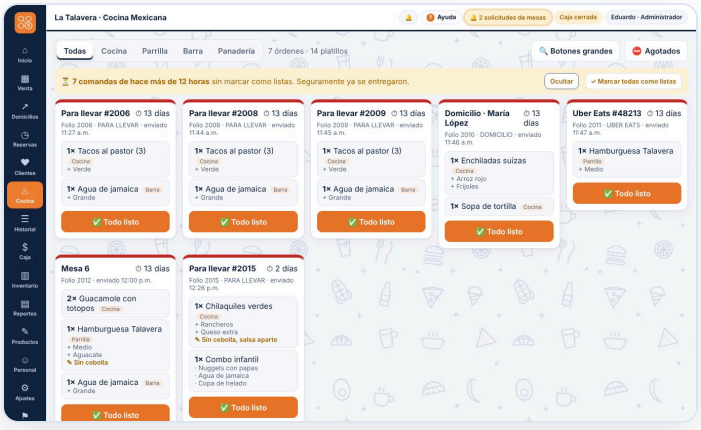
- Recetas por platillo y por tamaño que descuentan solas
- Compras, mermas, caducidades y conteo físico
- Lista de compras sugerida y producción por tandas
- Costo real contra teórico y food cost

📊 Reportes

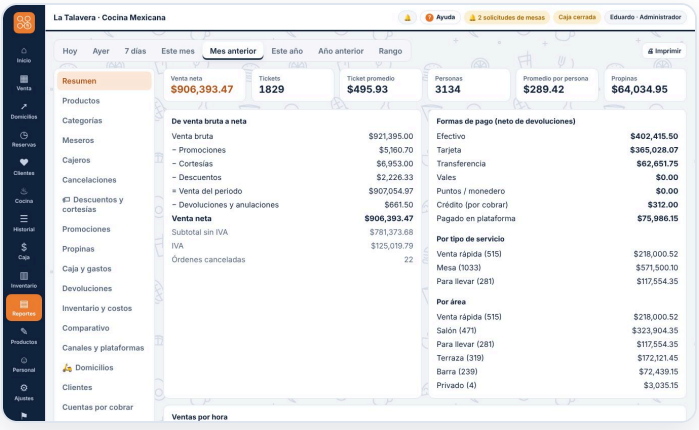
- Ventas por hora, día, mes y año, con comparativos
- Productos, meseros, cajeros, canales y propinas
- Ingeniería de menú y utilidad por platillo
- Imprimir en hoja o ticket y exportar a Excel

⭐ Clientes y más

- Clientes con puntos, crédito y alergias
- Reservaciones y lista de espera
- Promociones: 2×1, 2.ª al %, horarios y combos
- Checador de entrada y salida del personal



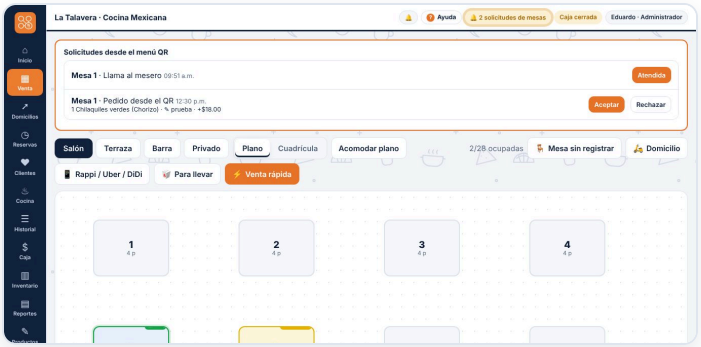
Pantalla de cocina: cada comanda con su tiempo, notas y extras.



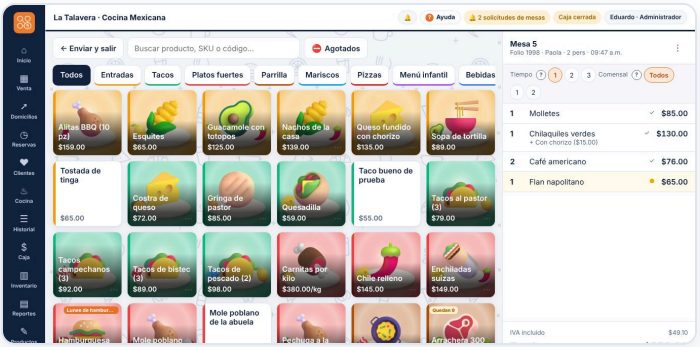
Reportes: de la venta bruta a la neta, formas de pago y áreas.

Pantallas: venta y operación

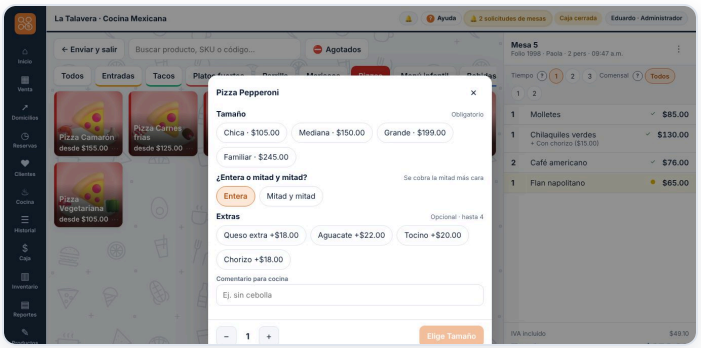
Así se ve el sistema en la caja principal.



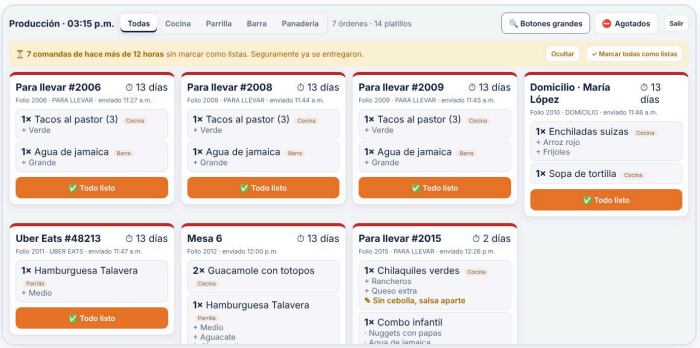
Mesas: plano por zonas con estado de cada mesa, cuentas abiertas y pedidos del menú QR.



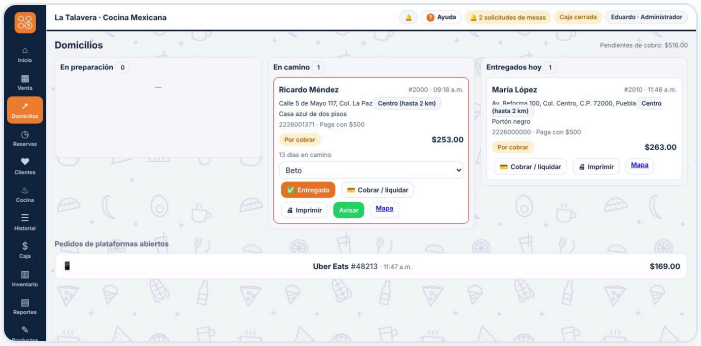
Toma de orden: fotos de los platillos, tiempos, comensales, extras y comentarios para cocina.



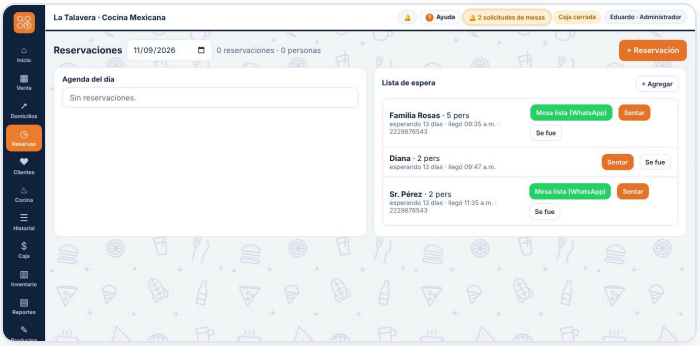
Tamaños y mitad y mitad: el precio cambia por tamaño y cada mitad descuenta su receta.



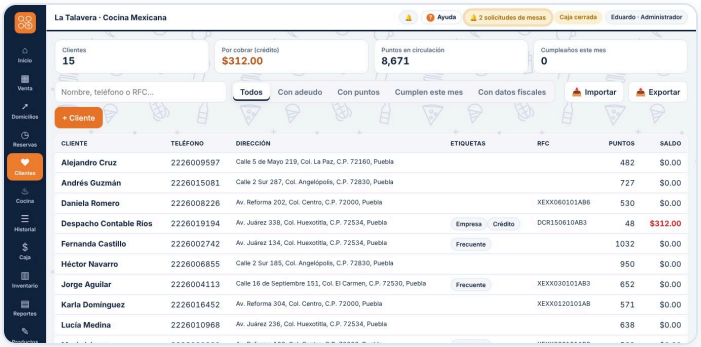
Monitor de cocina: comandas por área con tiempo, extras y botón grande de "Todo listo".



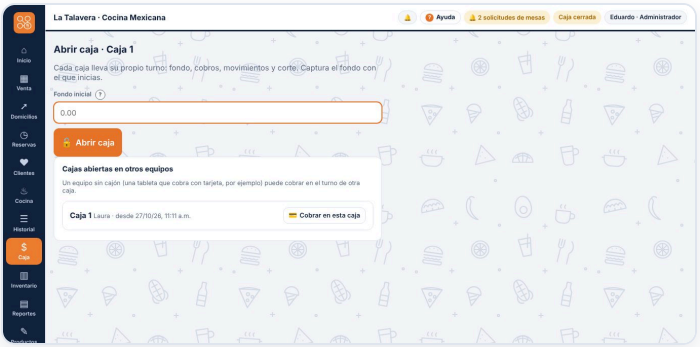
Domicilios: en preparación, en camino y entregados, con repartidor, cobro y mapa.



Reservaciones y lista de espera: con aviso por WhatsApp cuando la mesa está lista.



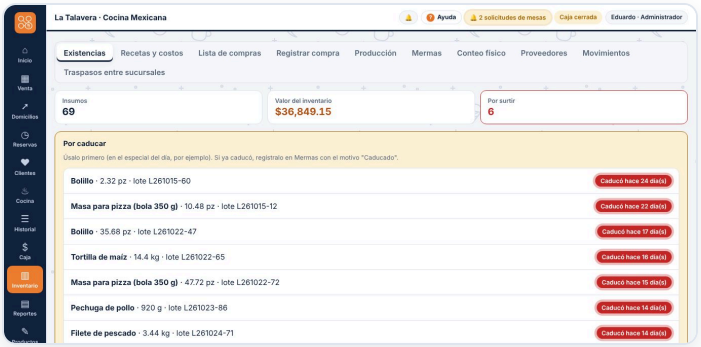
Clientes: teléfono, direcciones, puntos, crédito y etiquetas; importar y exportar.



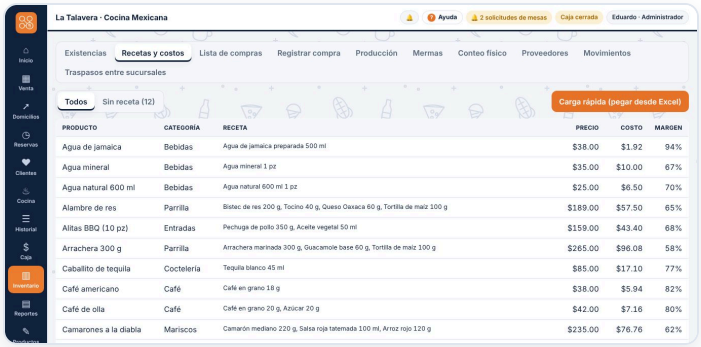
Caja: apertura por caja, gastos, retiros, propinas y corte.

Pantallas: administración

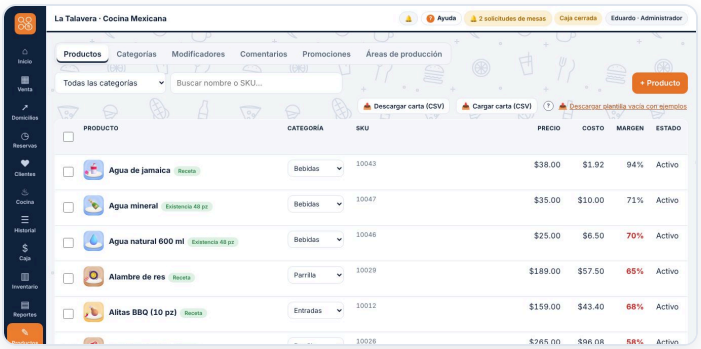
Control del negocio: inventario, catálogo, reportes y personal.



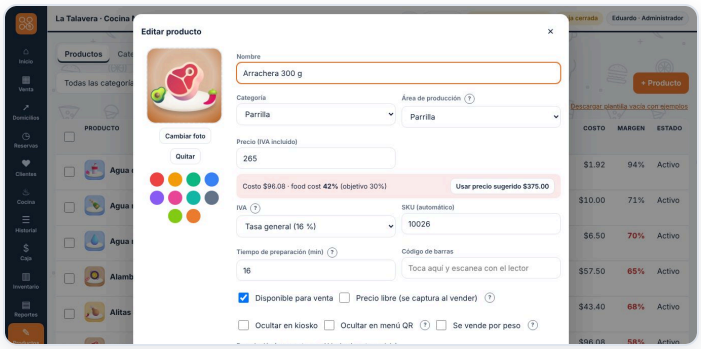
Inventario: existencias, valor del inventario, faltantes y lotes por caducar.



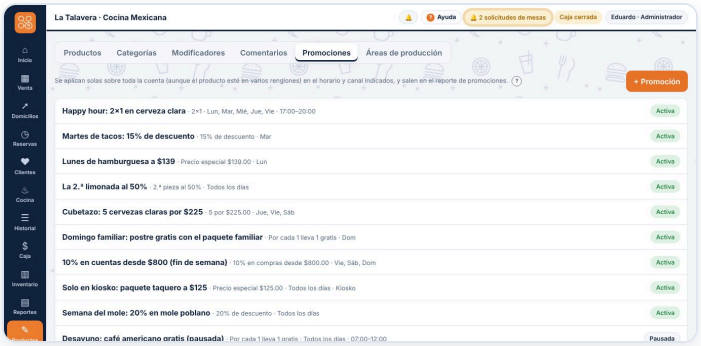
Recetas y costos: costo por platillo, food cost y precio sugerido.



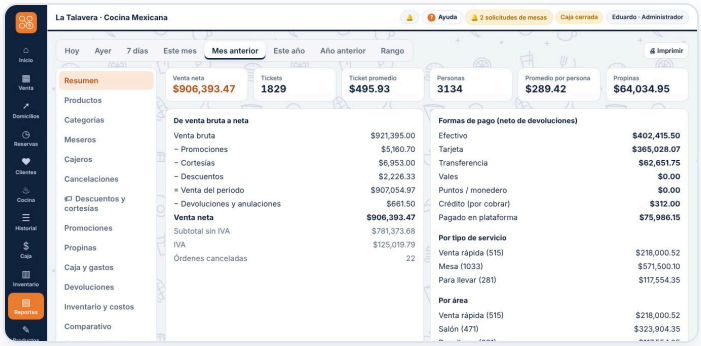
Catálogo: productos con foto, SKU, costo y margen; carta en Excel.



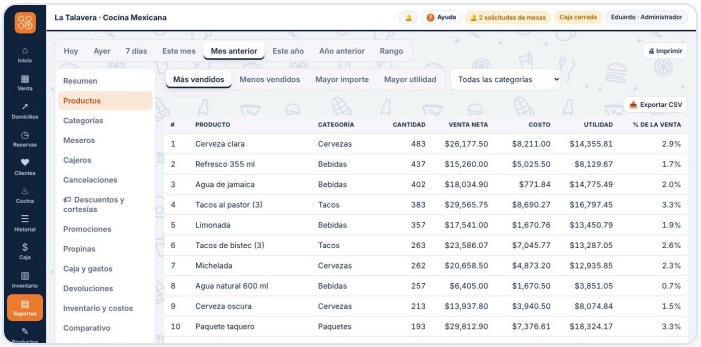
Ficha del producto: precio, área, IVA, canales, tiempo de preparación y receta.



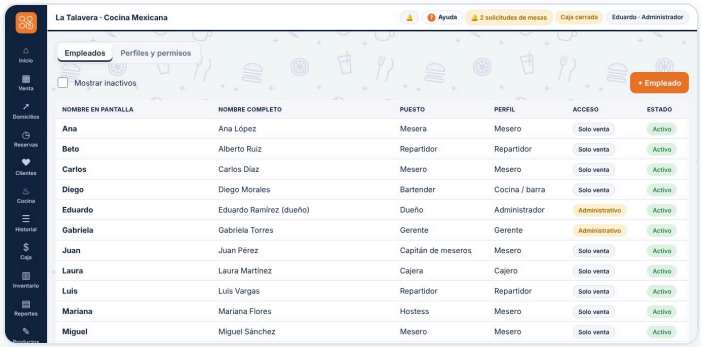
Promociones: 2×1, 2.ª al %, precio especial, horarios y canales.



Reportes: venta bruta a neta, formas de pago, tipo de servicio y áreas.



Más vendidos: cantidad, venta, costo y utilidad por platillo.

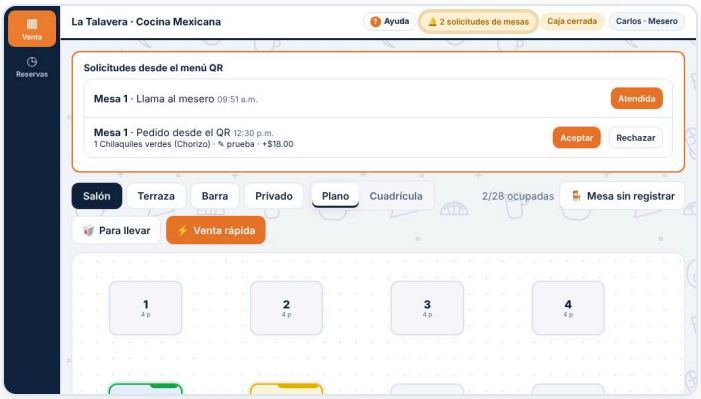


Personal y perfiles: empleados con puesto y permisos por acción.

Cada equipo en su modo

Con el mismo sistema, cada tableta o PC se configura para una tarea y arranca sola en ella.

MESEROS Y CLIENTES



Comandero en tableta: el mesero toma la orden en la mesa y la manda a cocina y barra.

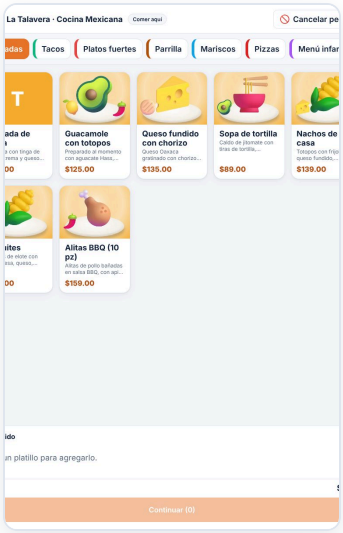


Pantalla para el cliente: muestra el pedido, las promociones y la propina al cobrar.

AUTOSERVICIO



Kiosko: comer aquí o para llevar.



Kiosko: el cliente arma su pedido y paga.



Menú QR: en el celular, desde la mesa.

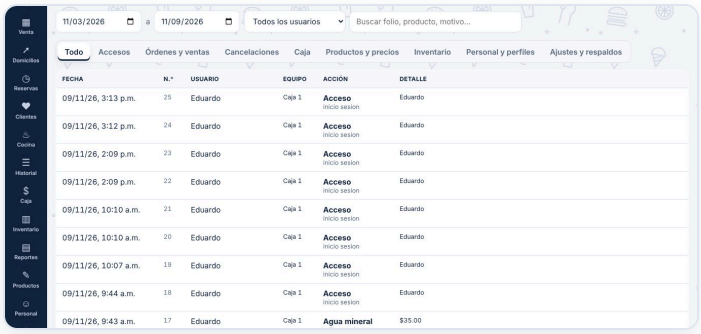


Menú QR: el pedido llega al mesero.

RECOGER Y CONTROL



Pantalla de turnos: "en preparación" y "listo, pasa a recoger", con aviso de voz.

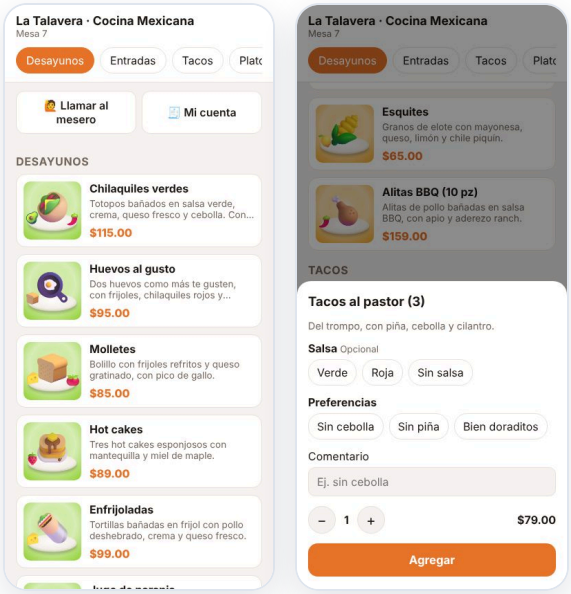


Bitácora: quién hizo qué y cuándo; no se puede borrar.

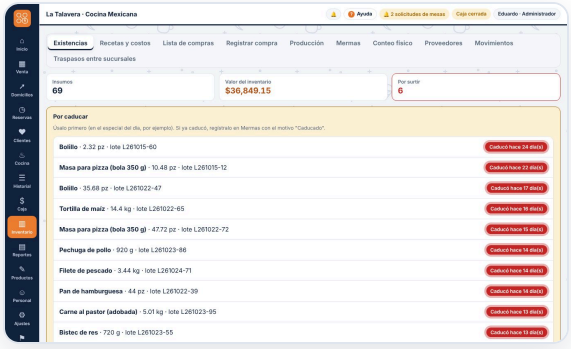
Ficha técnica

Funciona con el equipo que ya tienes. Tus datos se quedan en tu restaurante.

Equipo principal	PC con Windows 10 u 11 (64 bits) como caja principal; guarda la base de datos del restaurante.
Más equipos	Cajas extra, tabletas Android, iPad, celulares y PCs, por la red del local (WiFi o cable); se conectan escaneando un QR.
Internet	No es necesario para vender. Se usa para respaldos en la nube, licencia y actualizaciones.
Impresoras	Térmicas de 80 y 58 mm por red, USB o Bluetooth. Comandas por área; ticket con tu logo y datos fiscales.
Cobro con tarjeta	Terminal Mercado Pago Point integrada en caja y kiosko.
Respaldos	Automático cada hora, diario, mensual y anual; copia en USB cifrada; Google Drive u OneDrive.
Seguridad	Perfiles con permisos, PIN cifrado, bitácora inviolable y autorización para cancelar o descontar.
Apagones	Lo vendido antes del corte de luz no se pierde; la base se revisa y se recupera sola al arrancar.
Catálogo	Fotos, tamaños, extras, paquetes, horarios e IVA por producto. Carga y descarga de la carta en Excel.
Instalación	Un solo instalador: eliges qué será cada PC con un clic y se conecta sola a la caja principal.
Actualizaciones	Con un botón, con respaldo previo y regreso a la versión anterior si algo falla.
Soporte	Miratec Soluciones Tecnológicas, Querétaro. Acceso de soporte visible que el dueño puede desactivar.



Menú QR: el cliente ve fotos y precios en su celular y manda su pedido al mesero.



Inventario: existencias, compras y aviso de insumos por caducar.

Agenda una demostración

Te mostramos el sistema funcionando con un restaurante de ejemplo y te armamos el paquete para tu negocio.

55 6328 6484

miratecmx.com

Las imágenes son del sistema real con datos de demostración. La terminal bancaria y los respaldos en Google Drive u OneDrive requieren cuentas de terceros.