

Restaurante

- [Reportes de restaurante](#)

Reportes de restaurante

¿Qué es / para qué sirve?

Reportes propios de la operación de restaurante: rendimiento por **mesa**, por **mesero** y tiempos de **cocina**.

Reportes disponibles

- **Reporte de Mesas:** venta total por mesa en el período.
- **Reporte de Personal de Servicio (Meseros):** ventas y órdenes atendidas por cada mesero.
- **Reporte de Rendimiento:** por mesero y día — cantidad de facturas, importe, ítems y comensales.
- **Tiempos de Cocina / Preparación:** cuánto tarda la cocina en preparar (relacionado con el KDS).

[CAPTURA: Reporte de Mesas con la venta total por mesa]

Notas y avisos

- “
- Estos reportes dependen de que se registre el **mesero (P. de Servicio)** y se use el flujo de mesas y cocina.
 - Útiles para evaluar productividad del salón y de la cocina.

PENDIENTE DE VERIFICAR: filtros exactos de los reportes de tiempos de cocina/ preparación en tu instalación.