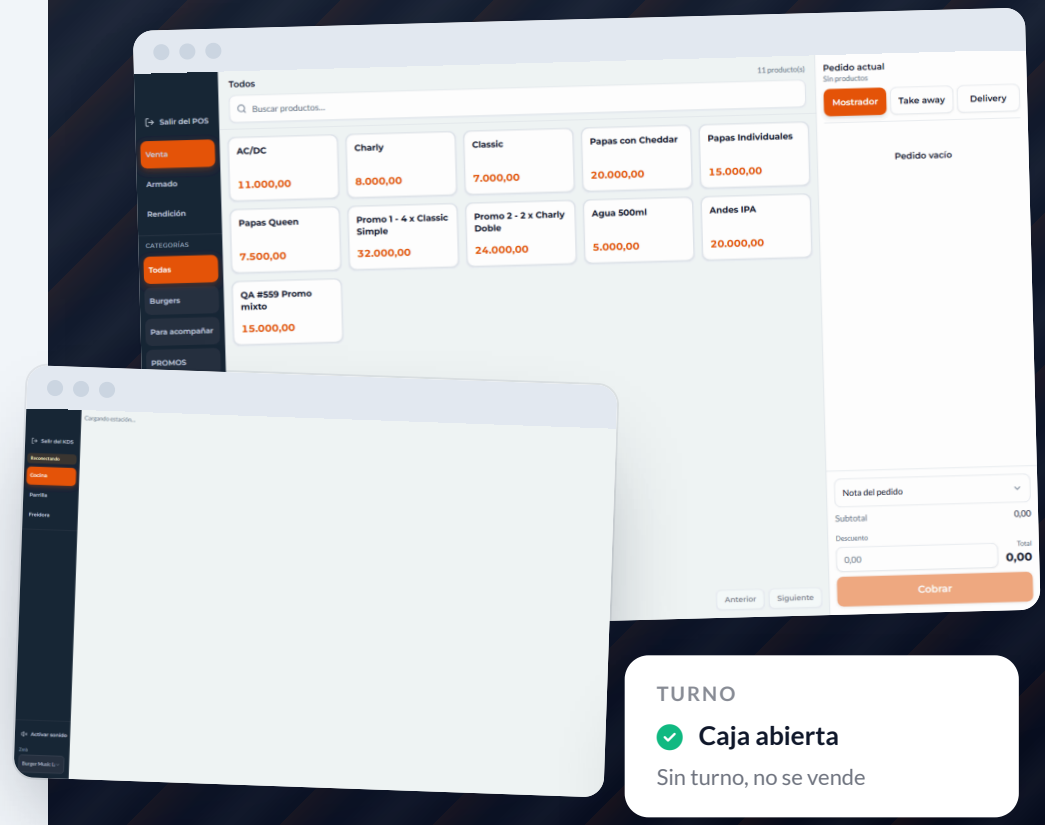
SISTEMAS BAZAN
Software para hamburgueserías y pizzerías

PARA LOCALES QUE VENDEN BIEN Y QUIEREN DEJAR DE APAGAR INCENDIOS EN EL TURNO

Tu local, *en orden.* Del pedido a la cocina, y de la cocina a la caja.

Un solo sistema para tomar el pedido, enviarlo a la estación, armarlo, cobrarlo y cerrar el turno. Detrás, las compras, las recetas y el stock siguen el mismo hilo.

Punto de venta · Cocina en vivo · Cierre de turno



Se lee en 4 minutos

EL DÍA A DÍA DEL LOCAL

¿Cuántas de estas frases te suenan?

Si te pasa con dos o más, este dossier es para ti.

☐

"¿Esta comanda ya salió?"

El pedido quedó en un papel. Cocina no lo ve. El cliente espera y nadie sabe en qué estación está.

☐

"El de delivery se fue y no sé si cobró."

El repartidor sale con el pedido. El dinero vuelve —o no— y el cierre de caja no cierra.

☐

"Cerré la caja y no me cuadra."

Efectivo, tarjetas y transferencias mezclados. El cajón dice una cosa y el Excel, otra.

☐

"La cocina no ve el pedido nuevo."

Gritar al fondo no escala. Sin pantalla por estación, las demoras se enteran cuando el cliente reclama.

☐

"Anotamos el pedido en un papel y se perdió."

Mostrador, para llevar y delivery en el mismo cuaderno. Un renglón mal y se arma otra hamburguesa.

☐

"El cajero vende sin haber abierto el turno."

Se cobra fuera de caja. Al cierre nadie reconstruye qué entró en efectivo y qué no.

El problema no es tu equipo, son las herramientas. Papeles, chats y hojas de cálculo no están hechos para un turno que se pide, se cocina, se entrega y se cobra a la vez.

UN MINUTO, CON TUS NÚMEROS

¿Cuánto te cuesta cada mes *seguir igual?*

Sin porcentajes inventados: completa estas tres cifras con lo que pasa en tu local.

El resultado es lo que hoy se pierde **cada mes** por vender sin un turno cerrado. Con esa cifra, decidir es mucho más fácil.

Pedidos que se pierden o se cobran mal

_____ por mes × _____ ticket medio = _____

Diferencias de caja al cerrar el turno

_____ turnos × _____ importe que no cuadra = _____

Horas de cocina sin saber qué está demorado

_____ horas × _____ valor de tu hora de turno = _____

Pérdida total al mes _____

Y eso sin contar el delivery que salió sin rendir ni el cliente que no vuelve.

LA SOLUCIÓN

Un pedido, un solo recorrido. *Todos mirando lo mismo.*



Pedido

Mostrador, para llevar o delivery. Se cobra en el momento o al entregar.

Cocina

La comanda cae en la estación. En vivo, con el reloj encima.

Armado

El color dice qué falta: armar, cobrar, asignar o entregar.

Rendición

El repartidor vuelve y rinde. Pedido a pedido o el lote entero.

Cierre

Se cuenta el cajón. Si no cuadra, queda la diferencia con nota.

Compras y stock

Facturas, recetas y lotes, detrás del mostrador.

CADA PERSONA VE SOLO LO SUYO

CAJERO
Toma el pedido, cobra y entrega desde el POS.

COCINA
Sus tickets de la estación, con el tiempo encima.

ENCARGADO
Abre y cierra el turno. Ve demoras y la caja.

COMPRAS
Órdenes, facturas con IA y pagos a proveedores.

DUEÑO
Ve el negocio entero, sin preguntarle a nadie.

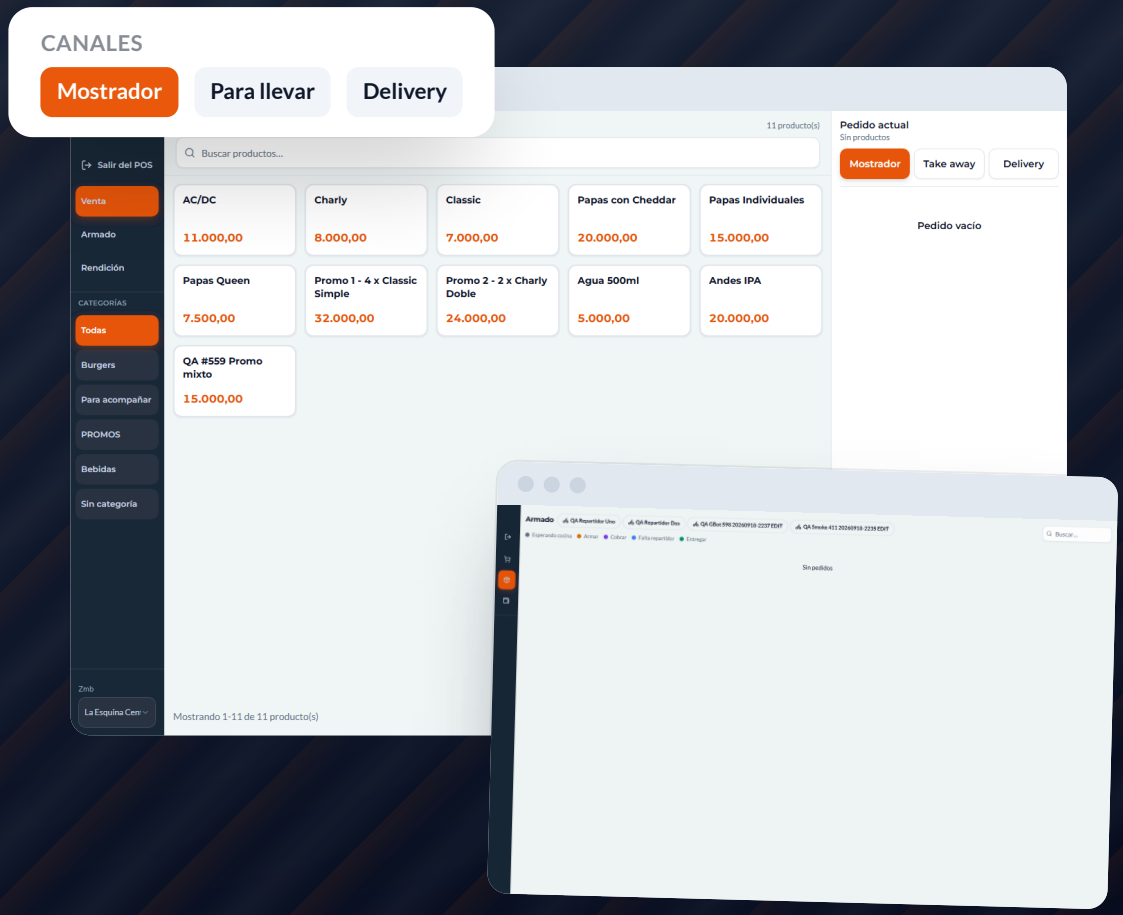
EN EL MOSTRADOR · PUNTO DE VENTA

El cajero arma el pedido. *Cocina ya lo está viendo.*

Catálogo con variantes, extras y promociones. Mostrador, para llevar o delivery. Se cobra en el momento, al entregar o lo cobra el repartidor.

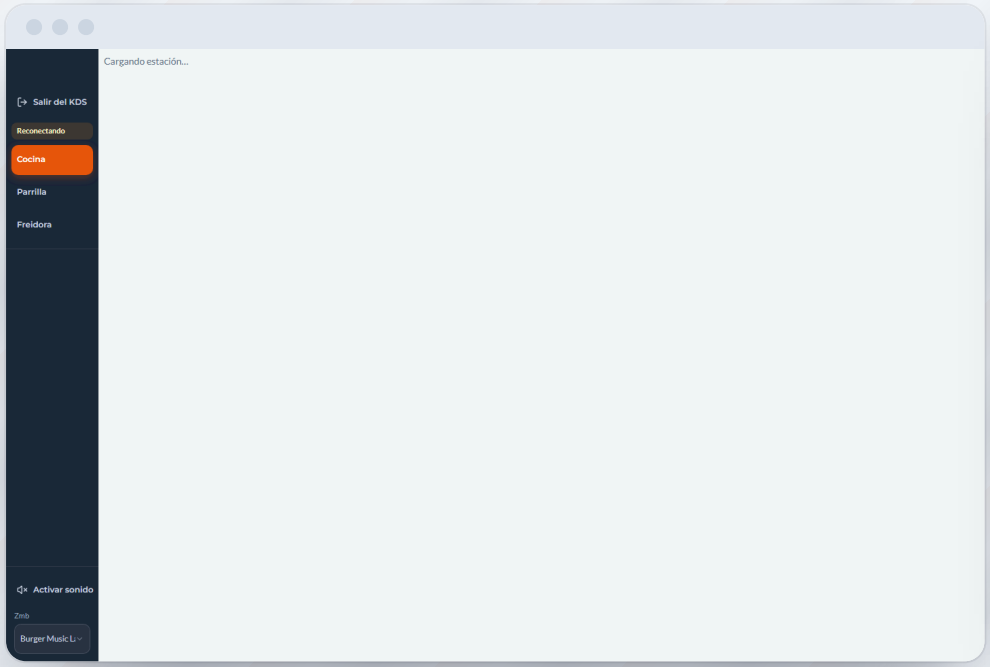
- **Cobro combinado:** efectivo, débito, crédito, transferencias, billeteras digitales y pagos online, en un mismo ticket.
- **Armado:** el color de la comanda dice si hay que armar, cobrar, asignar repartidor o entregar.
- **Rendición:** el delivery propio vuelve y rinde pedido a pedido o el lote entero.
- **Sin turno abierto no se vende.** El cajón queda atado a lo que realmente pasó.

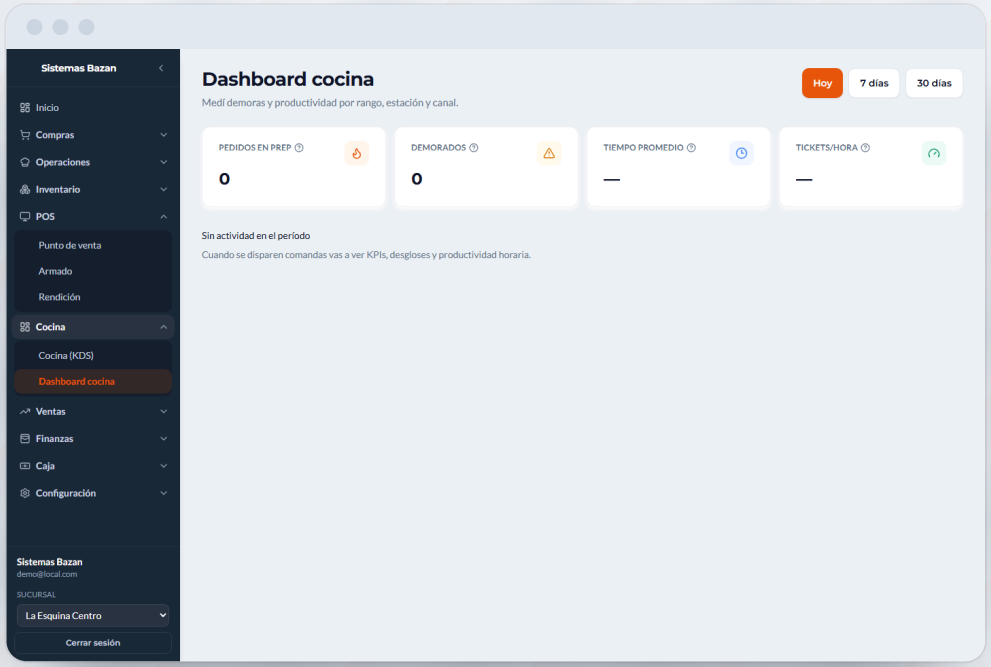
El ticket no es factura fiscal. Es el comprobante del turno. La factura va por otro canal.



EN LA ESTACIÓN · COCINA

Cada estación ve lo suyo. *En vivo, con el reloj encima.*





Pantalla por estación

· Cocina, parrilla o freidora: cada una ve solo sus tickets.

· Llegan solos. Empezar y Listo, con aviso sonoro.

· Si se pasa el tiempo, el ticket se pone rojo.

· Si la pantalla falla, se imprime el ticket térmico.

El encargado ve las demoras

· Pedidos en preparación, tickets demorados y tiempo promedio.

· Tickets por hora, por estación y por canal.

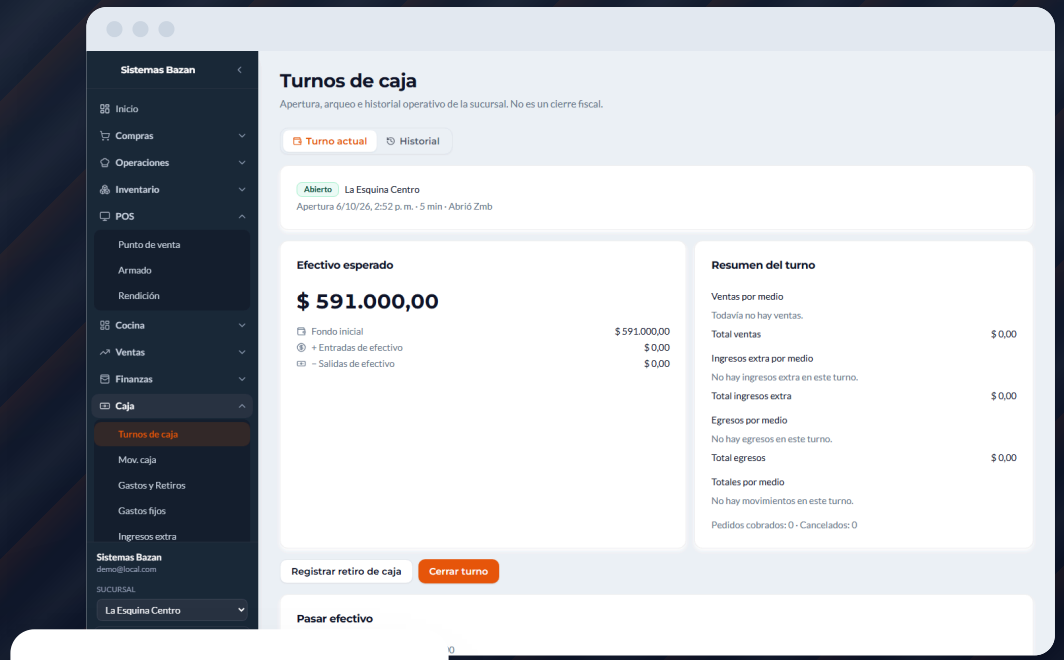
· Cocina no usa esta pantalla: cocina cocina. El encargado mira aquí.

EN LA CAJA · TURNO

Se abre contando.
Se cierra contando.

El turno es el cajón del local. Sin turno abierto el POS no vende. Al cerrar, el sistema muestra el efectivo esperado. Si no cuadra, queda la diferencia con una nota.

- **Apertura:** se cuenta lo que hay. Ese número queda como saldo inicial.
- **Durante el turno** el efectivo entra al cajón. Tarjetas y transferencias se ven en el resumen, no en el esperado.
- **No deja cerrar** si hay pedidos sin cobrar o un delivery sin rendir.
- **No es un cierre fiscal.** Es el cierre operativo del turno.



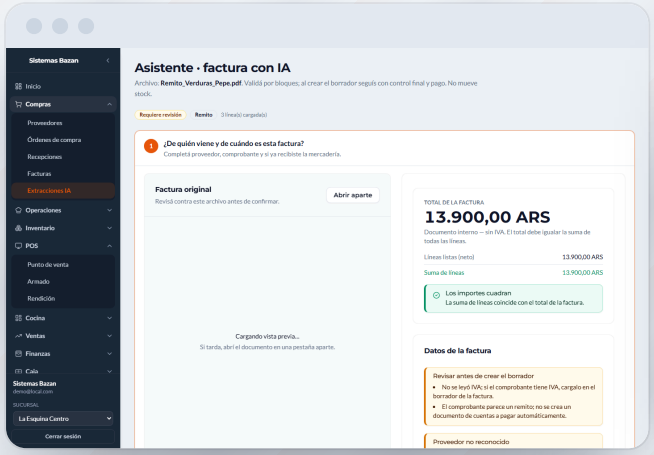
CIERRE

Efectivo esperado vs contado

Si no cuadra, queda la nota

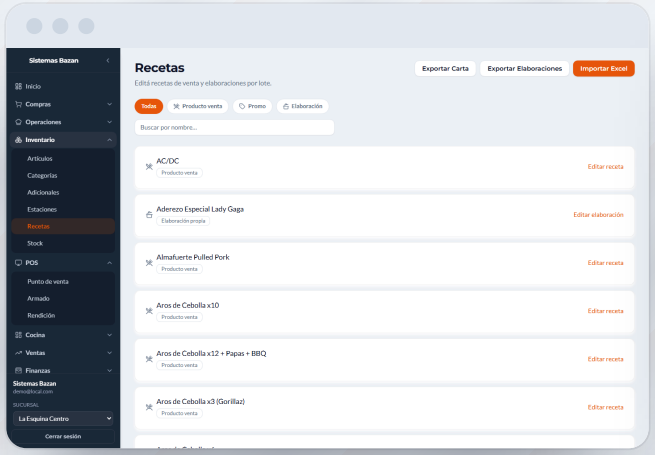
DETRÁS DEL MOSTRADOR

Las compras, las recetas y el stock *siguen el mismo hilo.*



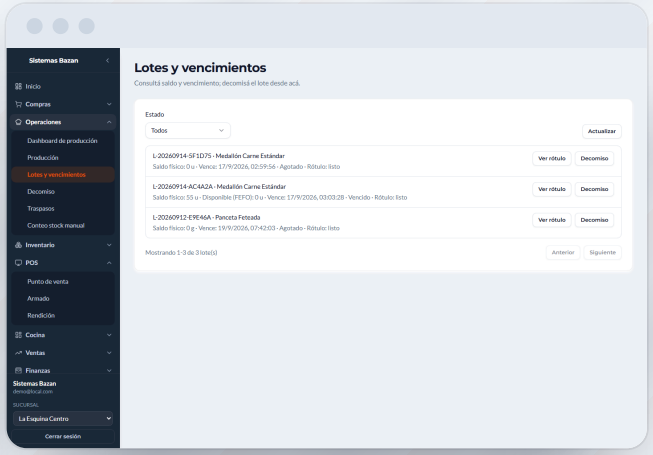
Facturas con IA

Se sube una foto o el PDF del comprobante. El sistema lee las líneas. Tú revisas y confirmas.



Recetas y costo

Cada hamburguesa, promo y elaboración tiene ficha. Sabes de qué está hecha y cuánto cuesta.



Lotes y vencimientos

Se usa primero lo que vence antes. Traspasos entre locales, conteo y decomiso, en el mismo sistema.

EL CAMBIO

Así cambia un sábado por la noche

✕ HOY	✓ CON SISTEMAS BAZAN
Pedido en un papel o en el chat	**Pedido en el POS, con canal y cobro**
Gritarle a cocina por la ventana	**Comanda en la estación, en vivo**
Delivery que sale y no se sabe si cobró	**Rendición del repartidor, pedido por pedido**
Caja que no cuadra y nadie reconstruye	**Turno abierto y cerrado contando el cajón**
Facturas en una caja de zapatos	**Foto o PDF, la IA carga las líneas**
El dueño llama para saber cómo viene el turno	**El dueño abre el sistema y lo ve todo**

TODO LO QUE INCLUYE

- Punto de venta
- Armado
- Rendición
- Cocina por estación
- Turnos de caja
- Facturas con IA
- Recetas y costo
- Lotes y stock
- Traspasos
- Conteo y decomiso
- Ventas y finanzas
- Roles y auditoría

OPCIONAL

Varios locales, repartidores propios y zonas de envío. El delivery es tuyo: no hay conexión con apps externas.

CÓMO EMPEZAMOS

Sin riesgo y con todo claro.
Tú decides en cada paso.

1 **Llamada de diagnóstico · 30 minutos · gratis**
Me cuentas cómo funcionan hoy el mostrador, la cocina y la caja.

2 **Demo con un turno como el tuyo**
Te muestro el sistema con tu tipo de carta, canales y locales.

3 **Propuesta por escrito**
Alcance, plazos y precio cerrados antes de empezar. Sin sorpresas.

Tus datos son tuyos. Siempre.

Si no encaja, te lo digo en la primera llamada.

Sin permanencia obligatoria.

Reserva tu llamada de 30 minutos esta semana.

Escanea el código de tu país o toca el botón y escríbeme por WhatsApp. Te respondo yo, no un bot.

España
+34 607 262 196

Argentina
+54 9 341 589-5790

sistemasbazan.com/es

soluciones@sistemasbazan.com

"Desarrollé este sistema para una cadena real de hamburgueserías y pizzerías, junto a caja, cocina, compras y el dueño. Lo usan todos los días."

Lucas Bazan · Fundador de Sistemas Bazan

P.D. Trae a la llamada el turno más complicado del último mes. Te muestro cómo se habría resuelto con el sistema.