

## ESTRUCTURA DEL MENÚ:

El menú en nuestro sistema, se divide en 4 partes TIPOS DE GRUPOS, GRUPOS, PLATILLOS y MODIFICADORES.

**TIPOS DE GRUPOS:** Estos son la clasificación principal de tu menú, en donde se van a englobar las diferentes categorías, es importante mencionar que estos no se ven en el punto de venta, sin embargo, son de mucha utilidad para los reportes. Pueden clasificarlos según sus necesidades, lo más común es la división por ALIMENTOS, BEBIDAS, BEBIDAS CON ALCOHOL, POSTRES, etc. o cualquiera que se acomode a su operación y a como quieren ver la información.

**GRUPOS:** Esta es la primer sección que verás como botones en tu punto de venta. Te ayuda a que este más ordenado tu menú, puedes clasificarlos como creas mas conveniente para tu operación o incluso con las mismas categorías que tienes en el menú que le entregas a tus comensales, por ejemplo: ENTRADAS, PLATOS FUERTES, ESPECIALES, HAMBURGUESAS, POSTRES, BEBIDAS, CERVEZAS, etc. Dentro de cada grupo se configurarán los diferentes platillos que forman parte de él. Un punto importante es que todos los grupos deben tener asignado un tamaño, en caso de que no tengas diferentes tamaños, puedes dar de alta un tamaño “.”

**PLATILLOS:** Los platillos, como lo indica su nombre, se refiere a todos aquellos platillos que vendes en un negocio, esto incluye bebidas y cualquier otro producto que quieras que se vea como botón en tu punto de venta. Todos los platillos deben estar relacionados a un grupo, por ejemplo, en el grupo HAMBURGUESAS, puedes tener los platillos: HAMBURGUESA ESPECIAL, HAMBURGUESA DOBLE, HAMBURGUESA VEGETARIANA, etc. Si deseas tener control de tus inventarios, puedes agregarle una receta a cada platillo.

**MODIFICADORES:** Los modificadores son complementos, sides, extras, cambios, etc. Que, como lo dice su nombre, pueden modificar el platillo original, estos pueden o no llevar un costo y es posible clasificarlos por medio de diferentes niveles. Es muy importante que el acomodo de los modificadores se base en tus necesidades, ya que si quieres un control muy detallado es conveniente que agregues todos los niveles de modificadores que requieras, sin embargo, debes tomar en cuenta que demasiados niveles, puede hacer que el servicio sea un poco más lento. Otro punto importante es que a los modificadores también puedes agregarles una receta para que se vea reflejado en tus inventarios.



Un ejemplo de la estructura del menú es la siguiente:

