

LDM POS · MANUAL DE USUARIO

Ediciones publicadas: Restaurante Lite 1.0.134 · Restaurante Normal 1.0.134 · POS Web Lite multiplataforma

POS WEB LITE EN WINDOWS, LINUX Y MACOS

Abre <https://www.ldmstudio.com.mx/labs-pos-web>. La edición Web Lite funciona en los tres sistemas desde un navegador compatible y puede instalarse como aplicación PWA. Después de la primera carga, el Service Worker y el almacenamiento local permiten continuar sin WiFi en ese equipo. No comparte automáticamente datos entre navegadores, computadoras o sucursales: descarga respaldos y consévalos fuera del dispositivo.

PRIMER ARRANQUE

La instalación nueva inicia vacía. Configura el nombre del restaurante y después crea las mesas, el menú, los ingredientes y los empleados. No se cargan platillos ni existencias inventadas.

BASE DE DATOS

La edición local publicada usa SQLite como base de datos integrada y fuente de verdad del POS. No se conecta automáticamente a PostgreSQL, MySQL, MariaDB, SQL Server, Oracle u otra base externa. CSV, JSON y respaldos SQLite sirven para migración y respaldo; conectar otra base requiere una integración específica, credenciales y pruebas independientes.

FLUJO RÁPIDO

1. Abre Caja y turnos y registra el fondo inicial.
2. En Caja y órdenes selecciona una mesa o abre una orden para mostrador, barra, para llevar o delivery local.
3. Elige una categoría y toca un platillo. Si tiene opciones, selecciona los modificadores obligatorios.
4. Agrega asiento, curso y notas para cocina cuando corresponda.
5. Usa Enviar a cocina para marcar los artículos nuevos. La orden permanece abierta y puede recibir más artículos.
6. Cobra cuando la cuenta esté lista. Efectivo, tarjeta, transferencia, mixto y gift card son registros locales; la autorización de una tarjeta ocurre fuera del POS.

MESAS Y ÓRDENES

Mesas y salón muestra áreas, capacidad, estado, tiempo y orden abierta. Puedes cambiar mesa, combinar/separar según el flujo disponible y reasignar mesero con los permisos correspondientes. Las órdenes abiertas se conservan localmente si cierras y vuelves a abrir el programa.

COCINA · KDS

Abre Cocina · KDS para ver artículos enviados por estación. Marca recibida, en preparación, lista o entregada. Las cancelaciones y re-fire deben conservar motivo y auditoría; no se eliminan silenciosamente.

MENÚ

En Menú y disponibilidad crea, edita, pausa, agota o elimina platillos. Configura categoría, precio, estación, tiempo, SKU, disponibilidad por horario y cupo. Agrega modificadores, combos y receta cuando aplique.

INGREDIENTES E INVENTARIO

En Ingredientes crea ingredientes con unidad, existencias, mínimo, costo y estación. Vincula recetas para estimar consumo y margen. Registra entradas, compras, mermas y conteos. Realiza respaldo antes de cambios masivos.

CAJA Y CORTES

Abre el turno antes de cobrar. Registra entradas, salidas y retiros con motivo. Al cerrar, captura el efectivo contado y revisa la diferencia. Los movimientos quedan en el historial local.

EMPLEADOS Y PERMISOS

Usa PIN individual y asigna un rol. Las acciones sensibles pueden pedir autorización de gerente: descuentos elevados, cancelaciones, reembolsos, cambios críticos y reapertura.

RESPALDOS

Usa el respaldo desde Configuración y guarda la copia fuera del equipo. Para restaurar, conserva primero una copia de la base actual. Nunca reemplaces la carpeta de datos mientras el POS esté abierto.

SIN INTERNET

La venta local, las órdenes, el menú, la caja, el KDS local y los respaldos siguen funcionando sin Internet. La consulta de actualizaciones queda pendiente hasta recuperar conexión. Pagos bancarios y CFDI no se consideran aprobados por el hecho de guardar una operación local.

SOPORTE Y SEGURIDAD

Consulta <https://www.ldmstudio.com.mx/labs-pos-docs> para obtener soporte y documentación. Incluye versión, sistema operativo, pasos para reproducir el problema y el texto exacto del mensaje. No envíes contraseñas, PIN, datos completos de tarjeta ni tu base de datos sin autorización explícita.

LDM Studio no controla el equipo, sistema operativo, energía, Internet, periféricos, servicios bancarios, PAC ni programas de terceros del negocio. Las fallas atribuibles a esos elementos deben revisarse con su fabricante o proveedor. Esta información no elimina derechos que no puedan excluirse conforme a la ley aplicable.