

Todo lo que *Marco Table* hace por tu restaurante.

Sistema POS + gestión integral para restaurantes, bares y casas de comida. Mesas con grid visual, comandas con cocina+cobro, recetas con costo por plato, insumos con stock mínimo, delivery multi-plataforma (Rappi, PedidosYa, directo), portal del cliente, comisiones a mozos, export contable Marco Core y AI Suite Gastronómica con 8 funciones asistidas por Claude.

CONTENIDO

Áreas *cubiertas*

Marco Table agrupa 18+ módulos en seis áreas. Multi-local nativo. Pensado para restaurantes de 5-30 mesas, bares, casas de comida con delivery.

A	Salón y comandas	PÁG. 3	B	Menú y recetas	PÁG. 4
C	Stock e insumos	PÁG. 5	D	Delivery multi-plataforma	PÁG. 6
E	Administración y reportes	PÁG. 7	F	Sistema y configuración	PÁG. 8
G	AI Suite Gastronómica (8 funciones Claude)	PÁG. 9			

Diferenciadores del stack

- Mesas con grid visual:** el mozo ve el salón completo con colores por estado. Tap para abrir comanda. Sin menús anidados.
- Recetas con margen automático:** al cargar la receta de un plato, el sistema calcula costo y margen. Detecta platos no rentables.
- Delivery 4 plataformas + AI:** Rappi, PedidosYa, directo y WhatsApp con tracking de comisión por plataforma. Voice ordering por teléfono con Twilio + Claude.

A Salón y comandas

4 MÓDULOS

01 Mesas visuales

Grid con código de color por estado (libre/ocupada/reservada/cuenta). Múltiples salones (Principal/Terraza/VIP). Capacidad por mesa.

02 Comandas con flujo

Apertura por mozo → en_cocina (envío automático al área cocina) → servida → cobrada. Trigger DB sincroniza estado de la mesa.

03 Items con cocina

Cada item de la comanda con estado (pendiente/preparando/listo/entregado). La cocina ve sus pedidos en orden de llegada.

04 Cobro multi-medio

Efectivo, tarjeta crédito/débito, transferencia, MercadoPago. Comanda pasa a cobrada y genera movimiento de caja automático.

B Menú y recetas

3 MÓDULOS

01 Productos con emoji

Código, nombre, descripción, precio, emoji para tap rápido del mozo. Categorías ordenables. Flag requiere_cocina y disponible.

02 Categorías ordenables

Entradas, Principales, Pizzas, Pastas, Postres, Bebidas, etc. Cada una con orden de visualización en la UI del mozo.

03 Recetas con margen

Cada plato con ingredientes (insumo + cantidad). Sistema calcula costo del plato y margen (precio - costo). Alerta cuando margen < 30%.

C Stock e insumos

3 MÓDULOS

01 Insumos con stock

Nombre, unidad (kg/un/lit), stock actual, stock mínimo, costo unitario. Alerta automática cuando stock $\leq$ mínimo.

02 Descuento automático

Cada plato vendido descuenta los insumos según receta. Stock se actualiza en tiempo real con cada cobro.

03 Compras y movimientos

Carga de compras a proveedores: actualiza stock y genera egreso de caja con cuenta contable 1.1.05.01 (stock).

D Delivery multi-plataforma

3 MÓDULOS

01 4 plataformas

Rappi, PedidosYa, directo (WhatsApp/Instagram), otro.
Cada plataforma con su comisión configurable.

02 Tracking de estado

Pendiente → recibido → en preparación → en camino → entregado. Tiempo estimado de entrega.

03 Base de clientes

Cada delivery se asocia (opcional) a un cliente recurrente.
Histórico de pedidos, dirección, preferencias.

Cálculo de margen neto delivery

Sistema calcula $\text{revenue neto} = \text{venta} - \text{comisión plataforma} - \text{costo de insumos}$. Foco: detectar pedidos donde la comisión OTA destruye el margen.

E Administración y reportes

6 MÓDULOS

01 Dashboard ejecutivo

12 KPIs: ocupación, mesas, comandas hoy, ventas hoy/mes/año, ticket promedio, comensales, productos, insumos bajos, delivery. 3 charts.

02 Vista general red

Multi-local consolidado para cadenas o franquicias.

03 Alertas operación

5 focos: comandas abiertas, cocina pendiente, insumos bajos, delivery pendientes, productos sin receta.

04 Caja con turnos

Apertura por turno (mediodía/noche/único). Ingresos automáticos por cobros. Egresos manuales (compras, gastos). Cierre con arqueo.

05 Comisiones mozos

% sobre ventas de comandas cobradas. Reporte mensual exportable a CSV.

06 Export contable Core

Vista `v\_movimientos\_contables`: ventas → 4.1.01.01, delivery → 4.1.02.01, compras → 1.1.05.01, gastos → 5.1.01.01. CSV para importar a Marco Core.

F Sistema y configuración

6 MÓDULOS

01 Multi-local nativo

Selector en sidebar. Para cadenas o franquicias con varios locales. Sin cobros por local extra.

02 Accesos multi-local

ABM super_admin: asignar staff que trabaja en varios locales con rol específico.

03 6 roles diferenciados

super_admin, admin, mozo (POS+comisión), cocina (KDS), caja (cobros), consulta.

04 Búsqueda global Cmd+K

Spotlight: páginas + productos del menú por nombre/código.

05 Comunicaciones

Promos a clientes vía Resend. Segmentos: todos / VIP / recientes / cliente específico.

06 PWA instalable

Service worker + manifest. Instalable en tablet de mesa, dispositivo de cocina o mobile del mozo.

G AI Suite Gastronómica

8 FUNCIONES CLAUDE

Funciones asistidas por Claude integradas al POS. Activación por toggle per restaurante con API key propia (sin markup). Modelos: Claude Haiku 4.5 (chat/análisis/copy) + Claude Sonnet 4.6 (vision para foto del plato). Todo persistido con RLS por restaurante.

01 Bot WhatsApp cliente

Responde a clientes sobre menú, horarios, reservas y pedidos delivery. Detecta cliente recurrente por teléfono, propone platos, deriva a recepción para temas que requieren intervención humana. Historial conversacional persistente.

02 Predicción de demanda

Para los próximos 7 días, Claude predice comensales/comandas/facturación por hora cruzando histórico de 60 días + día de semana. Devuelve **staff sugerido** (cocina/salón/bar) y **compras sugeridas** de insumos por día.

03 Anti-desperdicio

Analiza stock actual vs ventas últimas 30 días. Detecta insumos con baja rotación, sobrecompra o riesgo de vencimiento, con severidad y valor estimado en riesgo. Sugiere **plato promocional** para usar el insumo antes de tirarlo.

04 Menú vision (foto → menú)

Subís la foto de un plato y Sonnet 4.6 sugiere nombre, descripción tentadora 2-3 oraciones, categoría, ingredientes detectados, alérgenos (gluten/lácteos/etc) y precio sugerido. Acelera la carga del menú 10x.

05 Sentiment de reviews

Pegás una review de Google/TripAdvisor/PedidosYa/Rappi: Claude clasifica sentiment, detecta categorías (comida/servicio/ambiente/precio/tiempo_espera) y problemas concretos, sugiere respuesta profesional en el idioma de la review.

06 Voice ordering

Configurás un número Twilio que apunta al endpoint TwiML del sistema. Cliente llama, dicta el pedido por voz, Claude extrae items + dirección + teléfono cruzando con el menú real. Confirma pedido oralmente y deja registro completo en el sistema.

07 Recomendaciones al cliente

El mozo pregunta "qué pedimos hoy" desde el sistema: Claude analiza historial del cliente + items actuales + contexto (cumpleaños/familia/aniversario) y propone 3 platos con razón personalizada y maridaje sugerido.

08 Pricing dinámico (happy hour)

Heurística que analiza horas de baja demanda histórica por restaurante y propone **happy hour automático** con multiplicador 0.80x. Cada sugerencia con fecha, producto, horario y razón. Botón para aplicar.

Stack AI

Modelos: Haiku 4.5 (chat/copy/análisis) + Sonnet 4.6 (vision menú). **Webhook Meta WhatsApp** + **endpoint Twilio TwiML** con Polly Lupe Neural para voice ordering en español. **API key per restaurante** sin markup intermedio. Prompt caching activado en bot WSP.

RESUMEN

18+ módulos • *una plataforma*

Marco Table es un sistema POS + gestión integral pensado para restaurantes argentinos. Compíte con Fudo, Maxirest, Reservatuhora, con foco moderno: recetas con margen, delivery multi-plataforma, multi-local, integración Marco Core para contabilidad y ARCA.

Stack técnico

React 19 + Vite. Supabase (Postgres + RLS + Edge Functions). Vercel. Recharts. Resend.

Operativo

Mesas, comandas con cocina+cobro, recetas, insumos con descuento auto, delivery, caja con turnos.

Diferenciador

Recetas con margen calculado, delivery 4 plataformas, base de clientes con comunicaciones, multi-local.

Ideal para

Restaurantes 5-30 mesas. Bares y casas de comida. Cafeterías. Pizzerías. Cadenas o franquicias (2-10 locales). Con o sin delivery. Para AR y LATAM con cobranza local en ARS.