



CATÁLOGO DE MÓDULOS Y FUNCIONES

Empuja Restaurante · agosto de 2026

Empuja Restaurante

Salón, cocina, caja e inventario en una sola pantalla

contacto@empuja.cl · +56 9 2751 8534 · empuja.cl



QUÉ ES

Empuja Restaurante

Empuja Restaurante es el sistema de administración para restaurantes, sushi bar, cafeterías y locales de comida rápida en Chile. Reúne en un solo lugar lo que hoy está repartido entre un cuaderno, una planilla Excel y la caja: el mapa de mesas, la comanda que llega a cocina, las reservas, el stock de insumos que se descuenta solo con cada venta, el arqueo del turno y el informe de resultados del mes.

Este catálogo recorre los **22 módulos** de la aplicación, uno por uno, con la pantalla real de cada uno. La idea es simple: que usted vea antes de decidir si esto le sirve para su negocio.

22

módulos incluidos

3

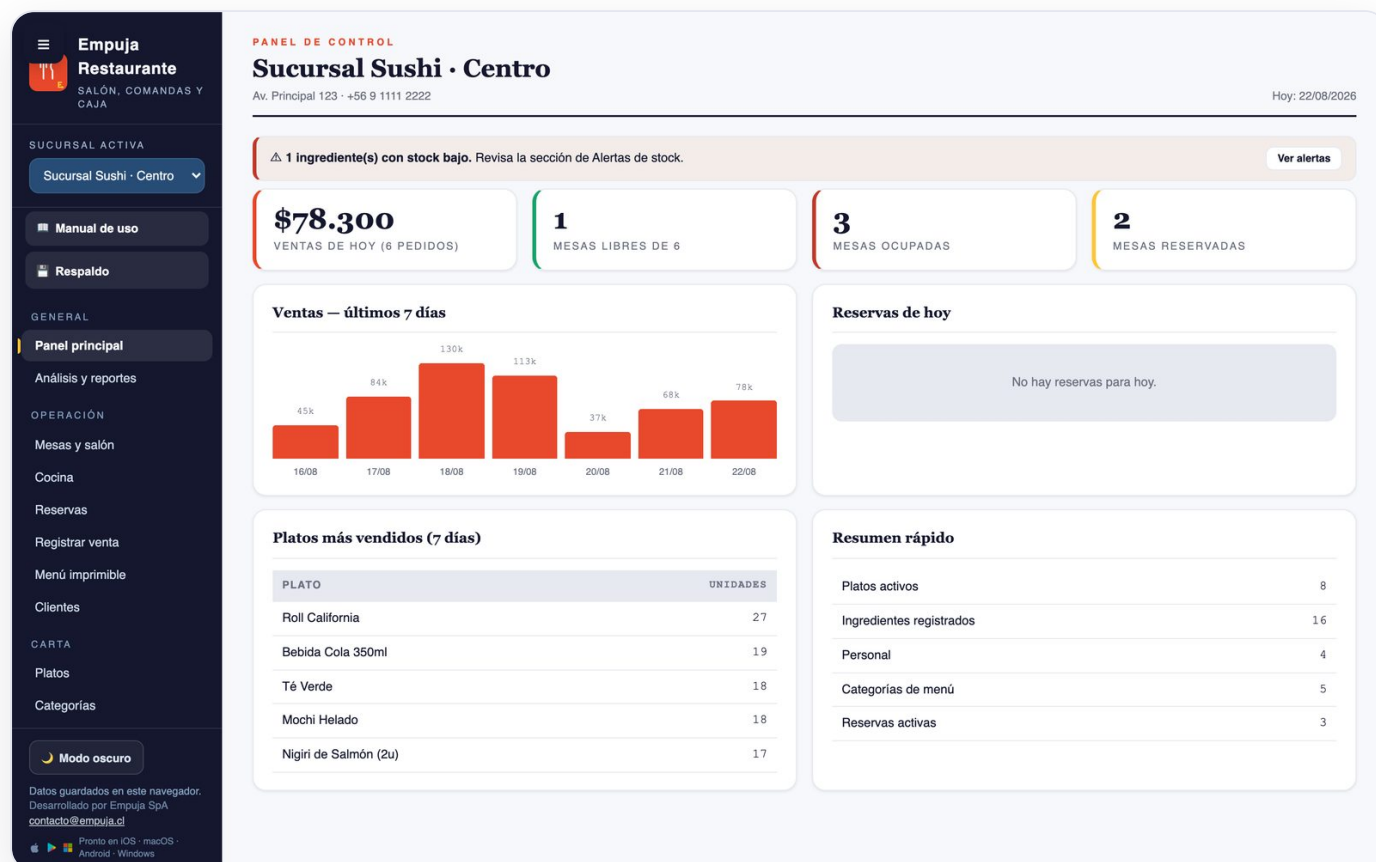
dispositivos:
computador, tablet y
teléfono

∞

sucursales en una
misma cuenta

1 mes

de prueba sin costo



Panel principal — pantalla real de la aplicación.

Seis razones concretas

Hecho en Chile, para el negocio chileno

Pesos chilenos, IVA, propina sugerida del 10%, fiado de toda la vida y turnos como se trabaja acá. No es un sistema traducido del inglés.

Todo incluido, sin módulos que se pagan aparte

Los 22 módulos vienen en la misma aplicación. No hay "plan avanzado" para poder ver los reportes o controlar el stock.

Funciona en el equipo que usted ya tiene

Se abre en el navegador del computador, del tablet o del teléfono. No hay que comprar hardware ni instalar nada en cada máquina.

Varias personas trabajando a la vez

El garzón toma el pedido en el salón, la cajera cobra y usted mira el panel desde la casa. Todos ven lo mismo, al momento.

Cada persona ve solo lo suyo

Usted decide, módulo por módulo, qué puede ver y hacer cada usuario. El garzón no entra a los números del mes.

Sus datos se pueden sacar cuando quiera

Respaldo en Excel y en archivo de datos, con recordatorio. La información es suya, no queda secuestrada en el sistema.

Qué gana cada persona del equipo

PARA EL DUEÑO

- Sabe cuánto vendió hoy sin llamar al local, desde el teléfono.
- Ve el resultado del mes con ventas, compras, mermas y gastos ya descontados.
- Descubre qué platos dejan margen y cuáles solo dan vuelta la cocina.
- Controla varias sucursales desde una misma cuenta y las compara.

PARA EL ADMINISTRADOR

- Cierra la caja del turno con el efectivo contado y la diferencia a la vista.
- Ordena compras a proveedor y lleva el costo real de cada insumo.
- Arma los turnos de la semana y tiene la ficha del personal a mano.
- Recibe alerta cuando un insumo está por acabarse, antes de que falte.

PARA EL GARZÓN Y LA CAJA

- Toma el pedido en la mesa y la comanda le llega sola a cocina.
- Divide la cuenta por persona o por producto cuando lo piden.
- Cobra en efectivo, tarjeta o transferencia y deja el fiado registrado.
- Ve las reservas del día para preparar el salón.

PARA LA COCINA

- Recibe los pedidos ordenados por hora de llegada, el más atrasado primero.
- Marca cada plato como pendiente, en preparación o listo.
- El stock de insumos se descuenta solo, sin anotar nada aparte.

CONTENIDO

Los 22 módulos, uno por uno

Cada ficha muestra para qué sirve el módulo, qué se puede hacer en él y la pantalla real de la aplicación.

ÍNDICE DE MÓDULOS

GENERAL

1. Panel principal
2. Análisis y reportes

CARTA

8. Platos
9. Ingredientes y stock
10. Estadísticas de insumos

PERSONAL

16. Personal
17. Horarios de trabajo

SISTEMA

21. Sucursales
22. Datos y respaldo

OPERACIÓN

3. Mesas y salón
4. Cocina
5. Reservas
6. Registrar venta
7. Clientes

ABASTECIMIENTO

11. Proveedores
12. Órdenes de compra
13. Compras
14. Mermas
15. Alertas de stock

FINANZAS

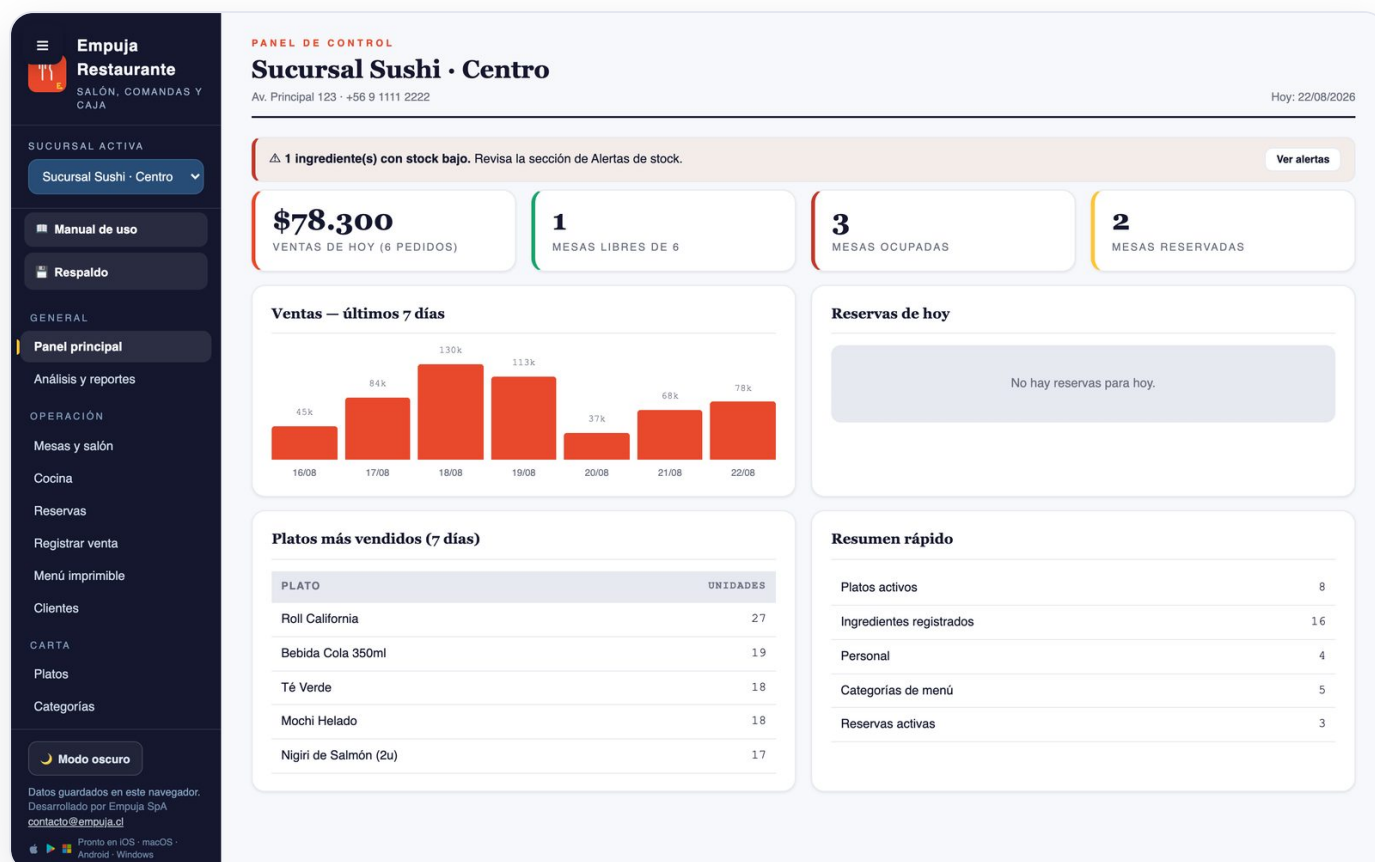
18. Caja y arqueo
19. Fiado / Cuenta corriente
20. Gastos y arriendo

1 GENERAL

Panel principal

La pantalla de inicio: cómo va el día en un vistazo, sin abrir ningún reporte.

- Ventas del día, mesas ocupadas y reservas de hoy.
- Alertas de insumos por agotarse.
- Platos más vendidos de los últimos 7 días.
- Cambio de sucursal desde la misma pantalla.



Empuja Restaurante · Panel principal

Mesas y salón

El mapa del local: qué mesa está libre, ocupada o reservada, y qué lleva consumido cada una.

- Salones y mesas con su capacidad.
- Agregar platos a la comanda de la mesa con sus observaciones.
- MODIFICADORES EN UN TOQUE: «sin cebolla», «sin picante», «para llevar» o una alergia, que llegan escritos a la cocina.
- Dividir la cuenta por comensal o por producto.
- Cerrar la mesa y cobrar en un paso.

Empuja Restaurante
SALÓN, COMANDAS Y CAJA

SUCURSAL ACTIVA
Sucursal Sushi - Centro

Manual de uso
Respaldo

GENERAL
Panel principal
Análisis y reportes

OPERACIÓN
Mesas y salón
Cocina
Reservas
Registrar venta
Menú imprimible
Clientes

CARTA
Platos
Categorías

Modo oscuro

Datos guardados en este navegador.
Desarrollado por Empuja SpA
contacto@empuja.cl

Pronto en iOS · macOS · Android · Windows

OPERACIÓN
Mesas y salón
Las mesas se organizan por salón. Haz clic en una mesa para gestionar su pedido, cambiar su estado o imprimir la cuenta.

+ Nuevo salón + Agregar mesa

Libre Ocupada Reservada

Salón Principal · 4 mesas

+ Mesa 🔍 ✕

1	2	3	4
2 personas OCUPADA	2 personas OCUPADA	4 personas OCUPADA 2 listos para servir	4 personas RESERVADA
2x Roll California 1x Roll Salmón Crocante \$20.200 3 ítems	2x Roll Salmón Crocante 1x Nigiri de Salmón (2u) \$18.600 3 ítems	2x Nigiri de Salmón (2u) 1x Nigiri de Atún (2u) \$13.000 3 ítems	

Terraza · 2 mesas

+ Mesa 🔍 ✕

5	6
6 personas RESERVADA	2 personas LIBRE

Empuja Restaurante · Mesas y salón

La pantalla de la cocina: los pedidos por mesa, en orden de llegada.

- Tickets ordenados por antigüedad: primero el que más ha esperado.
- Estado por plato: pendiente, en preparación, listo y entregado.
- Contador de platos en cada estado.
- Sirve en un tablet o pantalla colgada en la cocina.

The screenshot displays the 'Cocina' (Kitchen) interface for 'Empuja Restaurante'. The interface is organized into a sidebar on the left and a main content area on the right.

Sidebar (Left):

- Header:** Empuja Restaurante, SALÓN, COMANDAS Y CAJA.
- SUCURSAL ACTIVA:** Sucursal Sushi - Centro.
- Manual de uso** and **Respaldo** buttons.
- GENERAL:** Panel principal, Análisis y reportes.
- OPERACIÓN:** Mesas y salón, **Cocina** (selected), Reservas, Registrar venta, Menú imprimible, Clientes.
- CARTA:** Platos, Categorías.
- Modo oscuro** button.
- Footer:** Datos guardados en este navegador. Desarrollado por Empuja SpA. contacto@empuja.cl. Logo for iOS, macOS, Android, and Windows.

Main Content Area (Right):

- Header:** OPERACIÓN **Cocina**. Subtext: Pedidos por mesa en orden de llegada. Marca cada plato a medida que avanza su preparación. **Actualizar** button.
- Summary Cards:**
 - 4 PENDIENTES** (Red border)
 - 1 EN PREPARACIÓN** (Yellow border)
 - 1 LISTOS PARA SERVIR** (Green border)
- Table Details:**
 - Mesa 3 (30 min):**
 - 2x Nigiri de Salmón (2u): **Listo** (green), **Entregado** (green button).
 - 1x Nigiri de Atún (2u): **Pendiente** (red), **Empezar** (blue button).
 - Mesa 2 (20 min):**
 - 2x Roll Salmón Crocante: **Preparando** (yellow), **Marcar listo** (green button).
 - 1x Nigiri de Salmón (2u): **Pendiente** (red), **Empezar** (blue button). Note: Sin cebolla.
 - Mesa 1 (10 min):**
 - 2x Roll California: **Pendiente** (red), **Empezar** (blue button).
 - 1x Roll Salmón Crocante: **Pendiente** (red), **Empezar** (blue button).

Empuja Restaurante · Cocina

Reservas

La agenda del salón: quién viene, a qué hora, cuántas personas y en qué mesa.

- Reserva con cliente, teléfono, personas, mesa y observaciones.
- Las reservas del día aparecen en el panel.
- Confirmación al cliente por WhatsApp con un clic.
- Si la reserva no llega a su hora, la mesa se libera sola.
- Exportar la agenda al Calendario del teléfono (.ics).


Empuja
Restaurante
SALÓN, COMANDAS Y CAJA

SUCURSAL ACTIVA

Sucursal Sushi · Centro

Manual de uso

Respaldo

GENERAL

Panel principal

Análisis y reportes

OPERACIÓN

Mesas y salón

Cocina

Reservas

Registrar venta

Menú imprimible

Cientes

CARTA

Platos

Categorías

Modo oscuro

Datos guardados en este navegador.
Desarrollado por Empuja SpA
contacto@empuja.cl

Pronto en iOS · macOS · Android · Windows

OPERACIÓN

Reservas

Gestiona las reservas de mesas por fecha y hora.

Exportar a calendario + Nueva reserva

Liberación automática de mesas (no-show)

Si el cliente no llega, libera la mesa y registra la reserva como no-show en el historial, pasado el tiempo de tolerancia que definas tras la hora reservada.

Tolerancia tras la hora reservada (minutos)

30

☐ Activar liberación automática Desactivado

FECHA	HORA	CLIENTE	TELÉFONO	MESA	PERSONAS	NOTAS	CONTACTO
23/08/2026	20:00	Familia Rojas	+56 9 5555 1234	Mesa 4	4	Cumpleaños	WhatsApp Llamar Eliminar
23/08/2026	20:30	Familia Contreras	+56 9 8123 4567	Mesa 5	5	Aniversario	WhatsApp Llamar Eliminar
23/08/2026	21:00	Rodrigo Peña	+56 9 7654 3210	Mesa 4	2	-	WhatsApp Llamar Eliminar

Historial de inasistencias (no-show)

0 no-show

Sin inasistencias registradas. Aquí aparecerán las reservas liberadas por no-show.

Empuja Restaurante · Reservas

Registrar venta

La venta rápida de mostrador, para llevar o por delivery, con la comisión de la app ya descontada.

- Venta por mostrador, para llevar y delivery, cada una con su CANAL y su comisión.
- El análisis muestra el ingreso NETO por canal, después de la comisión de cada app.
- Pago en efectivo, tarjeta o transferencia.
- Asignar la venta a un cliente para llevarle historial.
- Propina registrada aparte del ingreso del local, y descuento en la misma cuenta.

Empuja
Restaurante
SALÓN, COMANDAS Y CAJA

SUCURSAL ACTIVA

Sucursal Sushi · Centro

Manual de uso

Respaldo

GENERAL

Panel principal

Análisis y reportes

OPERACIÓN

Mesas y salón

Cocina

Reservas

Registrar venta

Menú imprimible

Cientes

CARTA

Platos

Categorías

Modo oscuro

Datos guardados en este navegador.
 Desarrollado por Empuja SpA
 contacto@empuja.cl

Pronto en iOS · macOS · Android · Windows

OPERACIÓN

Registrar venta

Al confirmar, se descuentan automáticamente los ingredientes usados según la receta de cada plato.

Carta disponible

ROLLS

Roll California
\$6.500 Agregar

Roll Salmón Crocante
\$7.200 Agregar

NIGIRI

Nigiri de Salmón (2u)
\$4.200 Agregar

Nigiri de Atún (2u)
\$4.600 Agregar

ENTRADAS

Sunomono de Pepino
\$3.200 Agregar

BEBIDAS

Bebida Cola 350ml
\$1.800 Agregar

Té Verde
\$1.500 Agregar

POSTRES

Mochi Helado
\$2.500 Agregar

Pedido actual

Agrega platos desde la carta para crear un pedido.

Ventas recientes

FECHA	HORA	CANAL	MESA	DETALLE	PAGO	PROPINA	TOTAL
-------	------	-------	------	---------	------	---------	-------

Empuja Restaurante · Registrar venta

La libreta de sus clientes habituales, con lo que consumen y lo que deben.

- Ficha con teléfono y correo.
- Historial de consumo del cliente.
- Límite de crédito para el fiado.
- Contacto directo por WhatsApp.

**Empuja**
Restaurante
SALÓN, COMANDAS Y CAJA

SUCURSAL ACTIVA
Sucursal Sushi - Centro

Manual de uso

Respaldo

GENERAL
Panel principal
Análisis y reportes

OPERACIÓN
Mesas y salón
Cocina
Reservas
Registrar venta
Menú imprimible

Cientes

CARTA
Platos
Categorías

Modo oscuro

Datos guardados en este navegador.
Desarrollado por Empuja SpA
contacto@empuja.cl

Pronto en iOS · macOS ·
Android · Windows

OPERACIÓN

Cientes

Guarda los datos de contacto de tus clientes habituales para reservas y seguimiento.

+ Nuevo cliente

NOMBRE	TELÉFONO	CORREO	DIRECCIÓN	NOTAS	CONTACTO
Familia Rojas	+56 9 5555 1234	rojas.familia@example.com	Av. Arturo Prat 540, Concepción	Prefieren mesas tranquilas, celebran cumpleaños seguido	WhatsApp Llamar Editar Eliminar Correo

Empuja Restaurante · Cientes

7 CARTA Platos

Su carta: los platos que vende, con su receta, su costo real y la carta lista para imprimir.

- Plato con precio, categoría, foto y descripción.
- Receta: qué insumos lleva y cuánto de cada uno.
- Costo del plato calculado desde la receta, con el margen a la vista antes de fijar el precio.
- MENÚ IMPRIMIBLE: la carta con sus platos y precios, lista para imprimir o mandar en PDF cada vez que cambie un valor.


Empuja Restaurante
SALÓN, COMANDAS Y CAJA

SUCURSAL ACTIVA

Sucursal Sushi - Centro

Manual de uso

Respaldo

GENERAL

Panel principal

Análisis y reportes

OPERACIÓN

Mesas y salón

Cocina

Reservas

Registrar venta

Menú imprimible

Cientes

CARTA

Platos

Categorías

Modo oscuro

Datos guardados en este navegador.
Desarrollado por Empuja SpA
contacto@empuja.cl

Pronto en iOS · macOS · Android · Windows

CARTA

Platos

Define platos, su categoría, precio y receta (ingredientes y cantidades).

+ Nuevo plato

PLATO	CATEGORÍA	PRECIO	COSTO RECETA	MARGEN	ESTADO	
 Roll California Camarón, palta, queso crema y sésamo	Rolls	\$6.500	\$1.609	\$4.891	Activo	Editar Eliminar
 Roll Salmón Crocante Salmón, queso crema y panko frito	Rolls	\$7.200	\$1.847	\$5.353	Activo	Editar Eliminar
 Nigiri de Salmón (2u) Dos piezas de nigiri de salmón	Nigiri	\$4.200	\$744	\$3.456	Activo	Editar Eliminar
 Nigiri de Atún (2u) Dos piezas de nigiri de atún	Nigiri	\$4.600	\$819	\$3.781	Activo	Editar Eliminar
 Sunomono de Pepino Ensalada fría de pepino encurtido	Entradas	\$3.200	\$226	\$2.974	Activo	Editar Eliminar
 Bebida Cola 350ml Lata fría	Bebidas	\$1.800	\$700	\$1.100	Activo	Editar Eliminar
 Té Verde Caliente o helado	Bebidas	\$1.500	\$120	\$1.380	Activo	Editar Eliminar
 Mochi Helado Bola de mochi relleno de helado	Postres	\$2.500	\$900	\$1.600	Activo	Editar Eliminar

Empuja Restaurante · Platos

Ingredientes y stock

El inventario de la cocina: qué hay, cuánto queda y cuánto cuesta.

- Insumo con unidad, stock actual, costo y stock mínimo.
- El stock se descuenta solo con cada venta, según la receta.
- Ajustes de inventario cuando el conteo no calza.
- Costo promedio actualizado con cada compra.

Empuja
Restaurante
SALÓN, COMANDAS Y CAJA

SUCURSAL ACTIVA

Sucursal Sushi · Centro

Manual de uso

Respaldo

GENERAL

Panel principal

Análisis y reportes

OPERACIÓN

Mesas y salón

Cocina

Reservas

Registrar venta

Menú imprimible

Cientes

CARTA

Platos

Categorías

Modo oscuro

Datos guardados en este navegador.
 Desarrollado por Empuja SpA
 contacto@empuja.cl

Pronto en iOS · macOS ·
 Android · Windows

CARTA

Ingredientes y stock

Controla el inventario, costos y umbrales de alerta de cada insumo.

+ Nuevo ingrediente

INGREDIENTE	STOCK	UNIDAD	MÍNIMO	COSTO UNITARIO	ESTADO	
Arroz para sushi	18	kg	5	\$1.800	OK	Editar Eliminar
Alga Nori	80	un	20	\$250	OK	Editar Eliminar
Salmón fresco	6	kg	3	\$12.000	OK	Editar Eliminar
Atún fresco	4	kg	3	\$13.500	OK	Editar Eliminar
Palta	5	kg	2	\$2.200	OK	Editar Eliminar
Queso crema	4	kg	2	\$4.500	OK	Editar Eliminar
Camarón cocido	3	kg	2	\$9.800	OK	Editar Eliminar
Semillas de sésamo	1.2	kg	0.5	\$6.000	OK	Editar Eliminar
Salsa de soya	6	l	2	\$3.200	OK	Editar Eliminar
Pepino	3	kg	1	\$1.100	OK	Editar Eliminar
Cebollín	0.8	kg	1	\$1.600	Stock bajo	Editar Eliminar
Jengibre encurtido	1.5	kg	0.5	\$4.200	OK	Editar Eliminar
Pasta (espagueti)	2.5	kg	1	\$3.800	OK	Editar Eliminar

Empuja Restaurante · Ingredientes y stock



CARTA

Estadísticas de insumos

Qué insumo se le está yendo de las manos y cuál está durmiendo en bodega.

- Consumo por insumo en el periodo.
- Rotación y días de cobertura.
- Insumos de mayor gasto.
- Insumos por agotarse.

Empuja

Restaurante

SALÓN, COMANDAS Y CAJA

SUCURSAL ACTIVA

Sucursal Sushi - Centro

Manual de uso

Respaldo

GENERAL

Panel principal

Análisis y reportes

OPERACIÓN

Mesas y salón

Cocina

Reservas

Registrar venta

Menú imprimible

Clientes

CARTA

Platos

Categorías

Modo oscuro

Datos guardados en este navegador.
Desarrollado por Empuja SpA
contacto@empuja.cl

Pronto en iOS · macOS · Android · Windows

CARTA

Estadísticas de insumos

Consumo estimado de cada ingrediente según las ventas y las recetas, para evaluar su comportamiento.

Desde

09/08/2026

Hasta

22/08/2026

Aplicar filtro

Últimos 7 días

Últimos 30 días

Periodo: 09/08/2026 a 22/08/2026 (14 días).

\$225.296

COSTO TOTAL DE INSUMOS CONSUMIDOS

14

INGREDIENTES CON CONSUMO

0

INSUMOS CON COBERTURA < 7 DÍAS

Top insumos por costo consumido

Salmón fresco · 4.39 kg	\$52.680
Camarón cocido · 3.04 kg	\$29.792
Mochi de helado · 31 un	\$27.900
Arroz para sushi · 15.07 kg	\$27.126
Bebida Cola 350ml · 31 un	\$21.700
Atún fresco · 1.35 kg	\$18.225
Alga Nori · 69 un	\$17.250
Queso crema · 2.07 kg	\$9.315
Pepino · 4.32 kg	\$4.752
Palta · 1.9 kg	\$4.180

Empuja Restaurante · Estadísticas de insumos

Proveedores

La agenda de sus proveedores, para pedir sin buscar el número.

- Ficha con contacto, teléfono y correo.
- Llamar o escribir por WhatsApp desde la ficha.
- Insumos que le compra a cada uno.
- Historial de compras por proveedor.


Empuja
Restaurante
SALÓN, COMANDAS Y CAJA

SUCURSAL ACTIVA

Sucursal Sushi · Centro

Manual de uso

Respaldo

GENERAL

Panel principal

Análisis y reportes

OPERACIÓN

Mesas y salón

Cocina

Reservas

Registrar venta

Menú imprimible

Cientes

CARTA

Platos

Categorías

Modo oscuro

Datos guardados en este navegador.
Desarrollado por Empuja SpA
contacto@empuja.cl

Pronto en iOS · macOS ·
Android · Windows

ABASTECIMIENTO

Proveedores

Administra los proveedores de insumos: contacto, productos que ofrecen y condiciones de entrega.

+ Nuevo proveedor

PROVEEDOR	CONTACTO	TELÉFONO	CORREO	PRODUCTOS	CONTACTO DIRECTO
Pescadería Costa Azul Caleta Lo Rojas, Coronel	Rodrigo Soto	+56 9 1111 2222	ventas@costaazul.cl	Salmón, atún, camarón fresco	WhatsApp Llamar Correo Editar Generar OC Eliminar
Distribuidora Arroz Sur Camino a Talcahuano km 5, Concepción	Mónica Lagos	+56 9 2222 3333	contacto@arrozsur.cl	Arroz, salsa de soya, sésamo	WhatsApp Llamar Correo Editar Generar OC Eliminar
Verduras Express Vega Monumental, Concepción	Felipe Cárdenas	+56 9 3333 4444	pedidos@verdurasexpress.cl	Palta, pepino, cebollín, jengibre	WhatsApp Llamar Correo Editar Generar OC Eliminar

Empuja Restaurante · Proveedores

Órdenes de compra

El pedido formal al proveedor, con lo que se pidió y a qué precio.

- Orden con proveedor, insumos, cantidades y costos.
- Estados: borrador, enviada y recibida.
- Versión imprimible en PDF para mandar al proveedor.
- Al recibir, la orden alimenta el stock y el costo.


Empuja
Restaurante
SALÓN, COMANDAS Y CAJA

SUCURSAL ACTIVA
 Sucursal Sushi - Centro

Manual de uso
 Respaldo

GENERAL
 Panel principal
 Análisis y reportes

OPERACIÓN
 Mesas y salón
 Cocina
 Reservas
 Registrar venta
 Menú imprimible
 Clientes

CARTA
 Platos
 Categorías

Modo oscuro

Datos guardados en este navegador.
 Desarrollado por Empuja SpA
contacto@empuja.cl
 Disponible en iOS · macOS · Android · Windows

ABASTECIMIENTO
Órdenes de compra
Genera órdenes formales para tus proveedores. Al marcarlas como "Recibida", el stock se actualiza automáticamente.

+ Nueva orden de compra

N° OC	FECHA	PROVEEDOR	ÍTEMS	TOTAL	ESTADO					
OC-0002	23/08/2026	Distribuidora Arroz Sur	1	\$72.000	Borrador	Editar	Imprimir / PDF	Marcar enviada	Recibir	Eliminar
OC-0001	22/08/2026	Pescadería Costa Azul	2	\$18.150	Enviada	Editar	Imprimir / PDF	Marcar enviada	Recibir	Eliminar

Empuja Restaurante · Órdenes de compra

Compras

Lo que efectivamente entró: la compra registrada que sube el stock.

- Compra con proveedor, insumo, cantidad y costo unitario.
- Compras del periodo con su total.
- El stock sube y el costo promedio se recalcula.
- Alimenta el informe de resultados.


Empuja
Restaurante
SALÓN, COMANDAS Y CAJA

SUCURSAL ACTIVA

Sucursal Sushi - Centro

Manual de uso

Respaldo

GENERAL

Panel principal

Análisis y reportes

OPERACIÓN

Mesas y salón

Cocina

Reservas

Registrar venta

Menú imprimible

Cientes

CARTA

Platos

Categorías

Modo oscuro

Datos guardados en este navegador.
Desarrollado por Empuja SpA
contacto@empuja.cl







ABASTECIMIENTO

Compras

Registra compras de insumos a proveedores. El stock se suma automáticamente.

+ Registrar compra

Desde: 23/07/2026

Hasta: 22/08/2026

Aplicar filtro

Últimos 7 días

Últimos 30 días

Mostrando compras desde 23/07/2026 hasta 22/08/2026.

\$106.600

TOTAL COMPRADO EN EL PERIODO

3

ÓRDENES DE COMPRA

FECHA	PROVEEDOR	INGREDIENTE	CANTIDAD	COSTO UNIT.	TOTAL	
21/08/2026	Verduras Express	Palta (kg)	6	\$2.100	\$12.600	Eliminar
20/08/2026	Distribuidora Arroz Sur	Arroz para sushi (kg)	20	\$1.750	\$35.000	Eliminar
19/08/2026	Pescadería Costa Azul	Salmón fresco (kg)	5	\$11.800	\$59.000	Eliminar

Empuja Restaurante · Compras

Mermas

Lo que se botó y cuánto le costó: la plata que se pierde sin venderse.

- Merma con insumo, cantidad y motivo (vencimiento, daño, error).
- Costo de la merma calculado solo.
- Suma al informe de resultados del periodo.
- Descuenta el stock igual que una venta.

Empuja
Restaurante
SALÓN, COMANDAS Y CAJA

SUCURSAL ACTIVA

Sucursal Sushi · Centro

Manual de uso

Respaldo

GENERAL

Panel principal

Análisis y reportes

OPERACIÓN

Mesas y salón

Cocina

Reservas

Registrar venta

Menú imprimible

Cientes

CARTA

Platos

Categorías

Modo oscuro

Datos guardados en este navegador.
Desarrollado por Empuja SpA
contacto@empuja.cl

Disponible en iOS · macOS · Android · Windows

ABASTECIMIENTO

Mermas

Registra desperdicio (vencimiento, daño, errores). Al guardar, se descuenta del stock y su costo se refleja en Análisis.

[+ Registrar merma](#)

\$12.800
COSTO EN MERMAS (ÚLTIMOS 30 DÍAS)

\$12.800
COSTO TOTAL HISTÓRICO EN MERMAS

Registro de mermas

FECHA	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MOTIVO	COSTO
23/08/2026	Arroz para sushi	1.5	kg	Vencimiento	\$2.700
22/08/2026	Salmón fresco	0.8	kg	Error de preparación	\$9.600
22/08/2026	Alga Nori	2	un	Daño en manipulación	\$500

Eliminar un registro repone la cantidad al stock del ingrediente.

Empuja Restaurante · Mermas

Alertas de stock

La lista de lo que hay que comprar antes de que falte en plena hora peak.

- Insumos bajo el mínimo definido.
- Contador en el menú para no pasarlo por alto.
- Ordenado por urgencia.
- Desde acá se arma la orden de compra.

Empuja
Restaurante
SALÓN, COMANDAS Y CAJA

SUCURSAL ACTIVA

Sucursal Sushi · Centro

Manual de uso

Respaldo

GENERAL

Panel principal

Análisis y reportes

OPERACIÓN

Mesas y salón

Cocina

Reservas

Registrar venta

Menú imprimible

Cientes

CARTA

Platos

Categorías

Modo oscuro

Datos guardados en este navegador.
Desarrollado por Empuja SpA
contacto@empuja.cl

ABASTECIMIENTO

Alertas de stock

Ingredientes en o por debajo del nivel mínimo definido.

Pronóstico de quiebre de stock

Proyección según el consumo promedio de los últimos 14 días. La compra sugerida apunta a cubrir 14 días.

INGREDIENTE	STOCK	CONSUMO/DÍA	DÍAS RESTANTES	SE AGOTA APROX.	COMPRA SUGERIDA
Pepino	3 kg	0.31	9 días	31/08/2026	2 kg Comprar
Mochi de helado	24 un	2.21	10 días	01/09/2026	7 un Comprar
Camarón cocido	3 kg	0.22	13 días	04/09/2026	1 kg Comprar
Alga Nori	80 un	4.93	16 días	07/09/2026	—
Arroz para sushi	18 kg	1.08	16 días	07/09/2026	—
Salmón fresco	6 kg	0.31	19 días	10/09/2026	—
Bebida Cola 350ml	48 un	2.21	21 días	12/09/2026	—
Queso crema	4 kg	0.15	27 días	18/09/2026	—
Panko (apanado)	2.5 kg	0.09	28 días	19/09/2026	—
Semillas de sésamo	1.2 kg	0.04	29 días	20/09/2026	—
Té verde (bolsitas)	60 un	1.93	31 días	22/09/2026	—
Palta	5 kg	0.14	36 días	27/09/2026	—
Atún fresco	4 kg	0.1	41 días	02/10/2026	—
Salsa de soya	6 l	0.05	116 días	16/12/2026	—

Stock bajo el mínimo

Empuja Restaurante · Alertas de stock

Personal

La ficha de cada trabajador, con todo lo que se pide para su contrato.

- Datos personales, RUT, dirección y contacto de emergencia.
- AFP, sistema de salud y datos bancarios.
- Cargo, sueldo, tipo de contrato y fecha de ingreso.
- Ficha por sucursal.

Empuja

Restaurante

SALÓN, COMANDAS Y CAJA

SUCURSAL ACTIVA

Sucursal Sushi · Centro

Manual de uso

Respaldo

GENERAL

Panel principal

Análisis y reportes

OPERACIÓN

Mesas y salón

Cocina

Reservas

Registrar venta

Menú imprimible

Cientes

CARTA

Platos

Categorías

Modo oscuro

Datos guardados en este navegador.

Desarrollado por Empuja SpA

contacto@empuja.cl

Disponible en iOS · macOS ·

Android · Windows

PERSONAL

Personal

Meseros, cocineros y demás equipo de la sucursal, con sus datos previsionales y bancarios.

+ Nuevo integrante

4

PERSONAS EN PLANTILLA

\$2.510.000

COSTO MENSUAL EN SUELDOS

NOMBRE	RUT	CARGO	TELÉFONO	PREVISIÓN / SALUD	SUELDO MENSUAL		
Javiera Muñoz	18.234.567-8	Mesera	+56 9 1234 5678	Habitat / Fonasa	\$520.000	Editar	Eliminar
Tomás Reyes	19.345.678-1	Mesero	+56 9 2345 6789	Cuprum / Fonasa	\$500.000	Editar	Eliminar
Kenji Yamamoto	17.123.456-5	Chef Sushiman	+56 9 3456 7890	Modelo / Cruz Blanca	\$950.000	Editar	Eliminar
Daniela Pérez	20.456.789-2	Cajera	+56 9 4567 8901	Provida / Fonasa	\$540.000	Editar	Eliminar

Empuja Restaurante · Personal

Horarios de trabajo

La planificación de la semana: quién trabaja, qué día y en qué horario.

- Turnos por trabajador y por fecha.
- Cobertura por día para no dejar un turno corto.
- Vista de la semana completa.
- Copiar la semana anterior.


Empuja
Restaurante
SALÓN, COMANDAS Y CAJA

SUCURSAL ACTIVA

Sucursal Sushi - Centro

Manual de uso

Respaldo

GENERAL

Panel principal

Análisis y reportes

OPERACIÓN

Mesas y salón

Cocina

Reservas

Registrar venta

Menú imprimible

Cientes

CARTA

Platos

Categorías

Modo oscuro

Datos guardados en este navegador.
Desarrollado por Empuja SpA
contacto@empuja.cl

Pronto en iOS · macOS · Android · Windows

PERSONAL

Horarios de trabajo

Asigna turnos por fecha de calendario y revisa el historial semana a semana.

+ Asignar turno

← Semana anterior

17/08/2026 — 23/08/2026

Semana actual

Semana siguiente →

INTEGRANTE	LUN 17/08	MAR 18/08	MIÉ 19/08	JUE 20/08	VIE 21/08	SÁB 22/08	DOM 23/08
Javiera Muñoz Mesera	12:00-20:00 + turno	+ turno	12:00-20:00 + turno	+ turno	+ turno	+ turno	+ turno
Tomás Reyes Mesero	+ turno	13:00-21:00 + turno	+ turno	13:00-21:00 + turno	+ turno	+ turno	+ turno
Kenji Yamamoto Chef Sushiman	10:00-19:00 + turno	10:00-19:00 + turno	+ turno	+ turno	10:00-19:00 + turno	+ turno	+ turno
Daniela Pérez Cajera	+ turno	+ turno	+ turno	+ turno	+ turno	12:00-22:00 + turno	+ turno

Historial de turnos

Desde: 23/07/2026 Hasta: 29/08/2026 Aplicar filtro

Últimos 7 días Últimos 30 días

FECHA	DÍA	INTEGRANTE	CARGO	ENTRADA	SALIDA	HORAS	
29/08/2026	Sábado	Daniela Pérez	Cajera	12:00	22:00	10.0	Eliminar
28/08/2026	Viernes	Kenji Yamamoto	Chef Sushiman	10:00	19:00	9.0	Eliminar
27/08/2026	Jueves	Tomás Reyes	Mesero	13:00	21:00	8.0	Eliminar
26/08/2026	Miércoles	Javiera Muñoz	Mesera	12:00	20:00	8.0	Eliminar
25/08/2026	Martes	Kenji Yamamoto	Chef Sushiman	10:00	19:00	9.0	Eliminar

Empuja Restaurante · Horarios de trabajo

Caja y arqueo

La apertura y el cierre del turno, con el efectivo contado contra el esperado.

- Apertura con monto inicial.
- Ventas del turno separadas por forma de pago.
- Cierre con efectivo contado y diferencia a la vista.
- Comprobante del turno en PDF.

Empuja

Restaurante

SALÓN, COMANDAS Y CAJA

SUCURSAL ACTIVA

Sucursal Sushi - Centro

Manual de uso

Respaldo

GENERAL

Panel principal

Análisis y reportes

OPERACIÓN

Mesas y salón

Cocina

Reservas

Registrar venta

Menú imprimible

Cientes

CARTA

Platos

Categorías

Modo oscuro

Datos guardados en este navegador.
Desarrollado por Empuja SpA
contacto@empuja.cl

FINANZAS

Caja y arqueo

Apertura y cierre de caja con conteo de efectivo. El reporte que revisas al final del día.

Caja abierta EN CURSO

Abierta el 2026-08-23 09:00 - Fondo inicial \$50.000

\$0

VENTAS DE LA SESIÓN (0)

\$50.000

EFFECTIVO ESPERADO EN CAJA

\$0

PROPINAS RECIBIDAS

MEDIO DE PAGO	N°	VENTAS	PROPINAS
Efectivo	0	\$0	\$0
Tarjeta de crédito	0	\$0	\$0
Tarjeta de débito	0	\$0	\$0
Transferencia	0	\$0	\$0
Cheque	0	\$0	\$0
Fiado	0	\$0	\$0
Otro	0	\$0	\$0

Cerrar caja (arqueo)

Cuenta el efectivo físico en la caja (incluye el fondo inicial) y regístralo para comparar con lo esperado.

Efectivo contado (\$)

Efectivo esperado

0

\$50.000

Fondo inicial \$50.000 + ventas en efectivo \$0

Diferencia (contado - esperado)

-

Observaciones (opcional)

Empuja Restaurante · Caja y arqueo

Fiado / Cuenta corriente

El cuaderno del fiado, pero que suma solo y no se moja.

- Venta al fiado asociada a un cliente.
- Saldo pendiente por cliente.
- Abonos que descuentan la deuda.
- Límite de crédito por cliente.

Empuja
Restaurante
SALÓN, COMANDAS Y CAJA

SUCURSAL ACTIVA

Sucursal Sushi - Centro

Manual de uso

Respaldo

GENERAL

Panel principal

Análisis y reportes

OPERACIÓN

Mesas y salón

Cocina

Reservas

Registrar venta

Menú imprimible

Cientes

CARTA

Platos

Categorías

Modo oscuro

Datos guardados en este navegador.
 Desarrollado por Empuja SpA
 contacto@empuja.cl

Pronto en iOS · macOS ·
 Android · Windows

FINANZAS

Fiado / Cuenta corriente

Ventas cobradas "fiado" que quedan como deuda del cliente. Registra abonos para ir descontando el saldo.

+ Nuevo cliente

\$0

TOTAL POR COBRAR

0

CLIENTES CON DEUDA

Cientes y saldos

CLIENTE	TELÉFONO	CARGOS FIADO	ABONOS	SALDO	LÍMITE	
Familia Rojas	+56 9 5555 1234	\$0	\$0	\$0	—	+ Abono Movimientos Editar

Para cargar una venta al fiado de un cliente, elige el medio de pago Fiado en "Registrar venta" o en el cobro de la mesa.

Empuja Restaurante · Fiado / Cuenta corriente

Gastos y arriendo

Todo lo que sale y no es comida: arriendo, luz, gas, mantención, publicidad.

- Gasto con categoría, descripción, fecha y monto.
- Filtro por periodo.
- Categorías propias del negocio.
- Entra directo al resultado del mes.


Empuja
Restaurante
SALÓN, COMANDAS Y CAJA

SUCURSAL ACTIVA

Sucursal Sushi · Centro

Manual de uso

Respaldo

GENERAL

Panel principal

Análisis y reportes

OPERACIÓN

Mesas y salón

Cocina

Reservas

Registrar venta

Menú imprimible

Cientes

CARTA

Platos

Categorías

Modo oscuro

Datos guardados en este navegador.
Desarrollado por Empuja SpA
contacto@empuja.cl

¡Pronto en iOS · macOS ·
Android · Windows

FINANZAS

Gastos y arriendo

Arriendo, servicios y otros gastos fijos o variables de la sucursal.

+ Registrar gasto

Desde: 23/07/2026

Hasta: 22/08/2026

Aplicar filtro

Últimos 7 días

Últimos 30 días

Mostrando gastos desde 23/07/2026 hasta 22/08/2026.

\$1.490.000

TOTAL GASTOS EN EL PERIODO (4 REGISTROS)

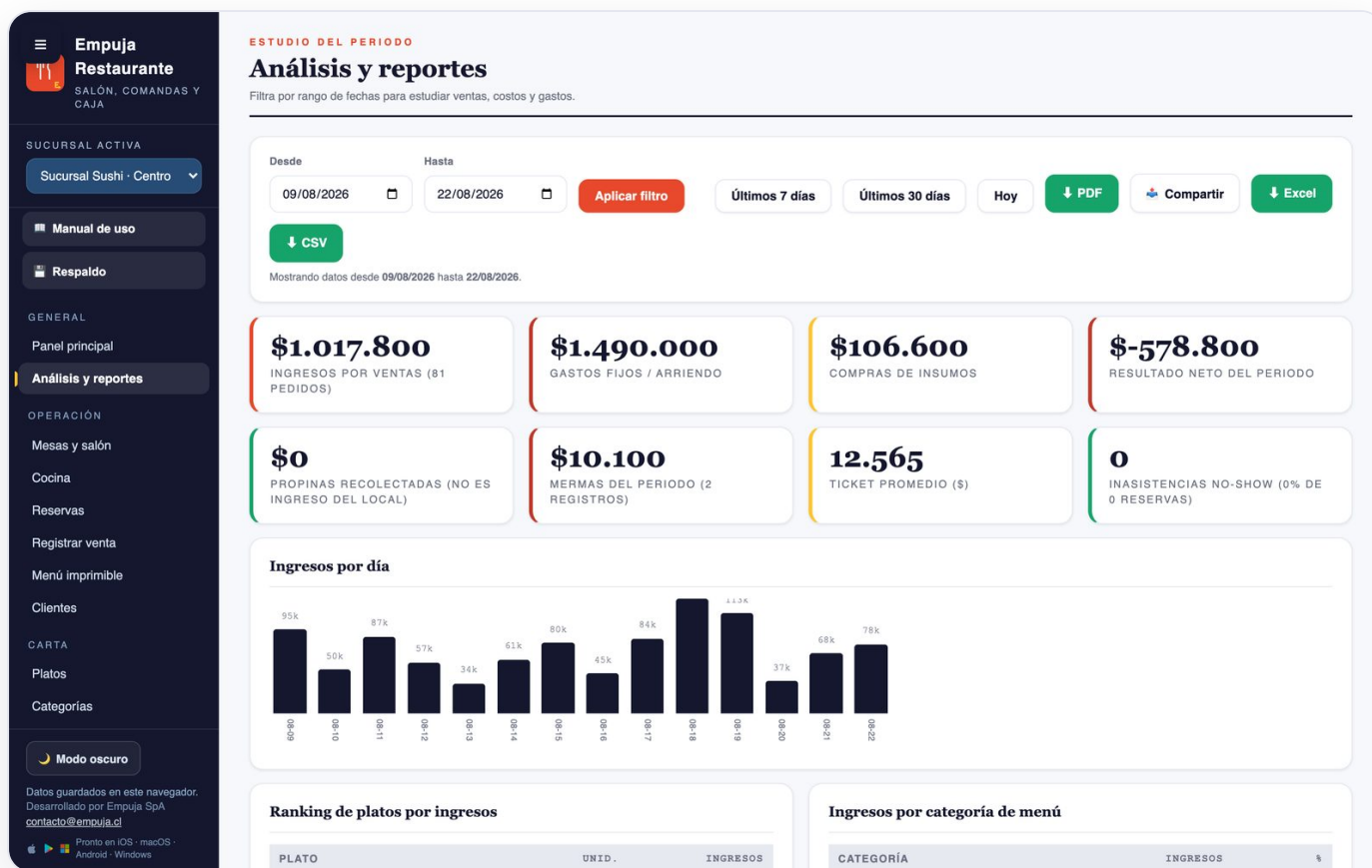
FECHA	CATEGORÍA	DESCRIPCIÓN	MONTO	
21/08/2026	Internet	Internet + telefonía	\$45.000	Eliminar
18/08/2026	Servicios	Electricidad	\$180.000	Eliminar
18/08/2026	Servicios	Agua	\$65.000	Eliminar
17/08/2026	Arriendo	Arriendo local mensual	\$1.200.000	Eliminar

Empuja Restaurante · Gastos y arriendo

Análisis y reportes

El resultado real del negocio: qué entró, qué salió y con cuánto se quedó.

- Ventas, compras, mermas y gastos del periodo.
- Resultado neto del periodo.
- Ranking de platos más vendidos y de mayor margen.
- Ingeniería de menú: estrella, caballo, incógnita o perro.
- Informe descargable en PDF.



Empuja Restaurante · Análisis y reportes

Sucursales

Sus locales, cada uno con su carta, su stock, su personal y su caja.

- Varios locales en una misma cuenta.
- Datos separados por local.
- Cambio de sucursal desde el menú.
- Comparación entre locales en los reportes.

SISTEMA Sucursales

Crea y administra las distintas sucursales del restaurante. Cada una tiene su propia carta, stock, personal y mesas.

Sucursal Sushi · Centro Activa

Av. Principal 123 · +56 9 1111 2222

Platos	8
Ingredientes	16
Personal	4
Salones	2
Mesas	6

[Ver / activar](#) [Editar datos](#) [Eliminar](#)

Sucursal Hamburguesas · Costanera

Costanera 456 · +56 9 3333 4444

Platos	7
Ingredientes	15
Personal	4
Salones	2
Mesas	7

[Ver / activar](#) [Editar datos](#) [Eliminar](#)

Empuja Restaurante
SALÓN, COMANDAS Y CAJA

SUCURSAL ACTIVA
Sucursal Sushi · Centro

Manual de uso
Respaldo

GENERAL
Panel principal
Análisis y reportes

OPERACIÓN
Mesas y salón
Cocina
Reservas
Registrar venta
Menú imprimible
Clientes

CARTA
Platos
Categorías

Modo oscuro

Datos guardados en este navegador.
Desarrollado por Empuja SpA
contacto@empuja.cl

Pronto en iOS · macOS · Android · Windows

Empuja Restaurante · Sucursales

Datos y respaldo

Los datos de su negocio y el respaldo de toda la información, con buscador en cada lista.

- Datos del negocio para los comprobantes.
- Respaldo completo en un archivo de datos.
- Exportar e importar en Excel y CSV.
- Buscador en todas las listas desplegables largas: se escriben dos letras y la lista se filtra, sin acentos y sin importar mayúsculas.
- Recordatorio de respaldo y copia automática.

Empuja
Restaurante
SALÓN, COMANDAS Y CAJA

SUCURSAL ACTIVA

Sucursal Sushi - Centro

Manual de uso

Respaldo

GENERAL

Panel principal

Análisis y reportes

OPERACIÓN

Mesas y salón

Cocina

Reservas

Registrar venta

Menú imprimible

Clientes

CARTA

Platos

Categorías

Modo oscuro

Datos guardados en este navegador.
 Desarrollado por Empuja SpA
contacto@empuja.cl

SISTEMA

Datos y respaldo

Los datos se guardan en este navegador, con copia automática interna y respaldo descargable.

Exportar respaldo

Descarga un archivo .json con todos los datos del sistema (todas las sucursales). Guárdalo en un lugar seguro (correo, nube, pendrive).

Descargar respaldo (.json)

Aún no has descargado ningún respaldo.

Copia automática (este dispositivo)

La aplicación guarda una copia de seguridad interna cada vez que registras algo. Sirve si el almacenamiento principal se corrompe o se llena. **No reemplaza al respaldo descargado**, que es el único que sobrevive si borras los datos del navegador.

Última copia automática: 22/08/2026 21:53

Restaurar desde copia automática

Restablecer datos

Vuelve a la configuración de demostración inicial (dos sucursales: Sushi y Hamburguesas). Se perderán los cambios realizados.

Restablecer a datos de demostración

Facturación electrónica (SII Directo)

Conecta con SII Directo (API central de Empuja) para emitir boletas electrónicas al cobrar y anularlas con nota de crédito. Los datos se guardan solo en este dispositivo.

URL del API (base, termina en /api)

API Key (X-API-Key)

Guardar conexión SII

Exportar / Importar planillas

Descarga toda tu información en una planilla, con una hoja por cada módulo (Sucursales, Salones, Mesas, Categorías, Platos, Ingredientes, Personal, Proveedores, Clientes, Reservas, Gastos, Compras, Ventas y más). Las columnas están en español y los pedidos, recetas y ventas se detallan en hojas aparte, una línea por ítem, para que sean fáciles de leer.

Elige Excel si quieres un solo archivo con todas las hojas, o CSV si prefieres archivos separados (se descarga un .zip con un CSV por módulo). Para volver a cargar los datos, usa **Importar**

Empuja Restaurante · Datos y respaldo

Lo que viene incluido en todos los módulos

Trabajo simultáneo

Varias personas en distintos equipos, viendo y registrando al mismo tiempo. El stock y los correlativos no se pisan entre cajas.

Usuarios, roles y permisos

Cada persona entra con su clave. Usted define, módulo por módulo, qué ve y qué puede modificar.

Computador, tablet y teléfono

La misma aplicación se adapta al tamaño de la pantalla. En el teléfono el menú se abre con el botón ≡.

Compartir por WhatsApp y correo

Comprobantes, reportes y órdenes de compra se envían al cliente o al proveedor desde la misma pantalla.

Respaldo en Excel

Exporte cualquier módulo o la base completa a Excel, y vuelva a cargarla cuando lo necesite.

Seguridad y privacidad

Registro de accesos, aviso por correo en cada ingreso, sesión única por usuario y bloqueo por inactividad.

CASOS DE USO

Cómo se ve esto en un negocio real

Sushi bar con dos locales

Dos locales, un dueño que no puede estar en los dos, y ventas que se anotaban en un cuaderno por local.

Con Empuja: Cada local tiene su carta, su stock y su caja. El dueño entra desde el teléfono, cambia de sucursal y compara las ventas del día sin llamar a nadie.

Restaurante de menú del día

Cocina que se queda sin insumos a media semana y platos que se venden mucho pero dejan poco.

Con Empuja: El stock se descuenta con cada venta y avisa antes de que falte. La ingeniería de menú muestra qué plato conviene empujar y cuál hay que repensar.

Local con mucha reserva

Reservas anotadas en la libreta, mesas guardadas para gente que no llega y salón desordenado el fin de semana.

Con Empuja: Las reservas quedan con mesa asignada, se confirman por WhatsApp y, si no llegan a la hora, la mesa se libera sola y vuelve a estar disponible.

Cafetería con clientes de siempre

Fiado en un cuaderno que nadie cuadra y clientes que deben desde hace meses.

Con Empuja: Cada fiado queda asociado a su cliente, con límite de crédito y abonos. El saldo de cada uno está siempre a la vista.

FICHA TÉCNICA

Lo que hay que saber antes de partir

Dónde funciona	Navegador del computador, tablet o teléfono (Chrome, Safari, Edge). No se instala nada.
Sistemas	Windows, macOS, Android y iOS.
Conexión	Aplicación en línea: necesita internet para sincronizar entre equipos.
Usuarios	Incluye 5 usuarios en el plan; se pueden ampliar.
Sucursales	Sin límite dentro de la misma cuenta.
Datos	Alojados en servidor propio de Empuja. Respaldo exportable en Excel y archivo de datos.

Puesta en marcha

Guía de primeros pasos y manual de usuario incluidos.

Soporte

WhatsApp y correo directo con el equipo que desarrolla la aplicación.

Pruébalo con su propio negocio

Le activamos la cuenta con un mes de prueba sin costo, con sus platos y sus precios cargados. Si no le sirve, no siga: sus datos se los entregamos igual.

Escribir por WhatsApp · +56 9 2751 8534

Empuja Restaurante · Catálogo de módulos y funciones · © 2026 Empuja SpA · Desarrollado en Chile
contacto@empuja.cl · empuja.cl