



• MANUAL PASO A PASO · COMPLEMENTO DE GV BARRA

Todo lo que tu barra hace **además** de vender

Cuánto te cuesta de verdad cada trago, cuánta mercadería se te escurre, qué reponer para la próxima y qué promos se aplican solas. Barra Pro es el complemento de GV Barra: la misma barra, con los números adentro.

COSTO REAL POR TRAGO

MULTI-DEPÓSITO

COMPRAS

CONTEO Y MERMA

PROMOS Y COMBOS

INFORME

01 Qué es GV Barra Pro

GV Barra Pro no es un módulo nuevo: es el **complemento Pro de GV Barra**, el mismo módulo de siempre con cinco add-ons encendidos. Con GV Barra sola vendés y cerrás caja (eso lo cuenta *su* manual). Con Barra Pro, además, **sabés los números**: cuánto cuesta cada trago, cuánto stock tenés y en qué depósito, cuánta mercadería se fue sin registrarse, y qué conviene reponer.

Se ve en el mismo lugar: la **barra de solapas de Barra**. Las que están en gris claro acá abajo son las que enciende Barra Pro.

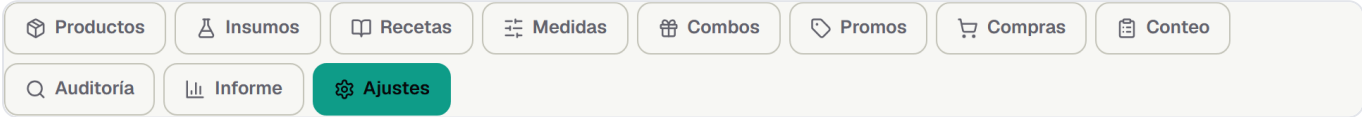


Fig. 1 · Las solapas de Barra. Productos, Insumos y Ajustes vienen con la barra base; Recetas, Medidas, Combos, Promos, Compras, Conteo, Auditoría e Informe son las que suma Barra Pro.

Los cinco add-ons, en una línea cada uno

ADD-ON	QUÉ TE RESUELVE	DÓNDE
 Recetas & Costos	Cuánto te cuesta realmente cada trago, y cuánto margen te queda.	Medidas · Recetas
 Stock Pro	Varios depósitos, traslados, órdenes de compra, conteo físico y auditoría de merma.	Compras · Conteo · Auditoría
 Promos & Combos	Happy hour y 2x1 que se aplican solos, y combos que descuentan el stock de sus componentes.	Promos · Combos
 Fotos IA	La foto del producto, buscada y recortada sola, para que el cajero vea la botella.	Fotos de productos
 Informe	Semáforos de stock y valorización: qué reponer de un vistazo.	Informe

ÍNDICE

01	Qué es GV Barra Pro	este apartado
02	Requisitos: qué tiene que estar prendido	módulo + add-ons
03	Medidas: el tamaño, la medida y el costo	 Recetas & Costos
04	Recetas: cuánto te cuesta cada trago	 Recetas & Costos
05	Depósitos y traslados	 Stock Pro
06	Compras: lo que entra al depósito	 Stock Pro
07	Conteo físico: apertura y cierre	 Stock Pro
08	Auditoría: la merma real	 Stock Pro

09	Promos y combos	 Promos & Combos
10	Fotos de productos	 Fotos IA
11	El informe de la barra	 Informe
12	Preguntas frecuentes	operativas
13	Soporte	somos@gvenue.com.ar

Todas las pantallas de este manual son reales

Las capturas salen del sistema funcionando, no son maquetas. Los datos (la noche *Noche de Barra Pro*, la carta, los costos y los proveedores) son de ejemplo; tu barra se ve igual con lo tuyo.

Antes de este manual, el de GV Barra

Acá damos por sabido lo que cuenta el manual de **GV Barra**: prender el módulo, cargar la carta con el asistente de 2 pasos, dar de alta al personal, vender a la carta desde el lector y cerrar la caja con arqueo. Este manual arranca justo después de eso.

02 Requisitos: qué tiene que estar prendido

Para usar Barra Pro tienen que darse **dos cosas a la vez**, y solo una la manejas vos.

QUIÉN	QUÉ	DÓNDE
Vos	Prendés el módulo Barra / consumiciones — el mismo interruptor de siempre. Si está apagado, la barra entera desaparece de tu panel.	Configuración → Módulos
GVenue	Habilita los add-ons de Barra Pro en tu cuenta, según lo que tengas contratado. Cada uno se habilita por separado.	Lo hacemos nosotros

OPERACIÓN DE LA NOCHE

Puerta / aforo

Global
Por evento

Barra / consumiciones

Global
Por evento

Sector VIP (doble control)

Guardarropa

Global
Por evento

Parking

Global
Por evento

Boleterías (puestos de efectivo)

Lista negra (derecho de admisión)

Kiosco de barra (autoservicio)

GVenue Concierge (QR de mesa VIP)

Concierge · pedido desde la mesa (el cliente pide solo, con verificación)

Concierge · cuenta de la mesa (créditos, cobro y canje — incluido en el módulo)

Concierge · el pedido excedente queda A COBRAR (si está apagado, se rechaza)

GV Cash (créditos GV\$ por DNI, vencimiento configurable)

Merchandising (catálogo con landing pública)

Fig. 2 · Configuración → Módulos del club → Operación de la noche. El interruptor Barra / consumiciones es el mismo que enciende GV Barra: no hay un interruptor aparte para Barra Pro.

Si una solapa no te aparece, es que ese add-on no está en tu plan

Los add-ons no se prenden desde tu panel: si te falta **Compras, Conteo, Auditoría, Recetas, Medidas, Promos, Combos** o **Informe**, escribinos y lo habilitamos. Nunca vas a ver una pantalla a medias: o está completa, o no está.

Lo que este manual NO cubre

Estos tres son add-ons **del mismo mundo barra** pero **no forman parte de Barra Pro** — se contratan aparte y cada uno va a tener su propio material. No los documentamos acá porque en el club de ejemplo **no se pueden mostrar funcionando de verdad**, y preferimos no describir pantallas que no vimos andar:

ADD-ON	POR QUÉ QUEDA AFUERA
 Kiosco + KDS	Es autoservicio del público: necesita su propio módulo prendido, una tablet en el salón y las pantallas de comandera y de «listos». Es un flujo entero aparte, no un agregado de esta pantalla.
 Point posnet	El cobro lo confirma el posnet físico de Mercado Pago vinculado a tu barra. Sin un posnet real emparejado no hay nada honesto para mostrar: la pantalla existe, pero el circuito completo no se puede reproducir.
 Consignación multi-club	Necesita dos clubes vinculados (el salón que provee y el que alquila). El club de ejemplo es uno solo.

03 Medidas: el tamaño, la medida y el costo

Todo lo que viene después —el costo del trago, el margen, la valorización del stock, la merma— sale de **tres datos por insumo**. Se cargan una sola vez, en Barra → Medidas , en una planilla con una fila por botella.

1 Tamaño del envase

Lo que dice la etiqueta: 750 ml la botella de fernet, 2250 ml la de gaseosa. Es la unidad de compra.

2 Medida por trago

Lo que realmente servís: 70 ml de fernet, 50 ml de vodka. De acá salen los **tragos por envase** (750 ÷ 70 = 10 tragos).

3 Costo del envase

Lo que te sale a vos la botella. Con los tres datos, la columna **\$ / medida** te dice cuánto cuesta cada medida servida — el ladrillo de todo el resto.

BARRA · MEDIDAS Y TAMAÑOS

Medidas

Volver

ProductosInsumosRecetasMedidasCombosPromosComprasConteoAuditoría

InformeAjustes

Una fila por insumo: cargá el **tamaño del envase** (lo que dice la etiqueta, ej. 750 ml), la **medida por trago** (lo que servís, ej. 50 ml) y el **costo del envase**. Con eso el sistema calcula solo el **costo de cada medida** (costo ÷ contenido × medida) y los **tragos por envase** — y las recetas dejan de quedar en \$0. El botón de cada fila busca el tamaño solo (tabla curada, y si no está le pregunta a la IA) y precarga la **medida por trago estándar** (60 ml — tu promedio) lista para corregir si servís distinto. El botón de la columna de costo **estima** el precio del envase para que no arranques de cero — pero es un **valor orientativo, NO el precio que vos conseguís**: cambialo por tu costo real, o cargá la compra en Compras y se acomoda solo. Lo que se vende **entero** (agua, cerveza, lata) no usa medida: tildá entero y listo — la fila deja de pedir medida por trago. Guardá con el de cada fila o todo junto. **Todo lo que guardás acá es el MISMO registro que Insumos** (tamaño, medida y costo): no hay que cargarlo dos veces — el stock se sigue moviendo por Compras/Conteo/Traslados.

Todos (6)

Buscar insumo...

Guardar todo (6)

De dónde salen los costos que precarga el botón.

1. **Lista mayorista real** — precios de lista de **Distribuidora Urquiza (Mar del Plata)** (527 productos, lista del 14/07/2026). Cuando el insumo matchea con esa lista, el precio que se precarga es **real**, no estimado — y la fila te dice con qué producto matcheó.

2. **Estimación** — solo para lo que *no* está en esa lista: un valor de referencia calculado en dólares y pasado a pesos a US\$1 = \$1.530. Puede errarle feo. Se marca como **estimado** en la fila.

⚠ **En los dos casos es un ARRANQUE, no tu precio.** Los precios de lista cambian, y vos comprás a tu proveedor con tus condiciones. **Cambialos por lo que realmente pagás** — o mejor: cargá la **compra real** en Compras y el costo del insumo **se acomoda solo** con el precio de tu factura, sin que tengas que tocar nada acá.

INSUMO	TAMAÑO	ENVASE	MEDIDA/TRAGO	COSTO ENVASE	\$ / MEDIDA	TRAGOS/ENVASE
Agua mineral	1	u	entero	900	\$900	1
Agua Tónica	1500	ml	entero	2900	\$386,67	7
Cerveza (porrón/lata)	1	u	entero	1800	\$1.800	1
Coca-Cola	2250	ml	entero	3200	\$284,44	11
Fernet Branca	750	ml	entero	9500	\$886,67	10
Vodka Smirnoff	750	ml	entero	11000	\$733,33	15

Los campos vacíos o en 0 **no pisan** lo ya guardado (para corregir un dato, escribí el valor nuevo). Si cambiás la unidad de «u» a ml/gr con medida cargada, las recetas que usan ese insumo se convierten solas para seguir valiendo un trago. El resto del insumo (nombre, stock, depósitos) se maneja en Insumos.

11d gratis

Fig. 3 · Medidas. Las dos últimas columnas (\$ / medida y tragos/envase) se calculan solas mientras escribís. Guardás fila por fila con el de la derecha, o todo junto con Guardar todo.

Lo que se vende entero no lleva medida

Una lata o una botellita de agua se venden **completas**: tildás 🍷 **entero** y la fila deja de pedir medida por trago — el envase entero es la unidad servible. En la figura, *Agua mineral* y *Cerveza* están así.

Los botones ✨ y \$ son un arranque, no tu precio

La pantalla ofrece buscar el tamaño del envase y estimar el costo automáticamente. Sirven para no arrancar de cero, pero **el costo estimado no es el que vos conseguís**: cambialo por lo que realmente pagás — o mejor, cargá la compra real en **Compras** (\$06) y el costo se acomoda solo con el precio de tu factura. En este manual no los usamos: todos los números de la figura se tipearon a mano.

04 Recetas: cuánto te cuesta cada trago

Una **receta** dice qué insumos consume un producto de la carta y cuánto de cada uno. Con eso, **Barra → Recetas** te muestra el **costo real** del trago y el **margen** contra tu precio de venta — en vivo, mientras editás.

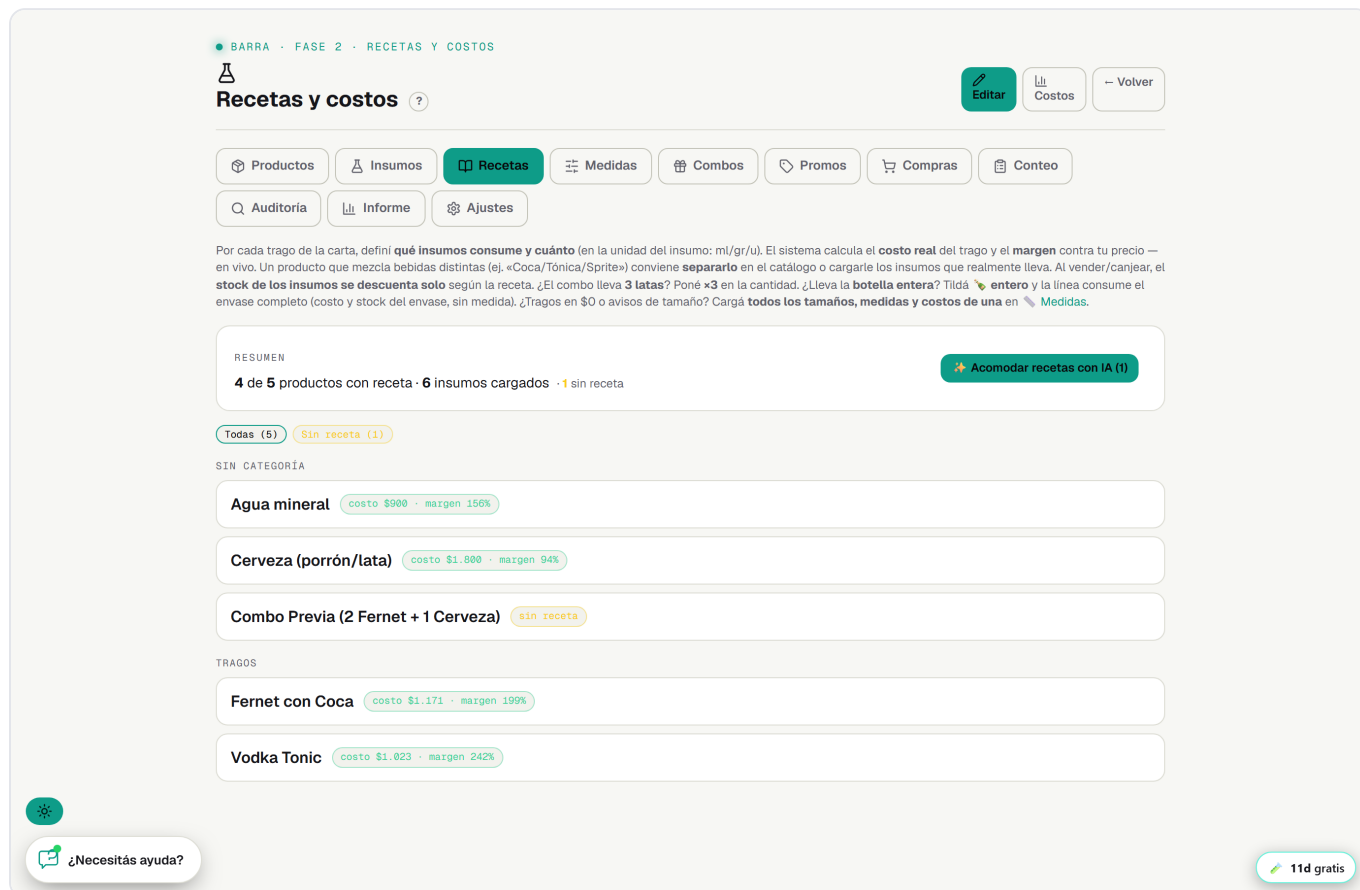


Fig. 4 · Recetas y costos. Cada producto muestra su **costo** derivado de los insumos y el **margen** sobre el precio de venta. Arriba, el resumen te dice cuántos productos ya tienen receta.

El cálculo es directo: *Fernet con Coca* lleva 70 ml de fernet (a \$886 la medida) más 200 ml de gaseosa (a \$284) = **\$1.171** de costo. Vendido a \$3.500, deja **199% de margen**. Ese número no lo estimó nadie: sale de lo que cargaste en Medidas.

Y de paso, el stock se descuenta solo

La receta no es solo para saber el costo: cuando el cajero vende ese trago, **el stock de cada insumo baja solo**, en su unidad (los 70 ml de fernet, no «una botella»). Es lo que hace posible el conteo y la auditoría de las secciones siguientes.

Un combo no lleva receta

En la Fig. 4 vas a ver *Combo Previa* marcado **sin receta**, y está bien: un **combo** se compone de **otros productos** (\$09), no de insumos. Su stock se descuenta por los componentes, no por una receta propia.

« ✨ Sugerir con IA » consume créditos

La pantalla ofrece armar la receta con IA. Es cómodo para cargar rápido una carta grande, pero **gasta créditos prepagos de GV Studio** y lo que propone hay que revisarlo: es una sugerencia, no tu receta. Todas las recetas de este manual se cargaron sin IA.

05 Depósitos y traslados

Sin Stock Pro, tu barra tiene **un solo depósito**: todo sale de ahí. Con Stock Pro elegís cómo querés controlarlo, en `Barra → Ajustes → Depósitos y stock`.

MODO	CUÁNDO CONVIENE
Un solo depósito	Una barra sola. Lo más simple: comprás y vendés contra el mismo stock.
Central + barras	Tenés un depósito de verdad y le repartís a cada barra. Comprás al central y mandás a la barra lo de esta noche.
Por barra	Cada barra tiene su propio stock, sin central.

DEPÓSITOS Y STOCK

?

▲

Cómo controlás el stock. **Un solo depósito**: todo sale de ahí (lo más simple). **Central + barras**: comprás al central y repartís a cada barra. **Por barra**: cada barra tiene su stock.

Central + depósitos por barra

Guardar modo

Depósito

Guardar nombre

★ central

Borrar

Barra

Guardar nombre

hacer central

Borrar

Nuevo depósito (ej. Central / Barra VIP)

+ Depósito

★ El **central** es de donde comprás y repartís a las barras — es uno solo. Si querés cambiarlo, tocá «hacer central» en otro.

QUÉ DEPÓSITO SURTE CADA LISTA

Barra

— por defecto —

📄 TRASLADAR STOCK ENTRE DEPÓSITOS

Reposición: mové unidades de un depósito a otro (ej. del **Central** a una **barra**). Es un movimiento interno — el stock total del producto no cambia, solo se reparte.

Todavía no hay productos con stock cargado en los depósitos. Cargá el stock de un producto (campo «Stock» del producto) para poder repartirlo entre depósitos.

Fig. 5 · Depósitos y stock. Arriba el modo; abajo tus depósitos (uno marcado **central**), qué depósito surte cada lista de precios, y el traslado entre depósitos.

El botón «Activar barra» te lo deja armado

Si estás en *un solo depósito* y querés pasar a Central + barra, no hace falta configurar nada a mano: el botón **Activar barra** cambia el modo y te crea el **Central** y la **Barra** de una. Es lo que hicimos para esta figura.

Mandar stock a la barra

Con Central y Barra armados aparece **Mandar stock a la barra**: elegís el insumo y cuántos **envases** mover. Es un movimiento interno — el stock total no cambia, solo se reparte.

 **Mandar stock a la barra**

×

Elegí de qué depósito sale y a cuál llega. Capea a lo disponible en el origen; el total del insumo no cambia, solo se reparte.

Insumo

Agua mineral

Desde (origen) Hacia (destino)

Depósito

Barra

Cuántos envases mover

2

Cancelar

Trasladar →

Fig. 6 · El traslado en un paso. Admite decimales (2,5 = dos botellas y media) y **capea a lo que hay disponible** en el origen.

06 Compras: lo que entra al depósito

En **Barra → Compras** cargás lo que le comprás a tu proveedor: cuántos **envases** de cada insumo y a qué **costo por envase**. La orden queda **pendiente**; cuando la mercadería llega, tocás **Recibir** y pasan dos cosas de una sola vez: **entra el stock** al depósito y **se actualiza el costo** del insumo con el precio de tu factura.

BARRA · ÓRDENES DE COMPRA

Compras ?

Gasto recibido: **\$182.600**

Productos Insumos Recetas Medidas Combos Promos **Compras** Conteo Auditoría

Informe Ajustes

Cargás **cuánto comprás** de cada insumo y a qué **costo por envase**. La orden queda **pendiente**; cuando llega la mercadería tocás **«Recibir»** y el stock entra al depósito (Central) y se **actualiza el costo** del insumo. Cierra el ciclo: compra → stock → costo → venta → auditoría.

NUEVA ORDEN DE COMPRA

Proveedor (opcional) Fecha Entra al depósito

Distribuidora del Sur 21/07/2026 Central

Buscá el insumo y tocá para **agregarlo** a la orden. ¿No está en la lista? **Creálo al toque** sin salir de acá (el código se asigna solo). Solo lo que agregues entra en la compra.

Buscar insumo para agregar... (o escribí uno nuevo)

INSUMO	ENVASE	COSTO ACTUAL	ENVASES	COSTO X ENVASE	
Fernet Branca	Botella · 750 ml	\$9.500	6	9500	×
Vodka Smirnoff	Botella · 750 ml	\$11.000	4	11000	×
Coca-Cola	Botella · 2250 ml	\$3.200	12	3200	×
Cerveza (porrón/lata)	Lata · 1 u	\$1.800	24	1800	×

Crear orden (pendiente) ☐ recibir ya (entra el stock al instante)

ORDENES · 1

\$182.600 · Distribuidora del Sur · 2026-07-18 · 4 item(s) ✓ recibida

11d gratis

Fig. 7 · Compras. Buscás el insumo y lo agregás a la orden (si no existe, lo creás ahí mismo). Abajo, la orden ya **✓ recibida** con su total. Arriba a la derecha, el **gasto recibido** acumulado.

Esto es lo que cierra el círculo

Compra → stock → costo → venta → auditoría. Cargando la compra real, **no tenés que mantener los costos a mano** en Medidas: cada vez que recibís una orden, el costo del insumo queda con el precio que efectivamente pagaste, y el margen de todas tus recetas se recalcula solo.

«Recibir ya» entra el stock al instante

Si cargás la compra cuando la mercadería **ya está en el depósito**, tildá **recibir ya** y te ahorrarás el segundo paso. Si la cargás antes (un pedido que todavía no llegó), dejala pendiente: así el stock no miente hasta que la mercadería esté de verdad.

Borrar una orden ya recibida NO descuenta el stock que entró

Es un aviso que la propia pantalla te da al confirmar. Si te equivocaste en una orden ya recibida, lo correcto es **corregir el stock con un conteo físico (§07)**, no borrar la orden y esperar que se revierta.

07 Conteo físico: apertura y cierre

El sistema sabe lo que **debería** haber. El conteo sirve para cargar lo que **hay de verdad**. Se hace dos veces por noche, desde **Barra → Conteo**, en una planilla pensada para el celular: 🇸🇵 **Apertura** al empezar y 🌙 **Cierre** al terminar.

BARRA · CONTEO FÍSICO

Conteo físico

Noche de Barra Pro · 21/06

Volver

Productos

Insumos

Recetas

Medidas

Combos

Promos

Compras

Conteo

Auditoría

Informe

Ajustes

Contás el **stock real** del depósito y lo cargás en **envases** (10 = diez botellas; podés usar decimales: 3,5). Hacé el conteo de 🇸🇵 **Apertura** al empezar la noche y el de 🌙 **Cierre** al terminar. La 🔍 Auditoría compara apertura – cierre (+ compras) contra lo que se vendió/canjeó = **merma real**. Vacío = no toco ese insumo.

Depósito

Central

Momento

Apertura

Cierre

Buscar insumo...

Agua mineral Botella · 1 u	sistema 0 env	0	×
Agua Tónica Botella · 1500 ml	sistema 3.9 env	4	×
Cerveza (porrón/lata) Lata · 1 u	sistema 11 env	12	×
Coca-Cola Botella · 2250 ml	sistema 10.75 env	10,93	×
Fernet Branca Botella · 750 ml	sistema 4.09 env	4,28	×

Guardar conteo de 🌙 cierre

Fig. 8 · Conteo físico de cierre. Arriba elegís la noche y el depósito. Cada fila te muestra el **stock del sistema** a la izquierda del casillero, para que compares mientras contás.

1 Contás en envases, no en mililitros

10 = diez botellas. Admite decimales: **3,5** es tres botellas y media. Un renglón vacío significa «no conté ese insumo» — no cuenta como cero.

2 «Dejar el stock del sistema en lo contado»

Este ajuste ya no vive en la planilla de conteo: es una configuración del club en [Barra → Ajustes](#) y viene **apagada** por defecto. Con ella activada, al guardar el conteo el stock del sistema queda igual a lo que contaste (solo en los renglones que completaste, y solo en ese depósito) — la forma de que el stock arranque siempre de la realidad física en vez de irse acumulando error. En la planilla de conteo solo vas a ver un aviso de que está activa.

Elegí la noche antes de contar

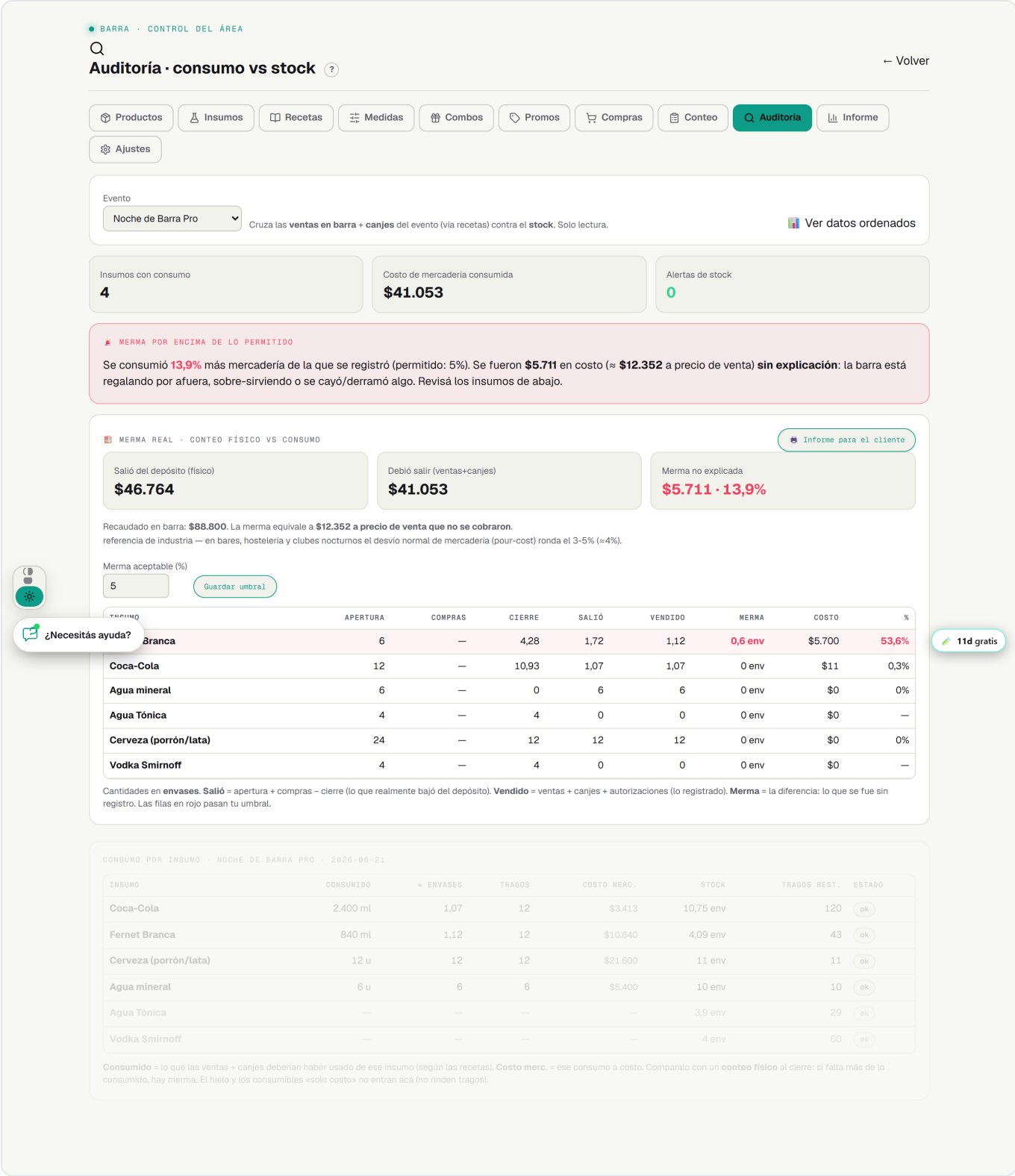
El conteo cuelga de una **fecha concreta** — es contra esa noche que después se calcula la merma. El selector de arriba te deja elegirla; si tenés varios eventos publicados, verificá que sea el correcto antes de cargar nada.

Si un insumo no se cuenta, sacalo de la planilla

El X de cada fila esconde ese insumo del conteo (útil para cosas que no se cuentan una por una). No lo borra: se restaura cuando quieras desde  **Insumos ocultos**, al pie de la lista.

08 Auditoría: la merma real

Esta es la pantalla por la que existe Stock Pro. [Barra → Auditoría](#) cruza tres cosas de la misma noche: lo que **salió del depósito** (apertura – cierre + compras, según tus conteos), lo que **debió salir** (las ventas y canjes registrados, traducidos a insumos por las recetas), y la diferencia entre ambas: la **merma no explicada**.



Salió	Apertura + compras – cierre. Lo que realmente bajó del depósito, según lo que contaste.
Vendido	Ventas + canjes + autorizaciones. Lo que quedó registrado en el sistema.
Merma	La diferencia. Mercadería que se fue sin pasar por la caja: se regaló, se sobre-sirvió, se cayó o se derramó.

Fijá tu umbral y olvidate

El campo **merma aceptable (%)** define desde dónde la pantalla te avisa. La referencia de industria que trae por defecto es **3-5%** en bares y clubes nocturnos. Con el umbral puesto, no tenés que mirar la pantalla todas las noches: solo cuando salta.

Sin los dos conteos, no hay merma

La merma real necesita **apertura y cierre** del mismo depósito y la misma noche. Si falta alguno, la pantalla te lo dice y te manda al conteo en vez de mostrarte un número inventado. Y si además falta la **receta** de lo que vendiste, ese consumo no se puede traducir a insumos: la cadena Medidas → Recetas → Conteo es lo que hace que este número signifique algo.

09 Promos y combos

Dos herramientas distintas del mismo add-on. Las **promos** ajustan el **precio** al cobrar; los **combos** arman un **producto nuevo** hecho de otros productos.

Promos: se aplican solas

En **Barra → Promos** armás dos tipos de regla: 🕒 **happy hour** (un % off dentro de una franja horaria) o 📦 **NxM** (llevás 2, pagás 1). Cada una aplica a un **producto**, a una **categoría** o a **todo el catálogo**.

Fig. 10 · Promos. Arriba el alta; abajo las promos vivas, con su regla, a qué aplican y su estado. Cada una se puede pausar sin borrarla.

El barman no tiene que acordarse de nada

Las promos se aplican **solas al cobrar**, según la hora y lo que haya en el carrito. Y **no se acumulan**: si dos promos pegan sobre el mismo producto, gana la de mayor descuento — nunca se suman una sobre otra.

Combos: un producto hecho de productos

Un combo es un producto con **precio propio** compuesto de otros: «2 Fernet con Coca + 1 Cerveza» a \$9.000. En **Barra → Combos** lo creás y elegís de qué se compone. Al venderlo, **se descuenta el stock de cada componente**.

• BARRA • COMBOS / PACKS

🎁

Combos

?

← Volver

📦 Productos

🧴 Insumos

📖 Recetas

📏 Medidas

🎁

Combos

🏷️ Promos

🛒 Compras

📊 Conteo

🔍 Auditoría

📄 Informe

⚙️ Ajustes

Combo guardado.

Un **combo** es un producto compuesto de **otros productos** a su precio propio (ej. «Combo Previa» = 2 Coronas + 1 Papas). Primero creás el producto del combo en **Productos** y le ponés su **precio**; acá definís **de qué se compone**. Al venderlo, se descuenta el stock de cada componente. Para venderlo **online** (el comprador lo paga en el checkout y lo retira en la barra con su QR), tildá «**Vender online**» en el combo de abajo y poné su precio online. Al **entregarlo** en la barra se descuenta el stock de sus componentes.

+ CREAR COMBO NUEVO

Nombre del combo

Precio (Barra)

ej. Combo Absolut + 2 Speed

\$

+ Crear y elegir componentes

Crea el producto del combo y te deja directo eligiendo **de qué se compone**. El precio lo podés ajustar después en **Productos** (por sector).

🔖 DEFINIR / EDITAR UN COMBO EXISTENTE

Producto que será el combo (buscá por nombre)

Combo Previa (2 Fernet + 1 Cerveza)

Componentes de **Combo Previa (2 Fernet + 1 Cerveza)** — escribí la **cantidad** de cada producto que entra (vacío/0 = no es parte). Precio combo: **\$9.000** · Costo: **\$4.142** · Margen: **117%**

🔍 filtrar productos...

PRODUCTO	PRECIO	CANT. EN EL COMBO
Agua mineral	\$2.300	0
Cerveza (porrón/lata)	\$3.500	1
Fernet con Coca	\$3.500	2
Vodka Tonic	\$3.500	0

📁 Guardar combo

📋 COMBOS DEFINIDOS · 1

Combo Previa (2 Fernet + 1 Cerveza)

\$9.000 · costo \$4.142 · margen 117%

1x Cerveza (porrón/lata)

2x Fernet con Coca

☐ **Vender online**

Precio online

Guardar

✎ Editar

Vaciar

Fig. 11 · Combos. Elegís la cantidad de cada producto que entra y el sistema deriva el **costo** y el **margen** del combo (acá: \$9.000 de precio, \$4.142 de costo, **117%** de margen).

Un combo también se puede vender online

El tilde **🌟 Vender online** lo publica en el checkout con su propio precio online: el comprador lo paga junto con la entrada y lo retira en la barra con su QR. Al entregarlo se descuenta el stock de sus componentes, igual que si lo hubiera comprado ahí.

GVENUE · GV BARRA PRO

JULIO 2026 · V1

10 Fotos de productos

La foto no es decoración: aparece **al lado del producto en la pantalla de venta** (en la lista, en los favoritos y en el buscador). El cajero ve la botella en vez de leer un nombre, y en hora pico eso es velocidad. Se maneja desde **Barra → Ajustes → Fotos de productos**.

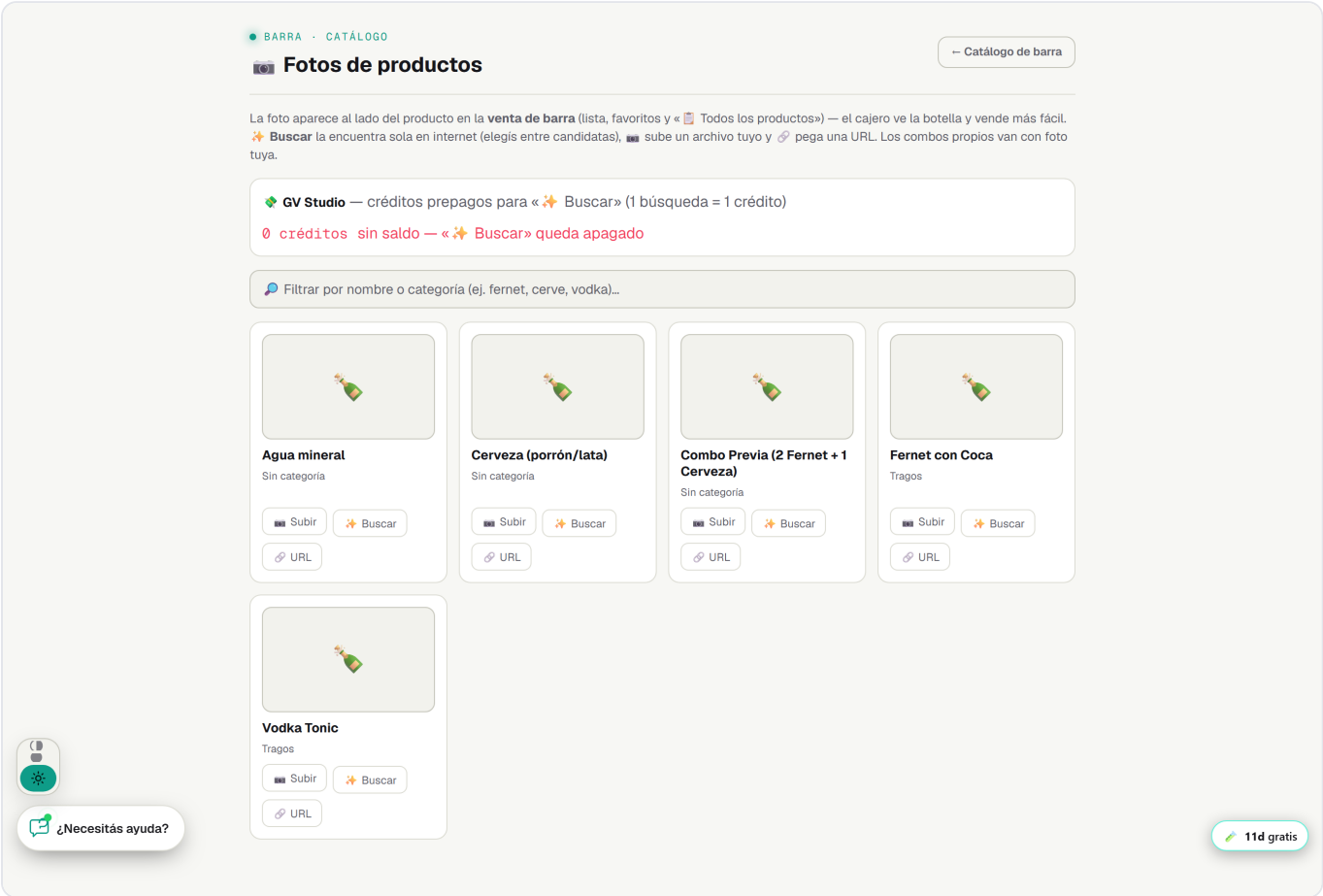


Fig. 12 · Fotos de productos. Una tarjeta por producto, con tres formas de ponerle imagen. Arriba, el saldo de créditos de GV Studio.

BOTÓN	QUÉ HACE	CUESTA
Subir	Subís un archivo tuyo (JPG, PNG o WEBP). Se recomprime solo para que no pese.	Gratis
URL	Pegás la dirección de una imagen que ya está en internet.	Gratis
Buscar	La IA busca la foto del producto y te deja elegir entre varias candidatas, ya con el fondo recortado (<i>packshot</i>).	1 crédito

« Buscar » usa créditos prepagos, y sin saldo queda apagado

Es lo que se ve en la Fig. 12: el club de ejemplo tiene **0 créditos** y el botón está deshabilitado, con el cartel explicándolo. Los créditos son los mismos de **GV Studio** (el banco compartido con las otras funciones de IA de tu panel). **Subir** y **URL** siguen andando siempre, con o sin saldo.

Los combos van con foto tuya

Un combo es un producto que armaste vos: no hay una foto «oficial» que buscar en internet. Para esos, subí una propia.

11 El informe de la barra

Barra → Informe responde de un vistazo a «¿cómo está la barra?». No es una tabla de números sueltos: es un **semáforo**. Cada insumo cae en ● al límite, ● moderado o ● buen stock según cuántos **tragos** salen todavía con lo que tenés — no según cuántas botellas, que es lo que engaña.



Fig. 13 · Arriba, cuántos insumos hay en cada color. Abajo, **⚠ Reponer pronto**: solo lo accionable, ordenado por lo más urgente, con su valor a venta y a costo y un botón **Reponer** al lado.

Más abajo, la misma pantalla abre el **detalle por insumo**: el estado, los tragos que quedan, los envases y su valorización.

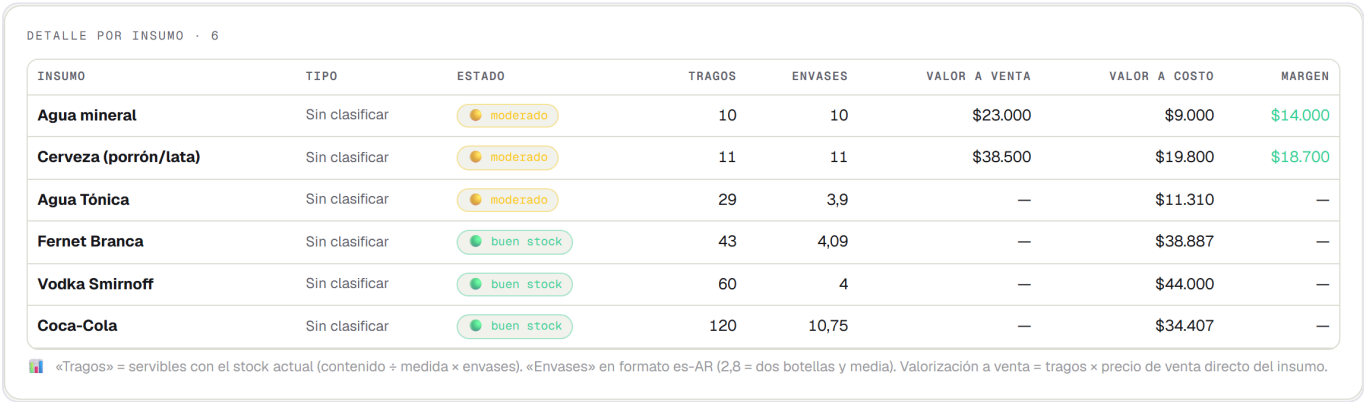


Fig. 14 · **Detalle por insumo**. «Tragos» son los servibles con el stock actual (contenido ÷ medida × envases). Los envases van en formato argentino: **4,28** son cuatro botellas y pico.

Por qué algunos insumos no tienen «valor a venta»

En la Fig. 14, el fernet y el vodka muestran — en esa columna. No es un error: la valorización a venta solo aplica a lo que se **vende directo** y tiene precio propio de carta (una lata, una botellita de agua). Una botella de fernet no tiene «precio de trago» propio — su valor sale de los tragos que arma, y eso se ve en Recetas (\$04).

El costo y el margen solo los ve quien tiene «ve la plata»

Las columnas de **costo** y **margen** son sensibles: se muestran únicamente a quien tenga ese permiso habilitado en **Permisos**. Quien no lo tenga ve el stock, los semáforos y el valor a precio de venta, pero **no lo que pagueste**. No es que se le esconden con un truco visual: directamente no se le calculan.

12 Preguntas frecuentes

¿Tengo que cargar recetas de TODA la carta para que sirva?

No, pero cuanto más cargues, más fino es el resultado. Un producto sin receta se vende igual; lo que no vas a tener de él es costo, margen ni descuento automático de stock — y por lo tanto no entra en la auditoría de merma.

Cambié el costo de un insumo. ¿Se recalculan los tragos viejos?

El costo y el margen que ves en Recetas se calculan **en vivo** con el costo actual del insumo, así que sí: cambiás el costo y todos los márgenes se acomodan. Lo ya vendido queda registrado como se cobró.

¿La merma de la auditoría puede dar negativa?

Sí, y significa lo contrario: se registró **más** consumo del que efectivamente bajó del depósito. Suele ser un conteo mal cargado, una compra que entró y no se contó, o un traslado entre depósitos que se olvidó. Es una señal de que los conteos no cierran, no de que sobra mercadería.

Me olvidé de hacer el conteo de apertura.

Podés cargarlo igual antes de guardar el cierre. Si ya perdiste el dato, la auditoría te lo va a decir en vez de estimar: esa noche te quedás sin merma real, pero el resto del informe (consumo, costo de mercadería, stock) funciona igual.

¿Las promos también valen para lo que se vende online?

No. Las promos de barra son **presenciales**: se aplican al cobrar en el lector. Lo online se maneja aparte.

¿Cuál es la diferencia entre una promo NxM y un combo?

La **promo** no cambia tu carta: es una regla de precio que se aplica sola sobre lo que ya vendés. El **combo** es un producto más de la carta, con su nombre, su precio y su ticket propio. Si querés que el cliente pida «el combo previa», es un combo; si querés que la segunda cerveza salga gratis entre las 23 y la 1, es una promo.

¿Puedo tener depósitos distintos por barra y que cada uno venda de su stock?

Sí: creás un depósito por barra y en «**qué depósito surte cada lista**» le asignás su lista de precios. Cada barra descuenta de lo suyo.

¿El informe me dice qué comprar para la próxima?

Te dice qué está por faltar y cuánto vale: la lista **▲ Reponer pronto**, ordenada por urgencia, con el botón **Reponer** al lado. La decisión de cuánto pedir sigue siendo tuya — y la cargás en Compras (\$06).

¿Todo esto le suma comisión a GVenue?

No. Lo que vendés en barra es **plata del club**: GVenue no comisiona por consumiciones, ni con Barra ni con Barra Pro. Lo único que comisiona son las entradas vendidas online.

Si algo no cierra, escribinos. Cuanto más concreto, más rápido lo resolvemos.

✉ **somos@gvenue.com.ar**

Contanos **qué club, qué noche y qué pantalla** estabas mirando. Si podés, mandá una captura.

💬 **Desde tu panel**

El botón **¿Necesitás ayuda?** (abajo a la izquierda) abre el asistente sin salir de la pantalla en la que estás.

Si la auditoría te da un número que no entendés, escribí antes de tocar los conteos

Una merma rara casi siempre se explica con un dato de carga (un conteo, una compra, un traslado), no con un robo. Es mucho más fácil ayudarte a leerla **con los conteos como quedaron** que después de corregirlos a mano.

¿Te falta alguna de estas pantallas?

Los add-ons de Barra Pro se habilitan uno por uno desde nuestro lado. Si una solapa no te aparece, no es un error de tu panel: escribinos y te decimos qué tenés habilitado hoy.



GVenue · GV Barra Pro — Manual paso a paso · Julio 2026 · v1

Mission control para venues organizados · gvenue.com.ar · by Gozzi.dev