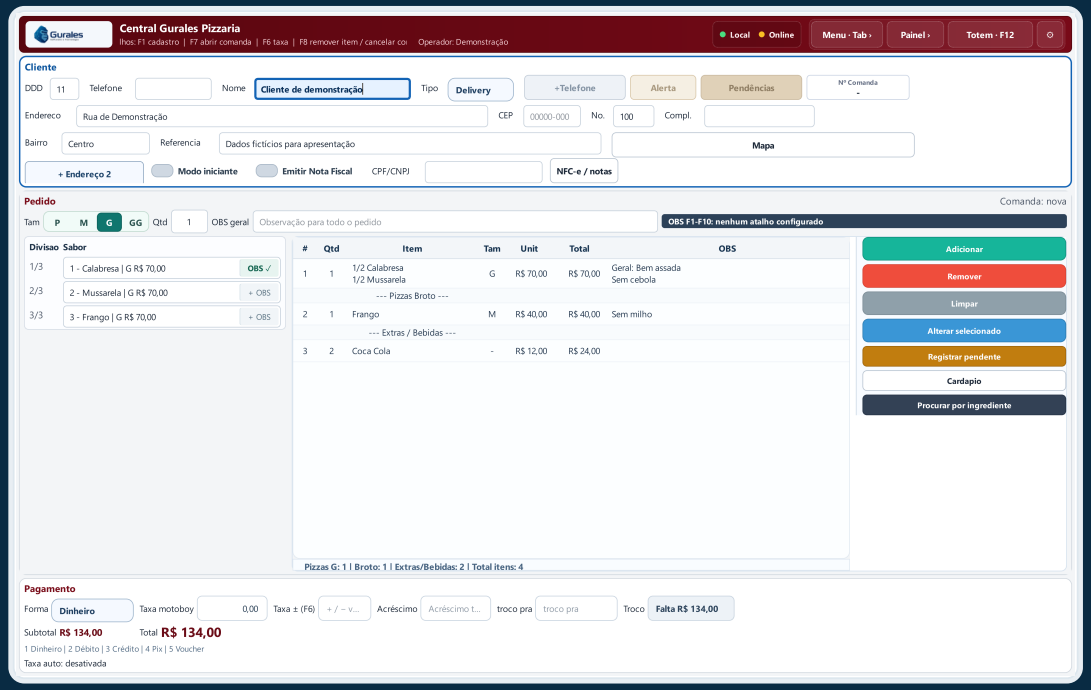
Gurales
Software e Tecnologia

PORTFÓLIO COMERCIAL

Sua operação.
Mais clara. Mais conectada.

Atendimento, salão, delivery e gestão em uma experiência integrada.



DO PEDIDO AO FECHAMENTO

Operação organizada

Pedidos, mesas e entregas com informações no mesmo fluxo.

Visão para decidir

Caixa, recebimentos e análises para acompanhar o negócio.

Conheça o programa por etapas

Um guia visual para entender a rotina, os recursos de apoio e os canais de atendimento.

01 Funções principais

Pedidos, pizzas, clientes, mesas, entregadores e fechamento do caixa.

PÁGINAS 03 a 14

02 Recursos de apoio

Análises, cardápio, complementos, taxas, impressão e emissão fiscal.

PÁGINAS 15 a 21

03 Canais digitais

Site próprio, acompanhamento, autoatendimento e atendimento das mesas.

PÁGINAS 22 a 26

04 Gestão e implantação

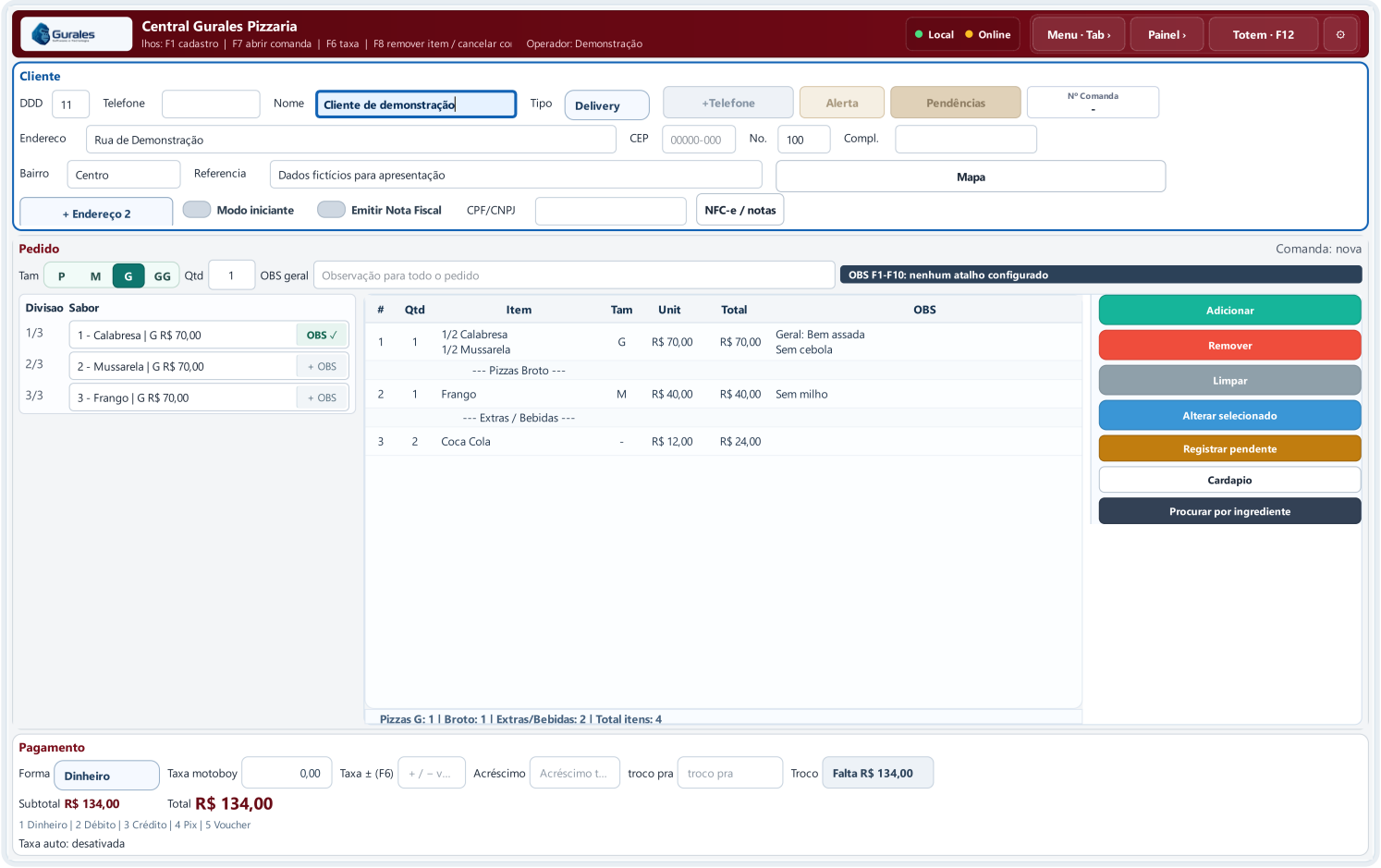
Unidades, atualização, requisitos e preparação da operação.

PÁGINAS 27 a 29

Como ler: cada módulo traz capturas reais da interface e uma explicação objetiva. Nomes, documentos e valores são demonstrativos; algumas imagens são recortes ampliados. Este material apresenta recursos, não substitui treinamento nem proposta comercial.

Atendimento em uma única tela

Delivery, retirada e balcão com cliente, pedido e pagamento organizados por etapa.



1 Cliente identificado

Nome, endereço, referência e documento fiscal ficam na área do cadastro.

2 Carrinho visível

Confira produtos, tamanhos, quantidades, preços e observações antes de concluir.

3 Pagamento à mão

Selecione a forma, confira o total e trate troco e taxas no mesmo fluxo.

Na prática: menos alternância entre janelas durante o atendimento.

Pizza do jeito que o cliente pediu

Tamanhos, divisão de sabores e observações sem perder a identificação de cada parte.



Detalhe ampliado da montagem e do editor de OBS.

#	Qtd	Item	Tam	Unit	Total	OBS
1	1	1/2 Calabresa 1/2 Mussarela	G	R$ 70,00	R$ 70,00	Geral: Bem assada Sem cebola
		--- Pizzas Broto ---				
2	1	Frango	M	R$ 40,00	R$ 40,00	Sem milho
		--- Extras / Bebidas ---				
3	2	Coca Cola	-	R$ 12,00	R$ 24,00	

Detalhe ampliado do carrinho: pizzas e bebidas separadas por tipo.

Montagem por sabor

Escolha tamanho e sabores. O indicador de OBS mostra onde existe uma orientação específica.

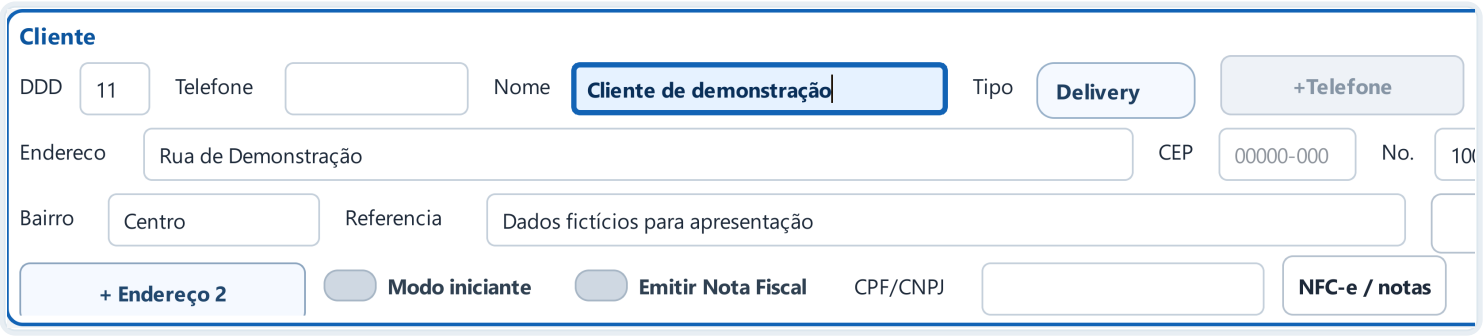
Cozinha bem orientada

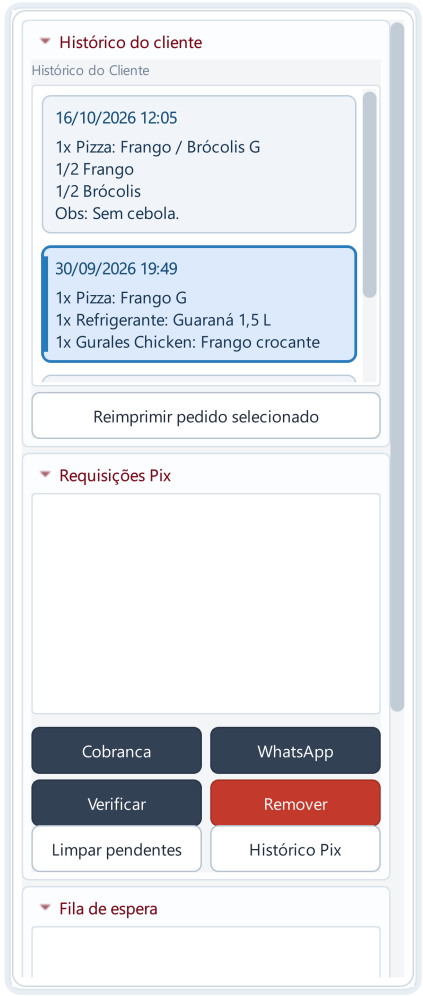
Observações gerais e por parte acompanham o item, como “sem cebola” ou “bem assada”.

Flexibilidade: pizzas inteiras ou divididas, bebidas e outros produtos no mesmo pedido.

Cadastro e histórico do cliente

Informações que ajudam a retomar o atendimento e entender os pedidos anteriores.





Detalhe ampliado da área de cadastro no atendimento.

1 **Endereços organizados**

Endereço principal, segundo endereço opcional e referência para a entrega.

2 **Histórico à consulta**

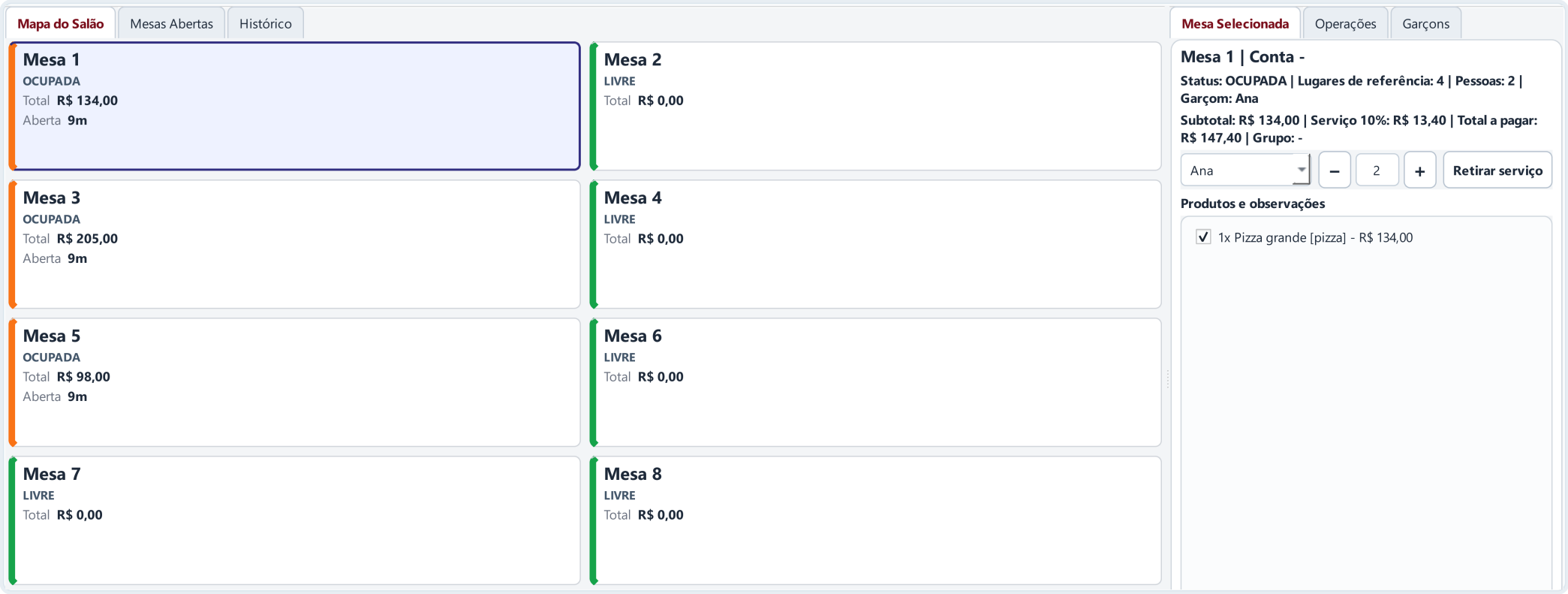
Itens e observações de pedidos anteriores ajudam a atender quem já compra da loja.

Dados fiscais e contato

Campos de telefone e CPF/CNPJ ficam no atendimento. O histórico permite selecionar uma comanda para consultar e reimprimir.

O salão em um mapa de mesas

Visualize mesas livres e ocupadas, selecione uma conta e acompanhe o consumo.



01 Situação visível

Identificação por mesa, total consumido e tempo de abertura.

02 Contexto da conta

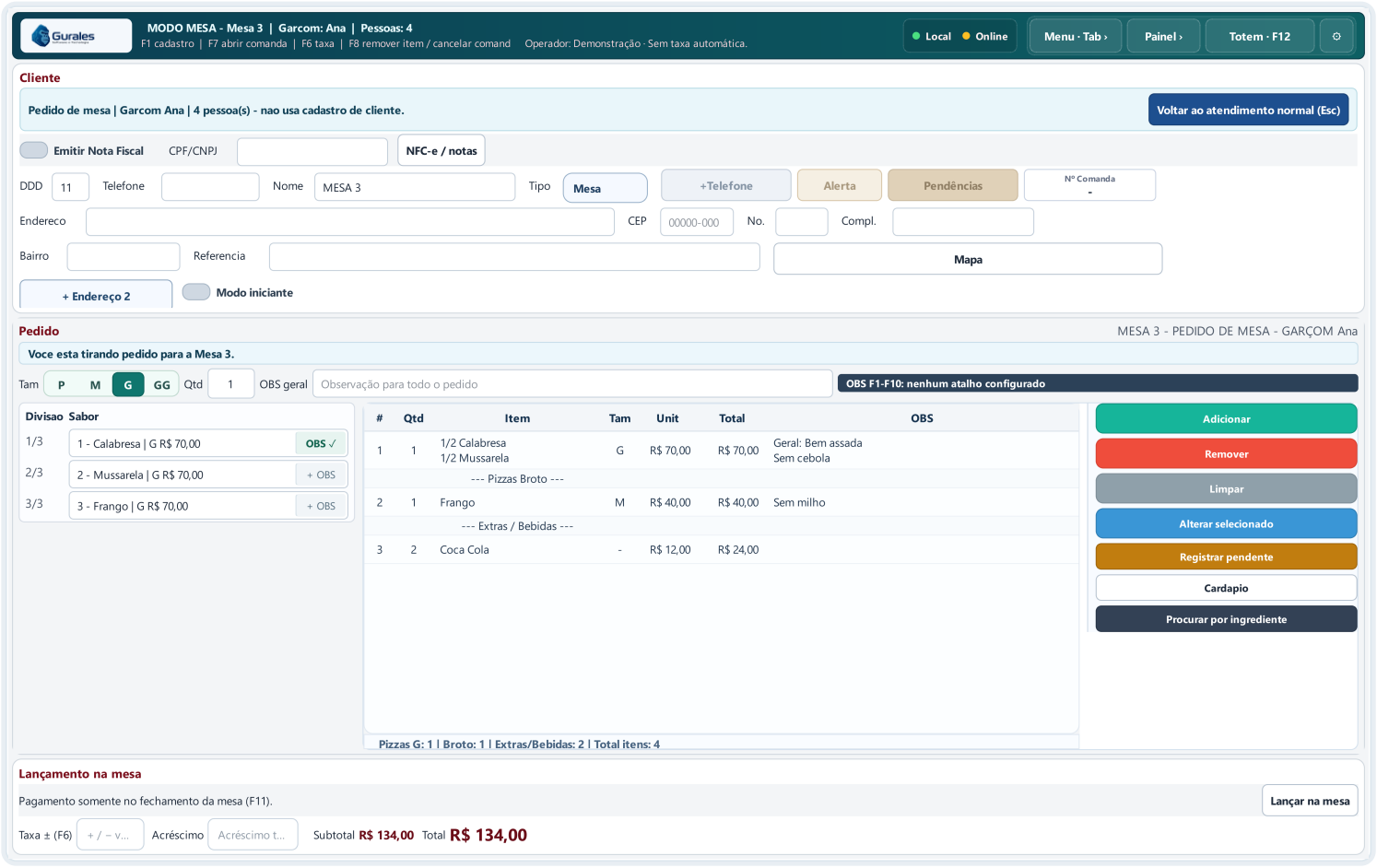
Garçom, pessoas e produtos da mesa selecionada ficam ao lado.

03 Fluxo de atendimento

Abra o pedido, gere a conta e siga para o recebimento.

Pedido da mesa, dentro do seu contexto

A equipe lança os produtos na mesa correta e recebe somente no fechamento.



1 Mesa identificada

O cabeçalho apresenta número da mesa, garçom e quantidade de pessoas.

2 Mesma montagem

Sabores, tamanhos e observações usam o fluxo de pedido do programa.

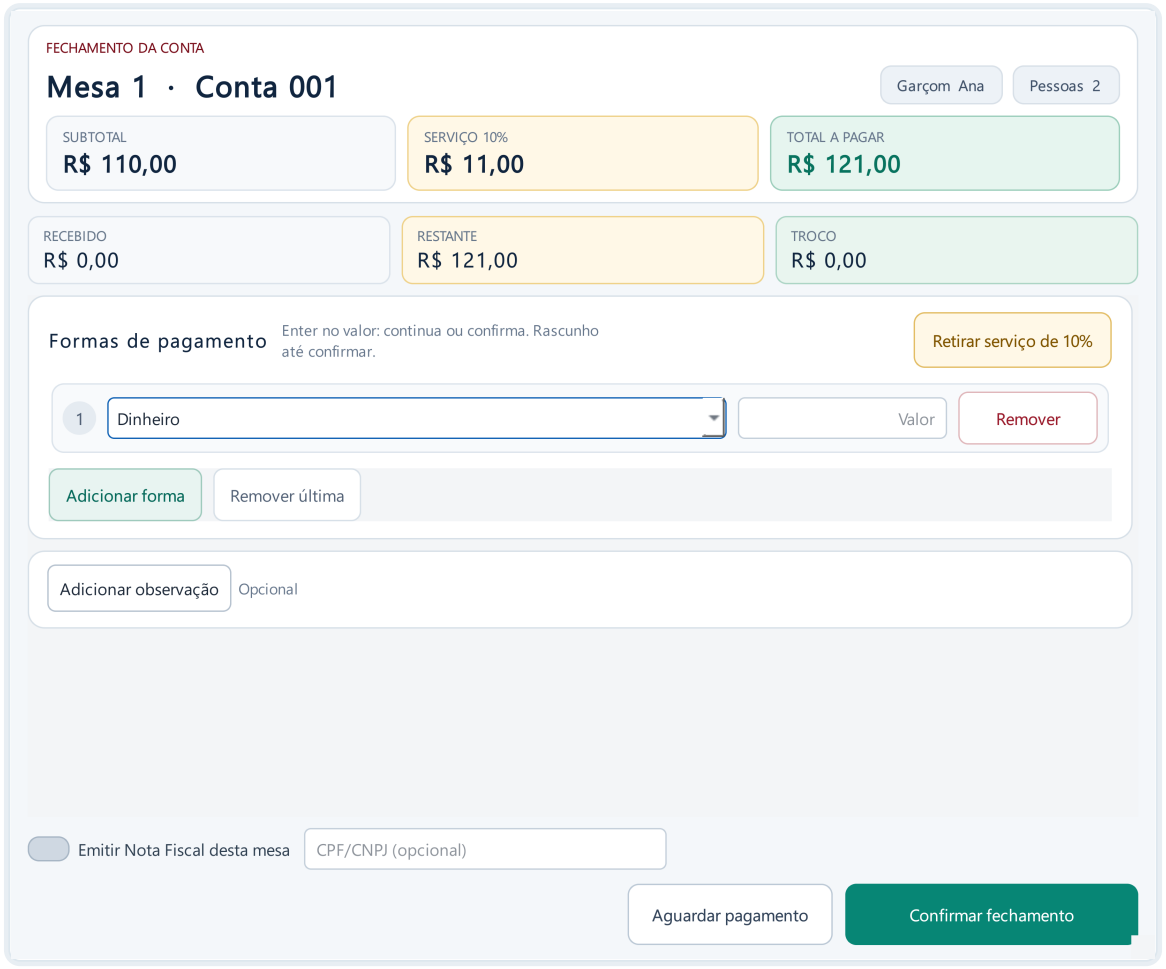
3 Lançamento separado

Adicionar consumo não significa registrar recebimento. O pagamento vem ao fechar a conta.

Organização: novos pedidos continuam vinculados ao atendimento daquela mesa.

Fechamento da conta da mesa

Confira consumo, serviço, recebimentos e valor restante antes de confirmar.



1 **Resumo da conta**

Subtotal, serviço, total a pagar, valor recebido, restante e troco.

2 **Mais de uma forma**

Distribua o recebimento entre formas de pagamento conforme o acerto com o cliente.

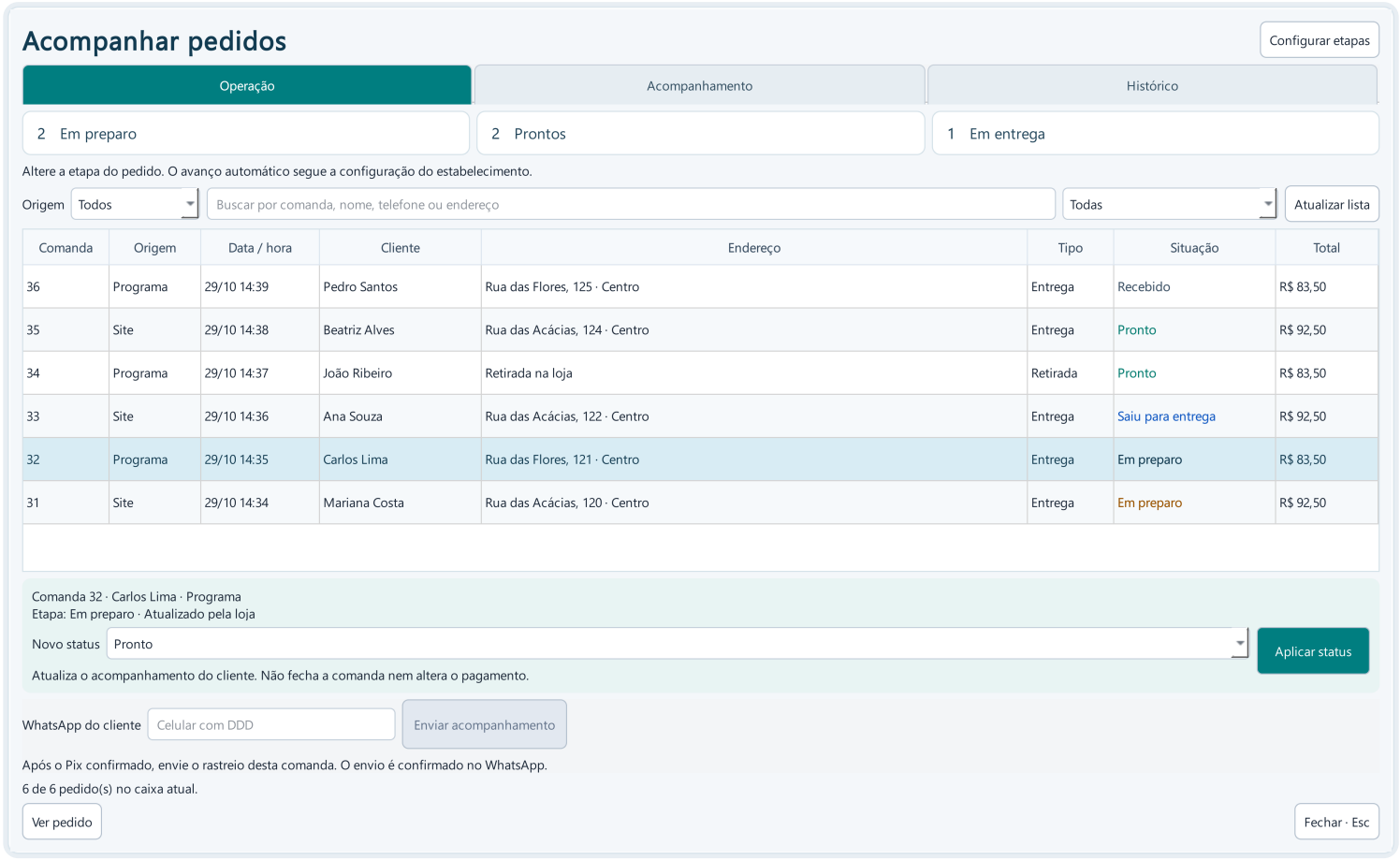
3 **Conta e documento**

Finalize a mesa e, com a emissão fiscal configurada, solicite a nota da venda.

No salão: a conferência acontece na conta da mesa, não em cada lançamento isolado.

Acompanhar pedidos do programa e do site

Uma lista para consultar a operação e acompanhar a evolução das etapas.



1 Origem identificada

Diferencie pedidos do programa e do site e filtre o que deseja acompanhar.

2 Etapa do pedido

Consulte recebidos, em preparo, prontos e em entrega, conforme a configuração.

3 Detalhes e histórico

Abra o pedido selecionado e consulte o histórico sem depender de uma anotação à parte.

Importante: etapa de produção, pagamento e fechamento da comanda são controles diferentes.

Motoboys e entregas sob controle

Vincule as comandas ao entregador e acompanhe a jornada de cada um.



01 Jornada e comandas

Quem está em serviço, quantas entregas foram vinculadas e o estado do acerto.

02 Vendas por pagamento

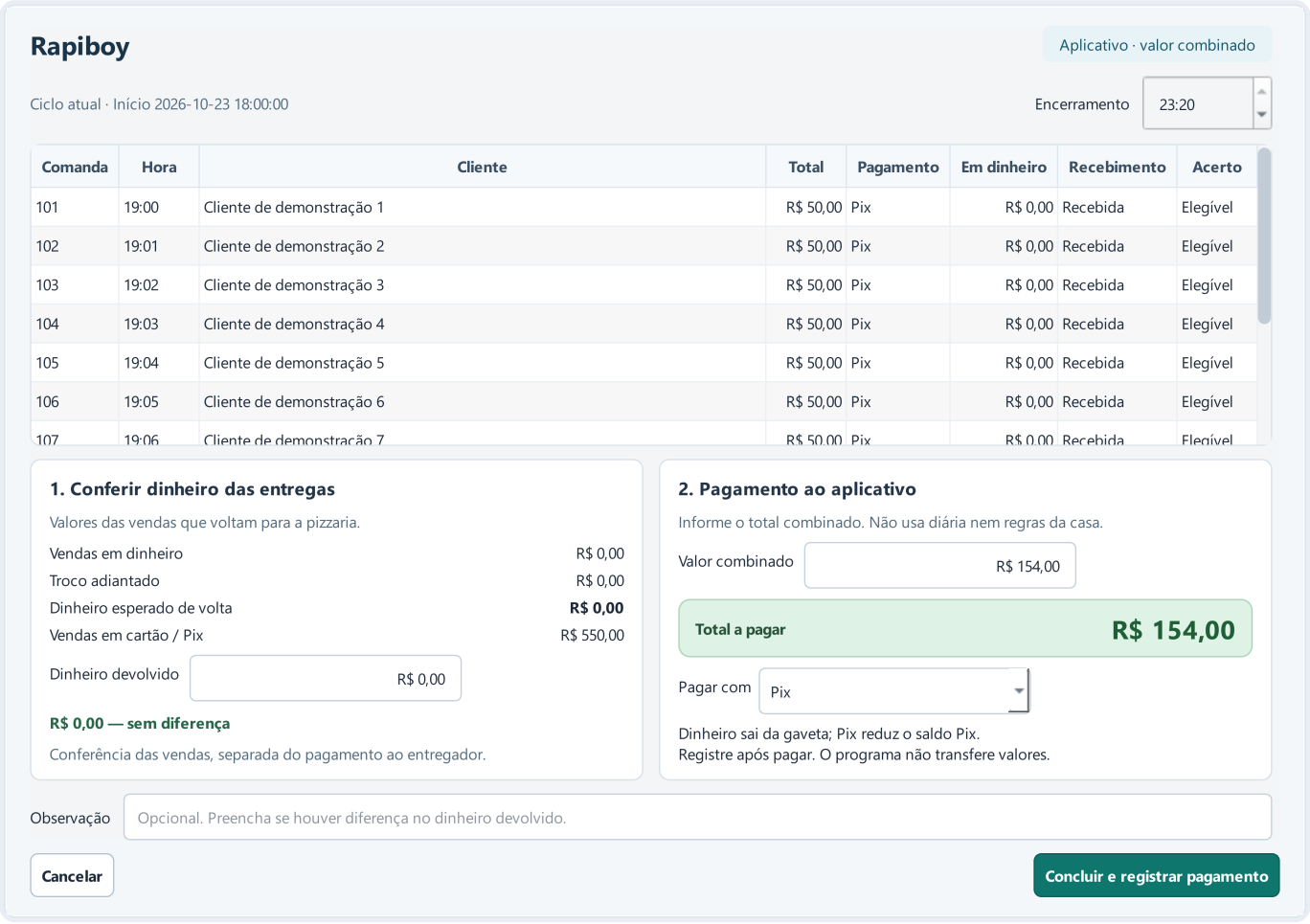
Valores das comandas separados em dinheiro, Pix, cartão e voucher.

03 Remuneração separada

O pagamento ao entregador tem seu próprio valor e não se confunde com as vendas.

Acerto do entregador ou aplicativo

Conferência das vendas e registro da remuneração em áreas distintas.



1 **Entregador da casa**

Remuneração conforme a regra configurada, como diária e valor por entrega.

2 **Aplicativo de entregas**

Cadastro específico para informar o valor combinado, sem aplicar as regras da casa.

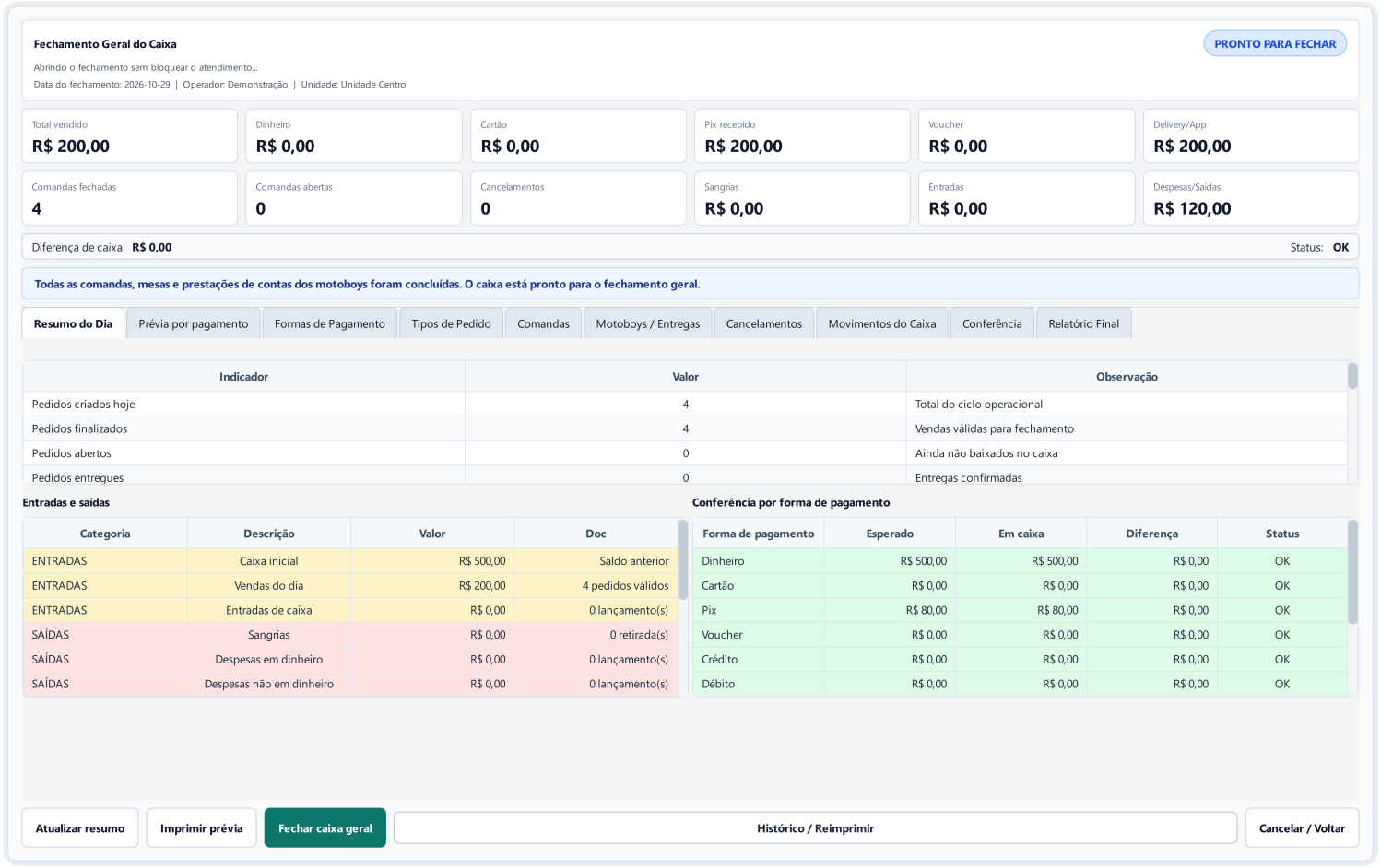
3 **Dinheiro ou Pix**

Registre a forma usada no pagamento. O programa calcula e registra; não transfere o dinheiro.

Sem confusão: dinheiro devolvido das vendas não é a remuneração paga ao motoboy.

Fechamento geral do caixa

Uma conferência consolidada para terminar o ciclo da operação.



1 Resumo do movimento

Vendas, entradas, saídas e indicadores do caixa reunidos no fechamento.

2 Conferência por área

Abas de pagamentos, comandas, motoboys, cancelamentos e movimentos.

3 Histórico e impressão

Consulte fechamentos anteriores e utilize os recursos de prévia e reimpressão.

Controle: confira as pendências e os valores antes de confirmar o fechamento geral.

Prévia por forma de pagamento

Enxergue o que já foi fechado e o que ainda está em aberto.



Movimento do caixa atual · consulta às 14:40:43

COMANDAS FECHADAS	EM ABERTO · PREVISÃO	TOTAL DO CAIXA · PRÉVIA
R$ 7.580,00	**R$ 1.915,00**	**R$ 9.495,00**
50 comanda(s) fechada(s)	12 comanda(s) ainda em aberto	Fechadas + em aberto

Forma de pagamento	Fechadas	Em aberto (previsão)	Total (previsto)
Dinheiro	R$ 1.250,00	R$ 400,00	**R$ 1.650,00**
Pix	R$ 2.380,00	R$ 630,00	**R$ 3.010,00**
Débito	R$ 1.640,00	R$ 210,00	**R$ 1.850,00**
Crédito	R$ 1.890,00	R$ 490,00	**R$ 2.380,00**
Voucher	R$ 420,00	R$ 0,00	**R$ 420,00**
A definir	R$ 0,00	R$ 185,00	**R$ 185,00**
TOTAL	**R$ 7.580,00**	**R$ 1.915,00**	**R$ 9.495,00**

Prévia do caixa atual, inclusive após meia-noite. Em aberto não confirma recebimento. Não é lucro: custos e despesas não foram descontados.

01 Fechadas

Valores de comandas concluídas, separados por forma de pagamento.

02 Em aberto

Previsão das comandas ainda não fechadas. Não confirma dinheiro recebido.

03 A definir

Valores sem forma de pagamento definida. Não significa, por si só, Pix não pago.

Quanto foi pago aos entregadores?

Dinheiro e Pix separados para entender o efeito real de cada pagamento.



Motoboys e pagamentos

Valores registrados no ciclo. Pagamentos pendentes não diminuem o caixa.

PAGO EM DINHEIRO
R$ 0,00
Saiu da gaveta

PAGO POR PIX
R$ 120,00
Não altera a gaveta

AINDA A PAGAR
R$ 0,00
Não é uma saída realizada

MOVIMENTO LÍQUIDO PIX
R$ 80,00
Recebido menos saídas do ciclo

Pix recebido: R$ 200,00 – Motoboys: R$ 120,00 – Outras saídas: R$ 0,00 = R$ 80,00

Acertos por motoboy ou aplicativo

Motoboy / aplicativo	Entregas	Total pedidos	Devido no ciclo	Pago: dinheiro	Pago: Pix	Pendente total	Situação
Entregador parceiro	4	R$ 200,00	R$ 120,00	R$ 0,00	R$ 120,00	R$ 0,00	Pago

01 Dinheiro físico

Pagamento em dinheiro diminui a gaveta. Pix não retira notas ou moedas do caixa.

02 Movimento Pix

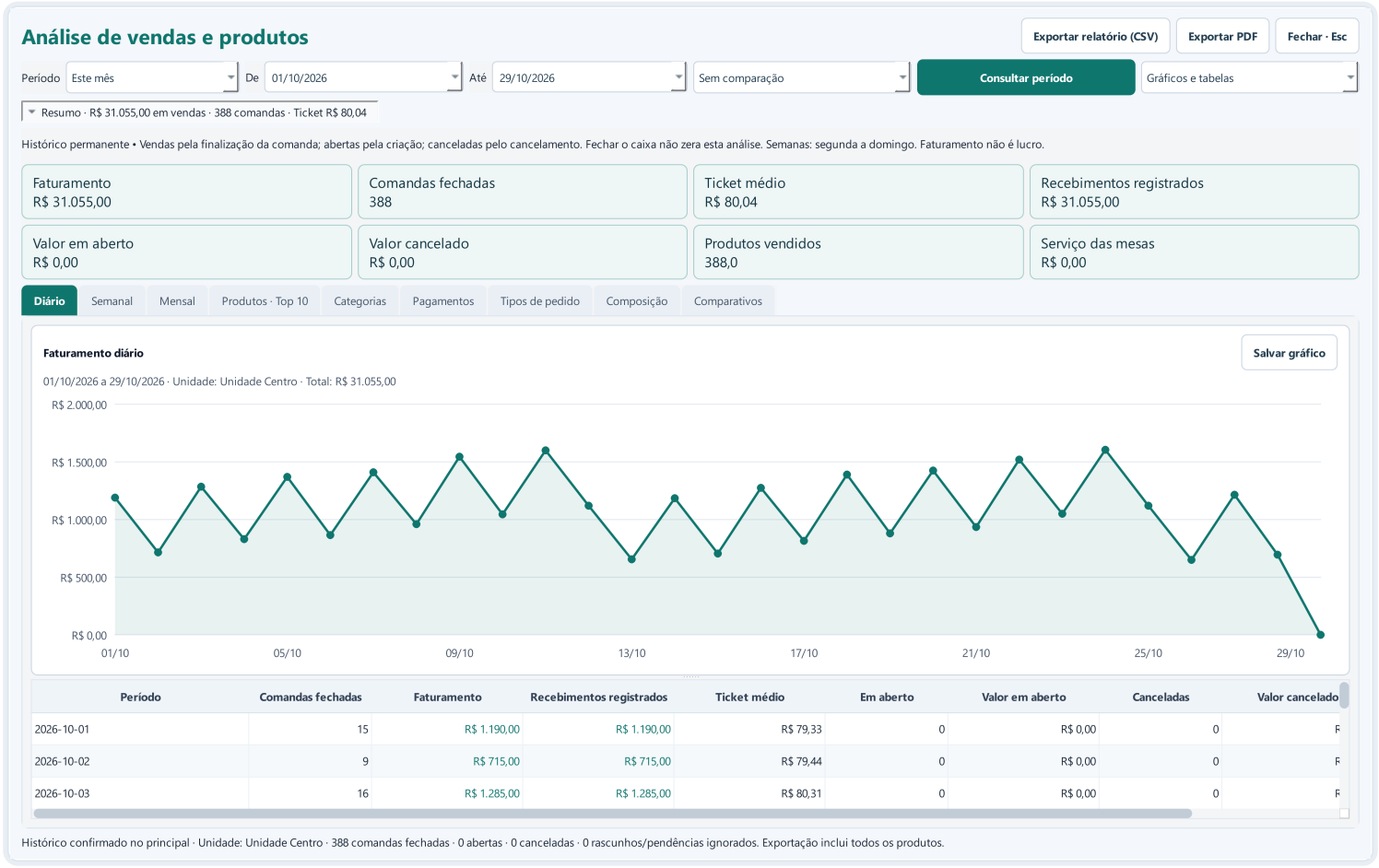
No exemplo: R$ 200,00 recebidos menos R$ 120,00 ao entregador = R$ 80,00.

03 Por entregador

Consulte o devido, pago em dinheiro, pago por Pix e a situação do acerto.

Análise de vendas ao longo do tempo

Gráficos e tabelas para acompanhar a evolução da operação por período.



1 **Escolha o período**

Consulte dias, semanas e meses e compare o desempenho entre períodos.

2 **Indicadores juntos**

Faturamento, ticket médio, comandas, recebimentos e valores em aberto.

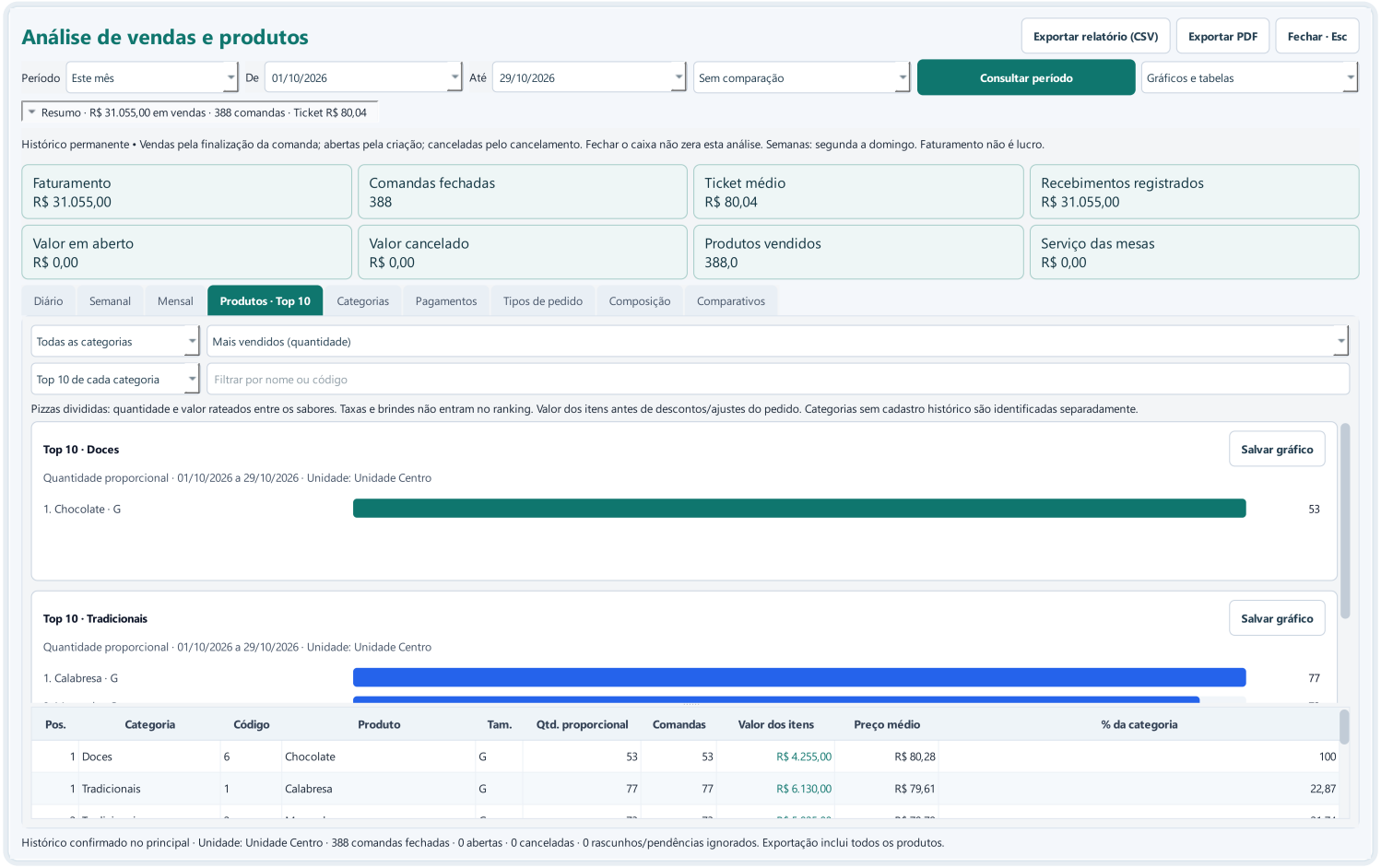
3 **Leve os dados**

Exporte os relatórios em PDF ou CSV para acompanhar e compartilhar a análise.

Leitura correta: faturamento e recebimentos não são a mesma coisa que lucro.

Produtos, categorias e formas de venda

Entenda o que mais sai e como o resultado se distribui no seu negócio.



1 Produtos em destaque

Ranking de produtos com quantidade e valor vendido no período.

2 Visões complementares

Categorias, pagamentos e tipos de pedido ajudam a detalhar a operação.

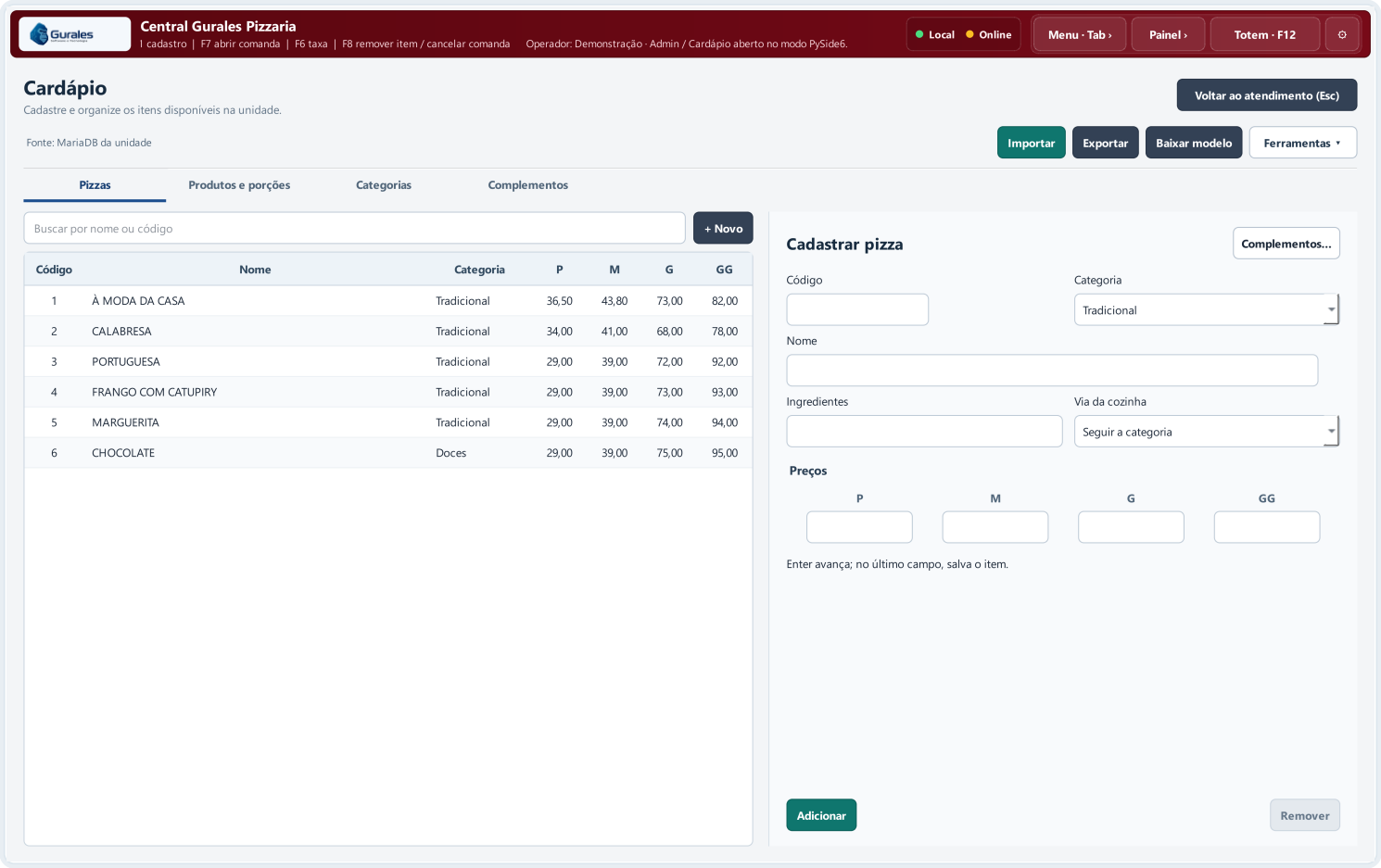
3 Decisões com contexto

Use o histórico para avaliar o cardápio e planejar ações comerciais.

Gestão: consulte os dados da operação em vez de depender apenas da percepção do dia.

Cardápio organizado por produto

Cadastre pizzas, bebidas, porções e outros itens com preços e categorias.



1 Tamanhos e preços

Pizzas com valores por tamanho e produtos com suas opções de venda.

2 Ingredientes e cozinha

Informações do item e configuração da via de cozinha conforme o cadastro.

3 Manutenção do catálogo

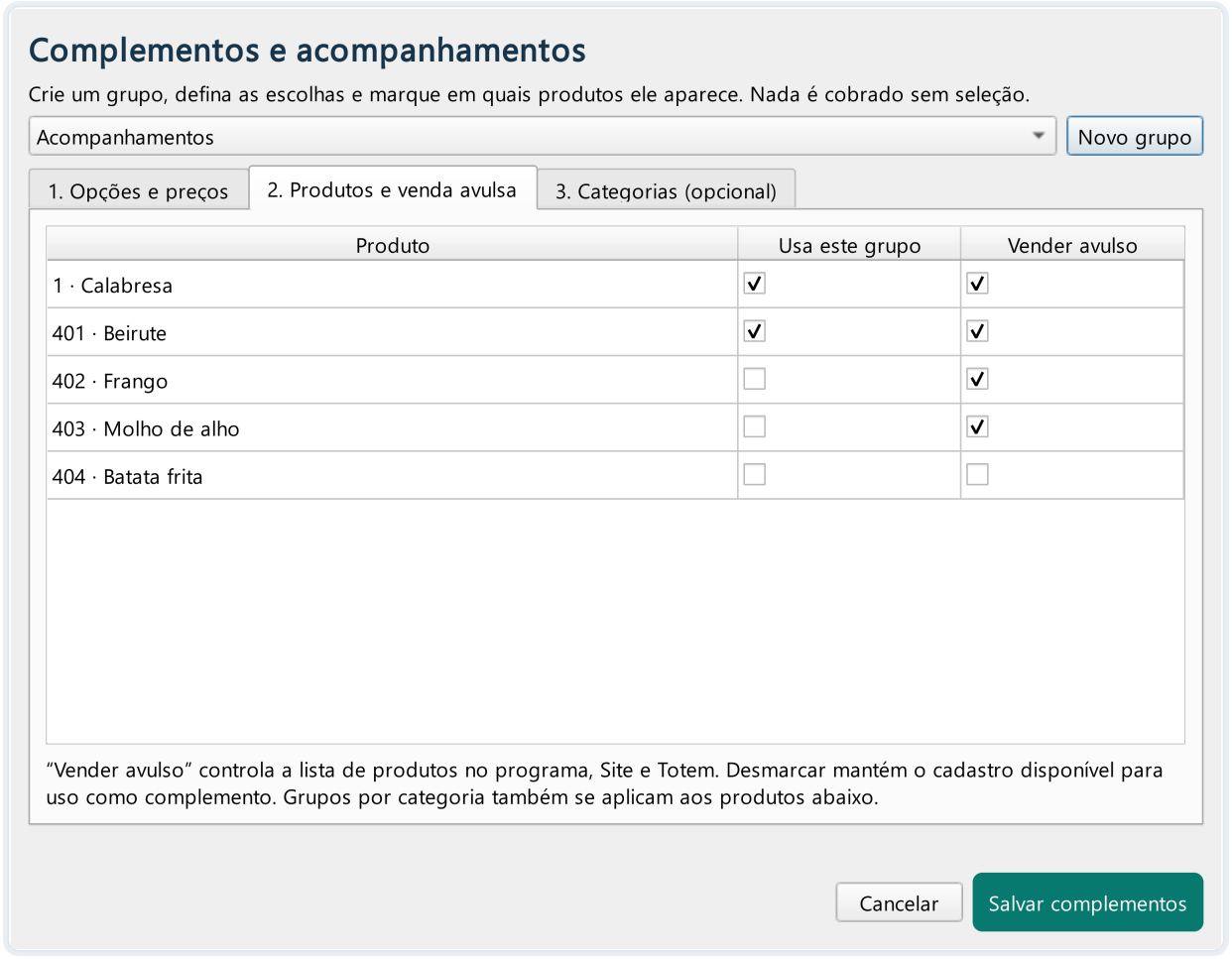
Busca por código ou nome e ferramentas para importar e exportar o cardápio.

Base da operação: um cadastro organizado facilita atendimento, impressão e análise.

Telas reais com dados demonstrativos | Disponibilidade conforme contratação e configuração.

Complementos e acompanhamentos

Configure escolhas adicionais e os produtos em que elas devem aparecer.



1 **Grupos de escolha**

Organize bordas, acompanhamentos e outros adicionais com limites de seleção.

2 **Vínculo por produto**

Determine quais itens usam o grupo e quando há venda avulsa.

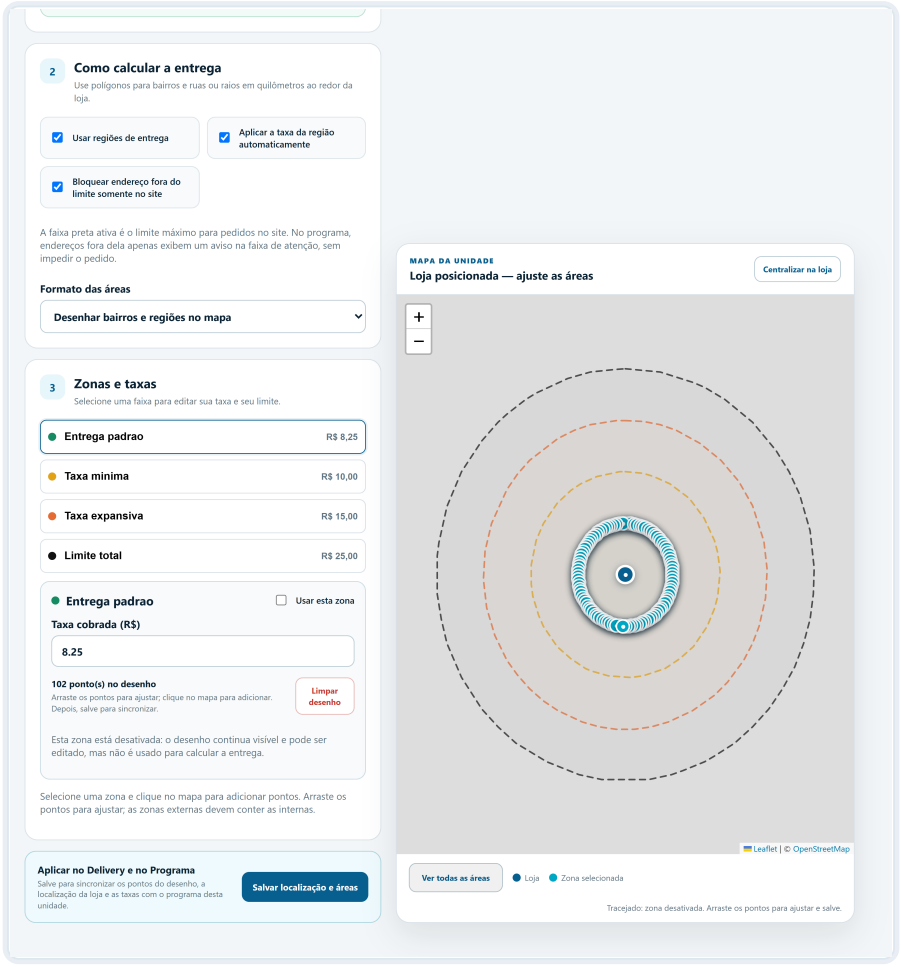
3 **Valores configurados**

Preço adicional e disponibilidade fazem parte da regra do complemento.

Venda guiada: ofereça as opções relacionadas ao produto, sem depender da memória da equipe.

Área e taxa de entrega

Organize a região atendida e os valores usados no delivery.



1 Região atendida

Configuração de áreas com representação no mapa e faixas de atendimento.

2 Taxa da entrega

Valores configuráveis para a loja orientar o cálculo e a apresentação ao cliente.

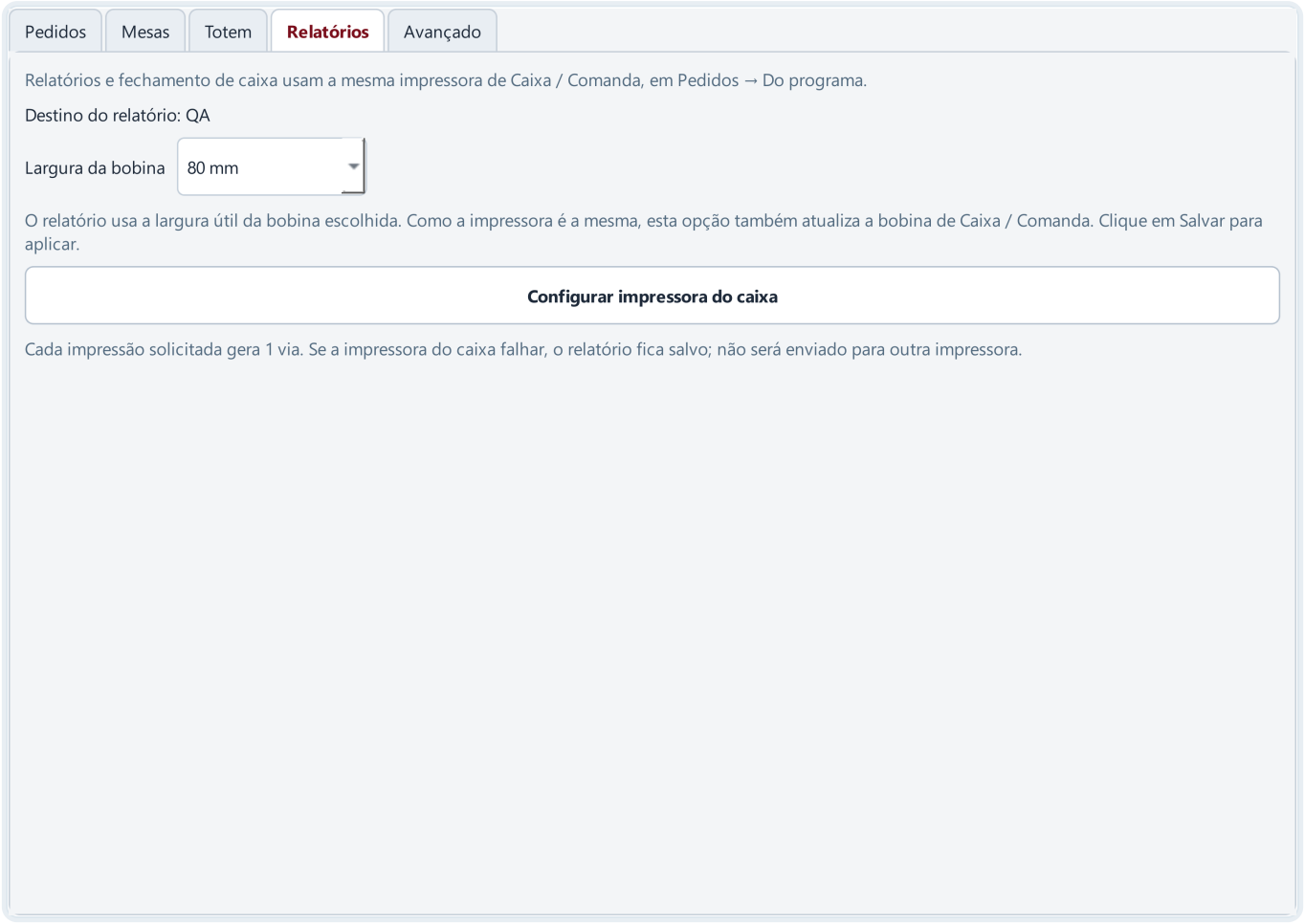
3 Programa e site

A política de entrega pode ser compartilhada entre os canais configurados.

Na implantação: revise endereço da loja, regiões, taxas e regras antes de abrir o delivery.

Impressão adequada à operação

Comandas, contas e relatórios com configuração por finalidade.



1 Via certa

Defina os destinos utilizados no atendimento, cozinha, mesas e relatórios.

2 Largura da bobina

Ajuste o formato suportado pela impressora, inclusive o relatório em 80 mm.

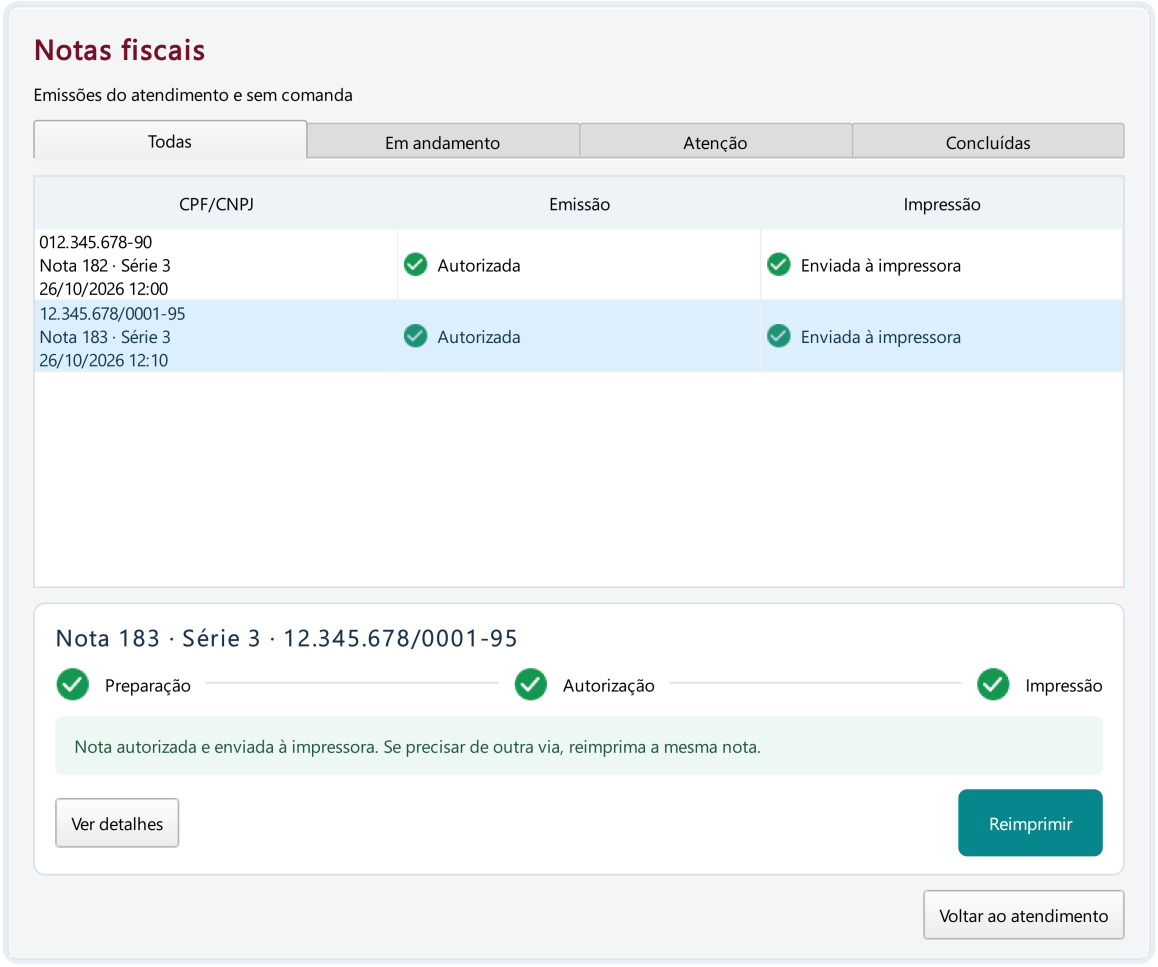
3 Conferência e reimpressão

Use prévias, histórico e reimpressão para consultar documentos já registrados.

Requisito: impressoras e drivers precisam ser configurados e testados no estabelecimento.

Emissão e consulta de notas fiscais

O fluxo fiscal existente reúne emissão, acompanhamento e reimpressão.



1 **Identifique a nota**

Consulta por CPF/CNPJ exibido na lista, número, série e situação da emissão.

2 **Acompanhe o processo**

Visualize preparação, autorização e impressão antes de pedir outra via.

3 **Emissão avulsa**

A tela própria permite montar os itens de uma venda já realizada, sem cobrar novamente.

Condição: credenciamento, certificado e tributação configurados. A adequação fiscal de 2027 não integra esta oferta.

Seu próprio canal de pedidos online

O cliente acessa o cardápio, escolhe produtos e monta a pizza pelo site.

CARDÁPIO

O que você quer pedir?

Toque em uma categoria para explorar.

Pizzas 4 sabores ›

Gurales Chicken 2 produtos ›

Refrigerante 1 produto ›

DO SEU JEITO

Monte sua pizza

Escolha o tamanho e toque nos sabores que você quer.

1 **Tamanho**

G - Grande

1 sabor já é uma pizza inteira

Quer dividir? É só escolher mais sabores.

2 **Escolha os sabores** — 2 sabores escolhidos · até 3

Escolha de 1 a 3 sabores. Pode escolher só um; a divisão é automática.

Nas pizzas divididas, vale o preço do sabor de maior valor. Com 3 ou mais sabores diferentes: + R$ 3,00.

Divisão atualizada automaticamente. Confira e adicione ao pedido.

Buscar sabor ou ingrediente — Buscar

Tradicionais 1 sabor

Calabresa

Molho de tomate, muçarela, calabresa, cebola e orégano.

R$ 60,00

pizza inteira · G - Grande

✓ Escolhido

1/2 da sua pizza — Remover

Especiais 1 sabor

Especial da casa

Muçarela, presunto, palmito, champignon, ervilha e azeitonas.

R$ 90,00

pizza inteira · G - Grande

✓ Escolhido

1/2 da sua pizza — Remover

Promoção 1 sabor

Muçarela

Molho de tomate, muçarela, tomate e

1/2 Calabresa + 1/2 Especial da casa

Outros produtos ↑ — Ver pedido (0)

Quantidade 1 — Adicionar ao pedido R$ 90,00

Observação da pizza, opcional

Recorte real do cardápio online e da seleção de tamanho.

Escolha guiada

Categorias, tamanho e quantidade de sabores deixam a montagem explícita para o cliente.

Regras da loja

Limites, preços e adicionais seguem a configuração do estabelecimento para esse canal.

Da revisão do carrinho ao acompanhamento

Entrega ou retirada com o total apresentado antes de confirmar o pedido.





1 Carrinho detalhado

Confira produtos, endereço, taxa e total. O cliente escolhe entrega ou retirada.

2 Etapas visíveis

O acompanhamento informa o estágio do pedido conforme a atualização da loja.

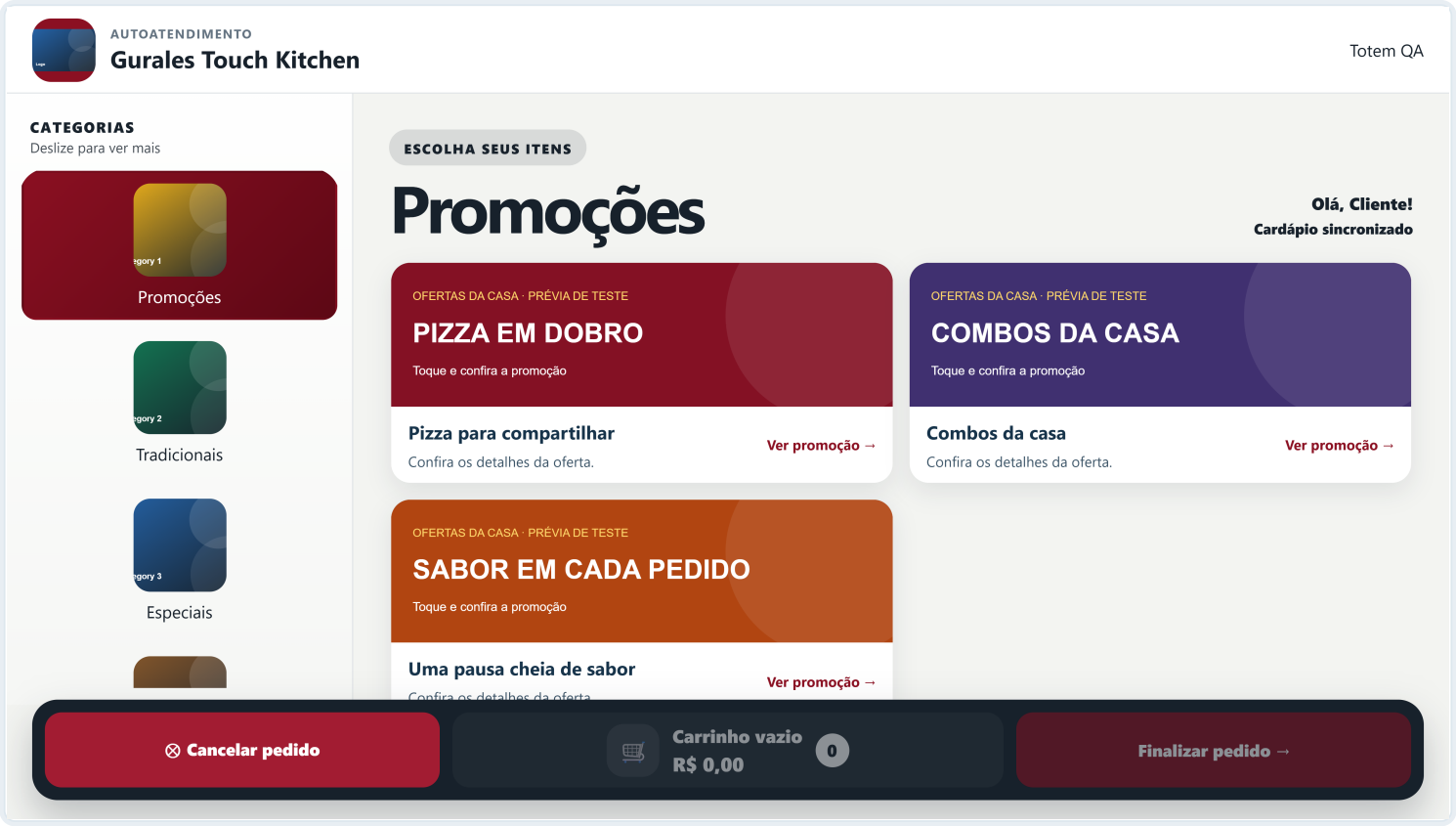
3 Fluxo conectado

Pedidos do site podem ser acompanhados no programa após recebidos e confirmados.

Telas reais com dados demonstrativos | Disponibilidade conforme contratação e configuração.

Totem de autoatendimento

Uma experiência de compra voltada ao toque, com categorias e carrinho próprio.



1 **Cliente faz o pedido**

Navegação por categorias para escolher produtos e montar o carrinho.

2 **Identificação e revisão**

O fluxo conduz o cliente pelas informações e pela conferência antes de pagar.

3 **Operação integrada**

O pedido confirmado segue para os fluxos configurados de produção e atendimento.

Uso comercial: equipamento, catálogo, impressora e pagamento precisam estar preparados para o totem.

Pagamento no autoatendimento

As opções exibidas dependem dos meios habilitados para a unidade.



01 Pix

Cobrança e confirmação pelo fluxo de pagamento integrado configurado.

02 Cartões

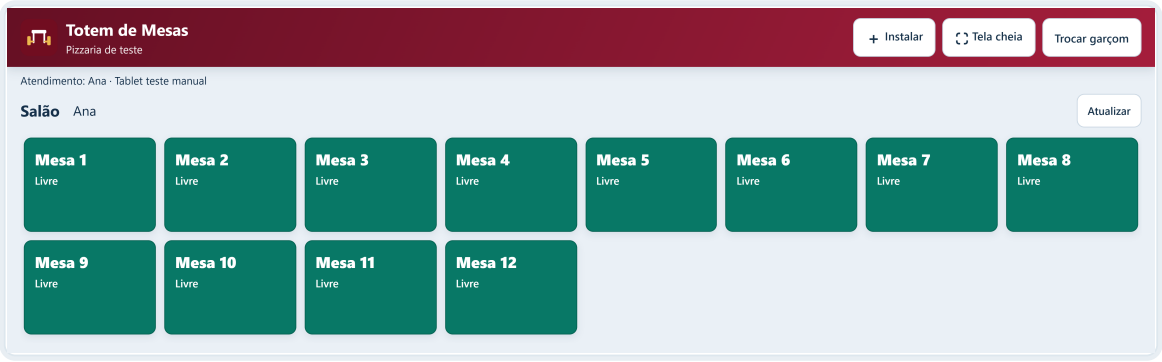
Débito, crédito e outras opções quando a integração e o terminal forem compatíveis.

03 Habilitação por loja

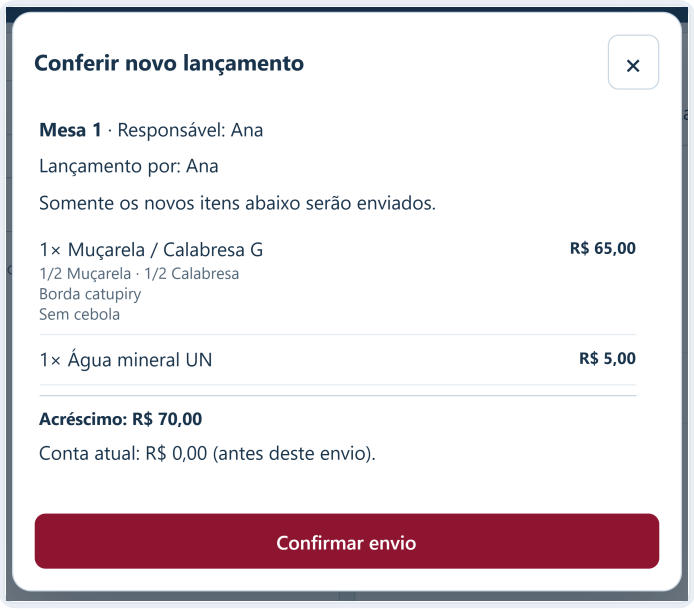
Valide credenciais, equipamento e regras do provedor antes de operar com clientes.

Atendimento das mesas em dispositivo vinculado

O Totem de Mesas permite lançar consumo pelo navegador, junto ao serviço principal da unidade.



Recorte real da escolha da mesa pelo dispositivo.



Conferência real do lançamento antes de enviar.



Identificação do garçom

Selecione quem está atendendo e a mesa correspondente.

Confira antes de enviar

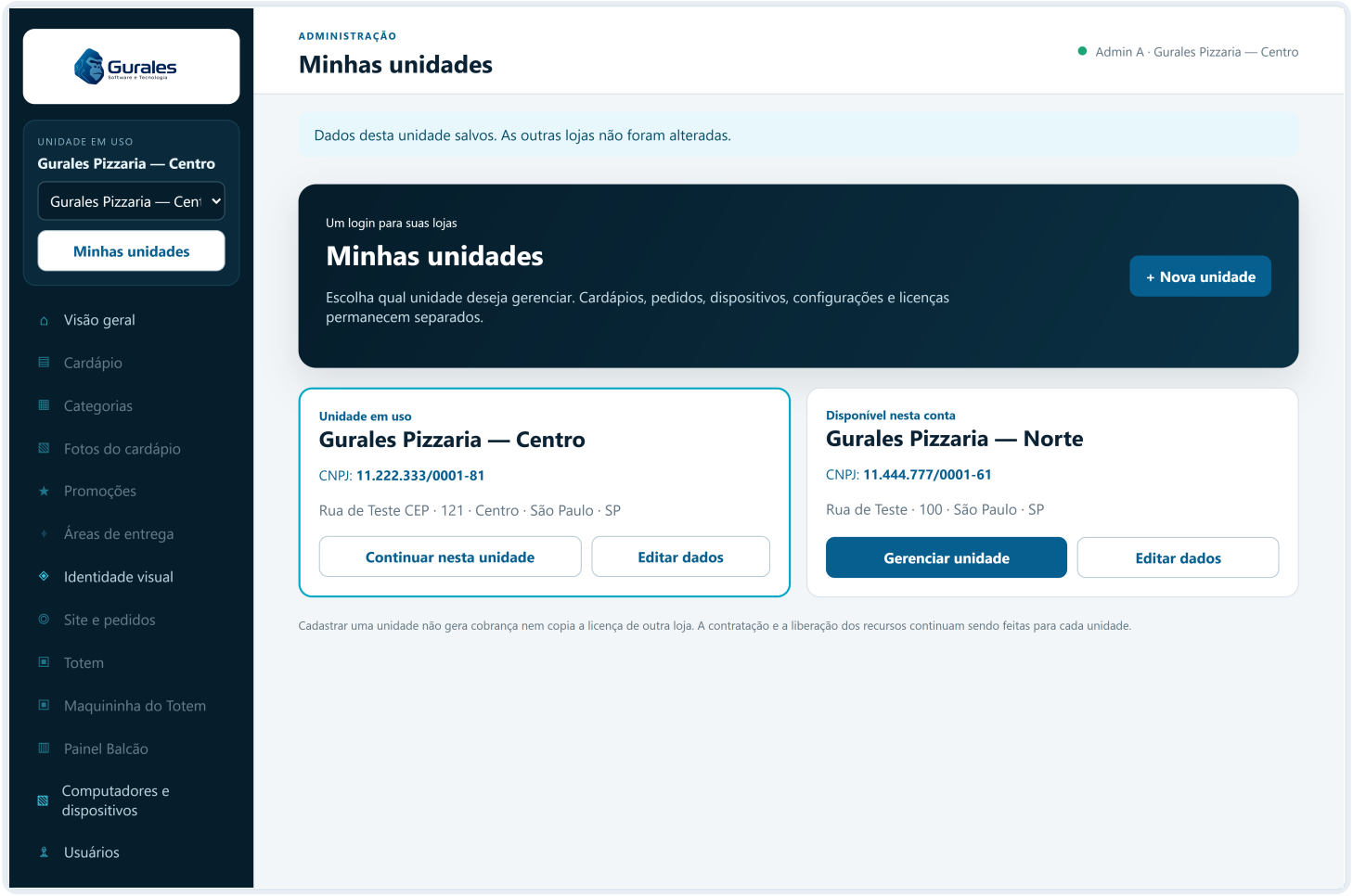
Novos itens e observações são revisados antes do lançamento.

Aparelho vinculado

Requer vínculo autorizado e comunicação com o principal.

Cada unidade com sua própria operação

O portal permite selecionar a loja e administrar os dados correspondentes.



1 Escolha da unidade

Uma conta pode acessar as unidades autorizadas e alternar entre elas.

2 Dados da loja

Nome, CNPJ e endereço podem ser administrados no cadastro da unidade.

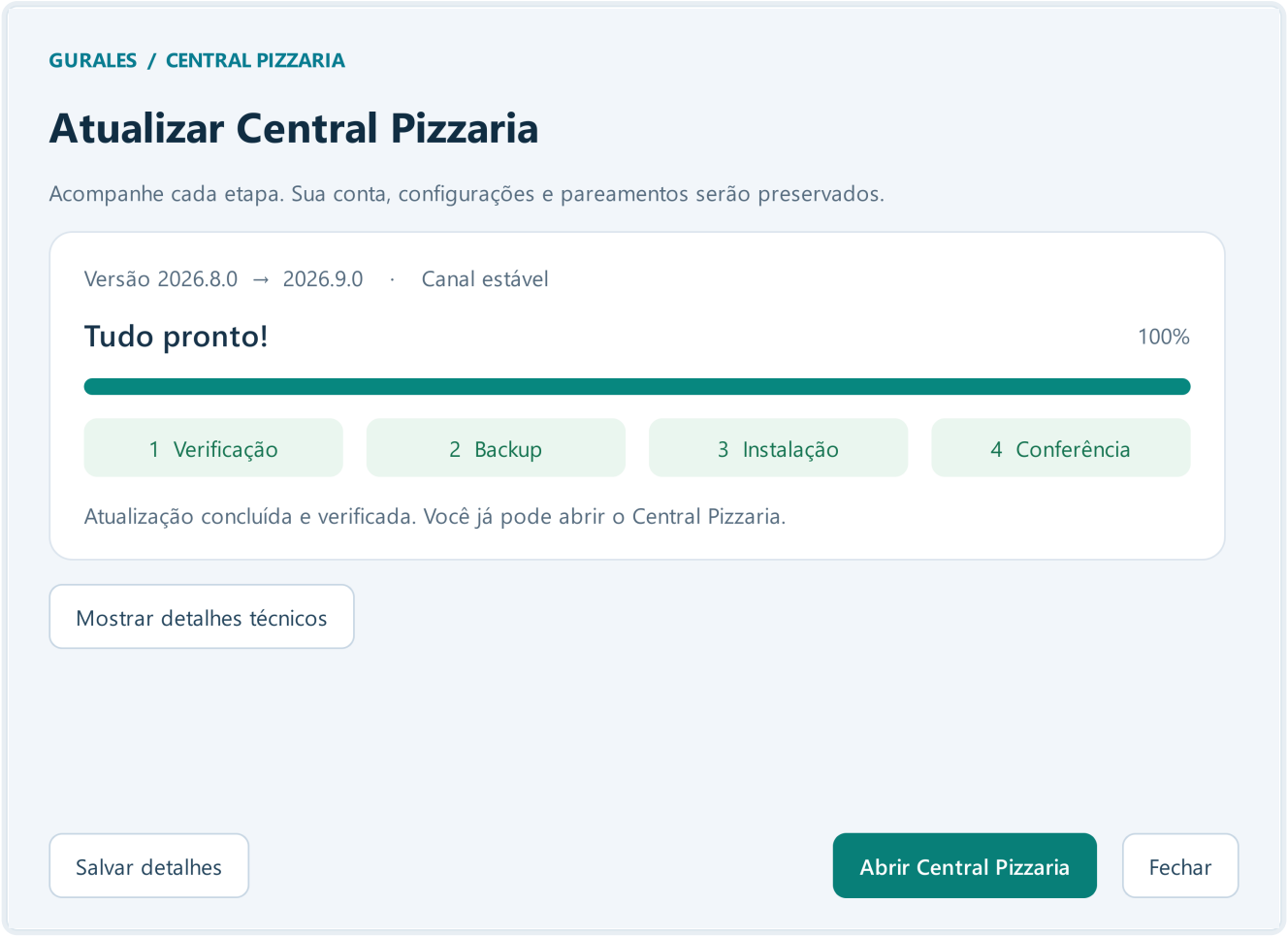
3 Configurações por loja

Cardápio, pedidos, dispositivos e configurações são tratados no contexto da unidade.

Acesso responsável: permissões e vínculos devem ser configurados conforme a função de cada usuário.

Implantação e atualização acompanhadas

Prepare o principal, as estações e os canais de acordo com a estrutura da loja.



1 Principal e estações

Defina o computador principal e vincule os pontos de atendimento da unidade.

2 Configuração assistida

Organize catálogo, impressão, usuários e meios de pagamento antes do início.

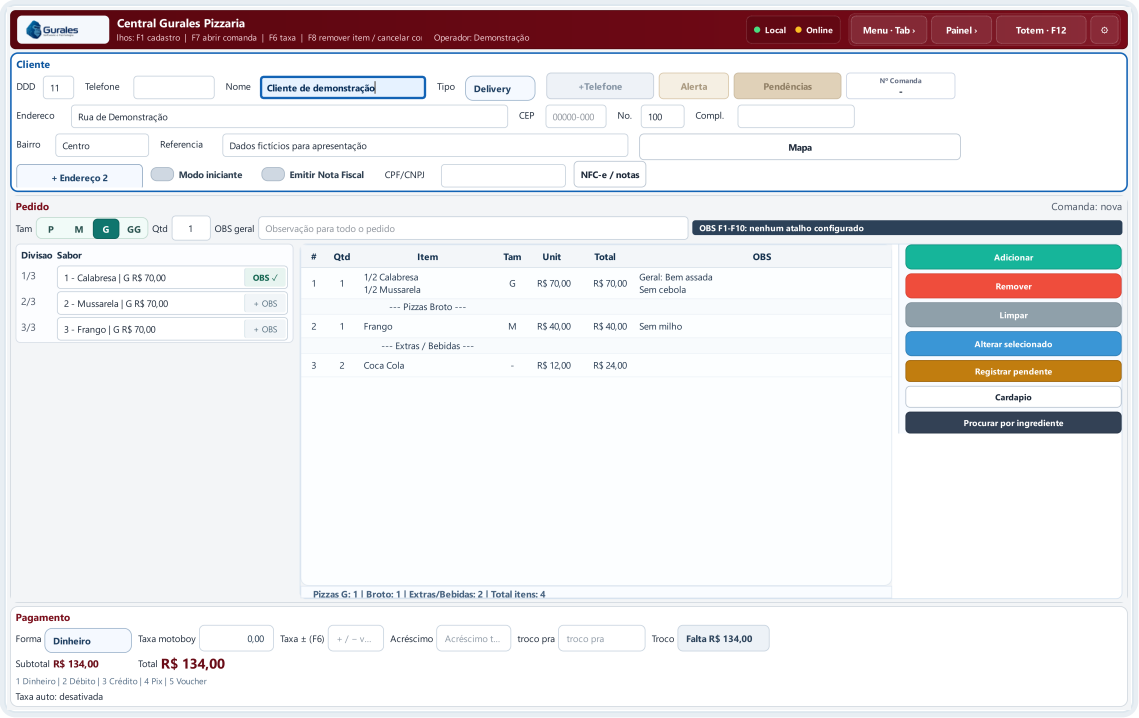
3 Atualização por etapas

O atualizador informa verificações, backup, instalação e conferência da atualização.

Preparação: rede estável, equipamentos compatíveis e teste completo do fluxo antes da operação.

Uma solução ajustada ao seu estabelecimento

Comece pelos recursos da sua rotina e habilite os canais de que a operação precisa.



Escopo desta apresentação

Os recursos variam conforme plano, versão e configuração. Não inclui conexão oficial ativa com iFood, 99Food ou Keeta nem a adequação fiscal de 2027. Pagamentos integrados dependem da habilitação do provedor. Os valores mostrados são exemplos, não uma oferta de preço.

O que preparar para começar

Operação

Cardápio, preços, tamanhos, taxas, formas de pagamento e usuários.

Equipamentos

Computador principal, estações, impressoras e rede local conforme a implantação.

Canais e fiscal

Credenciais de pagamento e dados fiscais com o contador, quando esses recursos forem contratados.

Vamos organizar sua operação?

Solicite uma demonstração e uma proposta.

gurales.com

Telas reais com dados demonstrativos | Disponibilidade conforme contratação e configuração.