

ASANTE ASS

GESTÃO EMPRESARIAL INTEGRADA, RASTREÁVEL E PRONTA PARA ESCALAR

Asante ASS Restaurante

Gestão de Restaurante, Comandas e Cozinha (F&B)

Asante ASS

asante.mainsolenergy.com | Julho de 2026

Índice

Introdução ao Módulo Restaurante	2
1. Painel Restaurante (Dashboard)	2
2. Mesas e Salões	2
3. Menu e Ementa	3
4. Comandas	4
5. Cozinha / KDS (Kitchen Display System)	5
6. Atendimento Digital	5
7. Quiosque Self-Service	6
8. Reservas	6
9. Portal Público do Restaurante	6
10. Configurações do Restaurante	6
11. Relatórios de Restaurante	7
Glossário Restaurante	7

Introdução ao Módulo Restaurante

O módulo **Restaurante** é a vertical completa de Food & Beverage (F&B) do Asante ASS. Cobre o ciclo inteiro de operação: configuração de mesas e salões, ementa digital, atendimento presencial e remoto por QR Code, takeaway, delivery, comanda em tempo real, ecrã de cozinha (KDS), faturação integrada, controlo de stock de ingredientes e relatórios de desempenho.

Nota — Ativação: o módulo só aparece no menu se a empresa tiver o vertical Restaurante contratado no seu plano SaaS. Uma vez ativo, os utilizadores com departamento “Restaurante” acedem às funcionalidades correspondentes. Integra automaticamente com o Financeiro (faturação), Retalho/POS (stock de produtos) e Portal Público (reservas e cardápio online).

1. Painel Restaurante (Dashboard)

Caminho: Restaurante → Painel Restaurante (`tecnico/restaurante-dashboard.php`)

Indicadores operacionais em tempo real:

Indicador	O que mostra
Pedidos em aberto	Comandas ativas — mesa, balcão, takeaway, delivery
Pendentes na cozinha	Itens enviados para o KDS ainda não confirmados
Itens no menu	Total de pratos e bebidas ativos
Reservas de hoje	Reservas confirmadas para o dia corrente
Pedidos online	Pedidos recebidos pelo portal público
Pedidos quiosque	Pedidos feitos no quiosque self-service
Caixas ativas	Balcões e caixas em operação
Solicitações de pagamento	Mesas que pediram a conta, aguardam faturação
Plano e limites	Limite de mesas e de itens de menu do plano contratado

2. Mesas e Salões

Caminho: Restaurante → Mesas & Salões (`tecnico/restaurante-mesas.php`)

2.1 Configurar Salões

O restaurante pode ter múltiplos salões físicos: “Salão Principal”, “Esplanada”, “Sala VIP”, “Bar”, “Terraço”. Cada salão tem nome e descrição. As mesas são distribuídas por salão.

2.2 Configurar Mesas

Cada mesa tem: nome/número (ex.: “Mesa 05”, “Mesa VIP 2”), capacidade (lugares) e salão a que pertence.

2.3 Estado das Mesas em Tempo Real

Caminho: Restaurante → Salão ao Vivo (`tecnico/restaurante-salao.php`)

O mapa do salão mostra cada mesa com cor de estado:

Estado	Cor	Significado
Disponível	Verde	Sem clientes, pronta para receber
Ocupada	Vermelho	Comanda aberta, clientes ativos
Reservada	Azul	Reserva marcada — não alocar a outro cliente
A pagar	Laranja	Cliente pediu a conta, aguarda caixa
Em limpeza	Cinzentos	Clientes saíram, a preparar para próximos

2.4 Transferir Mesa

Move toda a comanda (itens, consumos, observações) de uma mesa para outra sem perder nada — quando um cliente quer mudar de lugar a meio do serviço.

2.5 Juntar Mesas / Conta Única

Agrupa 2 ou mais mesas numa conta única — quando um grupo grande ocupou mesas separadas e quer pagar tudo junto.

2.6 QR Code das Mesas

Caminho: Restaurante → QR Cardápio (`tecnico/restaurante-cardapio-qr.php`)

Cada mesa tem um **QR Code único** imprimível. O cliente lê com o telemóvel, acede ao cardápio digital e faz pedidos sem chamar o garçom. Descarregável em PNG/PDF para impressão em etiqueta de mesa ou folha A4.

3. Menu e Ementa

Caminho: Restaurante → Menu & Ementa (`tecnico/restaurante-menu.php`)

3.1 Categorias

O menu organiza-se em categorias: Entradas, Pratos Principais, Grelhados, Sopas, Saladas, Sobremesas, Bebidas Frias, Bebidas Quentes, Cocktails, etc. Cada categoria é reordenável e pode ser ativada/desativada sem eliminar os itens.

3.2 Itens do Menu

Cada prato/bebida tem: - **Nome, descrição, foto** (aparece no cardápio digital do cliente); - **Categoria e preço de venda**; - **Custo estimado** → o sistema calcula a margem automaticamente; - **Tipo de produto** → ligação ao catálogo do Retalho/POS para controlo de stock de ingredientes; - **Disponível / Esgotado** → o operador pode marcar um item como esgotado em tempo real: aparece imediatamente como indisponível no cardápio digital e no quiosque.

Nota — Baixa automática de stock: se o item estiver ligado a ingredientes no Retalho/POS, cada venda desconta automaticamente as quantidades dos ingredientes correspondentes, mantendo o stock sempre atualizado.

4. Comandas

Caminho: Restaurante → Comandas (tecnico/restaurante-comandas.php)

4.1 Canais de Origem

Canal	Como chega ao sistema
mesa	Garçom regista na mesa
balcao	Cliente pede diretamente ao balcão
takeaway	Para levar — presencial ou portal online
delivery	Entrega na morada do cliente
evento	Serviço de bar/catering em evento especial

4.2 Abrir e Lançar uma Comanda

1. Selecionar a mesa/balcão (ou criar takeaway/delivery);
2. Pesquisar itens do menu por nome ou navegar por categoria;
3. Definir quantidade e **observações por item** (ex.: “sem sal”, “ponto médio”, “sem lactose”);
4. Enviar para a cozinha — os itens chegam ao KDS em segundos.

4.3 Tipos de Documento Fiscal

Tipo	Quando usar
factura_recibo	Fatura com recibo imediato — uso mais comum
talonario	Talão simplificado para consumo rápido/balcão
factura	Fatura a crédito para clientes empresariais

4.4 Métodos de Pagamento por Comanda

Dinheiro, TPA, Multicaixa Express, Transferência, Crédito de cliente, Outro.

4.5 Imprimir Recibo / Comanda de Cozinha

Caminho: tecnico/restaurante-pedido-imprimir.php Formatos: papel térmico (cozinha, balcão) ou A4 (recibo do cliente).

5. Cozinha / KDS (Kitchen Display System)

Caminho: Restaurante → Cozinha / KDS (tecnico/restaurante-cozinha.php)

O KDS é o ecrã digital da cozinha que elimina as comandas em papel:

- Mostra todos os pedidos ativos, agrupados por mesa/origem;
- Cada item tem as suas **observações do cliente** visíveis;
- **Contador de tempo** desde que o pedido chegou — alerta visual quando ultrapassa o tempo padrão;
- **Confirmar item** — cozinheiro marca cada item como pronto individualmente;
- **Comanda pronta** — toda a mesa está servida, garçom é notificado no seu ecrã;
- **Prioridade de cozinha** — pedidos urgentes ou VIP sobem na lista.

Nota — Tempo de preparação: configurado em Restaurante → Configurações. O KDS alerta (cor amarela/vermelha) quando o tempo padrão é ultrapassado, ajudando a gerir picos de operação.

6. Atendimento Digital

Caminho: Restaurante → Atendimento Digital (tecnico/restaurante-atendimento.php)

Central de três tipos de atendimento digital em simultâneo:

6.1 Pedidos por QR da Mesa

O cliente lê o QR Code da mesa, vê o cardápio digital com fotos e preços, escolhe os itens, personaliza (observações), confirma — o pedido chega à cozinha e à comanda sem intervenção do garçom.

6.2 Takeaway e Delivery

- **Takeaway:** hora de retirada, nome e contacto do cliente, itens pedidos;
- **Delivery:** morada/endereço, contacto, itens, hora estimada de entrega. O sistema gera um código de acompanhamento para o cliente.

6.3 Solicitações de Pagamento

Quando o cliente pede a conta pelo cardápio digital, uma notificação aparece imediatamente no painel do caixa/garçom. O caixa fecha a comanda, emite o documento fiscal e regista o pagamento.

7. Quiosque Self-Service

Caminho: Restaurante → Quiosque Balcão (tecnico/restaurante-quiosque.php?modo=quiosque)

Ecrã touchscreen para tablet ou monitor fixo à entrada ou no balcão. O cliente:

1. Escolhe “Aqui” (mesa) ou “Para levar”;
 2. Navega pelo cardápio por categorias com fotos;
 3. Adiciona itens e personaliza observações;
 4. Confirma — pedido vai diretamente para a cozinha;
 5. Recebe número de pedido para acompanhar.
-

8. Reservas

Caminho: Restaurante → Reservas (tecnico/restaurante-reservas.php)

Reservas de mesa com: nome do cliente, contacto, número de pessoas, data, hora, mesa preferida, observações especiais (ex.: “aniversário — trazer bolo”). A mesa fica bloqueada no mapa do salão para o período reservado. O cliente pode reservar pelo **Portal Público** sem telefonar.

9. Portal Público do Restaurante

Caminho: restaurante-publico.php / cardapio-restaurante.php

Portal online acessível por link ou QR Code, onde clientes externos podem: - Ver o **cardápio digital** com fotos, preços e descrições; - Fazer **reservas online** com escolha de data, hora e número de pessoas; - Pedir **takeaway** com hora de retirada; - Ver o **menu do dia** e promoções em destaque.

10. Configurações do Restaurante

Caminho: Restaurante → Configurações (tecnico/restaurante-configuracoes.php)

Configuração	O que define
Portal Público	Ativar/desativar, URL personalizado, foto de capa
Serviços ativos	Mesa, Balcão, Takeaway, Delivery, Reservas, Quiosque
Tipos de balcão	Balcão, Caixa, Quiosque, Takeaway

Configuração	O que define
Métodos de pagamento	Dinheiro, TPA, Multicaixa, Transferência, Crédito
Tempo padrão de preparação	Base para alertas de atraso no KDS
Formato de impressão	Térmica (cozinha/balcão) ou A4 (recibo cliente)
Integração financeira	Série documental para faturação

11. Relatórios de Restaurante

Caminho: Restaurante → Relatórios (tecnico/restaurante-relatorios.php)

Relatório	Conteúdo
Vendas por período	Total faturado diário, semanal, mensal
Ticket médio	Valor médio por comanda e por cliente
Itens mais vendidos	Top pratos e bebidas por período
Canais de origem	Receita por mesa, balcão, takeaway, delivery, QR
Métodos de pagamento	Dinheiro, TPA, Multicaixa por período
Ocupação de mesas	Taxa de rotatividade por mesa e salão
Reservas	Confirmadas, canceladas, não-shows
KDS	Tempo médio de preparação, picos por hora

Glossário Restaurante

Termo	Significado
Comanda	Registo de pedidos de uma mesa ou cliente num serviço
KDS	Ecrã digital da cozinha com pedidos em tempo real
Takeaway	Pedido para levar sem consumo no espaço
Delivery	Pedido com entrega na morada do cliente
QR Cardápio	QR Code da mesa que abre o menu digital no telemóvel do cliente
Ticket médio	Valor médio gasto por comanda num período
Quiosque	Ecrã touchscreen self-service para pedidos autónomos
Solicitação de pagamento	Pedido do cliente para fechar a conta, notificado ao caixa
Salão	Área física do restaurante (ex.: interior, esplanada, VIP)