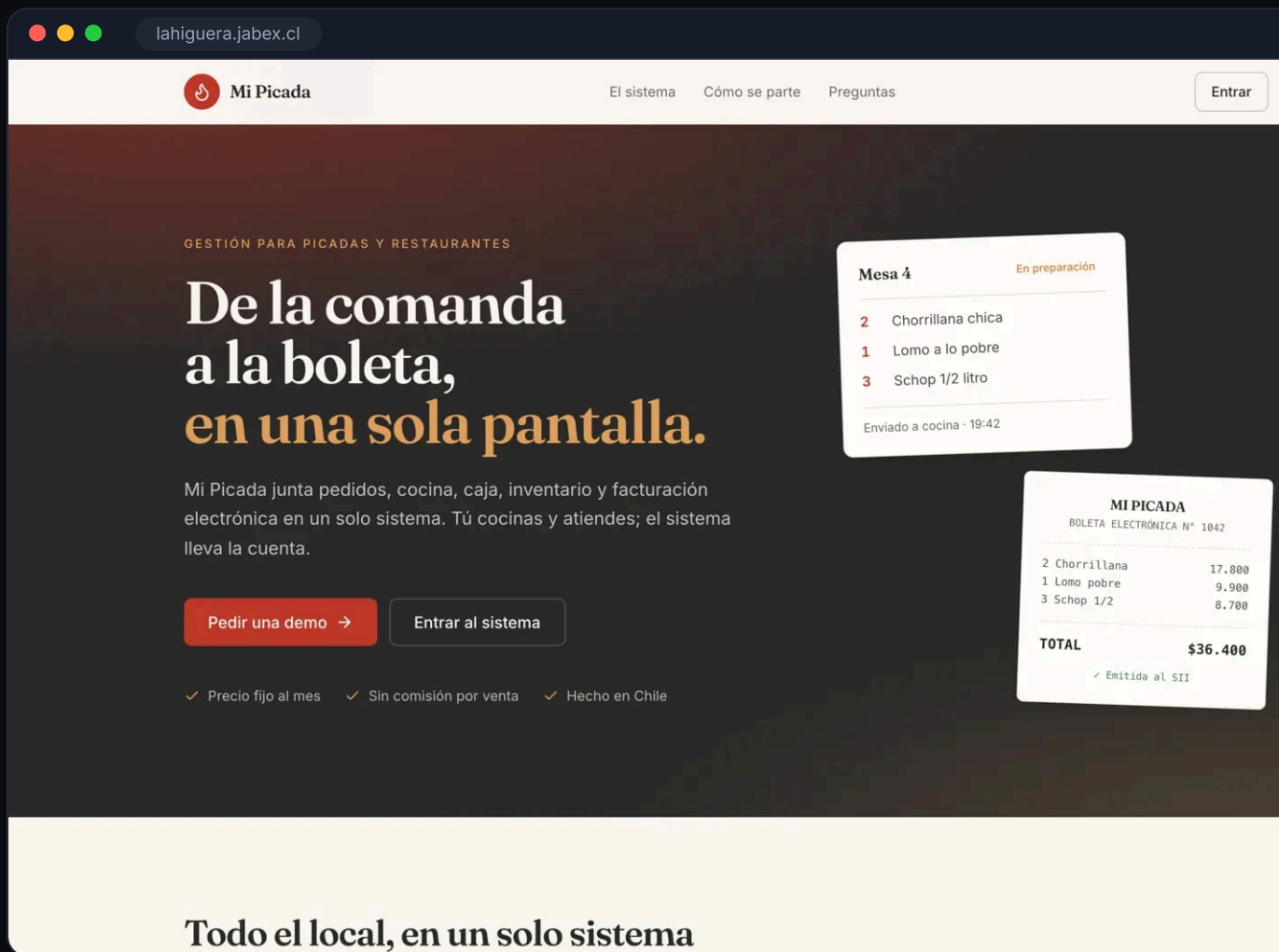


MP Mi Picada

De la comanda a la boleta, en una sola pantalla:
pedidos, cocina, caja, inventario y boleta electrónica,
con precio fijo al mes.



The screenshot shows the web application interface for 'Mi Picada'. The browser address bar displays 'lahiguera.jabex.cl'. The header includes the 'Mi Picada' logo, navigation links for 'El sistema', 'Cómo se parte', and 'Preguntas', and an 'Entrar' button. The main content area features a large heading 'De la comanda a la boleta, en una sola pantalla.' followed by a description of the system's capabilities. Below this are two buttons: 'Pedir una demo →' and 'Entrar al sistema'. A list of features is shown at the bottom: '✓ Precio fijo al mes', '✓ Sin comisión por venta', and '✓ Hecho en Chile'. On the right side, there are two floating cards: one for 'Mesa 4' showing a list of orders and their status, and another for a receipt titled 'MI PICADA' showing a list of items and their prices, totaling \$36.400.

lahiguera.jabex.cl

Mi Picada El sistema Cómo se parte Preguntas Entrar

GESTIÓN PARA PICADAS Y RESTAURANTES

De la comanda a la boleta, en una sola pantalla.

Mi Picada junta pedidos, cocina, caja, inventario y facturación electrónica en un solo sistema. Tú cocinas y atiendes; el sistema lleva la cuenta.

[Pedir una demo →](#) [Entrar al sistema](#)

✓ Precio fijo al mes ✓ Sin comisión por venta ✓ Hecho en Chile

Mesa 4 En preparación

2	Chorillana chica
1	Lomo a lo pobre
3	Schop 1/2 litro

Enviado a cocina - 19:42

MI PICADA
BOLETA ELECTRÓNICA N° 1042

2 Chorillana	17.800
1 Lomo pobre	9.900
3 Schop 1/2	8.700

TOTAL \$36.400

✓ Emitida al SII

Todo el local, en un solo sistema

— QUÉ ES MI PICADA

Todo el local, en un solo sistema

Una app para la caja, otra para el inventario y un cuaderno para lo demás. Comandas en papel que se pierden, el "¿qué faltaba?" a gritos desde la cocina y, a fin de mes, la boleta electrónica tipeada en otra plataforma.

Mi Picada junta pedidos, cocina, caja, inventario y facturación electrónica. Lo que se vende en el mesón se descuenta del stock y se emite al SII en el mismo movimiento. Tú cocinas y atiendes; el sistema lleva la cuenta.

Corre en el navegador, en el computador, la tablet o el celular que ya tienes, con la impresora térmica del mesón. Precio fijo al mes: un mes bueno es tuyo entero, no del sistema.

Mi Picada es para tu local si...

- ✓ Tomas pedidos en mesa o en mostrador y los mandas a cocina a mano.
- ✓ No sabes cuánto te cuesta cada plato ni cuánto ganas de verdad.
- ✓ Emites boleta electrónica y hoy la tipeas aparte.
- ✓ Quieres cerrar la caja por turno sabiendo quién cobró qué.

"La mayoría de los POS te dicen cuánto vendiste. Mi Picada te dice cuánto ganaste."

0 %

de comisión sobre lo que vendes: precio fijo mensual

1 tarde

para que un mesero nuevo aprenda a tomar pedidos

SII

boleta, exenta, factura y nota de crédito incluidas

— MÓDULOS 1 DE 2

En el salón y la cocina



Comandas y mesas

Toma el pedido en segundos, divide la cuenta, agrega propina y manda todo a cocina de una.



Mostrador

Venta rápida con la carta a la vista, para el local que atiende de pie o para llevar.



Pantalla de cocina

La comanda aparece sola, ordenada por hora. Se acabaron los papeles perdidos.



Ticket y precuenta

Impresos al cobrar con la impresora térmica que ya tienes en el mesón.



Carta y combos

Productos, categorías, combos armados con otros productos y precios que cambias cuando quieras.



Usuarios y roles

Administrador, cajero y mesero, cada uno con lo suyo y con su nombre en cada venta.

— MÓDULOS 2 DE 2

En la caja y la oficina



Caja por turno

Apertura, cierre y arqueo. Sabes quién cobró qué y cuánto debería haber en la caja.



Inventario con recetas

Cada plato descuenta sus insumos al venderse. Costo promedio ponderado, sin planillas paralelas.



Compras y proveedores

Registras las compras de insumos y el stock y el costo se actualizan solos.



Boleta electrónica al SII

Boleta, boleta exenta, factura y nota de crédito. El documento sale solo al cobrar.



Reportes

Ventas por día, por caja y por mesero, propinas, descuentos y costo de mercadería vendida. Exportable a Excel.



Margen real por plato

Receta por producto, costo del insumo y margen: cuánto ganas, no solo cuánto vendes.

TAMBIÉN INCLUYE

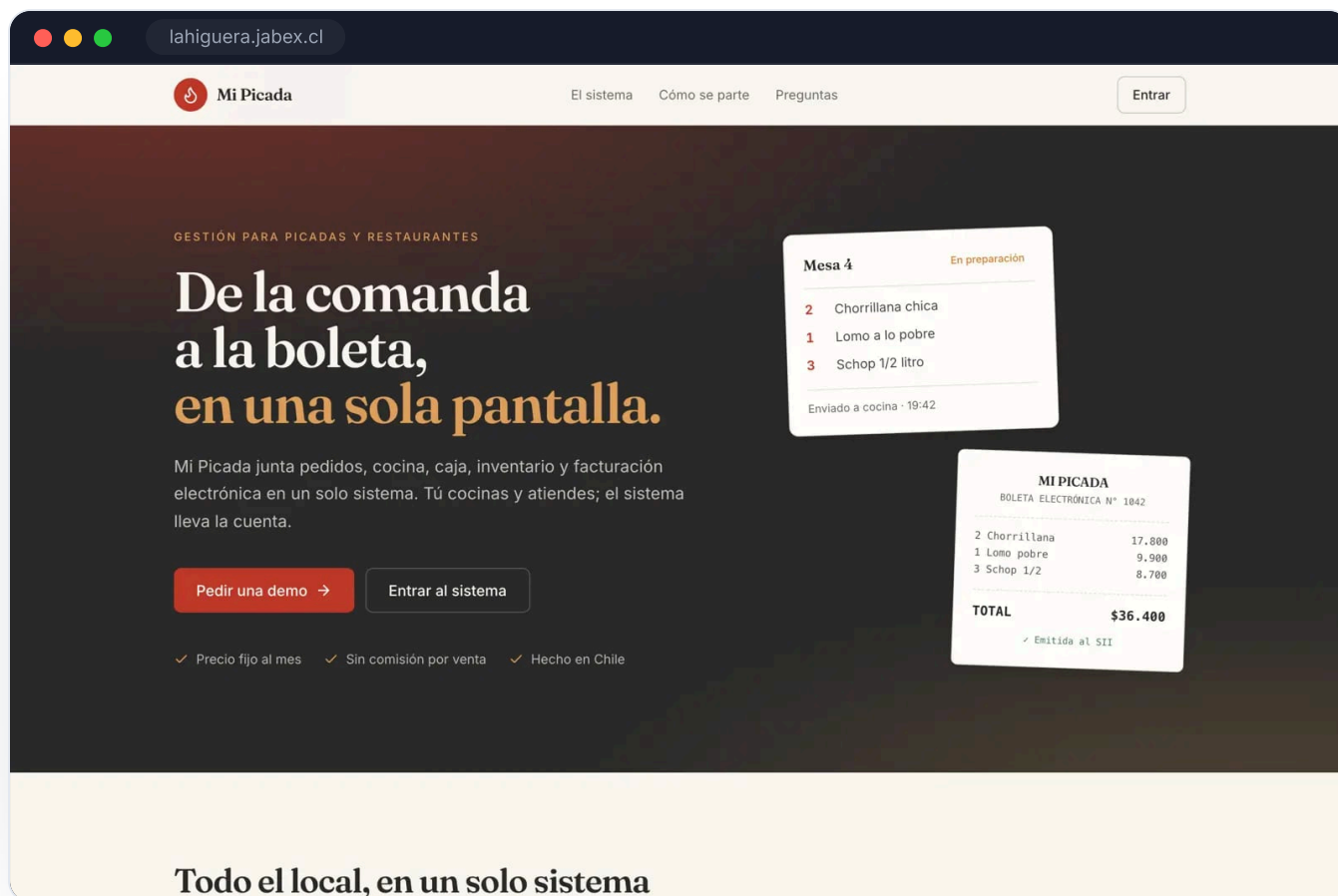
Descuentos y propinas

Historial de ventas

Exportación a Excel y PDF

— ASÍ SE VE POR DENTRO

De la comanda a la boleta



1

La comanda de la mesa 4 y su boleta, en lahiguera.jabex.cl

El sitio del producto muestra el flujo completo: el pedido enviado a cocina a las 19:42 y la boleta electrónica N° 1042 emitida al SII al cobrar, con el mismo detalle.

✓ Precio fijo al mes, sin comisión por venta.

✓ Hecho en Chile, con el SII incluido.

✓ Funciona en el equipo que ya tienes.

— ASÍ SE VE POR DENTRO

Lo que ve el cliente



2

Comanda en preparación y boleta emitida al SII

Dos chorrillanas, un lomo a lo pobre y tres schop: lo que se tomó en la mesa es lo que sale en la boleta, con el total y la emisión al SII confirmada.

CÓMO FUNCIONA

Partir no te va a parar el local

La instalación la hacemos nosotros. Tú solo nos pasas la carta y, si emites boleta electrónica, tu certificado y tus folios.

-
- | | | |
|---|---|------------|
| 1 | Nos pasas tu carta
Menú y precios. Dejamos productos, categorías, combos e insumos listos antes del primer día. | Día 1 |
| 2 | Conectamos caja e impresora
Configuramos la impresora térmica del mesón; si no tienes, te decimos cuál comprar. | Semana 1 |
| 3 | SII
Si emites boleta electrónica, cargamos tu certificado digital y tus folios CAF y probamos la emisión. | Semana 1 |
| 4 | Tu equipo empieza a vender
Una pantalla táctil con la carta a la vista. Un mesero nuevo aprende en una tarde. | Semana 1-2 |
| 5 | Recetas y márgenes
Con las primeras ventas andando, cargamos las recetas para ver el costo real por plato. | Semana 2-3 |
-

🕒 Hoy instalamos un sistema por local. El consolidado multilocal está en camino; si tienes dos o más, lo conversamos.

— BENEFICIOS

Por qué un local cambia a Mi Picada



Un mes bueno es tuyo entero

No cobramos un porcentaje de lo que vendes.
Precio fijo al mes.



Sabes cuánto te cuesta cada plato

Receta, costo promedio ponderado del insumo
y margen real, no solo la venta.



El SII incluido, no aparte

La boleta sale del mismo sistema con que
cobras, sin pegar datos en otra plataforma.



La cocina deja de adivinar

La comanda llega sola, ordenada por hora, sin
papeles perdidos.



La caja cuadra por turno

Apertura, cierre y arqueo con el nombre de
quien cobró.



Lo instalamos nosotros

Nos pasas la carta y lo dejamos andando.
Soporte con quien programa el sistema.

SII Y EQUIPOS



Boleta electrónica (39) y exenta (41)

Factura (33) y nota de crédito (61)

Certificado digital y folios CAF del local

Impresora térmica del mesón

Corre en el navegador

— QUIÉN LO USA

Hecho con un local de verdad

Mi Picada se construyó con las comandas, la caja y la carta de un restaurante real sobre la mesa. Los nombres se publican con autorización del cliente.

Restaurante**Picada familiar con mesas y mostrador**

Comandas desde la tablet, pantalla de cocina, caja por turno y boleta electrónica al cobrar, con la impresora que ya tenía.

Perfil**Local que emite boleta todos los días**

Certificado y folios cargados una vez; cada venta sale al SII sola, con el inventario descontado.

Cómo lo vemos**La demo es con tu carta, no con un demo genérico**

Nos escribes y te mostramos el sistema andando con los platos y los precios de tu local.

— CÓMO CONTRATAR

Precio fijo al mes, sin comisión

Sin cifras en esta ficha. La suscripción es fija por local, sin porcentaje sobre las ventas; la instalación se cotiza una vez.

— SAAS

Suscripción mensual

- ✓ Un sistema por local, usuarios ilimitados por rol
- ✓ Comandas, cocina, caja, inventario y reportes
- ✓ Boleta electrónica incluida
- ✓ Soporte con quien programa el sistema

— UNA VEZ

Instalación

- ✓ Carga de la carta, combos e insumos
- ✓ Configuración de impresora y caja
- ✓ Certificado digital y folios del SII
- ✓ Capacitación del equipo en el local

Solicita tu propuesta

La primera reunión es gratuita. Sales con una propuesta clara, con tiempos y costos, sin compromiso.



Agenda una reunión

PREGUNTAS FRECUENTES

Lo que nos preguntan antes de partir

¿Necesito comprar equipos nuevos?

No. Corre en el navegador, en el computador, tablet o celular que ya tengas. Para el ticket usamos la impresora térmica del mesón; si no tienes, te decimos cuál comprar.

¿Funciona sin internet?

No. Necesita conexión para guardar las ventas y emitir documentos. Con una conexión doméstica basta; si se corta seguido, conviene un plan de datos de respaldo.

¿Qué pasa con mis datos?

La base de datos es de tu local y te exportamos todo cuando lo pidas: ventas, inventario, reportes. No vendemos ni compartimos información de tu negocio.

¿Emite boleta electrónica de verdad?

Sí: boleta, boleta exenta, factura y nota de crédito, solas al cobrar. Necesitas certificado digital y folios CAF a nombre del RUT de tu local; te acompañamos a sacarlos.

¿Y si tengo dos sucursales?

Hoy instalamos un sistema por local. El consolidado multilocal está en camino; si tienes dos o más, conversémoslo.

¿Cobran comisión por venta?

No. Precio fijo al mes. Un mes bueno es tuyo entero.

Fábrica de software en Chile. Pensamos como dueños, no como proveedores.

Mi Picada es un producto de JABEX, hecho en Chile con un restaurante de verdad sobre la mesa.



lahiguera.jabex.cl

Conoce Mi Picada en línea.



WhatsApp

Esríbenos
y agenda
una demo.

MÁS PRODUCTOS DE JABEX

Nodo

ERP · Facturación SII · [nodo.jabex.cl](#)

Raudo

ERP para imprentas · [raudo.jabex.cl](#)

Arbitrai

Árbitros y ligas · [arbitrai.jabex.cl](#)

MarketPlace

Marketplace · [market.jabex.cl](#)

Lawen

Scribe médico con IA · [lawen.cl](#)

Tienda Online

E-commerce · [tienda.jabex.cl](#)

SYGA

Gestión arbitral · [syga.jabex.cl](#)

meAnoto

E-tickets y eventos · [meanoto.cl](#)

Dorimi

Agentes de IA · [dorimi.jabex.cl](#)

yoLeo

Fluidez lectora · [yoleo.jabex.cl](#)



JABEX SOLUCIONES INGENIEROS SpA



Av. Apoquindo 6410, Of. 606, Las Condes,
Santiago, Chile



[www.jabex.cl](#)



contacto@jabex.cl



+56 9 4882 6778



[lahiguera.jabex.cl](#)