

Checklist para abrir un restaurante, bar o cafetería en El Salvador

Marca cada punto cuando esté listo. Confirma los requisitos legales con tu alcaldía y tu contador.

TRÁMITES Y FISCAL

- ☐ NIT y NRC del negocio (o de la persona natural)
- ☐ Inscripción en IVA, si corresponde
- ☐ Factura electrónica cotizada y configurada antes de la primera venta
- ☐ Permisos municipales y de funcionamiento según tu municipio
- ☐ Permiso o constancia de salud para manipulación de alimentos
- ☐ Contador definido y calendario de declaraciones

LOCAL E INSTALACIONES

- ☐ Distribución: salón, caja, cocina, barra y bodega
- ☐ Instalación eléctrica revisada (tomas para caja, cocina y barra)
- ☐ Internet contratado y WiFi que llegue a caja, cocina y salón
- ☐ Punto de red o WiFi estable donde irán las impresoras
- ☐ Extintores, botiquín y señalización

MENÚ Y COSTOS

- ☐ Lista final de productos, variantes y precios (con IVA)
- ☐ Costo por plato calculado (food cost) de los principales
- ☐ Proveedores definidos y precios de compra
- ☐ Menú en Excel para cargarlo al sistema

EQUIPO Y SISTEMA

- ☐ Terminal táctil o tablet para caja
- ☐ Impresoras térmicas para caja, cocina y barra
- ☐ Gaveta de dinero
- ☐ Celulares Android para meseros (si hay servicio a la mesa)
- ☐ Sistema de punto de venta instalado: menú, mesas, usuarios e impresoras
- ☐ Prueba completa: tomar orden, imprimir en cocina, cobrar y cerrar caja

PERSONAL

- ☐ Roles definidos: meseros, cajeros, cocina, administrador
- ☐ Capacitación en el sistema antes de abrir (con práctica)
- ☐ Reglas de caja: fondo, cierre ciego, quién autoriza descuentos y anulaciones
- ☐ Horarios y turnos

LANZAMIENTO

- ☐ Perfil en Google Business con horario, fotos y WhatsApp
- ☐ Redes sociales con menú y fotos reales
- ☐ Plan de la primera semana (degustación, promoción o evento)

¿Vas a abrir? Con el Paquete Apertura de Kuadra llegas al primer día con equipo, sistema, menú cargado y personal capacitado: kuadrasv.com/abre-tu-negocio/