

DESCARGA GRATIS

Checklist para **abrir una nueva sucursal** (o estandarizar las que ya tenés)

Todo lo que hay que dejar listo para que el local nuevo opere igual a los demás desde el primer día: alta, ARCA, stock, permisos, periféricos, capacitación y control consolidado.

bcnsoft.com.ar · 2026

CONTENIDO

- 1 Antes de abrir: definí el estándar
- 2 Alta del local nuevo en el sistema
- 3 Punto de venta ARCA del nuevo domicilio
- 4 Carga de stock inicial
- 5 Usuarios y permisos por rol
- 6 Periféricos
- 7 Capacitación del personal
- 8 Control consolidado desde el Sistema Manager
- 9 Apertura (día 1): control final

Resumen ejecutivo. Sumar un local nuevo tendría que multiplicar tus ventas, no tus dolores de cabeza. El lío aparece cuando cada negocio termina operando distinto: otros precios, otro criterio de caja, otro control de stock. Esta **checklist para abrir una nueva sucursal** ordena el arranque para que el local nuevo nazca igual a los demás y puedas verlos a todos juntos desde el primer día.

1 Antes de abrir: definí el estándar

Antes de tocar el sistema, decidí cómo va a operar el local para que sea idéntico a los que ya tenés funcionando.

- ☐ Elegí el local que ya funciona bien como **molde**: precios, rubros y criterio de caja.
- ☐ Definí qué se replica igual en todos y qué cambia por domicilio (dirección, datos fiscales).
- ☐ Dejá por escrito el circuito de caja y arqueo que van a usar todos los locales.

2 Alta del local nuevo en el sistema

Acá se define la identidad del negocio nuevo dentro del sistema.

Esto lo dejamos armado nosotros. En la configuración inicial clonamos el local que ya funciona o lo armamos de cero, según lo que necesite tu negocio. Así arrancás rápido y sin errores de carga.

- ☐ Pasanos los datos del local nuevo: nombre, domicilio y datos fiscales.
- ☐ Confirmá las listas de precios y rubros que se replican del local molde.
- ☐ Revisá que el local nuevo quede listado junto a los demás.

3 Punto de venta ARCA del nuevo domicilio

Cada domicilio factura con su propia habilitación fiscal.

- ☐ Dá de alta el punto de venta de ARCA que corresponde al domicilio nuevo.
- ☐ Probá un comprobante antes de abrir: que emita bien la factura electrónica.

Una aclaración útil: va una caja/POS por domicilio, y los puntos de venta de ARCA que registres son ilimitados. Podés tener los que necesites por local sin límite.

4 Carga de stock inicial

Para que la góndola del local nuevo arranque controlada desde el día uno.

- ☐ Cargá el stock inicial de la góndola del local nuevo.
- ☐ Definí el stock mínimo o punto de reposición de cada producto.
- ☐ Chequeá que códigos y etiquetas coincidan con los del local molde.

5 Usuarios y permisos por rol

Que cada persona vea y haga solo lo que le corresponde.

- ☐ Creá un usuario para cada cajero/a y para el encargado/a.
- ☐ Asigná los permisos por rol: qué puede ver y qué puede hacer cada uno.
- ☐ Restringí las funciones sensibles (anulaciones, descuentos, cambios de precio) según el rol.

6 Periféricos

Todo lo que se enchufa, probado antes de la primera venta real.

- ☐ Conectá y probá impresora, lector de código y cajón de dinero.
- ☐ Si usás balanza, verificá que el sistema le envíe bien los productos.
- ☐ Dejá hecha una venta de prueba de punta a punta antes del día 1.

7 Capacitación del personal

Para que el equipo del local nuevo opere con el mismo criterio.

Cómo funciona la capacitación: la remota está incluida por única vez cuando contratás. El personal que sumes más adelante queda a cargo tuyo, con tutoriales sin costo siempre disponibles.

- ☐ Coordiná la capacitación remota incluida para el equipo del arranque.
- ☐ Dejá los tutoriales a mano para el personal que sumes después.
- ☐ Tené el circuito de caja y arqueo impreso en el local.

8 Control consolidado desde el Sistema Manager

El objetivo de todo esto: ver tus locales como un solo negocio.

Dónde se ve el consolidado: el resumen de todas tus sucursales se mira desde el **Sistema Manager Pymes** o el **Sistema Manager Gastronómico** instalado, no desde el panel web.

- ☐ Confirmá que el local nuevo figura en el consolidado del Sistema Manager.
- ☐ Definí qué mirás cada día de todos los locales juntos: ventas, stock y caja.
- ☐ Usá el consolidado para comparar locales y detectar desvíos a tiempo.

9 Apertura (día 1): control final

El repaso rápido antes de abrir la persiana.

- ☐ Hacé una venta de prueba real y el arqueo de apertura.
- ☐ Verificá la facturación electrónica funcionando en vivo.
- ☐ Repasá que precios y promos estén iguales al resto de los locales.

LO QUE VEMOS EN SOPORTE

El error más común al abrir no es técnico: es arrancar con precios o permisos distintos al resto y darse cuenta una semana después, cuando ya hay diferencias de caja. Dejar la configuración clonada del local que ya funciona evita casi todos esos desvíos.

¿Sumás un local y querés que opere igual a los demás?

Te dejamos la configuración inicial armada y el equipo capacitado. Soporte humano, sin bots ni tickets.

bcnsoft.com.ar · **Escribinos por WhatsApp: +54 9 11 2865-4468**

Este recurso es parte del Centro de Recursos bcnsoft — bcnsoft.com.ar/blog