



FUDO

Checklist de apertura y cierre de barra de tragos

Práctico, simple y aplicable.



La barra es el corazón de la experiencia en muchos bares y restaurantes

Un control ordenado en la apertura y cierre de turno garantiza consistencia, reduce desperdicios y mejora la rentabilidad.

Este checklist ayuda a que tu equipo de barra siga los mismos pasos todos los días, evitando errores y manteniendo un servicio profesional.



Apertura de barra

ÁREA Y UTENSILIOS

- ☐ Verificar limpieza de barra, estantes, utensilios y cristalería.
- ☐ Desinfectar estaciones de trabajo y piletas.
- ☐ Preparar mise en place de frutas, jarabes y garnishes.
- ☐ Revisar hieleras limpias y llenas.

INSUMOS Y STOCK

- ☐ Revisar stock de licores, mixers, jugos y cervezas.
- ☐ Registrar faltantes y pedidos pendientes.
- ☐ Verificar temperatura de refrigeradores.

TECNOLOGÍA Y CAJA

- ☐ Encender sistema Fudo y verificar conexión de impresoras y terminales.
- ☐ Realizar una venta de prueba.
- ☐ Comprobar caja chica y medios de pago.
- ☐ Actualizar promociones o precios del día.

PREPARACIÓN Y COMUNICACIÓN

- ☐ Revisar recetas estándar de tragos y cócteles del menú.
- ☐ Confirmar con cocina o salón si hay eventos, reservas o combos especiales.
- ☐ Verificar uniformes, delantales y orden del equipo.

Cierre de barra

LIMPIEZA Y ORDEN

- ☐ Vaciar y limpiar hieleras, shakers y utensilios.
- ☐ Desinfectar superficies, bandejas y pisos.
- ☐ Guardar frutas, jarabes y toppings refrigerados.
- ☐ Revisar botellas abiertas y tapar correctamente.

CONTROL Y REGISTRO

- ☐ Contar y registrar diferencias de stock.
- ☐ Actualizar inventario final en Fudo.
- ☐ Registrar desperdicios o pérdidas.
- ☐ Cerrar ventas y cuadrar caja.

SEGURIDAD Y CIERRE FINAL

- ☐ Apagar equipos eléctricos, luces y gas.
- ☐ Cerrar botellas y asegurarlas en depósito.
- ☐ Verificar puertas y accesos bloqueados.
- ☐ Registrar incidencias o mantenimiento pendiente..

Buenas prácticas

- Estandarizar recetas: todos los bartenders deben usar las mismas proporciones.
- Reducir desperdicio: servir con jigger o medidor.
- Rotar insumos: aplicar FIFO (primero en entrar, primero en salir).
- Controlar mermas: usar planillas de Fudo o reportes de consumo.
- Capacitar al equipo: una barra rentable también depende de técnica y servicio.





Consejo Fudo

Con Fudo podés llevar el control total de tu barra: comandas digitales directas a la estación, conciliación de caja y registro de mermas o insumos en tiempo real. Así, reducís desperdicios y maximizás la rentabilidad de cada cóctel servido.

Descarga este checklist, imprimelo y úsalo en cada turno.

O lleva tu control al siguiente nivel con **Fudo**, el sistema que automatiza inventarios, comandas y reportes para que tu restaurante trabaje más seguro y eficiente.



[SOCIALFUDO](#)



[BLOG](#)



[WEB](#)

