

PEDIDOS EN MESA

CANTALASTAPAS.CINCOYSIETE.NET



EL PROBLEMA

Necesitas un camarero, pero entre el coste de su contrato y la dificultad de encontrarlo, acabas dando una mala atención a tus clientes. A sabiendas del riesgo que corres de perderlos.

Un nuevo camarero aliviaría el trabajo y, ya ni te cuento, en las horas punta.



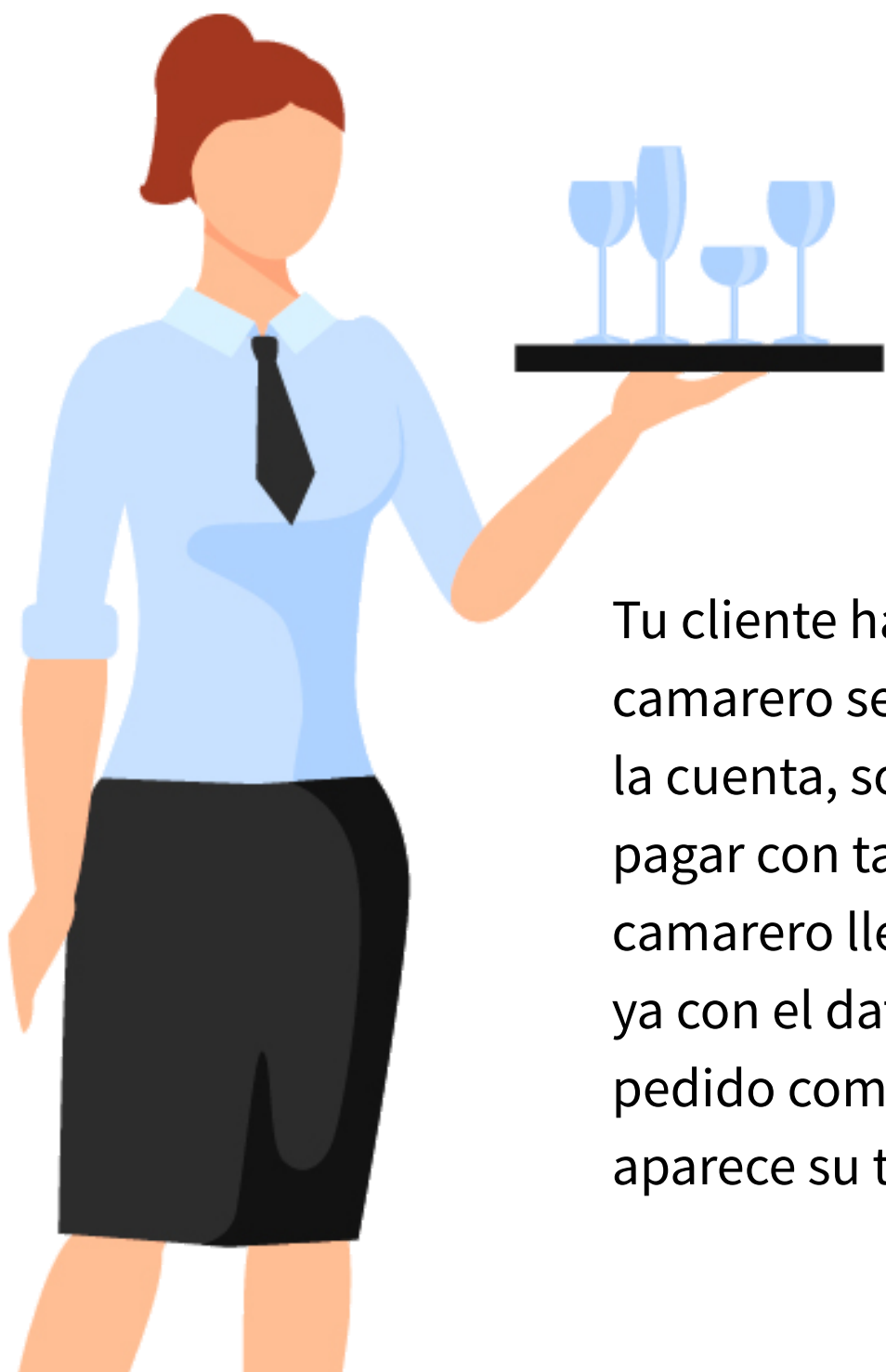
Párate a pensar en las ocasiones en las que llega un cliente y no hay forma humana de atenderlo. Por más que estire el cuello, alze la mano o silve.

Un tiempo de caza y captura que puede echar por tierra unos platos y un servicio impecables hasta ese momento.

LA SOLUCIÓN

Pues imagina que cuentas con una app sin descargas, sin instalación y gratis, con la que tu cliente puede hacer el pedido mientras tus camareros sirven y recogen mesas.

Estás ahorrando un 20% de tiempo a tus camareros que pueden invertirlo en rentabilizar el negocio.



Tu cliente hace el pedido desde el móvil, el camarero se lo lleva y cuando quiere pagar la cuenta, solamente toca en el botón de pagar con tarjeta o pagar en efectivo; el camarero llega a la mesa, si es necesario, ya con el datáfono, hace el cobro, marca el pedido como pagado y al cliente le aparece su ticket en el móvil. Simple.

VENTAJAS

AHORRO EN TIEMPO Y COSTES

El autopedido reduce el número de camareros necesarios durante el servicio, lo que se traduce en menos costes laborales y menos personal en sala.

PRECISIÓN EN LOS PEDIDOS

Se reduce el número de errores en los pedidos; el que hace el cliente es el que llega a cocina.

DESCUENTOS Y PROMOCIONES

Ofrece descuentos en los autopedidos para promocionar su uso. Aún así, seguirá siendo rentable.

MÁS VENTAJAS

MAYOR ORDEN

Cada camarero puede hacerse cargo de su grupo de mesas y recibir los pedidos directamente.

CONTROL TOTAL

Puedes ver en cualquier momento y desde cualquier lugar, lo que se ha servido y lo que queda por servir. Así como los tickets emitidos.

FACILIDAD PARA TUS CLIENTES

Si el cliente se muestra reacio, el camarero puede leer el código de la mesa y hacer el pedido según instrucciones del cliente.

CÓMO LO VE EL CLIENTE

- El cliente se sienta en la mesa y lee el QR con su móvil. Un código individual que identifica la mesa en la que se ha colocado.
- Añade los platos que va a tomar en la primera ronda.
- Hace el pedido que llega al móvil de los camareros y a cocina.
- El camarero de la mesa se hace cargo de servir el pedido una vez esté preparado.
- El cliente puede seguir haciendo pedidos y estos se añaden a su cuenta.
- Cuando termina, paga especificando antes si lo hará en efectivo o con tarjeta.
- Y, tras hacer el pago, le llega el ticket a su móvil.

CÓMO LO VES TU

- Cuando un cliente llega a la mesa y lee el QR te aparece en la zona de pedidos.
- Cada pedido que hace, te llega rápidamente para que puedas prepararlo.
- Verás todo lo que ha pedido y el importe total.
- Al pedir la cuenta no habrá que estar contando y comprobando lo que ha ido pidiendo.
- Una vez cobrado el servicio queda la mesa libre de nuevo.



NO PIERDAS MÁS TIEMPO

Imagina que tienes 5 mesas y esta tarde haces 5 servicios en cada mesa. Serían un total de 25 servicios.

Si el camarero solo perdiera 5 minutos por mesa en recoger los pedidos, estaría empleando $25 \text{ servicios} * 5 \text{ minutos} = 125 \text{ minutos}$, redondeando, 2 horas perdidas.

Suma el coste en horas perdidas así durante días y haz tus cuentas.

**Aumenta la rotación de tus
mesas y factura más cada día**