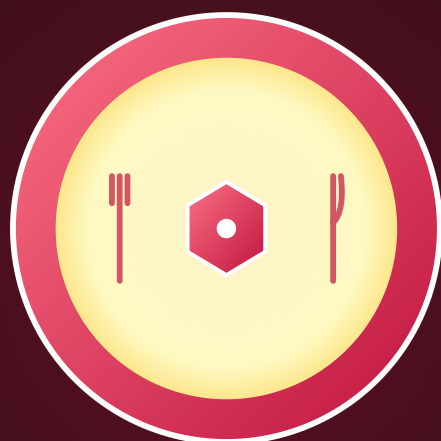




RestoBar724

Tu bar o restaurante, en piloto automático

Pedidos y reservas por WhatsApp con IA, comanda a cocina y barra, TPV, caja y factura simplificada con VERI*FACTU. Para la hostelería en España.

Pedidos por WhatsApp

QR de mesa

Comanda a cocina y barra

TPV y caja

Factura simplificada

EL PROBLEMA

Lo que hoy **te cuesta** clientes.

RestoBar724 para hostelería en España: Sofía toma pedidos y reservas por WhatsApp a cualquier hora, la comanda llega a cocina y barra, la sala cobra con ticket y factura simplificada con IVA incluido y QR VERI*FACTU, y la caja cuadra sola.

«¿Me apuntas una mesa para seis el sábado?»

El WhatsApp no para

Reservas, pedidos para llevar y preguntas por la carta entran por el móvil del local mientras sirves. Lo que no se contesta en cinco minutos, se va al bar de al lado.

«Marchando dos bravas... ¿quién las pidió?»

La comanda se pierde

La comanda en papel se borra, se cae o llega tarde a la barra. El plato sale frío o no sale, y el cliente se lo cuenta a Google.

«Me falta dinero en el cajón y no sé por qué»

La caja no cuadra

Invitaciones sin apuntar, cobros dobles, propinas mezcladas con la venta y un cierre de caja que se hace de memoria a la una de la mañana.

Tu bar, en piloto automático.

LA SOLUCIÓN

Un solo sistema, **de principio a fin.**

SofIA coge los pedidos y las reservas por WhatsApp aunque estéis a tope o cerrados. La **comanda** sale sola en cocina y en barra, el camarero lleva la mesa desde el móvil y el **ticket** sale con el IVA incluido y el QR de VERI*FACTU. Al cerrar, la caja cuadra.



Central de pedidos

Todos los pedidos en una pantalla, con su estado y su tiempo: sala, terraza, para llevar y reparto.



Comanda a cocina y barra

Cada producto va a su área: la caña a la barra, las bravas a cocina. Impresa y en la pantalla de preparación.



App del camarero

Toma la comanda en la mesa, ve cuándo está listo y lleva la cuenta de cada mesa y cada comensal.



Mesas y cuentas

Mapa de mesas por zonas (sala, terraza, barra), rondas, cuentas divididas y cambio de mesa.



QR de mesa

El cliente escanea, ve la carta con fotos y pide. El pedido llega a la Central con su número de mesa.



Carta web

Tu carta en línea con fotos y precios, siempre al día: lo que se agota deja de ofrecerse.



Reservas de mesa

SofIA reserva según tu aforo y tus turnos, y los grupos grandes pasan como evento.



Para llevar y reparto

Pedidos para recoger o a domicilio con tus repartidores y la tarifa que tú fijas.



Inventario y escandallo

Recetas con su coste, existencias que bajan con cada venta y aviso de lo que se acaba.

SOFIA EN LA HOSTELERÍA

La camarera que **nunca** deja un **WhatsApp** sin contestar.

Sofía conoce tu carta, tus precios y tus horarios. Toma el pedido con sus opciones, recomienda la bebida, confirma a nombre de quién y lo manda a la Central. Si es una reserva, mira tu aforo.

Hola! Para recoger a las 21:30: dos de bravas y unas croquetas de jamón

¡Hola, Marta! 😊 Te apunto **2x Patatas bravas** y **1x Croquetas de jamón (6 uds.)**. ¿Algo de beber para llevar?

Dos cervezas sin alcohol. Y las bravas sin picante, porfa

Hecho: bravas **sin picante** y **2x Cerveza sin**. Total **24,80 €** (IVA incluido). Recogida a las **21:30** en Calle del Ave María, 12. ¿Pagas al recoger o por Bizum?

Al recoger

✓ Pedido P-0412 en la Central · comanda a cocina y barra



Entiende audios y te contesta como una persona, en castellano y con tuteo.



Sugiere sin agobiar: «¿Te pongo algo de beber?». Nunca inventa un plato ni un precio.



Contesta llamadas de WhatsApp con voz natural.



No escribe cuentas: el total, el IBAN o el Bizum los pone el sistema.

VENTAS724 • INCLUIDO EN 724IA

Tu equipo comercial de 19 agentes.

Ninguno gasta dinero, publica ni le escribe a un cliente sin tu aprobación. SoflA directora los coordina y te manda un parte cada mañana por WhatsApp.

Inteligencia

CONOCE TU MERCADO

01 Investigador. Cada mes mira los bares y restaurantes de tu zona en Google: cómo los califican, quién gana reseñas y qué anuncian.

03 Prospector. Para lo B2B (empresas, comidas de grupo, catering): te deja una lista calificada.

02 Perfilador. Encuentra el perfil de tus mejores clientes con tus ventas reales: frecuencia, ticket, franja horaria y canal.

Mercadeo

ATRAE CLIENTES

04 Estratega. El plan del mes: qué empujar, a quién y por qué canal, según tus metas y la temporada.

06 Creativos. Prepara las imágenes de la campaña, en formato cuadrado y vertical, listas para Meta.

08 Pauta. Solo activa, sube o pausa la inversión con tu aprobación y con un tope que no se pasa.

05 Contenidos. Redacta los textos de los anuncios sin promesas ni superlativos que te metan en problemas.

07 Campañas. Arma la campaña que lleva directo a tu WhatsApp, segmentada a tu ciudad.

09 Community. Propone las publicaciones de tu página (el menú del día, el plato de la semana) y las programa cuando las apruebas.

Análisis

MIDE Y MEJORA

10 Análisis. Lee cada día cuánto costó cada conversación y te manda el informe semanal en lenguaje claro.

11 Iteración. Cada semana propone pausar el anuncio que peor rinde y reforzar el mejor, con reglas, no con corazonadas.

Venta

DEL PRIMER MENSAJE AL COBRO

12 Atiende. SoflA responde a cualquier hora por WhatsApp y por la web, y entiende audios.

14 Vende. Lleva la conversación al pedido o a la reserva, con lo que la persona pidió y sin olvidar la bebida.

16 Cierra. La aceptación del presupuesto queda registrada con evidencia electrónica: huella del documento, fecha, IP y DNI/NIE.

13 Seguimiento. Seis toques espaciados al cliente que se enfrió, y se detiene si responde o dice «no, gracias».

15 Cotiza. Presupuestos de comidas de empresa, celebraciones y catering en PDF, enviados por WhatsApp o correo.

Posventa

COBRA, FIDELIZA Y CUIDA TU REPUTACIÓN

17 Cobra. Tu IBAN o el enlace de pago los escribe el sistema, nunca la IA.

19 Reputación. Lee tus reseñas de Google cada día, te alerta de una mala y te propone una respuesta.

18 Fidelización. Puntos automáticos al facturar, cupones con tope y vencimiento, y referidos.

NORMATIVA ESPAÑOLA

Pensado para España.

Euros, IVA, NIF y DNI/NIE, móvil con +34 y la forma de hablar de aquí. Lo que exige la ley lo pone el sistema.

VERI*FACTU • RD 1007/2023

Facturación verificable

Registro con huella encadenada y QR tributario en cada ticket. Obligatorio en 2027 (sociedades, 1 de enero; autónomos, 1 de julio).

RD 1619/2012

Factura simplificada

El ticket como factura simplificada: NIF del negocio, número y serie, IVA incluido desglosado.

IVA 10 %

Hostelería

El servicio de restauración tributa al 10 %; el sistema aplica la tarifa que configures por producto.

REGLAMENTO (UE) 1169/2011

Alérgenos

Los 14 alérgenos de declaración obligatoria marcados en cada plato y visibles en la comanda.

RGPD • LOPDGD

Datos de clientes

Cada cliente es una sola ficha por su móvil; los mensajes comerciales solo con su permiso.

PROPINA VOLUNTARIA

Transparencia

La propina va aparte de la venta y nunca se suma sola al ticket.

 Las hojas de reclamaciones, el registro de jornada del personal y la licencia de terraza siguen con tu gestoría: RestoBar724 no los sustituye.

DEMO EN VIVO

Taberna El Lavapiés

Taberna El Lavapiés es una taberna de ejemplo en el barrio de Lavapiés, en Madrid, con su carta de tapas y raciones, menú del día, mesas en sala y terraza, y semanas de pedidos, tickets y cierres de caja. El negocio y sus personas son ficticios.



El cliente de siempre

SofIA lo saluda por su nombre y repite su pedido



La reserva de grupo

Ocho personas el viernes: pasa como evento



La comanda con alérgenos

«Sin gluten» bien visible en cocina



El cierre de caja

Arqueo a ciegas y descuadre a la vista

PUESTA EN MARCHA 30 / 60 / 90

Primero lo que te trae clientes.

30 días

Ningún pedido sin contestar

- ✓ Carta cargada con fotos, opciones y alérgenos
- ✓ SofIA en WhatsApp y en la web
- ✓ Central de pedidos y comanda a cocina y barra
- ✓ QR de mesa y carta web

60 días

La sala y la caja bajo control

- ✓ App del camarero y mapa de mesas
- ✓ Cuentas divididas y propina aparte
- ✓ Caja con arqueo y cierre
- ✓ Ticket con VERI*FACTU y tu NIF

90 días

El local completo

- ✓ Inventario y escandallo
- ✓ Reservas de mesa y grupos
- ✓ Ventas724: campañas y reseñas
- ✓ Gerencia en el móvil

PROPUESTA A MEDIDA

Te enviamos tu propuesta **en 48 horas.**

Cada negocio es distinto: por eso no publicamos tarifa. Tu socio distribuidor en España te acompaña en la puesta en marcha y el soporte del día a día.

Web

724ia.com/es/restobar724

Demo con SoflA

sysware-724-faqs.web.app/c/taberna-lavapies-demo

WhatsApp

[+57 310 363 1133](https://wa.me/34573103631133)

Datos personales

724ia.com/es/privacidad**Pedir propuesta por WhatsApp**