Una forma más inteligente de gestionar su restaurante

¿Qué puede aportar COSTOIA a su restaurante?

COSTOIA permite al restaurante **ampliar sus canales de venta, agilizar el servicio y mejorar el control de sus operaciones**, sin necesidad de sustituir los sistemas que ya utiliza.

Pedidos desde la mesa: cada comensal puede utilizar su propio teléfono para consultar el menú y confeccionar pedidos, tanto para sí mismo como para otros comensales. Todos los comensales pueden participar simultáneamente desde sus propios teléfonos, junto con el camarero, consultando y confeccionando los pedidos de toda la mesa en tiempo real, trabajando sobre un **mismo pedido compartido** y con soporte de hasta **cuatro idiomas**.

Presentación de productos con vídeos: el restaurante puede incorporar vídeos a los productos de su menú digital. Por ejemplo, el propio chef puede explicar las características de un plato, cómo se prepara o qué lo hace especial, como si estuviera atendiendo personalmente al comensal. Los vídeos pueden estar disponibles en hasta **cuatro idiomas**, ayudando al cliente a conocer mejor los productos y decidir qué desea pedir.

Para llevar y Delivery: el restaurante puede recibir y gestionar pedidos para recoger o entregar a domicilio, permitiendo identificar las ubicaciones mediante **Google Maps**, facilitando la gestión de los pedidos para llevar y las entregas a domicilio.

Pagos flexibles: el sistema permite identificar quién paga cada pedido, distribuir los importes entre distintos pagadores y realizar los pagos correspondientes. Según la modalidad seleccionada por el restaurante, los pedidos pueden **liberarse a cocina únicamente después de confirmarse el pago**.

Control operativo: los pedidos se coordinan entre los comensales, camareros, cocina y personal de entrega. El administrador puede consultar los **tiempos de gestión de los pedidos**, identificar demoras y evaluar la eficiencia del servicio.

Seguridad e implantación gradual: el restaurante mantiene el control sobre los accesos y las acciones de los usuarios. Puede comenzar con la visualización del menú, incorporar pedidos desde la mesa, para llevar o Delivery, y avanzar progresivamente hasta la **gestión completa del restaurante**.

A continuación podrá explorar las distintas funcionalidades de COSTOIA y descubrir cómo pueden ayudarle a **agilizar el servicio, mejorar el control y aumentar las oportunidades de venta**, según las necesidades de su restaurante.

Pedidos compartidos, varios idiomas y pagos flexibles

En una misma mesa, **todos los comensales pueden consultar y confeccionar conjuntamente los pedidos** desde sus propios teléfonos, y el camarero también puede participar.

Cada persona puede pedir para sí misma o para otros comensales, visualizar los pedidos compartidos y añadir nuevas selecciones, manteniendo una visión conjunta de la mesa.

Los menús permiten configurar opciones y preferencias, como acompañamientos, cantidades o puntos de cocción, para transmitir correctamente las selecciones a cocina.

El sistema identifica **quién paga cada pedido**, permite distribuir los importes entre distintos pagadores y facilita la gestión de pagos individuales o compartidos.

La información puede presentarse en **hasta cuatro idiomas**, permitiendo que comensales y personal utilicen el sistema en el idioma correspondiente.

También pueden incorporarse encuestas opcionales para conocer la opinión de los clientes y mejorar el servicio.

Take Away y Delivery con pedidos y pagos controlados

El restaurante puede gestionar **pedidos para llevar y entregas a domicilio** desde la misma plataforma, incorporando direcciones y ubicaciones mediante **Google Maps**.

Los pedidos pueden incluir distintas opciones de selección, cantidades y observaciones, facilitando su preparación y entrega.

Según la modalidad configurada por el restaurante, puede exigirse la **confirmación del pago antes de liberar el pedido a cocina**, reduciendo el riesgo de preparar pedidos que no hayan sido pagados.

Las comandas se integran en el flujo de preparación, permitiendo coordinar cocina, personal de entrega y recogida.

El cliente puede consultar el estado de su pedido, mientras que el restaurante mantiene el control de las operaciones sin necesidad de abandonar sus otros canales de venta.

Control de preparación, entrega y tiempos de servicio

El sistema coordina los pedidos mediante un **flujo de trabajo compartido** entre cocina, barra, personal de servicio y entrega.

Cada área puede consultar las comandas que le corresponden y actualizar su estado durante las distintas fases de preparación y servicio.

El sistema registra los **tiempos asociados a la gestión de los pedidos**, permitiendo al administrador consultar su evolución e identificar posibles demoras.

Se pueden establecer tiempos estimados de preparación por plato y destacar visualmente los pedidos que requieren atención.

Las operaciones del personal se realizan principalmente mediante selecciones sencillas, reduciendo la necesidad de introducir texto y facilitando el trabajo en momentos de alta actividad.

Esta información ayuda al responsable del restaurante a **supervisar el rendimiento, detectar retrasos y mejorar la organización del servicio**.

Una solución que se adapta a su restaurante

COSTOIA permite incorporar nuevas funcionalidades **sin necesidad de sustituir los sistemas existentes**.

El restaurante puede comenzar mostrando su menú digital, incorporar pedidos desde las mesas, habilitar Take Away o Delivery y avanzar progresivamente hacia una gestión más completa.

Las distintas modalidades permiten adaptar los procedimientos a la forma de trabajar del establecimiento, evitando cambios innecesarios.

Esta **implantación gradual y flexible** facilita evaluar los resultados antes de ampliar el uso del sistema.

Control y tranquilidad en el uso del sistema

El restaurante mantiene **el control sobre los accesos y permisos**, definiendo qué funciones puede utilizar cada empleado según sus responsabilidades.

Por ejemplo, determinados usuarios pueden gestionar cobros, mientras que otros se limitan a tomar pedidos, preparar comandas o consultar su estado.

El sistema permite organizar las funciones del personal y controlar las operaciones, aportando seguridad y facilitando la supervisión diaria.

De esta forma, cada establecimiento conserva el control de su operativa y adapta el uso del sistema a sus necesidades.

Automatización para trabajar con mayor eficiencia

COSTOIA permite **automatizar tareas repetitivas y reducir intervenciones manuales** durante la recepción, preparación, seguimiento y cobro de los pedidos.

La información se comparte entre las áreas correspondientes, evitando tener que introducir repetidamente los mismos datos y reduciendo posibles errores de comunicación.

La coordinación de pedidos, estados, pagadores y tiempos facilita una gestión más **ordenada, ágil y controlada**.

Esto permite que el personal dedique más atención al servicio y que los responsables dispongan de información para mejorar continuamente el funcionamiento del restaurante.

Modelo de uso y costes

El sistema se adapta a distintas necesidades y puede implantarse de forma progresiva.

Una mejor organización y automatización contribuyen a **clientes más satisfechos** y a un **mejor rendimiento del negocio**.

Demostración del sistema

La mejor forma de entender cómo funciona el sistema es verlo en uso.

Ofrecemos **demostraciones adaptadas** a cada restaurante.

Solicitar demostración

¿Le gustaría conocer COSTOIA en funcionamiento?

Estaremos encantados de mostrarle cómo funciona COSTOIA y conversar sobre las necesidades de su restaurante. Puede escribirnos directamente a **cs@costoia.eu** o **consultar nuestra documentación en línea** para conocer más sobre el sistema.