



• DOSSIER COMERCIAL · RESTAURANTES, CAFÉS Y CERVECERÍAS

La carta, la comanda y la caja, en una pantalla

La jornada se abre sola con el horario de tu local, la comanda se parte entre cocina y barra, cada mozo ve sus mesas y la cuenta se divide en un toque. Tarifa plana por sucursal, sin porcentaje sobre lo que vendés y sin cobrar por terminal.

JORNADA AUTOMÁTICA

COMANDA SEPARADA

MESAS POR MOZO

POR SUCURSAL

01 La idea, en cuatro líneas

Un restaurante no trabaja como un boliche: la unidad de trabajo es **la mesa**. Se abre, se le va sumando, se divide si hace falta y se cierra cuando la gente se va — y el local abre todos los días. GV Resto trabaja así: la jornada del día **se abre sola** con el horario de tu local y la comanda se parte entre cocina y barra sin que nadie la copie a un papel.

El problema real que mata

El pedido viaja de la libreta a la cocina, la cuenta se reconstruye al final, y lo que sabés es cuánto facturaste, no cuánto te quedó. Encima cada caja, cada tablet y cada celular de mozo suma un costo más.

GV Resto

La carta, la venta, la comanda de cocina con su pantalla, el cierre de caja con arqueo y el informe del día.

GV Resto PRO

Suma el costo real de cada plato, el stock por depósito con la merma en pesos y el QR para que el comensal pida desde su celular.

02 Lo que no vas a encontrar en otro lado

✓ Se licencia por sucursal, no por terminal

Cada local usa todas las PC, celulares, tablets y pantallas de cocina que necesite: una sucursal con caja, comandera, dos pantallas de cocina y ocho mozos con su celular paga lo mismo que una con un solo equipo. Tarifa plana, sin porcentaje sobre tu venta.

✓ Comanda separada: cocina lo suyo, barra lo suyo

Una milanesa y dos cervezas son un solo pedido para el cliente —un número, un ticket, una cuenta — y dos trabajos distintos en pantalla. El ruteo se define por categoría, no plato por plato.

✓ Cada mozo ve sólo sus mesas

El rango se asigna por jornada: el que hace el salón el martes puede hacer la terraza el sábado. Cada uno ve sus mesas con lo que debe cada una, si la mesa llamó y qué pedidos le faltan salir. La propina queda registrada por mozo y no toca el saldo de la mesa.

✓ La cuenta dividida, con el centavo que sobra

Un toque y la cuenta se reparte entre los que sean, hasta cincuenta. El ticket dice cuánto le toca a cada uno **y el resto**: si el ticket no lo dice, la caja recibe de menos y el arqueo cierra mal.

✓ **Con el PRO, el stock baja por receta**

Insumos con rendimiento, recetas, depósitos por sector, órdenes de compra, traslados y conteo desde el celular. Comprás por kilo y vendés por plato: el descuento lo hace la receta, no una planilla.

✓ **Reservas y delivery propio, si los querés**

El cliente reserva su mesa desde tu web por franja horaria, con tope de personas y seña si la pedís, y la mesa queda bloqueada en el salón a esa hora. Necesita GV Resto: al tildarlo se suma solo. Y el delivery propio: Pantalla de pedido telefónico con buscador de cliente por celular, DNI o mail, más el pedido desde tu web. Usa tu misma carta y tu comanda de cocina y barra. Necesita GV Resto: al tildarlo se suma solo.

✓ **No hace falta comprar nada**

Corre en el navegador, sin instalar aplicaciones, en el celular o la tablet que ya tenés en el salón. Podés arrancar sólo con la carta y los precios —esa misma tarde ya cobrás y cerrás caja— y sumar recetas, costos y stock cuando quieras afinar el control.

Lo que el plan base NO trae

El plan base no trae recetas, ni control de merma, ni el pedido desde el celular del cliente: eso es GV Resto PRO. Lo decimos así de claro a propósito, para que lo sepas ahora y no cuando ya estés operando. Y si tu local ya opera con GV Barra, el servicio de mesa se le suma como add-on (**USD 4 /mes**), sin cambiar de sistema.

03 Por qué GVenue, y no otro

Todos los sistemas del rubro prometen lo mismo. Estas seis cosas son las que, en la práctica, cambian cómo se siente usarlo — y las que te podés verificar vos mismo antes de firmar nada.

1 Modularidad de verdad: pagás solo lo que usás

GVenue no se vende como una licencia única con cincuenta pantallas que nunca vas a abrir. Cada módulo se contrata suelto y se apaga suelto. Si el mes que viene no usás GV Resto, lo sacás y deja de facturarse. No hay «plan» que te obligue a pagar lo que no te sirve para llegar a lo que sí.

2 Los precios están publicados

Entrás a gvenue.com.ar/armar, tildás lo que necesitás y ves el total, hoy, sin dejar tu teléfono ni pedir una demo. En el relevamiento que hicimos del mercado argentino (julio 2026), ningún competidor publica sus precios: hay que pedir una asesoría para saber cuánto cuesta. Nosotros preferimos que hagas la cuenta antes de hablar con nosotros.

3 Los datos del club son del club

Tu base de clientes, tus ventas y tu historial son tuyos: los exportás a Excel cuando quieras, sin pedir permiso ni pagar un extra por «liberarlos». Y si algún día querés llevarte el sistema entero a un servidor propio, existe esa versión — no quedás atado.

4 Hablás directo con el programador

Sin mesa de ayuda ni intermediarios: hablás con quien hace el sistema, que entiende tu pedido a la primera y lo resuelve en el código. Un pedido puntual que hoy no existe se cotiza por hora y, si le sirve a otros venues, entra al catálogo para todos. Varias de las funciones que hoy están publicadas nacieron exactamente así, pedidas por un cliente en producción.

5 Cada módulo tiene su manual y sus videos

No te dejamos con una capacitación de una tarde y suerte. Cada módulo tiene un manual en PDF con capturas reales del sistema y tutoriales en video, para que cuando entre alguien nuevo al equipo lo aprenda solo, en su turno, sin que vos tengas que explicarlo otra vez.

6 En cualquier parte del mundo, en el idioma que necesites

Es un sistema en la nube: funciona desde cualquier país, con una PC, una tablet o un celular. Hoy habla castellano e inglés, y otro idioma se suma a pedido. Y es 100% parametrizable: horarios, nombres, permisos, precios y pantallas se ajustan a cómo trabaja cada cliente, sin cambiar de sistema.

Y una que no es una función

Publicamos nuestras **políticas** —qué hacemos y qué no hacemos con tus datos y con tu plata— en gvenue.com.ar/politicas. Están escritas para leerse, no para cubrirnos.

04 La plata, clarísima

GVenue no toca la plata de tu negocio

Lo que cobrás por el salón, la barra, el delivery y las reservas entra directo a tu caja o a tu cuenta: no pasa por ninguna cuenta nuestra, no lleva porcentaje y no lo facturamos nosotros. Es la misma regla que en todo GVenue: la plata de la operación es **100% del club** o del local que la cobra. GV Resto se paga con un abono mensual fijo y nada más — cobres poco o mucho, el abono es el mismo.

Cómo cobrás

Esa plata entra donde vos digas. El sistema la registra para que sepas qué se cobró y qué falta cobrar:

1 En tu mostrador

Lo que se cobra en el local entra a tu caja, con los medios que ya usás, y queda registrado en el sistema.

2 Transferencia a tu cuenta

El cliente transfiere a tu alias y se marca como recibido. La plata va directo a tu banco, sin intermediario.

El abono

- **Se cobra el mes por adelantado.** Tenés un margen de gracia de 10 a 15 días y avisos escalonados antes de cualquier restricción — nunca vas a encontrarte el sistema apagado en medio de un evento por una factura.
- **Los precios de este dossier son los publicados.** Cualquier condición especial por volumen se **pacta por contrato**, caso por caso: no hay descuento automático ni tabla oculta.
- El abono es mensual en dólares y se factura en pesos al tipo de cambio del día.

05 El precio

GV Resto — USD 49 / mes

La jornada se abre sola todos los días desde el horario de tu local · comanda separada: la cocina ve lo suyo y la barra lo suyo · comandera en pantalla incluida · carta con precios · vender (efectivo/tarjeta/mixto/QR) · cierre de caja con arqueo · ticket impreso anti-fraude · informe del día. No incluye el QR de mesa para que el cliente pida y pague desde su celular (eso es Concierge), ni recetas/costos, ni stock multi-depósito — esos son add-ons aparte.

GV Resto PRO — USD 75 / mes

Reservas de mesa online — USD 19 / mes

El cliente reserva su mesa desde tu web por franja horaria, con tope de personas y señala si la pedís, y la mesa queda bloqueada en el salón a esa hora. Necesita GV Resto: al tildarlo se suma solo.

Delivery propio — USD 15 / mes

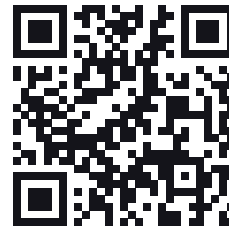
Pantalla de pedido telefónico con buscador de cliente por celular, DNI o mail, más el pedido desde tu web. Usa tu misma carta y tu comanda de cocina y barra. Necesita GV Resto: al tildarlo se suma solo.

06 Cómo seguimos

Se contrata solo, en cinco minutos

Entrá a gvenue.com.ar/armar, tildá GV Resto y lo que más necesites, y vas a ver el total del mes ahí mismo. Desde esa misma pantalla se genera el contrato con el detalle de lo que contrataste — sin letra chica y sin un vendedor arriba.

Y antes de que corra el abono, tenés **15 días sin cargo** para cargar tus datos y probarlo con tu propia información. Si en ese lapso decidís que no, no pagaste nada.



GVENUE.COM.AR/RESTO

¿Lo vemos funcionando con tus números?

Media hora de videollamada, con tu carta o tu grilla real cargada, vale más que cualquier presentación. Escribinos y lo coordinamos.

WHATSAPP

+5491178266867

MAIL

somos@gvenue.com.ar

AGENDA

<https://cal.com/gvenue/onboarding>

ARMÁ TU SISTEMA

gvenue.com.ar/armar