



gourmeats

Comer por los ojos es real

gourmeatsapp.com



1. ¿Por qué nace Gourmeats?

Analizando la carta convencional de los restaurantes



9/10 comensales reconoce no haber acertado pidiendo alguna vez



El texto no muestra la realidad de tus productos y no estimula el apetito a tus comensales



Las dudas resueltas por el personal de sala ralentizan el servicio

2. La solución. QR Gourmeats

La primera carta que potencia tus productos



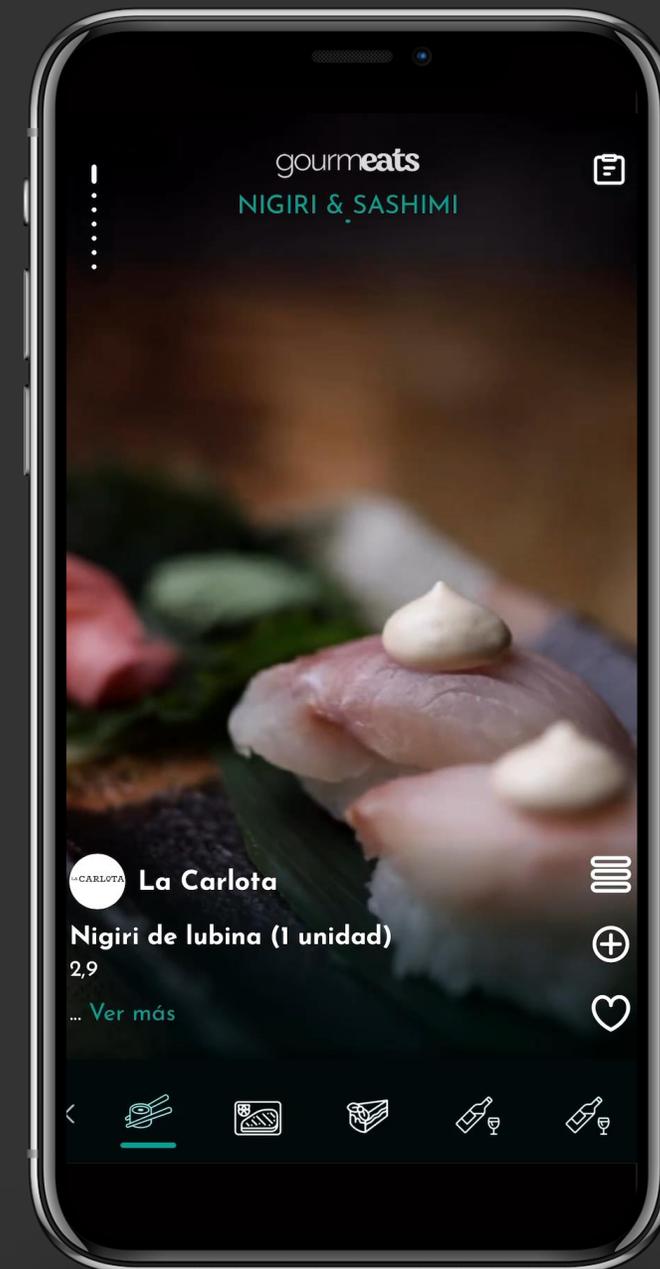
Transforma tu carta en formato video. Presenta tus productos en el formato más efectivo a través del código QR



Estructura tu carta de acuerdo a tus secciones, incluye descripciones, precios, cantidades disponibles y alérgenos



Visualización de todos los platos y desde cualquier lugar



2. La solución. Panel de Administración

Gestiona tu carta de forma autónoma y en tiempo real



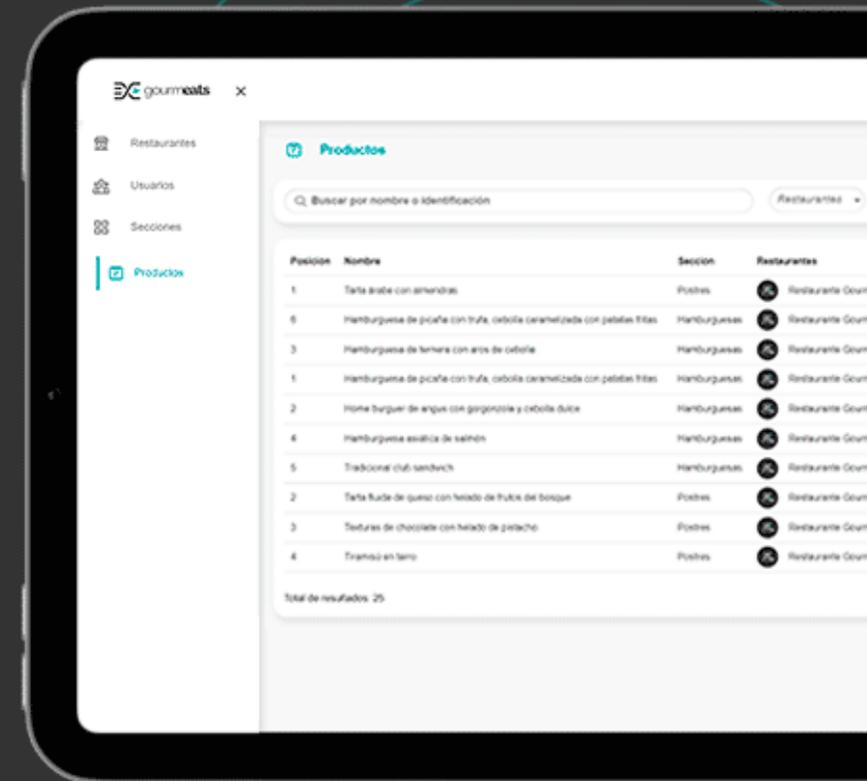
Modifica precios, descripciones, cantidades disponibles, alérgenos y posicionamiento para resaltar tus sugerencias con un solo *click*



Ocultas tus productos no disponibles para no ofrecer productos que no están disponibles y elimina la fricción con tus clientes



Conoce los platos registrados como favoritos de tus comensales



3. ¿Cómo funciona?

Nos encargamos de todo

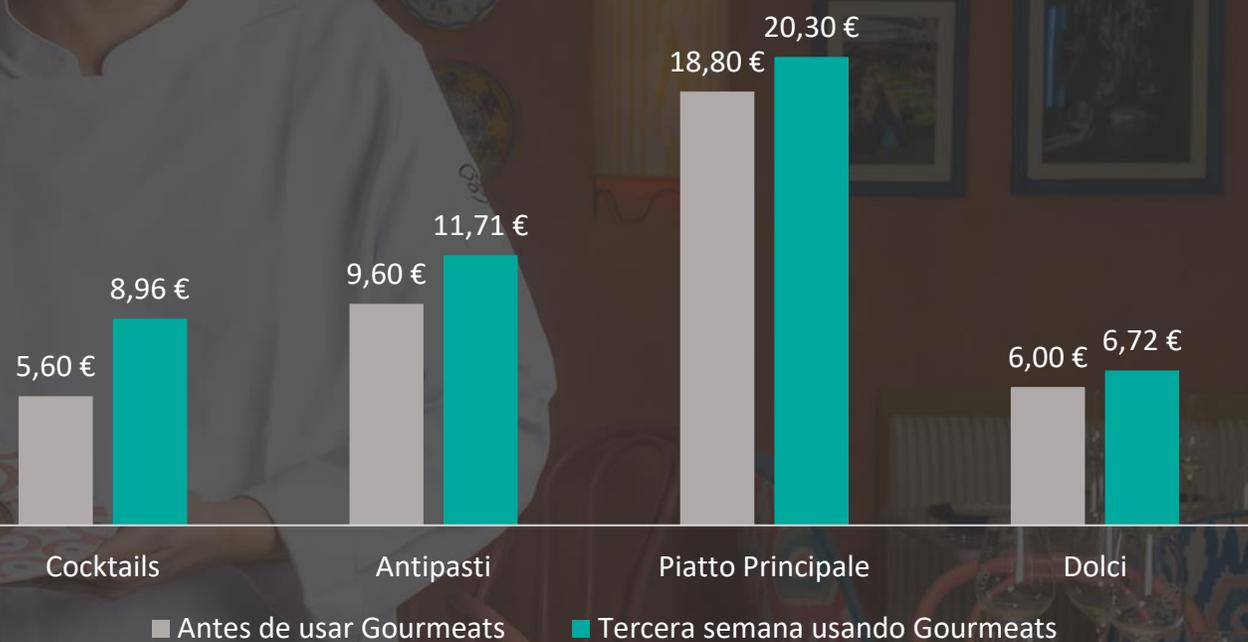
- ▶ Entrega del **soporte QR personalizado con tu logo**.
- ▶ **Sesión de video y edición** de los productos de tu carta.
- ▶ **Creación usuarios** para que puedas gestionar tu carta en tiempo real.
- ▶ **Acompañamiento y soporte** durante toda la duración de la colaboración.

PUESTA EN MARCHA EN 7 DÍAS



4. Caso de éxito

Experiencia en el restaurante Baldoria



Resultado

En enero de 2023 se implementa la carta de Gourmeats en el restaurante italiano Baldoria. En las primeras tres semanas, **Ciro Cristiano**, Chef Ejecutivo, nos comparte el impacto que está experimentando gracias a mostrar a sus clientes la carta en video, identificando los siguientes datos:

Cócteles +60%

Entrantes +22%

Principales +8%

Postres +12%

5. Declaraciones de clientes

“Todos comemos por los ojos, es una realidad. En Sisapo Trafalgar, desde que ofrecemos el QR Gourmeats a nuestros comensales, hemos experimentado un mayor consumo y, por lo tanto, un aumento del ticket medio entre 4-5€ por persona, además de un cliente más satisfecho con su experiencia gastronómica.”

Alejandro Aguirre, Chef ejecutivo de Sisapo Trafalgar.

“Como hotel, ofrecemos QR Gourmeats en nuestro restaurante además de facilitarles el acceso en habitaciones y espacios comunes. Gracias a la visualización de nuestros productos en formato video hemos detectado un aumento del consumo tanto en sala como en pedidos de room services.”

Jose Alberto Garcia, Director ejecutivo de Novotel Madrid Center.

“El formato de carta digital de Gourmeats nos ha ayudado mucho a aclarar a los clientes cualquier duda en relación a nuestros platos. Hemos experimentado una optimización en sala al resolver las dudas de nuestros clientes gracias a la carta en vídeo de Gourmeats. Además, el poder gestionar con un simple click la disponibilidad de los productos desde el Panel de Administración nos facilita enormemente la gestión de la sala.”

Roberto Martinez, Chef y propietario Nakama Sushi Bar.



FORTUNY

LATXASKA ETXEA



AZOTEA
FORUS BARCELÓ

N Ò M A D À

La Española
UN LUGAR PARA DISFRUTAR



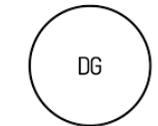
sal mestiza
A shots - A besos - A veces



NOVOTEL
MADRID CENTER



NONAME BAR



GRUPO DANI GARCIA

NAKAMA



BENJI'S
BAR

CAFÉ BARBIERI
DESDE 1902

Frutas
Prohibidas

Cardona

Bunji
THE PLACE

Ú



LA CARLOTA

LADY BONGO
TIKI RAW BAR

St. James

6. ¿Qué opinan los comensales?

Los videos cortos dominan todas las plataformas

- ▶ Eliminan el tiempo de espera
- ▶ Contenido de alta calidad
- ▶ Sin preguntas al camarero
- ▶ Sin necesidad de descargas y registros
- ▶ Abren su mente y prueban nuevos platos
- ▶ Guardan y comparten sus platos favoritos para próximas visitas



7. Oferta económica

Las primeras 4 horas de producción no son gratis, pero hoy no tienen coste.

Gastos de servicio

79 €/mensual por carta

- ▶ Posicionamiento de los productos.
- ▶ Actualización de productos.
- ▶ Analítica de tus comensales.
- ▶ Soporte y mantenimiento.

Consulta nuestros
descuentos para grupos

ALTA: 99 € por establecimiento (cargo único).

Incluye la generación de usuarios, la sesión de puesta en marcha y la entrega de 15 soportes QR personalizados.

Los gastos de servicios incluyen las primeras 4 horas de producción que estimamos grabar entre 30-40 productos. El precio/hora de la sesión de producción adicional es:

La 1º hora de producción 100€
La 2º hora de producción 190€
La 3º hora de producción 270€

En base a nuestra experiencia, si el ritmo en cocina es el adecuado, el ritmo de producción son **6 minutos por video** y **2 minutos por fotografía**.

8. Cartas de nuestros clientes

Escoge tu categoría de restaurante

Fusión

Decadente: <https://qr.gourmeatsapp.com/n/227>

Sisapo: <https://qr.gourmeatsapp.com/n/046>

Cardona: <https://qr.gourmeatsapp.com/n/04>

Italianos

Baldoria: <https://qr.gourmeatsapp.com/n/09>

Caluana: <https://qr.gourmeatsapp.com/n/022>

Benedetto: <https://qr.gourmeatsapp.com/n/095>

Mexicanos

Gracias Padre: <https://qr.gourmeatsapp.com/n/175>

Cantina 34: <https://qr.gourmeatsapp.com/n/030>

Sal Mestiza <https://qr.gourmeatsapp.com/n/094>

Carne

Alright: <https://qr.gourmeatsapp.com/n/082>

La Española: <https://qr.gourmeatsapp.com/n/152>

Latxaska Etxea: <https://qr.gourmeatsapp.com/n/048>

Hamburguesas

La Gloria Burger: <https://qr.gourmeatsapp.com/n/232>

Kricky Pelton: <https://qr.gourmeatsapp.com/n/210>

Toro Burger: <https://qr.gourmeatsapp.com/n/025>

Exótica

Bunji the place: <https://qr.gourmeatsapp.com/n/087>

WAH: <https://qr.gourmeatsapp.com/n/108>

Zorro: <https://qr.gourmeatsapp.com/n/225>

Mediterranea

Forús Barceló: <https://qr.gourmeatsapp.com/n/023>

La Mamona: <https://qr.gourmeatsapp.com/n/096>

Eco del Mar: <https://qr.gourmeatsapp.com/n/016>