



 ESTRATEGIA VERTICAL · HOSTELERÍA & RESTAURACIÓN · 2026

# Tu cocina sin caos. Tu negocio sin estrés.

Para bares, restaurantes, bocaterías y franquicias que quieren dejar de perder pedidos y tiempo.

# 95%

menos errores en pedidos

MARCA

Love My App Business

VERTICAL

Hostelería & Restauración

RESPONSABLE

Iván Núñez Molinero

VERSIÓN

1.0 · Febrero 2026

---

## Lo que frena a **Hostelería** cada día

Antes de hablar de soluciones, pongamos nombre a los problemas reales. Porque los problemas que tienen sentido para tu sector son muy distintos a los de cualquier otro.



### El teléfono como cuello de botella

Cada pedido requiere una llamada. Errores al anotar, confusiones en cocina, clientes que cuelgan y no vuelven. El teléfono roba tiempo y genera pérdidas silenciosas cada día.



### Comandas en papel y caos en cocina

Letra ilegible, pedidos perdidos, un ticket que llega tarde a la parrilla. El equipo de cocina no puede rendir si el sistema de pedidos es del siglo pasado.



### Stock gestionado 'a ojo'

Nunca sabes exactamente cuánto queda de cada ingrediente. Te quedas sin stock a mediodía o pides de más y lo tiras. Dinero perdido en ambos casos.



### Márgenes que se evaporan sin datos

¿Sabes exactamente cuánto te cuesta cada bocadillo? ¿Qué proveedor te está subiendo el precio sin avisar? Sin datos, tomas decisiones a ciegas.

El cliente entra desde su móvil (o un QR en la mesa), ve la carta, añade al carrito y confirma. Tú lo ves en tiempo real en el panel de cocina. Sin llamadas. Sin errores. Sin papel.

1

#### El cliente pide desde su móvil

Entra al enlace o escanea el QR. Ve la carta actualizada, selecciona y confirma su pedido. Se instala como app sin pasar por el App Store.

2

#### Cocina lo recibe al instante

El panel de cocina se actualiza en tiempo real. Nada de 'no me llegó el ticket'. Nada de comandas ilegibles. Cada pedido, claro y ordenado.

3

#### Tú controlas desde el panel

Catálogo, precios, categorías, stock. Todo desde un panel de administración. Cambia el menú del día en 30 segundos, desde el móvil.

4

#### El sistema aprende y te avisa

¿Un proveedor subió el pan un 8%? Alerta. ¿El bocadillo de jamón se está acabando? Alerta. Sin que tengas que mirar nada.

— 03 · RESULTADOS

## Lo que obtienes en **números reales**

Estas no son promesas de folleto. Son los resultados medibles que consiguen los negocios de tu sector cuando ponen el Piloto Automático Invisible™ a trabajar para ellos.

**95%**

Reducción errores en pedidos

**46€/mes**

Coste operativo total

**<90 días**

Recuperas la inversión

**500-**

**700%**

ROI en el primer año

*"La pregunta ya no es **si puedes permitirte la automatización**. La pregunta es cuánto tiempo más puedes **permitirte no usarla**."*

— 04 · TU CLIENTE IDEAL

## A quién le **hablamos exactamente**

No hablamos a todo el mundo. Hablamos a quien tiene este problema, en este momento, y está buscando una solución como la nuestra.



## Marcos, dueño de bocatería

RESTAURACIÓN · 1-3 LOCALES · SORIA Y ALREDEDORES

Lleva 12 años con el negocio. Atiende el mostrador, gestiona el almacén, controla los pedidos y responde el teléfono a la vez. Su mayor problema no es la cocina: es el caos de la gestión. Sabe que necesita algo, pero tiene miedo de complicarse más la vida.

**Lo que quiere:** Menos llamadas. Menos errores. Saber qué tiene en el almacén sin tener que contar físicamente.

### — 05 · ESTRATEGIA SEO

## Las palabras que busca **tu cliente**

Estas son las búsquedas exactas que hace tu cliente ideal en Google antes de contactar con alguien. Estar ahí, en ese momento, con el mensaje correcto, es lo que genera leads reales.

carta digital restaurante

app pedidos bar España

sistema pedidos hostelería

carta digital QR restaurante

gestión pedidos bocatería

software hostelería barato

app restaurante sin app store

gestión cocina digital

**Táctica prioritaria:** Crear una landing page por cada keyword principal (ej: *"/carta-digital-restaurante"*) con H1, title y meta description únicos. Una intención = una URL. Así es como Google posiciona.

**SEO Local:** Soria, Castilla y León, hostelería local. Google My Business completo + reseñas reales + NAP consistente en toda la web.

## — 06 · PLAN DE CONTENIDOS

# Artículos que **generan clientes**

El blog no es un diario: es tu comercial que trabaja sin descanso. Cada artículo ataca una búsqueda real de tu cliente ideal y lo lleva a tu web cuando más receptivo está.

- "5 errores en la gestión de pedidos que cuestan dinero a diario"
- "Carta digital vs. carta en papel: qué elige el cliente en 2026"
- "Cómo reducir el 95% de los errores en cocina con una sola herramienta"
- "Bocatería digital en Soria: el caso de Bandalay y Bocatería Soria"
- "QR en la mesa o enlace por WhatsApp: cuál funciona mejor"

**Cadencia recomendada:** 2 artículos/mes durante los primeros 3 meses. Después, uno mensual de mantenimiento + actualización de los mejores. La constancia gana al volumen.

## — 07 · MARCA Y DOMINIO

# Cómo nos **posicionamos** en este vertical

El dominio es la primera decisión de marca. Debe ser fácil de recordar, coherente con lo que hacemos y preparado para posicionar en SEO desde el primer día.



### Dominios recomendados

[cartadigital.app](#) ·

[bocateria.digital](#) ·

[menudigital.es](#)

Dominio corto, recordable y con keyword del sector integrada. Comprar siempre la versión .es (confianza local) y .com (escala nacional/internacional).



### Mensaje clave para este sector

En **Hostelería & Restauración**, el cliente no compra "tecnología". Compra **tranquilidad, tiempo libre y control**. El mensaje siempre debe hablar de resultados concretos, no de funcionalidades.

*"No te vendemos una app. Te devolvemos 95% menos errores en pedidos."*

## Love My App Business

tu negocio en piloto automático · Digitalización Invisible™

Responsable: Iván Núñez Molinero · [www.lovelmyappbusiness.es](http://www.lovelmyappbusiness.es)

Estrategia Vertical: Hostelería & Restauración · Versión 1.0 · Febrero 2026

© 2026 Love My App Business. Todos los derechos reservados.