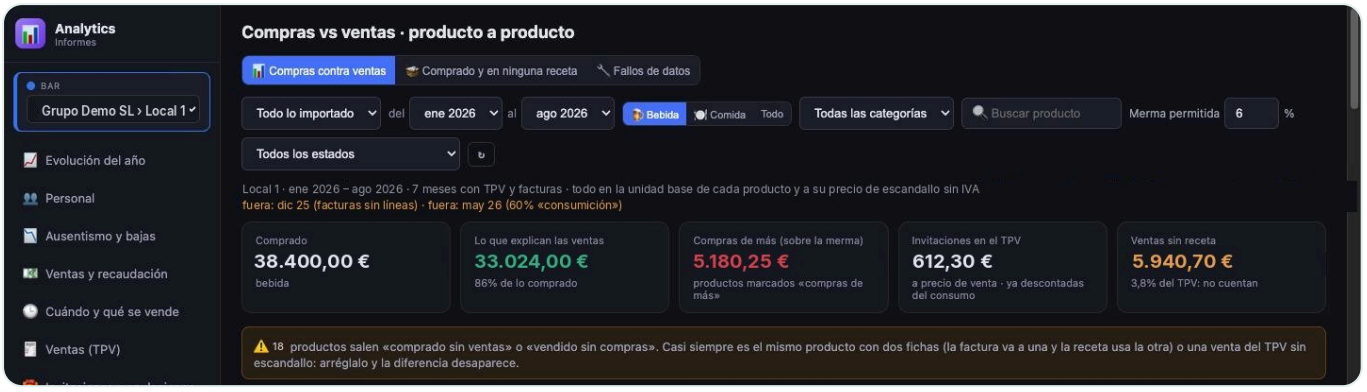
SOFTWARE DE GESTIÓN PARA HOSTELERÍA

GastroGestión

«De la factura del proveedor al margen de cada plato.»

Un programa que une todo lo que pasa en un bar o restaurante en un solo sitio, con **una herramienta para cada persona**: gerencia, encargados, barra, cocina, camareros, trabajadores y clientes. Cada dato se mete una sola vez y alimenta todo lo demás: compras → precios reales → escandallos → carta y TPV → ventas → caja → contabilidad → personal. En uso real a diario en dos locales de hostelería de Valladolid.



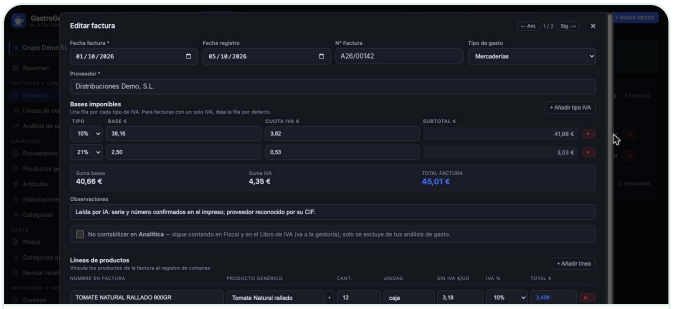
Compras contra ventas, producto a producto: dónde se escapa el dinero. (Datos de ejemplo.)

Qué resuelve

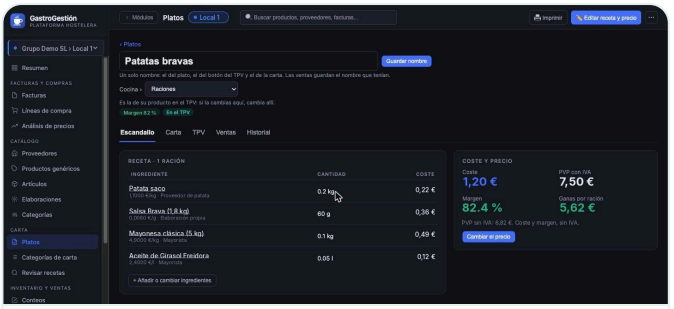
Saber el **coste y el margen real de cada plato** con el último precio de compra, llevar las **compras y las ventas** al día, el **control horario** y los cuadrantes del equipo, y un **TPV propio** (caja, comandero y cocina) — todo conectado, sin pasar datos de un programa a otro.

LO QUE VE EL CLIENTE POR DENTRO

Algunas pantallas



Facturas con IA
Subes la factura (PDF o foto) y la lee entera: de ahí salen los precios reales de compra.



Escandallos y carta
Coste y margen real de cada plato con el último precio de compra.

La oportunidad comercial

Atresmarketing **desarrolla, vende y gestiona**. Se cobra **por local y por módulo activo** (con un «desde» económico; algunos módulos gratis). El **TPV se vende también por separado** y la **IA de facturas** se cobra aparte por volumen. La configuración de cada cliente es personalizada. Gancho de venta: el cliente **prueba una demo** que se reinicia cada noche. Mercado principal Valladolid y alrededores, con capacidad de vender a toda España.

Los módulos

- Facturas con IA
- Escandallos y carta
- Compras y proveedores
- Compras vs ventas
- Control horario y cuadrantes
- Quiosco de entrada
- Portal del trabajador
- TPV: caja, comandero y cocina
- Reservas
- Carta web y factura por QR

Ver los vídeos

▶ Spot completo ▶ Anuncio ▶ «Un sábado»

¿Hablamos? info@gastrogestion.es · 647 900 124 · **https://www.gastrogestion.es**