

# GUÍA PRÁCTICA PARA RESTAURANTES

Potencia los resultados  
de tu restaurante este  
Día de la Madre

A grayscale photograph of a family celebrating Mother's Day at a restaurant. A young girl on the left is smiling and presenting a wrapped gift to her mother, who is seated in the center and smiling warmly. An older woman, presumably the grandmother, is seated on the right, also smiling. They are at a table with plates of food, a glass of wine, and a small vase with a flower. A sign on the table reads "Happy Mothers Day".

**COVERMANAGER**

El **10 de mayo**, miles de familias salen a celebrar a mamá comiendo fuera de casa. Para ti, eso representa una gran oportunidad para **aumentar tus ingresos y ganarte nuevos clientes**.

Sabemos que estas fechas requieren mucho esfuerzo, por eso te compartimos estos consejos fáciles de aplicar para que tu restaurante funcione mejor, sin complicaciones, y que puedas concentrarte en lo más importante: **dar un gran servicio**.

Con ayuda de CoverManager puedes automatizar procesos, reducir cancelaciones y llenar más mesas, sin que tengas que ser un experto en tecnología.

## PARA QUIÉN ES ESTA GUÍA:

- **Restaurantes** que quieren llenar sus mesas en el Día de la Madre, una de las fechas con más demanda del año.
- **Grupos de restaurantes** que quieren organizar mejor sus reservaciones y atender más clientes sin complicaciones añadidas del libro de papel.
- **Gerentes y dueños** que buscan soluciones simples pero efectivas para mejorar su operación y aumentar sus ingresos.

## QUÉ VAS A CONSEGUIR AL LEER ESTA GUÍA:

- **Aumentar la visibilidad de tu negocio** gracias a los botones para hacer reservaciones en google, redes sociales, y canales de reservaciones.
- **Vender experiencias especiales** y bonos de regalo que se pueden comprar desde el celular y aumentan las ventas en días especiales.
- **Comunicar fácilmente con tus clientes** usando campañas SMS para recordarles su reservación o enviarles promociones especiales para este día.

## POR QUÉ DEBERÍAS LEER ESTA GUÍA:

- Porque nuestro propósito N°1 es ayudar a miles de restaurantes a **tener éxito en fechas clave como el Día de la Madre**, evitando cancelaciones, no-shows y mejorando la experiencia de sus clientes.
- Porque **te facilitamos ideas prácticas**, fáciles de implementar, con el respaldo de la tecnología de CoverManager.
- Porque te mostraremos cómo otros restaurantes han usado estas estrategias para **destacar en su ciudad y ganar más clientes fieles**.



El Día de la Madre es una oportunidad única para los restaurantes. Es un momento en el que las familias buscan vivir experiencias gastronómicas especiales, lo que supone una ocasión perfecta para llenar tu restaurante y fidelizar clientes.

Para ayudarte a aprovechar al máximo esta fecha, hemos preparado una guía con **6 consejos esenciales para aumentar las reservaciones, y mejorar la experiencia de los comensales.**

¡Vamos allá!

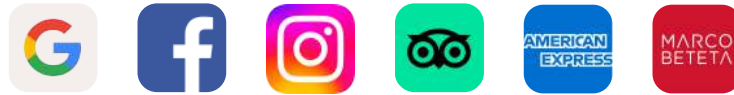
## 1. GENERA MÁS INGRESOS

- **Centraliza todas tus reservaciones en un solo lugar.** Organízate mejor y evita errores anotando todas tus reservaciones en una misma plataforma. Así sabrás en todo momento cuántas mesas tienes ocupadas y quién viene a comer.



**COVERTIP:** lo ideal es usar un sistema de reservaciones online cómo CoverManager, que además te permite ver toda la información desde tu celular o computadora.

- **Atrae nuevos clientes con reservaciones en línea.** Conecta tu sistema con Google, Facebook, Instagram, en otros canales como TripAdvisor, AMEX, Marco Beteta y tu página web. Así, cuando alguien busque dónde celebrar el Día de la Madre, podrá reservar de inmediato y tú no pierdes la oportunidad.

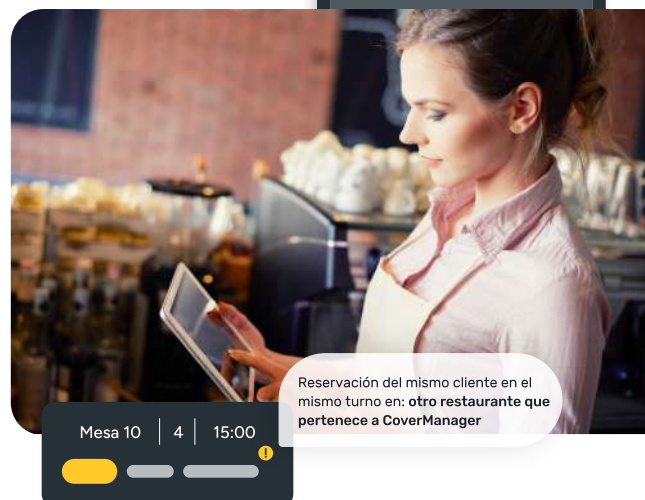
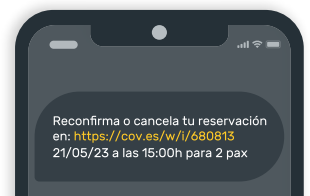


- **Sigue vendiendo aunque tu restaurante esté lleno.** ¿Ya no tienes mesas? ¡No importa! Con la herramienta de CoverManager de tienda online, puedes seguir vendiendo experiencias como:
  - Bonos regalo
  - Menús especiales prepagados
  - Experiencias que den valor añadido a tus clientes

Todo esto se añade directamente desde el panel de CoverManager a tu web y se puede pagar desde el celular del cliente, sin complicaciones.

## 2. EVITA CANCELACIONES

- **Confirma tus reservaciones por SMS o email.** Muchas veces los clientes olvidan su reservación. Envía un mensaje recordatorio automático para reducir cancelaciones y asegurarte de que asistan.
- **Detecta reservaciones duplicadas.** Hay personas que reservan en varios lugares a la misma hora y luego no se presentan. Con CoverManager puedes detectar eso gracias a la "Notificación multi reserva" lo que te permite tener el control para contactar con el cliente y cancelar a tiempo, liberando mesas para quienes sí quieren asistir.



- **Solicita tarjeta como garantía o prepago.** Puedes activar una política de cancelación con penalización o pedir un anticipo al reservar, lo cual te protege contra los No Shows.



**COVERDATO:** restaurantes que usan esta función han reducido sus cancelaciones hasta en un 70%.

### 3. AHORRA TIEMPO

- **Asigna mesas automáticamente.** Con un sistema inteligente puedes organizar el salón según el tipo de grupo o tiempo estimado de la comida. Así maximizas tu capacidad sin tener que hacer cálculos manuales.
- **Usa un asistente virtual para atender llamadas.** En estas fechas, las llamadas no paran. Si no puedes contestar, pierdes reservaciones. Un asistente virtual contesta por ti, toma los datos y deja todo registrado en el mismo panel de reservas.



- **Administra cobros sin complicaciones.** ¿Ofreces menús con prepago o cobras anticipo por reservaciones de grupos? Deja que CoverManager lo cobre automáticamente y olvídate de revisar transferencias o cobrar en efectivo.

## 4. NO PIERDAS OPORTUNIDADES

- **Redirige a otros locales o turnos.** ¿No tienes disponibilidad para el horario que piden tus clientes? Ofrece otro día, otro turno o incluso otro restaurante si perteneces a un grupo. ¡No pierdas la venta!



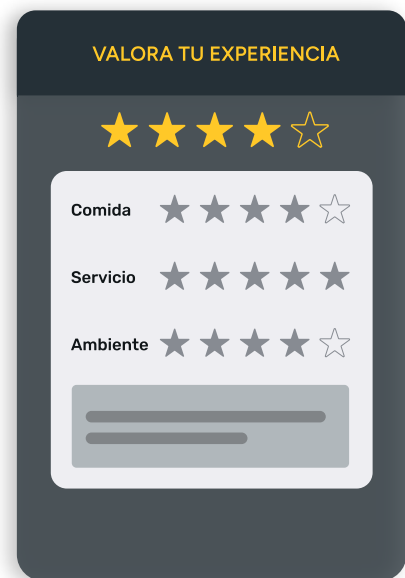
- **Activa una lista de espera inteligente.** Cuando alguien ya no puede reservar, deja que se anote en una lista de espera. Si se libera una mesa, el sistema lo contacta automáticamente.
- **Facilita las reservaciones en línea.** El 70% de las reservaciones se hacen por internet. Si tu restaurante no aparece o no permite reservar fácilmente, los clientes se irán con otro.



**COVERTIP:** activa el botón de “Reservar mesa” en Google. Es rápido, fácil y los clientes lo prefieren. 1 de cada 3 comensales reservan por esta plataforma.

## 5. MEJORA LA EXPERIENCIA DEL CLIENTE

- **Anticípate a los grupos frecuentes.** Muchos grupos que celebran el Día de la Madre repiten restaurante. Mándales un mensaje por SMS o correo con tu menú especial antes de que te busquen.
- **Evita filas con una lista virtual.** Cola virtual para clientes sin reservación. Dales a tus comensales la opción de apuntarse sin necesidad de llamar al camarero escaneando un código QR que les permita registrar sus datos de contacto para ser notificados cuando tengan mesa.
- **Escucha la opinión de tus clientes.**  
Después de su visita, mándales una encuesta rápida para saber cómo les fue. Te dará ideas para mejorar y ellos sentirán que los tomas en cuenta. Además, podrás invitar a tus comensales que dejen reseñas positivas, a que las compartan también en tu perfil de Google, aumentando la visibilidad y mejorando la imagen de tu negocio.



## 6. ASEGÚRATE DE QUE TODO FUNCIONA BIEN

- **Usa herramientas y equipo que te acompañen.** No necesitas ser experto en tecnología. Con CoverManager tendrás todas las funciones que viste en esta guía, y un equipo de personas que te acompañan desde el primer día para ayudarte a configurarlo y resolver tus dudas los 365 días del año.



Convertir el Día de la Madre en un evento inolvidable no solo garantiza ingresos extras, sino que posiciona tu restaurante como un referente. Implementar estas estrategias y soluciones, con la ayuda de CoverManager, es el salto que marcará la diferencia entre un día especial más y un éxito rotundo para tu negocio. ¿Estás listo para revolucionar tu restaurante?

¿Listo para llevar tu restaurante al siguiente nivel el Día de la Madre? Solicita nuestra demo gratuita, y descubre cómo transformar la gestión de tus reservaciones de tu restaurante de forma automática.

**¡Empieza a rentabilizar aún más tu negocio hoy mismo!**

