

GUÍA PRÁCTICA PARA RESTAURANTES

Optimiza tu restaurante al
máximo esta Semana Santa

 COVERMANAGER

Se acerca la **Semana Santa**, y toca prepararse de nuevo para una de las fechas más señaladas en el sector de la Hostelería. Durante Semana Santa, miles de personas salen a la calle, se desplazan entre ciudades y aprovechan para reunirse con familia o amigos alrededor de una mesa.

Para los restaurantes, es una semana de máxima visibilidad y demanda. Pero también lo es de retos: gestionar reservas, evitar cancelaciones, coordinar turnos y no dejar escapar ni una mesa vacía.

Con esta guía descubrirás cómo sacar el máximo partido a CoverManager, optimizando cada paso de tu operativa para que la Semana Santa sea sinónimo de éxito y rentabilidad.

PARA QUIÉN ES ESTA GUÍA:

- **Propietarios de restaurantes** que buscan aprovechar el potencial de la Semana Santa para sacar la máxima ganancia a la operativa de su restaurante.
- **Grupos de restaurantes** que buscan aumentar la eficiencia gestionando mejor las reservas y la experiencia del cliente.
- **Gerentes** que buscan en la tecnología la manera de maximizar resultados y automatizar procesos.

QUÉ VAS A CONSEGUIR AL LEER ESTA GUÍA:

- **Toma de decisiones con datos:** para crear estrategias efectivas y tener prevista la operativa de la sala.
- **Más reservas aseguradas:** con la asignación de mesas inteligentes y las herramientas de política de cancelación.
- **Maximizar la ocupación de tu sala:** mejorando la rotación de las mesas sin descuidar la calidad del servicio a los comensales.

POR QUÉ DEBERÍAS LEER ESTA GUÍA:

- Porque hemos ayudado a cientos de restaurantes a transformar la Semana Santa en un éxito, reduciendo cancelaciones, doblando mesas y aumentando ingresos con estrategias comprobadas.
- Porque combinamos consejos prácticos con la tecnología de CoverManager para obtener resultados reales.
- Porque descubrirás cómo los restaurantes líderes aprovechan la Semana Santa para sobresalir en un mercado competitivo.



1. ANALIZA TUS DATOS Y COMPÁRATE

En semanas clave como la Semana Santa, no basta con querer tener reservas, sino que es necesario entender el comportamiento de tus comensales para una buena previsión de la operativa de la sala.

¿Cómo puedo estar preparado para la Semana Santa en mi restaurante? Gracias a la sección de informes de CoverManager, podrás analizar el comportamiento de tus clientes y comparar con otros periodos clave para tenerlo todo controlado. Con esta herramienta, podrás:

- Ver cuándo reservan más tus clientes: ¿reservan más al mediodía o por la noche? ¿Tendrás más público el Martes Santo o el Jueves Santo? Utiliza los datos de tus clientes para tener previsión de todo.
- ¿Cuál es el origen de tus reservas? Revisa los canales que llevan más reservas en periodos clave y potencialos en las fechas previas.
- Estudiar tu ratio de ocupación y compararlo con semanas anteriores o con otros locales de tu grupo.
- Consultar el porcentaje de cancelaciones y No Shows.



COVERTIP: accede a los informes y filtra por las fechas de la Semana Santa del año pasado para revisar los datos y prever tendencias. Así podrás ajustar horarios, personal y promociones con antelación.

Cuando pase la Semana Santa, accede a "Compárate" y saca conclusiones comparando los datos.

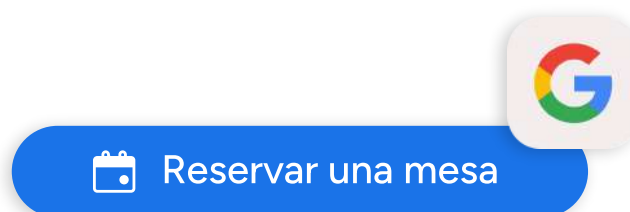
2. POTENCIA LA CAPTACIÓN DE RESERVAS

¿Tus clientes encuentran tu restaurante cuando buscan dónde comer en tu zona? Haz que tu restaurante sea una de las primeras opciones y obtén ventaja sobre tu competencia. Además tus clientes buscan en Google, o directamente en Google Maps cuando están pensando en hacer una reserva. Si no pueden reservar desde ahí en tu restaurante, probablemente se irán al siguiente.

¿Qué puedo hacer para aumentar la probabilidad de que reserven en mi restaurante?

- **Activa el botón de "Reservar mesa" en Google**

Tus clientes pasan mucho tiempo con su móvil, y en internet. Permite que cualquier usuario reserve en menos de 10 segundos desde su móvil, directamente en tu perfil de Google My Business, con integración automática con CoverManager, manteniendo toda la gestión de las reservas en un solo panel y mejorando la experiencia de usuario.

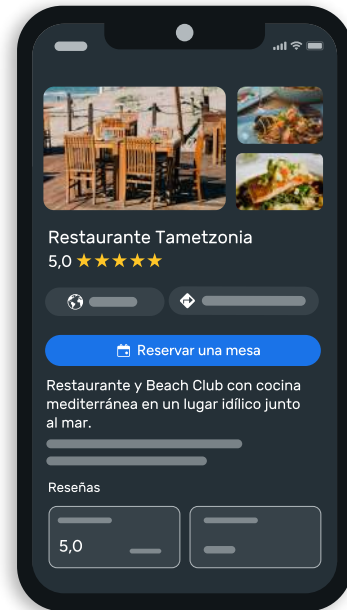


COVERDATO: el 30% de las reservas online se hacen a través del botón de Reservar Mesa en Google.

- **Optimiza tu perfil en Google My Business**

Tener buena visibilidad es tan importante como poder reservar. El 70% de las reservas de un restaurante provienen de Internet, y cada vez irá a más. El perfil de Google My Business es uno de los canales más importantes para obtener reservas. ¿Tu restaurante tiene el perfil optimizado? Ten en cuenta los siguientes puntos:

- Optimiza el título de tu perfil: añade palabras claves con la temática y la ubicación del restaurante. Ejm. NOMBRE + Restaurante japonés en Valencia
- Asegúrate de tener fotos actuales de tu espacio y platos.
- Escribe una descripción clara y atractiva.
- Mantén actualizados los horarios especiales.
- Responde a las reseñas con rapidez.



3. MAXIMIZA LA OCUPACIÓN

Cada mesa cuenta. Llena todas y mejora la rotación sin perder calidad en el servicio.

La clave en Semana Santa no es solo tener muchas reservas, sino saber gestionarlas de forma eficiente. Aquí es donde CoverManager te ayuda a marcar la diferencia:

- **Doblaje de mesas automático**

Gracias a la asignación inteligente de mesas, puedes planificar turnos con tiempos definidos y dejar que el sistema optimice la rotación.

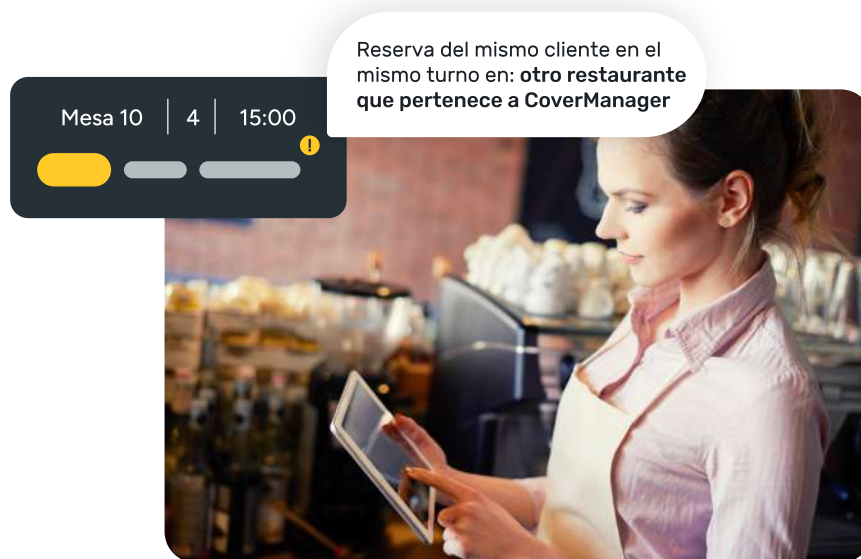


- Define la duración de cada servicio, y el número de turnos de cada uno de ellos.
- Crea mensajes tras la reserva para informar al cliente del tiempo disponible.
- Configura el motor para ofrecer automáticamente mesas más ajustadas en función del número de comensales.

- **Notificación Multi Reserva**

Evita sorpresas con clientes que reservan en varios restaurantes a la vez. Es habitual que algunos clientes reserven en más de un restaurante con antelación para asegurar su mesa en una fecha concreta, lo que puede terminar en un No Show para tu restaurante.

Con esta funcionalidad, el sistema te avisa automáticamente si un cliente ha reservado para la misma fecha y hora en más de un local. Puedes cancelar manualmente la reserva o configurar un protocolo de aviso por SMS o email.

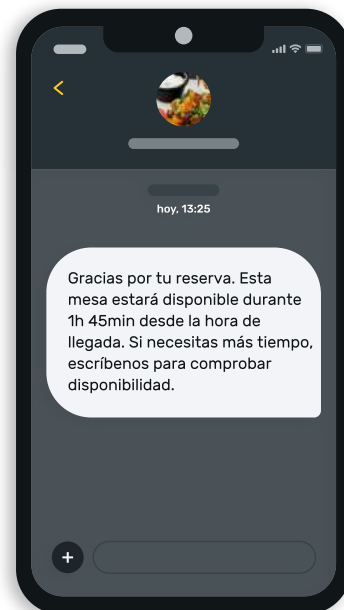


COVERDATO: los restaurantes que utilizan estas estrategias controlan su tasa de No Shows por debajo del 2%.

- **Mensaje tras la reserva**

El cliente necesita saber qué esperar. Es importante controlar las expectativas del cliente, para evitar sorpresas a la hora de doblar las mesas para aportar transparencia, reducir malentendidos y mejorar la experiencia del comensal. Incluir un mensaje personalizado tras cada reserva te permite:

- Define la duración de cada servicio, y el número de turnos de cada uno de ellos.
- Crea mensajes tras la reserva para informar al cliente del tiempo disponible.
- Configura el motor para ofrecer automáticamente mesas más ajustadas en función del número de comensales.



PROTEGE TUS RESERVAS

Durante Semana Santa, la demanda se dispara... pero también las cancelaciones de última hora y los No Shows. Cada reserva que no se presenta supone una pérdida de ingresos y de tiempo. Por eso, es fundamental que actives herramientas que protejan tus ingresos sin afectar a la experiencia de tus comensales.

¿Con qué herramientas ayuda CoverManager a evitar esto?

- **Solicita tarjeta de crédito como garantía**

¿No quieres que tus reservas te dejen tirado en Semana Santa? Activa la opción de política de cancelación con penalización económica para proteger tus ingresos. Puedes configurarla por días específicos, franjas horarias o tamaño de la reserva.

Además de estar disponible en el motor de reservas de tu web, ahora esta funcionalidad aparece al hacer una reserva desde el perfil de Google My Business, de esta forma, tus reservas están protegidas.

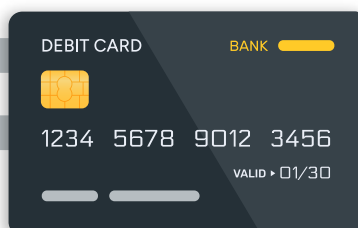
Introducir tarjeta para completar la reserva

Nº de tarjeta

Nombre del titular

Fecha de caducidad

Código de seguridad

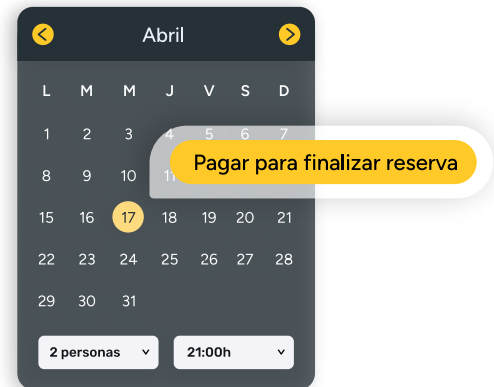


- **Ofrece reservas con prepago**

La Semana Santa es una ocasión especial, en la que muchos clientes buscan experiencias diferentes. ¿Tu restaurante está preparado? Crea un menú exclusivo para la fecha y ofrécelo como experiencia prepagada en tu web. Puedes activar el prepago directamente en tu motor de reservas de CoverManager para que sea muy sencillo para tus clientes y tus empleados.

Con el prepago activo en tu motor de reservas podrás:

- Aumentar el ticket medio.
- Reducir el riesgo de No Shows.
- Mejorar la planificación en cocina y sala.



Tener preparado con antelación tu restaurante para la Semana Santa no solo garantiza ingresos extras, sino que posiciona tu restaurante como un referente.

Implementar estas estrategias y herramientas, basadas en **CoverManager**, es el salto que marcará la diferencia entre un buen servicio más y un éxito rotundo. **¿Estás listo para revolucionar tu restaurante?**

¿Listo para llevar tu restaurante al siguiente nivel esta Semana Santa? Solicita nuestra demo gratuita, y descubre cómo optimizar la gestión de las reservas de tu restaurante.

¡Empieza a rentabilizar aún más desde ya!

