



D33 | Ciudad de la
Innovación



mendoza
ciudad

CIUDAD DE MENDOZA CONECTA

**SOLUCIONES PARA LA
INDUSTRIA GASTRONÓMICA**

Encuentros virtuales que vinculan emprendedores
tecnológicos con empresarios de la industria
gastronómica

CATÁLOGO DE PROYECTOS PRESENTADOS

WIACCESS

Descripción de la solución: Solución sencilla y económica para que los clientes en tu local a través de tu WiFi puedan, de manera automática, acceder a tu red social, web o cualquier página que desees y así poder ofrecer la información que quieras. Además de solicitar algún dato, realizar una encuesta de satisfacción y muchas funcionalidades más.

Datos de contacto:

Web: <https://wi-access.com/>

Instagram: /wiaccess

Mail: info@wi-access.com

Cel: 261-6215034

QUIERO LA CARTA

Descripción de la solución: Te ofrecemos un menú digital para que ahorres tiempo, dinero y mejores la relación con tus clientes optimizando la logística, funcionamiento de tus mesas y cuidando a tus clientes.

Con nuestro sistema, puedes registrar tu negocio y estar en la cartelera gastronómica de tu ciudad, mostrando tu menú promociones y platos del día.

El sistema permite personalizar tu menú como vos lo prefieras, creado categorías, subcategorías, productos y variedades. También puedes generar los qr para tus mesas, con los cuales el cliente podrá acceder a tu menú.

Entre las principales beneficios encontramos

+ No más papel.

+ Actualizar precios y platos en segundos.

+ Maneja la disponibilidad deshabilitando los producto agotados.

- + Presenta tu marca junto al resto de los gastronómicos de la provincia.
- + No necesita descargas de ningún tipo.
- + Implementamos tu menú digital en 48hs.
- + Costo fijo en pesos (\$500) hasta el 15 de junio.
- + Pedidos por Whastapp
- + Compartí tu menú en las redes y potencia tus ventas.
- + y mucho más

Datos de contacto:

Responsable: Gonzalo Bollati

Web: info.quierolacarta.com

Mail: quierolacarta@gmail.com

Cel: 261-2084070

ME QUEDO O VOY

Descripción de la solución: Sistema digital integrado, compuesto por una página web y aplicación móvil, totalmente a disposición del empresario gastronómico.

Con este sistema podrán de forma fácil e intuitiva, realizar el control de capacidad, la gestión de reservas, incrementar la visibilidad e integrar soluciones existentes en el mercado, como cartas digitales y aplicaciones de delivery.

Gracias a la analítica de datos, conseguirán entender mejor el comportamiento de sus clientes, mejorando la toma de decisiones y el rendimiento de sus negocios.

La aplicación les permite realizar un control de entrada y salida, mediante la lectura de códigos de barras, como el presente en los dni, o cualquier código QR. Al dar lectura, se puede seleccionar ingreso o salida, actualizando el sistema en forma automática, por lo cual en todo momento es posible conocer la cantidad de personas en el lugar. Además, permite el control de identidad sin necesidad de manipular documentación. Puede ser instalada en cualquier dispositivo móvil, sin grandes requerimientos.

La página web pone a disposición una serie de herramientas para el comerciante como así también, para los clientes. A estos últimos, les permite buscar locales por nombre, zona o rubro, consultar la ocupación de estos, como así también el menú digital. Si la persona así lo desea, puede reservar y completar la declaración jurada en forma digital. La petición llega directamente al local.

Además, al comerciante, no solo le permite ganar visibilidad sino contar con herramientas a su alcance, como la publicación de promociones u ofertas semanales y el posicionamiento dentro de la web para llegar a más personas. Todo esto soportado y optimizado mediante el análisis de datos.

Datos de contacto:

Emiliano Zorrilla (Founder)

Mail: emilianomicaelzorrilla@gmail.com

Cel: 263-4346442

Maximiliano Calderón (Founder)

Mail: calderonmaxi@outlook.com

Cel: 297-4243561

CARTADIG

Descripción de la solución: Es una carta pensada y diseñada para Restaurantes, Hoteles, Bares, Vinotecas. Totalmente adaptable a todo tipo de negocio. Es una nueva forma de presentar Vinos, Bodegas, Platos y Bebidas siendo una experiencia única para el usuario.

No es una app. No requiere instalación previa. No requiere inversión de ningún tipo de hardware. Compatible con todo tipo de dispositivos (smartphones, tablets, notebooks) y con todo tipo de sistemas operativo y navegadores web.

Fácilmente accesible a través de código QR. Intuitiva y fácil de usar. Fácil de gestionar. Gran Potencial de Búsqueda y Selección. Multilinguaje (Español/Inglés/Portugués). Gestión de Recomendaciones y Destacados. Gestión de Pedidos y Comanda. Gestión de Publicidades y Auspiciantes.

Diseñada y desarrollada por una empresa mendocina. Soporta una fuerte orientación a nuestra industria madre. Con una base de datos central pre-cargada y actualizada constantemente con información de Bodegas, Enólogos y Vinos. Permite además administrar información de maridaje (platos-vinos / vinos-platos). Permite seleccionar vinos por Bodega, Enólogo, varietal, segmento de precio, región geográfica, etc. Permite gestión de Vinos por Copa.

Datos de contacto:

Web: mpoconsultora.com

Mail: miacopini@mpoconsultora.com

Cel: 261-5197184

MENDOZA GOURMET

Descripción de la solución: Mendoza Gourmet, nace como un programa web para YouTube con un contenido ágil y sincero, que busca posicionar a más emprendimientos de la provincia de Mendoza y otorgarles visibilidad, a su vez es una fuente laboral para el sector audiovisual.

A través de un género y formato de tipo “Documental-Serie Web” de 10 capítulos, uno por semana. 10 minutos de duración cada uno y bajo un “Storyline” ¿Cuáles son los sabores favoritos de los mendocinos? ¿Nos acompañas a conocerlos?

Es un programa web que invita a los espectadores a encontrar el lugar justo para satisfacer sus necesidades gastronómicas. Consiste en una serie de videos al estilo “youtubers” en donde dos adolescentes se atreven a probar los más exquisitos platos de cada restaurante, bares, pastelerías, heladerías, bazares, escuelas de cocina, empresas de catering, food trucks, etc. de la Ciudad de Mendoza.

Audiencia destinataria: Orientado a espectadores con preferencia a lo gastronómico, al cual le interese conocer sobre distintos platos de comida, su realización y sitios donde ir a comer. El público principal comprenderá una franja etaria entre 17 a 35 años, ya que son personas

que buscan sitios donde salir a comer, pasar tiempo con amigos, probar nuevas comidas y explorar. Además que son el público principal que usa redes sociales y sigue a personas en una búsqueda de imitar o pertenecer.

Desde la presentación del plato hasta la mesa, obtener una review de los conductores y conocer más acerca de la historia de cada lugar. Mediante la conducción de Ayrton Estevez y Valentina Badaloni, dos artistas de la provincia de Mendoza, conoceremos los 3 mejores platos del restaurante que visitamos en cada capítulo y tendremos una pequeña reseña donde conoceremos desde su inicio a las principales características que lo hacen único frente a los mendocinos.

Datos de contacto:

Responsable: Florencia Fusari

Instagram: @mendoza.gourmet

Mail: mendoza.gourmet@gmail.com

Cel: 261-5175566

MONI BROMATOLOGÍA

Descripción de la solución: Facilitamos el cambio que la gastronomía necesita hoy para optimizar la relación: CALIDAD DE LOS ALIMENTOS Y SU INOCUIDAD, y además colaboramos para que tu cliente se sienta SEGURO, en esta época de pandemia, y disfrute la estadía en tu restaurante.

Hoy más que nunca es necesario que el sector gastronómico cumpla con la normativa vigente que exige la implementación de herramientas de gestión de la inocuidad, en esencia preventivas, como son los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), como así también todas las Resoluciones (tanto nacionales como provinciales) relacionadas con el COVID 19.

Para esto implementamos acciones estratégicas que garantizan la SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS, abarcando las distintas etapas de

los procesos, colaborando con la modificación de procedimientos de producción, distribución y comercialización para brindar alimentos inocuos. Además de brindar el apoyo necesario para que puedas cumplir con todas las exigencias necesarias para evitar posibles contagios.

Dadas las necesidades actuales es imprescindible contar con un servicio online, sin moverte de tu lugar tienes acceso a todo lo que necesitas para conseguir que tu organización cumpla con los estándares necesarios.

Para ello hemos diseñado una plataforma online integral donde puedes satisfacer todas tus necesidades, desde la habilitación de tu establecimiento (municipal, provincial o nacional), pasando por el control de todas las etapas productivas y pudiendo capacitar a tu personal desde sus propios dispositivos (teléfono, Tablet, etc.), hasta llegar al momento justo en que el cliente se sienta a disfrutar en tu local.

Datos de contacto:

Responsable: Mónica Lescano

Web: monibromatologia.com.ar

Mail: monilescano@monibromatologia.com.ar

Cel: 261-6637476

FICHAP

Descripción de la solución: Es un gestor inteligente de equipos que a través de una app los empleados pueden registrar su jornada verificando su rostro con reconocimiento facial.

En nuestra aplicación se registran horarios de ingreso, egreso, horas en actividad, recorridos (geolocalización real-time), solicitud de días libres o vacaciones, notificaciones y reportes tanto individuales como colectivos que sirven para liquidar sueldos, tomar decisiones o bien, verificar el funcionamiento y la productividad.

Datos de contacto:

Web: fichap.com

Instagram: <https://www.instagram.com/fichapp/>

Mail: luquean@gmail.com

Cel: 261-5441593

VÍA MI MENÚ

Descripción de la solución: Plataforma web de pedidos y reservas a través de un menú digital. El menú digital cuenta con un sistema de autogestión simple y práctico. El sistema de pedidos, reservas y gestión de clientes, permite al negocio gastronómico administrar de manera eficiente toda la información que llega a la plataforma.

Las características principales de la plataforma son:

- Disponible en cualquier dispositivo.
- Diseño personalizado del menú
- Acceso directo a tu menú a través de un link, botón o código QR
- El acceso a tu menú digital es independiente de otros negocios, lo que te permite promocionarlo en tus redes sociales, empaques, publicidad impresa en revistas, vidrieras, mesas, etc.
- Integración con software de comandas.
- Etc.

Datos de contacto:

Web: www.viamimenu.com/home.html

Contactos:

Fernando Soldati, Socio y Director Comercial

Mail: soldaticonsultores@gmail.com

Cel: 261-5924064

Flavia Arias, Socia y Directora de Operaciones

Mail: mf_arias@yahoo.com

Cel: 261-6410283

GOWO

Descripción de la solución: GOWO es una innovadora solución de relacionamiento entre la oferta y demanda de trabajo de forma rápida, ágil y segura. GOWO conecta personas que buscan trabajos temporales, con empresas que los necesitan, convirtiéndose en una forma práctica e inteligente de encontrar las mejores oportunidades laborales.

Consideramos desde GOWO que el trabajo moderno toma una nueva forma. La tecnología llegó para ayudarnos y facilitar la forma en que interactúan las personas. Esta nueva App busca adaptarse a la transformación digital y las nuevas metodologías de búsquedas laborales.

Datos de Contacto:

Web: <http://gowo.life>

Mail: ventas.mza@gowo.life

Cel: 261-5895345

Instagram: [@gowo_oficial](https://www.instagram.com/gowo_oficial)

Linkedin: [company/gowo-oficial/](https://www.linkedin.com/company/gowo-oficial/)

Facebook: [@gowo.argentina](https://www.facebook.com/gowo.argentina)

SITIO LIMPIO

Descripción de la solución: Sitiolimpio.com es la plataforma en la que los clientes pueden buscar su restaurante o bar favorito y ver sus valores de higiene, desinfección y limpieza en salón, baños, cocina y personal respaldado por profesionales.

En Sitio limpio ayudamos a los locales gastronómicos a transmitir confianza hacia sus clientes en tiempos de pandemia.

Datos de Contacto:

Web: <https://www.sitiolimpio.com/>

Responsable: Nicolas Carniello

Cel: 261-3728212

BIFF

Descripción de la solución: Biff promete ayudar a prevenir el contagio reduciendo el contacto en restaurantes: Al llegar, el cliente escanea el código QR que encuentre en la mesa con la app Biff, podrá acceder a una carta digital y realizar el pedido desde su teléfono sin entrar en contacto con el menú que habitualmente pasa de manos constantemente.

Así se logra exponer menos a la gente, brindándoles más seguridad y comodidad a la hora de salir a comer o tomar algo, cosa que es de suma importancia en estos tiempos.

Además de sumar una medida sanitaria preventiva a los bares y restaurantes, estos podrán gozar de otros beneficios como aprovechar mejor sus recursos agilizando tiempos, reducir pérdidas, posibilidad de mostrar imágenes de todos sus platos y más.

La aplicación es de uso libre y gratuito para el público, pueden descargarla para iPhone o Android y los chicos entregan una semana de prueba sin compromiso para los gastronómicos.

Datos de Contacto:

Web: biffapp.com

Instagram: [@biffapp](https://www.instagram.com/biffapp)

Mail: jpbrondo1@gmail.com

Cel: 261-5675120

MULTIPEDIDOS

Descripción de la solución: Es una plataforma muy completa para realizar pedidos de comida y realizar reservas. En este sitio podrá encontrar su restaurant o mercado de una manera muy fácil. Además nuestro panel de administración le permite al restaurant o mercado poder administrar sus productos y tener contacto con el cliente, es

decir, que el restaurant es el encargado de configurar su perfil, sus productos, promociones, etc. Sin necesidad de recurrir a profesionales o desarrolladores.

Posee una amplia configuración, que permite poder optimizar sus ventas y conocer el estado de sus reservas en tiempo real.

Datos de Contacto:

Web: tuempresaenlinea.com.ar ; ventascuyo.com.ar/pedidos

Mail: ventas@tuempresaenlinea.com.ar

Cel: 263-4713101