BoxGrape

MENÚS · PEDIDOS · SALA Y COCINA · RESERVAS · ALMACÉN · TURNOS · ESTADÍSTICAS · PREGUNTAS · BLOG

EL SOFTWARE DE GESTIÓN EN LA NUBE PARA RESTAURANTES

TODO EL RESTAURANTE, EN TU MÓVIL

Menús, sala y cocina, reservas, almacén y turnos, **todo conectado**, en una sola cuenta, y **los números reales de tu local** siempre a mano. Todo en los móviles y tablets que ya tienes.

MENÚS * SALA * COCINA *

POR QUÉ LO HEMOS HECHO

UN RESTAURANTE SALE ADELANTE CON DEMASIADAS PIEZAS SUELTAS

MENÚS QUE SE QUEDAN VIEJOS — Cada plato nuevo o precio cambiado significa volver a imprimir.

COMANDAS QUE SE PIERDEN — Papelitos llevados a mano entre la mesa, la cocina y la barra.

UN ALMACÉN EN PAPEL — Existencias, costes y recetas en cuadernos: el food cost se calcula a ojo.

DEMASIADAS HERRAMIENTAS — Un programa, una suscripción y un contrato distintos para cada pieza.

BOXGRAPE LAS **CONECTA** EN UNA SOLA CUENTA, Y TE LAS PONE **EN EL BOLSILLO**

QUÉ CAMBIA

TODO CONECTADO, TODO EN EL MÓVIL

01 CONECTADO — La comanda se va sola a la cocina y a la barra, la cuenta a la caja. Lo vendido se descuenta del almacén y las horas de los turnos van a la gestoría. **Se escribe una sola vez, a la vez todos.**

02 EN EL MÓVIL — La app BoxGrape abre tu local en el móvil, estés donde estés. Tu personal tiene su propia app: cada uno entra con su PIN y ve solo su parte. **Todo al alcance de la mano**, también desde casa.

03 LOS NÚMEROS REALES — Lo vendido plato a plato, la hora punta, los cubiertos, las anulaciones, el food cost, las horas del personal. **Los números reales de tu local, siempre al día**, y listos para tu gestor.

04 CON LO QUE TIENES — BoxGrape funciona en los móviles, tablets y ordenadores que ya tienes, desde el navegador o como app: nada que comprar, nada que instalar. **El menú lo cambias cuando quieres**, sin permanencia.

TODO CONECTADO

UN GESTO EN SALA ACTUALIZA TODO LO DEMÁS

A menudo son cinco programas distintos —menú, caja, reservas, almacén, turnos— que se pagan por separado y que hay que hacer hablar entre sí. **En BoxGrape los datos pasan solos.**

- **RESERVA** — Llega desde tu formulario o por email, la recepción sienta a los clientes.
- **MESA** — Se abre con los cubiertos de la reserva.
- **COMANDA** — Desde el móvil del camarero o desde el del cliente.
- **COCINA Y BARRA** — Cada una recibe su parte: la dirección ve el todo.
- **CUENTA** — Precuenta, ticket y cobro.
- **VENTAS** — Plato a plato, noche a noche.
- **ALMACÉN** — Lo vendido descuenta las existencias, receta a receta.
- **PEDIDO** — A los proveedores por WhatsApp o por email.

Y los turnos: el motor prepara la semana, el personal ficha en la tablet del local y las horas del mes van a la gestoría en Excel.

01 MENÚS DIGITALES

TU MENÚ, SIEMPRE CORRECTO, EN CADA TELÉFONO

¿Se te ha acabado la lubina a las 11:30? Un toque y los clientes lo ven enseguida. El código de la mesa lo imprimes una sola vez, y el menú que hay detrás lo cambias cuando quieres.



TU DISEÑO, NO UNA PLANTILLA

El PDF que subes se queda entero: **cabecera arriba, pie abajo**. Los platos en medio, sean seis o sesenta. El perfil de cada plato se edita desde el editor, que se actualiza mientras trabajas.

HECHO PARA EL SERVICIO DE VERDAD

- **Alérgenos** en cada plato, donde los clientes los buscan
- **Fotos**, y varios precios para el mismo plato: copa o botella
- **Agotado** con un toque: el plato se vuelve gris, nadie tiene que preguntar
- **Primero el borrador, luego la publicación**: los clientes solo ven lo que publicas
- **Cada idioma**: traducciones automáticas, cada una con su dirección
- **Siempre abierto**: el menú se abre desde una copia en el borde de la red

ESCRIBE MENOS: EL MENÚ LO LEE LA IA

1 **FOTOGRAFÍALO O DÍCTALO** — Una foto del menú de papel, o un minuto de dictado.

2 **LA IA LO LEE** — Categorías, platos, descripciones y precios: en su orden.

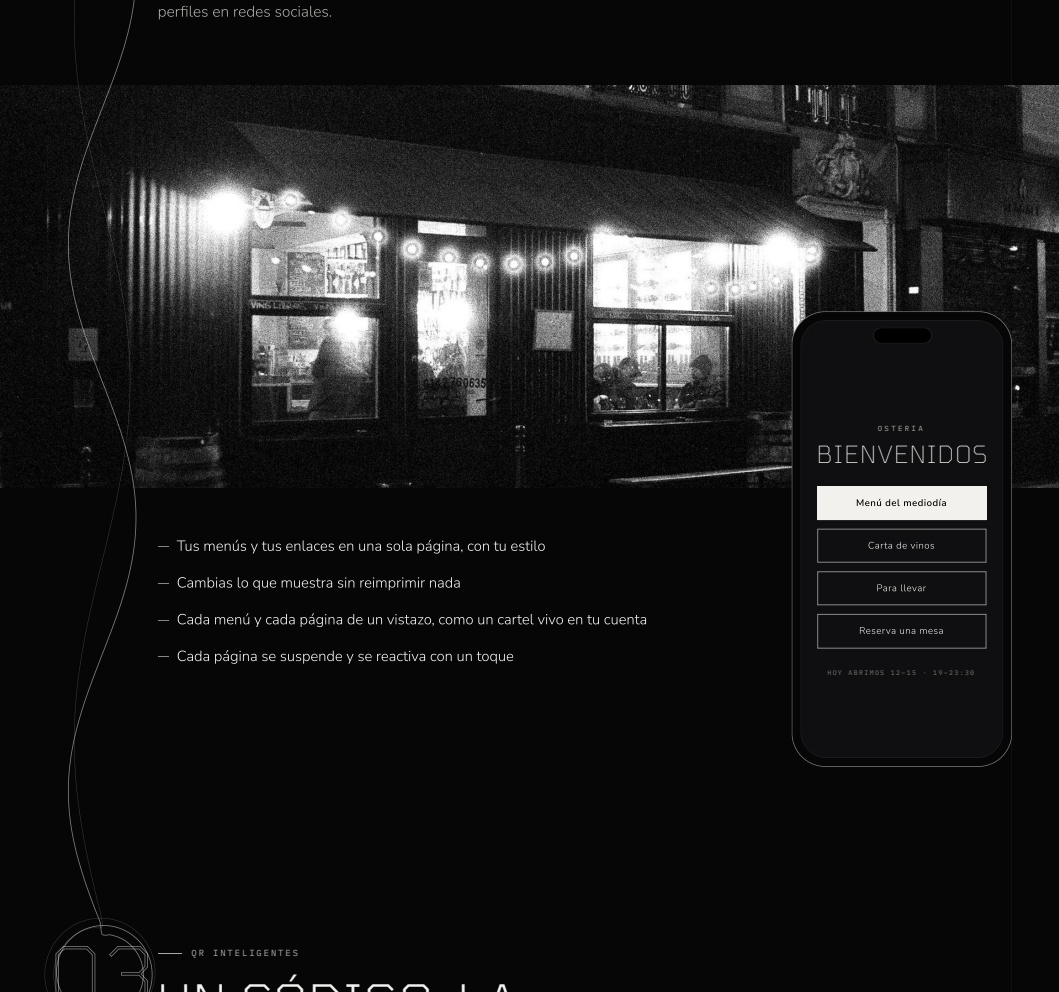
3 **TÚ LO APRUEBAS** — Cada línea revisada con un toque entra en el borrador del menú. Nada se publica solo.

20 lecturas a la semana están incluidas. A partir de ahí, paquetes de 1,50 € con 30 fotos, 10 dictados y 3 idiomas, que no caducan nunca.

02 ENTRADAS

LA PUERTA DE ENTRADA DE TU LOCAL, EN EL TELÉFONO

Una página de entrada que reparte a los clientes: menú del mediodía, carta de vinos, comida para llevar, reservas. Un solo enlace para la puerta, las mesas y tus perfiles en redes sociales.



- Tus menús y tus enlaces en una sola página, con tu estilo
- Cambias lo que muestra sin reimprimir nada
- Cada menú y cada página de un vistazo, como un cartel vivo en tu cuenta
- Cada página se suspende y se reactiva con un toque

03 QR INTELIGENTES

UN CÓDIGO, LA PÁGINA CORRECTA

Un QR inteligente decide adónde llevar a cada cliente, según la hora y el idioma de su teléfono. El cliente no elige ni ve nada: llega adonde debe.

- DE 12:00 A 15:30 → MENÚ DEL MEDIODÍA
- DE 19:00 A 23:30 → CENA Y CARTA DE VINOS
- OTROS IDIOMAS → MENÚ EN INGLÉS
- TODAS LAS DEMÁS → TU PÁGINA DE ENTRADA



Las franjas horarias siguen el reloj del local, no el teléfono del cliente.

CÓMO AYUDAN

- **EN LA MESA** — El menú del mediodía a la hora de comer, la cena y los vinos por la noche. Un código, impreso una sola vez.
- **PARA LOS CLIENTES EXTRANJEROS** — Un teléfono en inglés abre el menú en inglés, uno en francés, el menú en francés.
- **EN EL ESCAPARATE Y EN LOS FOLLETOS** — Hoy lleva a la página de entrada, mañana a un menú nuevo, sin reimprimir.
- **LA NOCHE DE CIERRE** — Desactivas el código por una noche y lo reactivas al día siguiente.
- **PARA SABER SI FUNCIONA** — Escaneos por día, país y idioma: sabes si vale de verdad el QR de la mesa.
- **HECHOS PARA IMPRIMIR** — Corrección de errores alta: incluso un código gastado o rayado se lee.

04 SALA Y COCINA

DE LA MESA A LA COCINA, SIN PAPEL

La **comandera**, donde llegan las comandas, se vuelve digital: el camarero envía la comanda desde la mesa, la cocina y la barra reciben cada una su parte, y quien dirige la sala tiene a la vista todo el local.



CAMARERO

- Mesas, cubiertos y precio del cubierto
- Platos y sus variantes
- Notas como «sin cebolla»
- La precuenta en la mesa

COCINA Y BARRA

- Comandas divididas por sección
- Platos marcados como listos con un toque
- El camarero lo ve: platos terminados
- Mensajes directos a la sala

DIRECCIÓN

- El mapa de las mesas en directo, zona por zona
- Las mesas se tiñen cuando los clientes se van
- Avisos en el borde para las notas pendientes
- Las ventas de la noche, mientras suceden



EN LOS DISPOSITIVOS QUE YA TIENES

- **CUALQUIER TABLET O TELÉFONO** — Se instala como una aplicación. Ningún aparato especial que comprar o alquilar.
- **LISTO EN UN MINUTO** — Creas un código válido una hora para cada dispositivo, el personal entra con su PIN.
- **LAS VENTAS DE LA NOCHE** — Ventas por plato y por camarero.
- **JUNTO A TU CAJA** — Comandas, cocina y precuenta pasan por aquí; el ticket fiscal sigue en tu caja registradora.
- **PIDE EL CLIENTE** — Los clientes piden desde su propio móvil, desde la mesa, y la sala confirma con un toque antes de llegar a la cocina.
- **SI SE CAE LA CONEXIÓN** — Comandas, cubiertos, precuentas y notas esperan en cola en el dispositivo y salen solas cuando vuelve la conexión.

05 RESERVAS

EL CUADERNO DE RESERVAS, SIN COMISIONES

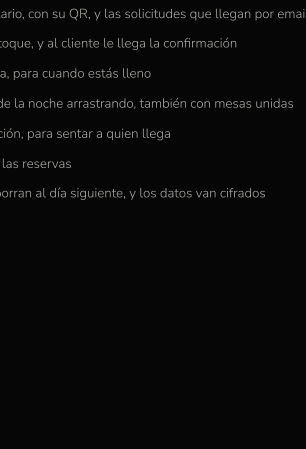
Las solicitudes llegan desde tu formulario, con su QR, o por email; tú las aceptas con un toque y al cliente le llega la confirmación. Lista de espera, mesas y turnos de la noche, y la app de recepción para sentar a quien llega. **La mesa se abre ya con los cubiertos correctos.**

- Tu propio formulario, con su QR, y las solicitudes que llegan por email
- Aceptas con un toque, y al cliente le llega la confirmación
- La lista de espera, para cuando está lleno
- Mesas y turnos de la noche, también con mesas unidas
- La app de recepción: para sentar a quien llega
- La hoja lleva las reservas
- Las alergias se llevan al día siguiente, y sus datos van cifrados

06 ALMACÉN

SABES LO QUE TIENES, Y CUÁNTO CUESTA CADA PLATO

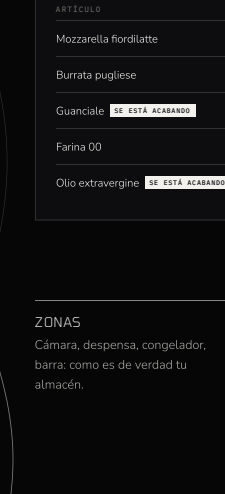
Las existencias ya no son un número escrito en algún sitio: se actualizan con la entrada, inventario y merma, cada uno con quién y cuándo, desde el móvil o la tablet, y tu personal entra con un PIN.



- **ZONAS** — Cámara, despensa, congelador: cada artículo en su zona de verdad.
- **MÍNIMOS** — Un mínimo para cada artículo y la lista de lo que falta aparece sola.
- **VALOR** — Cuánto vale el almacén, al coste de hoy.
- **SU PROPIO PERSONAL** — El PIN del almacén no abre las tablets de sala y viceversa.

FOTOGRAFÍA EL ALBARÁN: NO HAY NADA MÁS QUE ESCRIBIR

- **FOTO O VOZ**
- **LÍNEAS ASOCIADAS**
- **UN TOQUE PARA DAR ENTRADA** — Una entrada a las existencias y actualiza los costes.



«MOZZARELLA VEINTIDÓS, BURRATA CUATRO.»

Mozzarella fiordilatte

Burrata pugliese

CUENTAS CON UN TOQUE, O CON LA VOZ

CUÁNTO CUESTA DE VERDAD CADA PLATO

- Recetas desde una ficha, desde el PDF de todo el recetario, de una foto o dictado
- Ingredientes asociados al almacén, los que faltan se añaden con un toque
- Food cost por ración, y en porcentaje sobre el precio del menú
- Los semielaborados, como un ragú, a su coste actualizado
- Si un proveedor sube un precio, las recetas lo siguen
- **Con la cuenta cerrada, lo vendido descuenta las existencias**, receta a receta

EJEMPLO DE RECETA CON FOOD COST

SPAGHETTI ALLA CARBONARA · 4 RACIONES

Ingrediente	Cantidad	Coste
Spaghetti	320 g	0,98 €
Guanciale	160 g	2,17 €
Huevos	4	0,80 €
Pecorino romano	60 g	0,84 €
Pimienta negra		
Toda la receta	4 raciones	4,90 €
Por ración		1,22 €

Food cost 10% sobre el plato de 13,50 € IVA excluido: un margen de 11,05 € por plato.

07 TURNOS DEL PERSONAL

LOS TURNOS DE LA SEMANA, PREPARADOS SOLOS

Le dices quién está disponible, los contratos y las peticiones, y el motor prepara la semana respetando las reglas del convenio que eliges tú. Cada uno recibe sus turnos en el móvil y ficha en la tablet del local. **A final de mes, las horas van a la gestoría en Excel.**

- El motor prepara la semana con las reglas del convenio que eliges tú
- Ausencias, vacaciones y peticiones del personal, en un solo sitio
- Cada uno recibe sus turnos en el móvil, también en su calendario
- El fichaje desde la tablet del local, con el PIN
- Las horas del mes listas para la gestoría, en Excel

08 ESTADÍSTICAS

LOS NÚMEROS DE TU LOCAL, EN EL BOLSILLO

Cuánto has facturado esta noche, qué se vende y qué no, cuánto te cuesta cada plato: **lo ves en el móvil**, aunque no estés en el local.

- Lo vendido plato a plato: hoy, 7, 30 y 90 días
- Cada noche: facturado, cubiertos, hora punta, quién lo marcó y las anulaciones
- El food cost y el margen de cada plato
- El food cost real del periodo, entre dos recuentos del almacén
- Las existencias, y lo que está a punto de acabarse
- Los escaneos de tus QR: cuántos, cuándo, desde qué país, en qué idioma
- Las horas del personal, mes a mes
- Todo en CSV o en Excel, para tu gestor

09

EN LA MISMA CUENTA, SIN CAMBIAR NADA

YA DISPONIBLES

- **FACTURAS ELECTRÓNICAS** — Subes el XML, el P7M o el ZIP del portal fiscal: mercancía y precios se actualizan solos.
- **PEDIDOS A PROVEEDORES** — Lo que se está acabando, dividido por proveedor, enviado con un toque por email o WhatsApp.
- **LAS CIFRAS** — El food cost entre dos inventarios, en el periodo que se ha cambiado de precio.
- **PEDIDOS DE LOS CLIENTES** — Un cambio en el menú: los clientes piden desde su teléfono, la sala confirma y se paga al final.
- **LAS RESERVAS** — Por teléfono, WhatsApp, email o el formulario de tu web: el nombre y el teléfono se borran a los 90 días, cifrados.
- **TRES IDIOMAS** — Plataforma, tablets y menús en italiano, inglés o español; los menús se traducen desde el idioma en que los escribes.
- **TURNOS Y FICHAJE** — El motor prepara la semana, el personal ficha en la tablet, las horas van a la gestoría.
- **LAS APPS BOXGRAPE Y PERSONAL** — Tu local en una app en el móvil, tu personal en la suya, con su PIN, cada uno en su pantalla.

PRÓXIMAMENTE

- **ETIQUETAS Y CADUCIDADES** — Una etiqueta con QR en cada preparación e ingrediente, con lote y caducidad.
- **EL CONSULTOR** — Lee las ventas y sugiere cuánto preparar, qué pedir y qué platos rinden más.

ANTES DE ELEGIR

LAS PREGUNTAS QUE HAY QUE HACER A UN SOFTWARE DE GESTIÓN EN LA NUBE, Y NUESTRAS RESPUESTAS

Un software de gestión te dura años. Estas son las preguntas que conviene hacer antes de firmar: nosotros respondemos así.

01 ¿FUNCIONA SI SE CAE INTERNET?
Las comandas del personal siguen abiertas y la sala sigue trabajando: esperan en cola en el dispositivo y salen solas cuando vuelve la conexión.

02 ¿QUIÉN ME RESPONDE SI TENGO UN PROBLEMA?
Nos escribes desde la asistencia, dentro de tu cuenta, y te responde quien ha construido BoxGrape, no una centralita. Y la guía está siempre ahí, servicio por servicio.

03 ¿AL PERSONAL LE CUESTA MUCHO APRENDERLO?
No. Cada uno entra con su PIN y ve solo su pantalla: camareros, cocina, recepción.

04 ¿LOS DATOS SON MÍOS? ¿PUEDO LLEVÁRMELOS?
Sí. Lo vendido, lo descargas en CSV; las reservas, los turnos y las horas en Excel. Los datos están en servidores en Europa, en Frankfurt, y los tuyos no los vendemos a nadie.

05 ¿QUÉ ESTÁ INCLUIDO Y QUÉ SE PAGA APARTE?
El plan gratuito incluye menús digitales, páginas de entrada, QR inteligentes y estadísticas. Lo demás se paga aparte.

06 ¿TENGO QUE COMPRAR TABLETS, CAJAS U OTRA COSA?
No. BoxGrape funciona en los móviles, tablets y ordenadores que ya tienes, desde el navegador. El ticket lo emite tu caja registradora.

07 ¿CUÁNTO SE TARDA EN EMPEZAR?
El primer menú, esta misma noche.

08 ¿MEJOR EN LA NUBE O INSTALADO EN EL ORDENADOR DEL LOCAL?
En la nube: ningún servidor en el local que mantener, y **tu local desde el móvil, estés donde estés.**

09 ¿PUEDO PROBARLO ANTES DE PAGAR?
Sí: la cuenta es gratis, sin tarjeta de crédito, y el primer menú lo publicas enseguida.

10 ¿Y SI TENGO MÁS DE UN LOCAL?
Cada local tiene su propia cuenta, con sus menús, su personal y sus números. Para cadenas y grupos hay un plan **a medida**: escríbenos.

PLANES

PRECIOS CLAROS, MÁS IVA

Crea tu cuenta gratis, sin tarjeta de crédito, y pásate a Pro cuando lo necesites.

PRO — 20 € + IVA al mes, o 200 € + IVA al año
- Menús digitales, también desde tu PDF
- Páginas de entrada y QR inteligentes
- Estadísticas de escaneos
- Hasta 50 QR dinámicos y 30 PDF

PAQUETES IA — 1,50 € cuando haga falta
- 30 fotos, 10 dictados, 3 idiomas
- No caducan nunca
- 20 lecturas a la semana están incluidas

POR PAQUETE — 1 € + IVA por paquete, una vez
- 25 PDF y 3 QR dinámicos más
- También con el plan gratuito
- Tuyos para siempre

A MEDIDA — PARA GRUPOS
- Cadenas y franquicias
- Grandes volúmenes

POR QUÉ BOXGRAPE

SIETE PROMESAS

- TODO CONECTADO, Y EN TU MÓVIL
- UNA SOLA CUENTA, DEL MENÚ AL ALMACÉN
- CUALQUIER TABLET O TELÉFONO, NINGÚN APARATO QUE COMPRAR
- IMPRIMES UNA VEZ, CAMBIAS CUANDO QUIERES
- IA Y VOZ, PARA ESCRIBIR LO MENOS POSIBLE
- PRECIOS CLAROS SIN IVA, PAQUETES QUE NO CADUCAN
- LOS DATOS DE TUS CLIENTES: LO MÍNIMO, Y CIFRADOS

EMPIEZA

EMPIEZA EN BOXGRAPE.COM

Crea tu cuenta sin tarjeta de crédito. Publica tu primer menú esta noche, y activa el resto cuando lo necesites.

VE A BOXGRAPE.COM

ESCANEA PARA ABRIR BOXGRAPE.COM

BOXGRAPE

© 2026 BOXGRAPE