GVenue · GV Resto

DOSSIER COMERCIAL · RESTAURANTES, CAFÉS Y CERVECERÍAS

La carta, la comanda y la caja, en una pantalla

La jornada se abre sola con el horario de tu local, la comanda se parte entre cocina y barra, cada mozo ve sus mesas y la cuenta se divide en un toque. Tarifa plana por sucursal, sin porcentaje sobre lo que vendés y sin cobrar por terminal.

JORNADA AUTOMÁTICA · COMANDA SEPARADA · MESAS POR MOZO · POR SUCURSAL

Preparado para
GVenue.com.ar

ARGENTINA

NOVIEMBRE 2026 · V1 · GVENUE.COM.AR

01 La idea, en cuatro líneas

Un restaurante no trabaja como un boliche: la unidad de trabajo es **la mesa**. Se abre, se le va sumando, se divide si hace falta y se cierra cuando la gente se va — y el local abre todos los días. GV Resto trabaja así: la jornada del día **se abre sola** con el horario de tu local y la comanda se parte entre cocina y barra sin que nadie la copie a un papel.

> **El problema real que mata**
>
> El pedido viaja de la libreta a la cocina, la cuenta se reconstruye al final, y lo que sabés es cuánto facturaste, no cuánto te quedó. Encima cada caja, cada tablet y cada celular de mozo suma un costo más.

🍽️ **GV Resto**

La carta, la venta, la comanda de cocina con su pantalla, el cierre de caja con arqueo y el informe del día.

⭐ **GV Resto PRO**

Suma el costo real de cada plato, el stock por depósito con la merma en pesos y el QR para que el comensal pida desde su celular.

02 Lo que no vas a encontrar en otro lado

✓ **Se licencia por sucursal, no por terminal**

Cada local usa todas las PC, celulares, tablets y pantallas de cocina que necesite: una sucursal con caja, comandera, dos pantallas de cocina y ocho mozos con su celular paga lo mismo que una con un solo equipo. Tarifa plana, sin porcentaje sobre tu venta.

✓ **Comanda separada: cocina lo suyo, barra lo suyo**

Una milanesa y dos cervezas son un solo pedido para el cliente —un número, un ticket, una cuenta— y dos trabajos distintos en pantalla. El ruteo se define por categoría, no plato por plato.

✓ **Cada mozo ve sólo sus mesas**

El rango se asigna por jornada: el que hace el salón el martes puede hacer la terraza el sábado. Cada uno ve sus mesas con lo que debe cada una, si la mesa llamó y qué pedidos le faltan salir. La propina queda registrada por mozo y no toca el saldo de la mesa.

✓ **La cuenta dividida, con el centavo que sobra**

Un toque y la cuenta se reparte entre los que sean, hasta cincuenta. El ticket dice cuánto le toca a cada uno **y el resto**: si el ticket no lo dice, la caja recibe de menos y el arqueo cierra mal.

✓ **Con el PRO, el stock baja por receta**

Insumos con rendimiento, recetas, depósitos por sector, órdenes de compra, traslados y conteo desde el celular. Comprás por kilo y vendés por plato: el descuento lo hace la receta, no una planilla.

✓ **Reservas y delivery propio, si los querés**

El cliente reserva su mesa desde tu web por franja horaria, con tope de personas y seña si la pedís, y la mesa queda bloqueada en el salón a esa hora. Necesita GV Resto: al tildarlo se suma solo. Y el delivery propio: Pantalla de pedido telefónico con buscador de cliente por celular, DNI o mail, más el pedido desde tu web. Usa tu misma carta y tu comanda de cocina y barra. Necesita GV Resto: al tildarlo se suma solo.

✓ **No hace falta comprar nada**

Corre en el navegador, sin instalar aplicaciones, en el celular o la tablet que ya tenés en el salón. Podés arrancar sólo con la carta y los precios —esa misma tarde ya cobrás y cerrás caja— y sumar recetas, costos y stock cuando quieras afinar el control.

> **Lo que el plan base NO trae**
>
> El plan base no trae recetas, ni control de merma, ni el pedido desde el celular del cliente: eso es GV Resto PRO. Lo decimos así de claro a propósito, para que lo sepas ahora y no cuando ya estés operando. Y si tu local ya opera con GV Barra, el servicio de mesa se le suma como add-on (`USD 4 /mes`), sin cambiar de sistema.

03 Por qué GVenue, y no otro

Todos los sistemas del rubro prometen lo mismo. Estas seis cosas son las que, en la práctica, cambian cómo se siente usarlo — y las que te podés verificar vos mismo antes de firmar nada.

1 **Modularidad de verdad: pagás solo lo que usás**

GVenue no se vende como una licencia única con cincuenta pantallas que nunca vas a abrir. Cada módulo se contrata suelto y se apaga suelto. Si el mes que viene no usás GV Resto, lo sacás y deja de facturarse. No hay «plan» que te obligue a pagar lo que no te sirve para llegar a lo que sí.

2 **Los precios están publicados**

Entrás a **gvenue.com.ar/armar**, tildás lo que necesitás y ves el total, hoy, sin dejar tu teléfono ni pedir una demo. En el relevamiento que hicimos del mercado argentino (julio 2026), ningún competidor publica sus precios: hay que pedir una asesoría para saber cuánto cuesta. Nosotros preferimos que hagas la cuenta antes de hablar con nosotros.

3 **Los datos del club son del club**

Tu base de clientes, tus ventas y tu historial son tuyos: los exportás a Excel cuando quieras, sin pedir permiso ni pagar un extra por «liberarlos». Y si algún día querés llevarte el sistema entero a un servidor propio, existe esa versión — no quedás atado.

4 **Hablás directo con el programador**

Sin mesa de ayuda ni intermediarios: hablás con quien hace el sistema, que entiende tu pedido a la primera y lo resuelve en el código. Un pedido puntual que hoy no existe se cotiza por hora y, si le sirve a otros venues, entra al catálogo para todos. Varias de las funciones que hoy están publicadas nacieron exactamente así, pedidas por un cliente en producción.

5 **Cada módulo tiene su manual y sus videos**

No te dejamos con una capacitación de una tarde y suerte. Cada módulo tiene un manual en PDF con capturas reales del sistema y tutoriales en video, para que cuando entre alguien nuevo al equipo lo aprenda solo, en su turno, sin que vos tengas que explicarlo otra vez.

6 **En cualquier parte del mundo, en el idioma que necesites**

Es un sistema en la nube: funciona desde cualquier país, con una PC, una tablet o un celular. Hoy habla castellano e inglés, y otro idioma se suma a pedido. Y es 100% parametrizable: horarios, nombres, permisos, precios y pantallas se ajustan a cómo trabaja cada cliente, sin cambiar de sistema.

> **Y una que no es una función**
>
> Publicamos nuestras **políticas** —qué hacemos y qué no hacemos con tus datos y con tu plata— en gvenue.com.ar/politicas. Están escritas para leerse, no para cubrirnos. Y trabajamos con un sistema de gestión de la calidad: **GVenue está en proceso de auditorías internas de su Sistema de Gestión de la Calidad, de cara a la auditoría externa de su próxima certificación ISO 9001:2015**.

04 La plata, clarísima

> **GVenue no toca la plata de tu negocio**
>
> Lo que cobrás por el salón, la barra, el delivery y las reservas entra directo a tu caja o a tu cuenta: no pasa por ninguna cuenta nuestra, no lleva porcentaje y no lo facturamos nosotros. Es la misma regla que en todo GVenue: la plata de la operación es **100% del club** o del local que la cobra. GV Resto se paga con un abono mensual fijo y nada más — cobres poco o mucho, el abono es el mismo.

Cómo cobrás

Esa plata entra donde vos digas. El sistema la registra para que sepas qué se cobró y qué falta cobrar:

1. **En tu mostrador**
   Lo que se cobra en el local entra a tu caja, con los medios que ya usás, y queda registrado en el sistema.

2. **Transferencia a tu cuenta**
   El cliente transfiere a tu alias y se marca como recibido. La plata va directo a tu banco, sin intermediario.

El abono

- **Se cobra el mes por adelantado.** Tenés un margen de gracia de 10 a 15 días y avisos escalonados antes de cualquier restricción — nunca vas a encontrarte el sistema apagado en medio de un evento por una factura.
- **Los precios de este dossier son los publicados.** Cualquier condición especial por volumen se **pacta por contrato**, caso por caso: no hay descuento automático ni tabla oculta.
- El abono es mensual en dólares y se factura en pesos al tipo de cambio del día.

05 El precio

🍽️ GV Resto — USD 39 / mes

La jornada se abre sola todos los días desde el horario de tu local · comanda separada: la cocina ve lo suyo y la barra lo suyo · comandera en pantalla incluida · carta con precios · vender (efectivo/tarjeta/mixto/QR) · cierre de caja con arqueo · ticket impreso anti-fraude · informe del día. No incluye el QR de mesa para que el cliente pida y pague desde su celular (eso es Concierge), ni recetas/costos, ni stock multi-depósito — esos son add-ons aparte.

⭐ GV Resto PRO — USD 65 / mes

🗓️ Reservas de mesa online — USD 29 / mes

El cliente reserva su mesa desde tu web por franja horaria, con tope de personas y seña si la pedís, y la mesa queda bloqueada en el salón a esa hora. Necesita GV Resto: al tildarlo se suma solo.

🛵 Delivery propio — USD 15 / mes

Pantalla de pedido telefónico con buscador de cliente por celular, DNI o mail, más el pedido desde tu web. Usa tu misma carta y tu comanda de cocina y barra. Necesita GV Resto: al tildarlo se suma solo.

🎟️ Si vendés tus entradas con GVenue, el abono baja 50%

Todo el sistema es modular: pagás el abono de los módulos que usás. **Si vendés tus entradas con GVenue y superás las 300 entradas pagas por mes de al menos $10.000 cada una** (promedio de los últimos 3 meses; no cuentan cortesías ni invitaciones), el abono de tus módulos baja un **50%**.

* Los valores en dólares son de referencia y corresponden al sistema 100 % funcional con el onboarding a cargo del cliente. En Argentina se factura y se cobra en pesos al dólar de referencia vigente. Si hace falta parametrizar o desarrollar algo adicional, el valor se acuerda aparte. Las licencias fuera de Argentina se cobran en dólares vía USDT.

06 ¿Quién lo hizo?

GVenue es un sistema argentino, hecho por **Gozzi.dev**: un estudio de desarrollo de software con base en Mar del Plata, que atiende a cada cliente directamente.

Javier Gozzi · fundador de GVenue y de Gozzi.dev

Desarrolla software desde 2009. Gerencia Técnica en El Divino Buenos Aires y Complejo Sobremonte (Mar del Plata), y después le programó el sistema a la noche: GVenue está pensado desde adentro del boliche, con la puerta llena, la barra sin stock y la caja que no cierra. En GVenue hace el producto, la arquitectura, el backend, la infraestructura y el diseño.

linkedin.com/in/javgozzi

gvenue.com.ar/quienes-somos

Trabajos de Gozzi.dev

- **GVenue** · sistema modular para locales y eventos
- **RespondIA** · asistente de IA para atender y vender por web y WhatsApp
- **Gozzi Hosting** · hosting argentino con infraestructura propia
- **MG Muebles** y **Caruso Centro MDQ** · sitios comerciales
- **Alisaplack** · construcción en seco
- **Porsche Design Tower Miami** · sitio del edificio, para Dezer Development

Por qué contratar GVenue

1. **Lo hizo gente que conoce la noche**
   No es un software genérico adaptado a un boliche: nació de la gerencia técnica de locales nocturnos, y por eso GV Resto resuelve problemas reales de un sábado a la madrugada.

2. **Soporte directo con quien lo programa**
   Sin mesa de ayuda ni tickets: hablás con quien escribe el código.

3. **Hecho en Argentina, con precios publicados**
   Precios en dólares a la vista en gvenue.com.ar/armar y atención en tu huso horario.

4. **Modular de verdad**
   Contratás solo lo que usás —entradas, puerta, barra, mesas, canchas, música— y cada módulo se prende o se apaga por separado.

5. **Parametrizable al 100 %, y a medida si falta algo**
   Horarios, precios, reglas y permisos se cambian desde el panel; lo que no existe se desarrolla. Detrás hay un estudio real, con nombre y cara.

07 Cómo seguimos

Se contrata solo, en cinco minutos

Entrá a **gvenue.com.ar/armar**, tildá GV Resto y lo que más necesites, y vas a ver el total del mes ahí mismo. Desde esa misma pantalla se genera el contrato con el detalle de lo que contrataste — sin letra chica y sin un vendedor arriba.

Y antes de que corra el abono, tenés **15 días de prueba** para cargar tus datos y probarlo con tu propia información. Si en ese lapso decidís que no, no pagaste nada.

GVENUE.COM.AR/REST

¿Lo vemos funcionando con tus números?

Media hora de videollamada, con tu carta o tu grilla real cargada, vale más que cualquier presentación. Escribinos y lo coordinamos.

MAIL
somos@gvenue.com.ar

WEB
https://gvenue.com.ar

ARMÁ TU SISTEMA
gvenue.com.ar/armar