

Que la cocina sepa qué preparar. Y el cliente cuándo recogerlo.

A quien lleva el negocio:

En un servicio de comida para llevar, saber cuántas raciones preparar y a qué hora llegan los clientes ayuda a ordenar el trabajo de cocina y mostrador. Los mensajes sueltos no siempre dan esa visión.

YaEncargado permite publicar los menús o platos de una campaña, limitar las raciones disponibles y abrir franjas de recogida. El cliente reserva desde un enlace y paga al recoger. Tú consultas una lista con las cantidades y el estado de cada pedido.

- Raciones con su cupo. Publica los platos y menús de cada campaña con las cantidades disponibles.
- Recogidas repartidas. Define franjas y el número de encargos que puedes atender en cada una.
- Una lista para cocina. Consulta los productos que hay que preparar y los pedidos pendientes de entregar.

Puedes probarlo con el menú de un solo día o con una tanda especial. Está pensado para recogida en tu local; el reparto a domicilio sigue fuera de este piloto.

Consulta los planes vigentes con precios finales e impuestos incluidos. Puedes ver el recorrido completo en la demo antes de crear tu comercio.

Equipo de YaEncargado

Escanea y descubre cómo encaja en tu comercio.

Página de venta, demo y planes actuales.
yaencargado-pilot.idelacruz.workers.dev

