

Manifiesto VNTO: Por qué No Recortamos Nuestro Producto Base

La industria del software tradicional utiliza tácticas de *feature-gating* artificial (limitar platos, bloquear botones útiles) para obligar al cliente a pagar el doble. En VNTO rechazamos ese modelo.

EL PRINCIPIO DE HONESTIDAD DE INGENIERÍA

ESTÁNDAR BOUTIQUE

En una base de datos moderna, almacenar 20 platos o almacenar 80 platos cuesta exactamente lo mismo: \$0. Decirle a un dueño de pizzería: "Te cobro \$60.000 por 25 platos, pero si tienes 30 platos debes pagar \$120.000" no es estrategia de negocios; es una penalización artificial que destruye la confianza.

LO QUE HACEN LAS OTRAS AGENCIAS (TRAMPAS):

Crean un plan barato "rengo" a propósito, sin funciones vitales, para obligar al cliente a subir de precio cuando ya está atrapado. Genera fricción, resentimiento y desconfianza.

LA POSTURA VNTO (TRANSPARENCIA TOTAL):

Nuestro producto base es el **SISTEMA COMPLETO CON TODOS LOS FIERROS**. Todo lo que el restaurante necesita para operar sin colapsar ya viene incluido de serie, sin límites de platos ni funciones apagadas.

Los 3 Dolores que el Sistema VNTO Resuelve desde el Día 1

1. Sangría del 30% a Apps

PedidosYa y UberEats se llevan hasta el 30% del bruto. Si un local mueve \$2.000.000 al mes en delivery, regala \$600.000. VNTO permite fidelizar al cliente directo con 0% comisión.

2. Colapso en Horas Punta

El WhatsApp se inunda de audios inaudibles y preguntas repetitivas mientras la cocina se atrasa. VNTO convierte los pedidos en comandas limpias con total calculado.

3. Malas Reseñas por Demora

El cliente espera 50 minutos sin saber por qué y califica con 1 estrella en Google. VNTO incluye Semáforo de Cocina en tiempo real para avisar retrasos antes de cobrar.

Métricas del Modelo de Transparencia

100%

FUNCIONES OPERATIVAS INCLUIDAS

0%

COMISIÓN POR PEDIDO

48h

ENTREGA LLAVE EN MANO

\$0

MENSUALIDAD OBLIGATORIA

El Sistema VNTO Completo: Todo lo que el Local Necesita

Un solo producto estrella, honesto, robusto y sin restricciones mezquinas. Pago único cerrado.

PRODUCTO INSIGNIA TODO INCLUIDO

SISTEMA VNTO RESTAURANTE COMPLETO

\$100.000 CLP

Pago Único · Cero Mensualidad Forzada

Diseñado para cafeterías, sangucherías, pizzerías, sushi y restaurantes de Chillán. Todo listo para operar en 48 horas.

- ✓ **Carta Digital Completa (Sin Límites):** Todos los platos y categorías que tenga el restaurante.
- ✓ **Fotos Nítidas & Variantes:** Salsas, términos de carne, acompañamientos y extras.
- ✓ **Carrito Inteligente & Total Automático:** El cliente ve el precio final exacto con delivery.
- ✓ **Comanda Directa a WhatsApp:** Mensaje estructurado, limpio y listo para imprimir o cocinar.
- ✓ **Alojamiento Cloudflare de por Vida:** Carga ultrarrápida (<1s) sin costos de hosting.
- ✓ **Modo Saturación / Alta Demanda:** Switch en 1 clic que avisa demoras en tiempo real.
- ✓ **Pausa Técnica de Emergencia (15/30 min):** Congela pedidos si el horno está colapsado.
- ✓ **Horario de Cierre Automático:** Bloquea pedidos nocturnos fuera de turno.
- ✓ **Editor Menú del Día (15 seg):** Publica platos de colación con foto y precio express.
- ✓ **Panel /admin Completo:** Control total para pausar platos agotados y cambiar precios.

La Ecuación del Valor & Garantía de Paz Mental

Ecuación del Valor (Alex Hormozi)

Maximizamos el numerador y reducimos a cero el denominador:

- ✓ **Resultado Soñado:** Recuperar las ventas directas y terminar el turno sin estrés en cocina.
- ✓ **Certeza:** Demo funcional en el celular del dueño antes de pagar el saldo final.
- ✓ **Tiempo:** 48 a 72 horas listo para vender.
- ✓ **Esfuerzo:** 100% *Done-for-you* (nosotros cargamos todo).

Garantía de Paz Mental (7 Días)

"Si durante los primeros 7 días de uso tus pedidos no entran 100% claros por WhatsApp o sientes que el sistema no te ahorró tiempo en cocina, **te devolvemos el 100% de tu anticipo sin preguntas** y te quedas con las fotos retocadas para tu negocio."

Condición de Pago: 50% de anticipo para iniciar (\$50.000) y 50% al entregar funcionando (\$50.000).

Detalle de la Suite Operativa Anticolapso de Cocina

Las 4 herramientas de protección operativa que vienen incluidas de serie en el Sistema VNTO para salvar el servicio en horas punta.

1. Semáforo de Cocina: Modo Alta Demanda

Escenario: Viernes 21:30. Entran 15 pedidos en 20 minutos. Los tiempos de preparación suben a 45 minutos.

Acción: El cajero activa el switch en el panel admin. De inmediato, en la web del cliente aparece un banner destacado:

AVISO EN LA PANTALLA DEL CLIENTE:

"🔥 *Alta Demanda en Cocina: Debido a la gran cantidad de pedidos simultáneos, el tiempo de preparación tiene un retraso estimado de 35 a 45 minutos. Gracias por tu paciencia mientras cocinamos al punto.*"

El cliente compra informado; se eliminan los reclamos a los 25 minutos y las reseñas de 1 estrella.

2. Pausa Técnica de Emergencia (15/30 min)

Escenario: La cocina está al límite de capacidad y los cocineros no dan abasto con las comandas acumuladas.

Acción: El encargado presiona "Pausa 15 min". El carrito de compra se congela temporalmente con un aviso amigable:

AVISO EN LA WEB:

"🛑 *Cocina en Pausa Técnica: Estamos sacando pedidos en horno. Puedes explorar la carta; los pedidos se reactivan a las 22:15.*"

Permite a la cocina respirar y sacar pedidos con calidad sin quemar al personal.

3. Cierre Nocturno Automático

Escenario: Clientes mandando audios a las 2 AM pidiendo comida cuando el local cerró a las 00:00.

Acción: El sistema sincroniza el reloj. Llegada la hora de cierre, la carta queda visible para tentar el apetito pero el checkout avisa:

AVISO EN LA WEB:

"🌙 *Cocina en Descanso. Abrimos hoy a las 12:30. ¡Puedes ir explorando nuestra carta para el almuerzo!*"

Paz mental absoluta para el dueño y su equipo fuera del horario comercial.

4. Editor Express de Colaciones / Menú del Día

Escenario: Restaurantes ejecutivos (Punto Limeño, Texas) cambian el menú de almuerzo todas las mañanas.

Acción: En vez de llamar a una agencia para cambiar la web, el cajero entra a /admin desde su celular, escribe el plato del día en 15 segundos y queda publicado al instante.

RESULTADO EN 15 SEGUNDOS:

Destacado en el tope de la carta con etiqueta 'Hoy Servimos', precio y opción de agregar al carrito directo.

Autonomía total: el dueño no depende de nadie para actualizar su negocio.

Tendencias Tecnológicas Globales en Gastronomía (2025–2026)

Investigación exhaustiva de mercado sobre hacia dónde se mueve la tecnología en restaurantes y la brecha de rentabilidad entre locales digitalizados y tradicionales.

EL "PROFITABILITY GAP" (BRECHA DE RENTABILIDAD) 2026

DATOS DE INDUSTRIA

Informes de *Forbes*, *NetSuite* y *Restaurant Business* demuestran que los restaurantes que operan con capas tecnológicas modernas superan ampliamente a los que siguen con comandas en papel:

+15%	-20%	6.5x	85%
Ticket Promedio por Upselling Inteligente	Costos de Personal por Automatización de Pedidos	Frecuencia de Visita con Fidelización Digital	Apertura en Notificaciones WhatsApp / Wallet

I Las 3 Grandes Revoluciones Tecnológicas del Sector

1. WhatsApp como Canal Central

En Latinoamérica, WhatsApp reemplazó a las páginas web de escritorio. El 80% de las transacciones gastronómicas directas ocurren a través de interfaces de mensajería instantánea.

2. Muerte de las Apps Nativas

Los clientes sufren de "app fatigue": nadie descarga una app de 80MB para una pizzería local. El estándar moderno es la **PWA en navegador + pases en Apple/Google Wallet**.

3. Inteligencia Operativa

La IA ya no es para generar imágenes de comida falsa (que ahuyentan al cliente); se utiliza como **capa operativa** para predecir demoras, gestionar quejas y transcribir audios.

I Oportunidad Estratégica para VNTO en Chillán

En Chillán y Ñuble, casi ningún restaurante cuenta con esta tecnología. Los mejores locales (Punto Limeño, Randy's, Texas) aún operan con PDFs pesados en Instagram, fotos viejas en Google Maps o llamadas telefónicas que colapsan. **VNTO llega a profesionalizar el mercado local con tecnología de primer nivel mundial a precio accesible.**

Módulos Especiales de Expansión (Upsells Reales)

Servicios de alto impacto tecnológico que el restaurante puede sumar a su Sistema VNTO según su tamaño y modelo de atención.

1. Agente IA de WhatsApp (Voz a Comanda)

VANGUARDIA 2026

Recepción Automática de Audios y Mensajes Coloquiales

La Solución: El cliente manda un audio de 40 seg: *"Mándame 2 italianos pero uno sin palta y una fanta"*. La IA (Whisper + Gemini) procesa el audio, arma la comanda con la carta oficial y le responde con el total y confirmación en 3 segundos.

Modelo: Setup \$50.000 + \$25.000 CLP/mes (mantenimiento y tokens de IA).

2. Menú QR Speed-Order (Pedido en Mesa)

TICKET BOOSTER

Autogestión de Bebidas y Picoteos en Terraza / Salón

La Solución: Para salones grandes (Randy's, Texas). El comensal escanea el QR de la Mesa 4, pide rondas extra de cerveza o postres sin esperar al mozo. El ticket sale directo en barra. **Sube el ticket promedio un 18%**

Modelo: \$60.000 CLP pago único (Software + 20 atriles acrílicos).

3. VNTO Club Wallet™ (Apple & Google Wallet)

SUSCRIPCIÓN MRR

Fidelización Digital con Radar GPS a 100m

La Solución: Tarjeta de sellos digital en la app Wallet nativa del celular. Cuando el cliente camina a <100m del local en Chillán, su iPhone le muestra una notificación en pantalla de bloqueo: *"Estás cerca. Pasa por tu café de cortesía"*.

Modelo: Setup \$30.000 + \$19.900 CLP/mes (89% margen limpio).

4. Escudo de Reputación Google Maps

SETUP ÚNICO

Captura de 5 Estrellas y Desvío Privado de Quejas

La Solución: QR de mesa al pedir la cuenta: si califica 5 estrellas va a Google Maps; si califica 1 a 3 estrellas abre chat privado al WhatsApp del dueño para salvar la queja en el salón **antes de una mala reseña pública**.

Modelo: \$45.000 CLP pago único (Software + 15 displays acrílicos).

VNTO Technology Studio

Módulos de Expansión · Confidencial · Página 5 de 8

Manejo Quirúrgico de Objeciones (Battle Cards)

Protocolo de respuesta para el equipo comercial ante las 5 objeciones universales de los dueños de restaurantes.

OBJECCIÓN 1: "Ya tengo Instagram y la gente me escribe por ahí"

Respuesta VNTO: "Totalmente de acuerdo, Instagram es genial para mostrar fotos ricas. Pero a las 21:30 en pleno servicio, tener a alguien contestando '¿qué salsa trae?', '¿cuánto cuesta?' y '¿tienen delivery?' hace que pierdas 3 ventas por cada una que contestas. Con VNTO, pones el link en la bio: el cliente ve la carta en 1 segundo y te manda el pedido cerrado con total, dirección y salsas listas."

OBJECCIÓN 2: "Ya estoy en PedidosYa / UberEats y me va bien"

Respuesta VNTO: "Excelente, las apps traen público nuevo. Pero te quitan entre el 25% y 30% de cada plato. Si haces \$2.000.000, les regalas \$600.000 al mes. Nosotros no te decimos que te salgas de las apps; te decimos que tus clientes fieles te pidan directo a ti. Con solo 10 pedidos que pasen por la web de VNTO, el sistema ya se pagó solo de por vida."

OBJECCIÓN 3: "Ahora no tengo plata / Las ventas están bajas"

Respuesta VNTO: "Justamente cuando las ventas bajan no puedes darte el lujo de perder clientes por tardar en responder WhatsApp ni regalar comisiones del 30%. El Sistema Completo vale \$100.000 pago único (son \$50.000 hoy de anticipo). Si recuperas 4 o 5 pedidos que se hubieran ido el fin de semana, el software se pagó solo en 48 horas."

OBJECCIÓN 4: "No tengo tiempo de aprender a usar un sistema nuevo"

Respuesta VNTO: "Tú no tienes que aprender nada. Nosotros te pedimos una foto de tu carta de papel, la digitalizamos completa, retocamos las fotos y te lo entregamos listo en tu teléfono. Tu cajero sigue recibiendo los pedidos por WhatsApp exactamente como hoy, pero ahora ordenados como una comanda de papel perfecta."

OBJECCIÓN 5: "Mis clientes están acostumbrados a llamar por teléfono"

Respuesta VNTO: "Llaman porque no tienen una carta digital que cargue rápido. Pero atender el teléfono en plena hora punta te inmoviliza a un garzón o cajero durante 3 minutos por llamada, y si la línea está ocupada, el cliente llama a la pizzería de al lado. Con VNTO, mientras viajan o están con amigos eligen en 30 segundos y te mandan la comanda sin ocupar tu línea."

Economía Unitaria & Estructura Financiera Limpia

Desglose de costos fijos, márgenes netos y flujo de caja proyectado para la agencia bajo el modelo de producto completo.

Costos Fijos Mensuales del Estudio

Plataforma / Servicio	Costo Mensual	Finalidad
Cloudflare Pages & Workers	\$0 CLP	Alojamiento global ilimitado
Vercel Edge Runtime (Tier Free)	\$0 CLP	Ejecución Next.js serverless
Suscripciones IA (Claude + Gemini)	\$44.000 CLP	Acelerador de código y cartas
TOTAL COSTO FIJO MENSUAL	\$44.000 CLP	Costo total de operación VNTO

La Regla del Anticipo del 50%

El modelo de VNTO garantiza flujo de caja positivo desde el primer día:

CASO REAL DÍA 1 (PRIMER CLIENTE):

Cierras a tu primer restaurante por **\$100.000 CLP**.
Recibes el 50% de anticipo: **\$50.000 CLP en tu cuenta**.
Pagas todas tus herramientas de IA del mes (\$44.000).
Operas con costo cero y saldo a favor desde la primera semana.

Simulación de Captura con los 5 Prospectos de Chillán

Restaurante Prospectado	Servicio Acordado	Precio Venta	Costo Directo	Ganancia Líquida	Margen %
Punto Limeño	Sistema Completo + Reservas Online	\$140.000 CLP	\$10.000 CLP	\$130.000 CLP	92.9%
Randy's Burger	Sistema Completo + Enrutamiento Multisede	\$140.000 CLP	\$10.000 CLP	\$130.000 CLP	92.9%
Texas Chillán	Sistema Completo Todo Incluido	\$100.000 CLP	\$5.000 CLP	\$95.000 CLP	95.0%
Donatello Pizzería	Sistema Completo Todo Incluido	\$100.000 CLP	\$5.000 CLP	\$95.000 CLP	95.0%
Hamachi Nikkei	Sistema Completo (Renovación Web)	\$80.000 CLP	\$5.000 CLP	\$75.000 CLP	93.8%
TOTAL CAPTURA COMPLETA		\$560.000 CLP	\$35.000 CLP	\$525.000 CLP	93.7%

Playbook de Prospección Directa (Chillán / Ñuble)

Protocolo anti-spam en 2 pasos: primero se abre la curiosidad sin vender. Solo tras su respuesta se envía la propuesta y el link.

1. Punto Limeño (Av. Argentina / Centro)

PRIORIDAD 1

MENSAJE 1 (GANCHO DE CURIOSIDAD):

"Hola don Jorge, ¿cómo va la semana? Le escribo cortito: vi que en hora de almuerzo siempre están a tope y la gente llama por teléfono para reservar mesa o pedir la carta, pero a veces no alcanzan a contestar. ¿Tienen a alguien viendo la web o lo gestionan todo directo al WhatsApp del local?"

MENSAJE 2 (TRAS RESPUESTA):

"Mire, les monté un demo express para que los clientes puedan reservar su mesa en 10 segundos y ver los ceviches con fotos nítidas sin descargar nada: [LINK-DEMO]. Queda listo en 48h con el sistema completo anticolapso y sin comisiones mensuales."

2. Randy's Burger (Multisede)

PRIORIDAD 1

MENSAJE 1 (GANCHO DE CURIOSIDAD):

"Hola chiquillos de Randy's, felicitaciones por las burgers. Estuve viendo su link en Instagram y abre un PDF pesado que tarda como 8 segundos en cargar en el teléfono. Con la cantidad de pedidos que mueven los fines de semana, ¿les pasa que la gente se impacienta o les colapsa el WhatsApp los viernes en la noche?"

MENSAJE 2 (TRAS RESPUESTA):

"Les armé una versión ultrarrápida que abre al instante en el celular con carrito automático y Modo Alta Demanda para cuando la cocina esté llena: [LINK-DEMO]. Se entrega en 48 horas sin mensualidad fija."

3. Texas Chillán (Centro)

PRIORIDAD 2

MENSAJE 1 (GANCHO DE CURIOSIDAD):

"Buenas tardes equipo Texas. Estuve buscando su carta oficial online para hacer un pedido y solo encontré fotos antiguas subidas a Google Maps con precios desactualizados. ¿Tienen alguna carta digital oficial interactiva o la manejan por mensaje?"

MENSAJE 2 (TRAS RESPUESTA):

"Les armé este formato rápido para que el cliente elija sus cortes, salsas y acompañamientos con total precisión: [LINK-DEMO]. Incluye botón de cocina saturada para no sobrecargarse los fines de semana."

4. Donatello Pizzería

PRIORIDAD 2

MENSAJE 1 (GANCHO DE CURIOSIDAD):

"Hola gente de Donatello. Consultita: los viernes y sábados que tienen el horno al límite, ¿cómo hacen para avisar a los clientes cuando un pedido va a demorar 40 minutos en vez de 20? ¿Tienen algún sistema que avise en automático o contestan uno a uno por WhatsApp?"

MENSAJE 2 (TRAS RESPUESTA):

"Miren este demo que preparé con selector de ingredientes y Semáforo de Demanda en tiempo real: [LINK-DEMO]. Les evita quejas y reclamos en horas punta."