



Liderando juntos la revolución  
de los pagos en la restauración



# PROBLEMA

## La restauración necesita ayuda

### Hay una gran falta de personal.

- 10% menos camareros vs pre Covid-19.
- Dificultad de encontrar y retener (60% rotación).

### Los tiempos de espera a la hora de pedir y pagar tienen una gran oportunidad de mejora.

- Limita el potencial de facturación de un negocio.
- Impacta negativamente en la experiencia del comensal.

### Los restauradores necesitan **herramientas digitales**

- Para mejorar las reseñas y atraer más comensales.
- Para fidelizar y aumentar la facturación por comensal.
- Para rentabilizar el canal online con el delivery.

# TIMING

## Ahora es el momento

### Los códigos QR se han establecido.

- La gente sabe usarlos tras una adopción masiva en Covid-19.
- Se usan mucho en restauración para cartas digitales.

### El presente de los pagos es digital.

- 80% de los pagos se hacen con tarjeta.
- 60% de los pagos son contactless.
- 25M de personas en España usan Bizum.
- 23% de las personas declara que sale de casa sólo con el móvil.

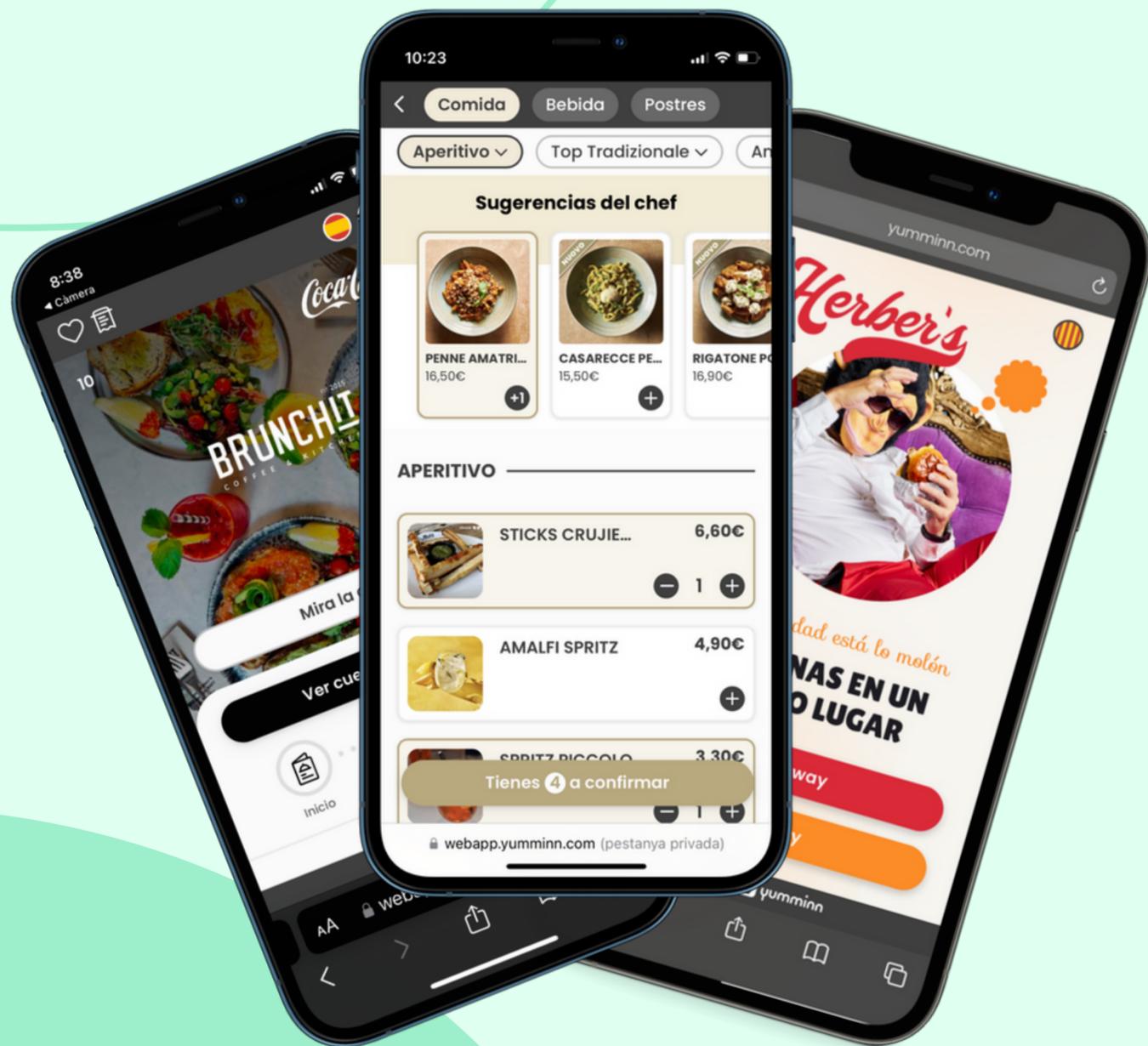
### La digitalización en la restauración es aún baja pero crece mucho.

- Puede resolver los problemas de falta de personal.
- Ayuda a mejorar la rentabilidad, eficiencia y experiencia del comensal.

### Desde el Covid-19, los pedidos online siguen siendo un canal potente.

- Representa casi el 20% del volume global de la restauración,
- Se preve un crecimiento del delivery en España alrededor de 50% hasta 2027





# LA SOLUCIÓN



La solución más fácil y rápida para **pedir, pagar,** impulsar **reseñas positivas** en Google y **fidelizar** comensales a través de un código QR o link.

## Soluciones principales:

1. Pago con QR en mesa.
2. Pedir y pagar en mesa.
3. Delivery & takeaway.



# 1 **PAGO CON QR** en mesa

Rota más rápido las mesas con los pagos digitales.

Una web app que se integra con el sistema TPV del restaurante, **permitiéndole al comensal ver y pagar su cuenta en segundos** escaneando el código QR en su mesa, sin depender del camarero ni descargarse ninguna app.

Gracias a Yumminn un negocio **puede ahorrarse 70 horas de media al mes** del proceso de pago que llevan los camareros. Así, este tiempo se pueda usar para vender más y dar un mejor servicio al comensal

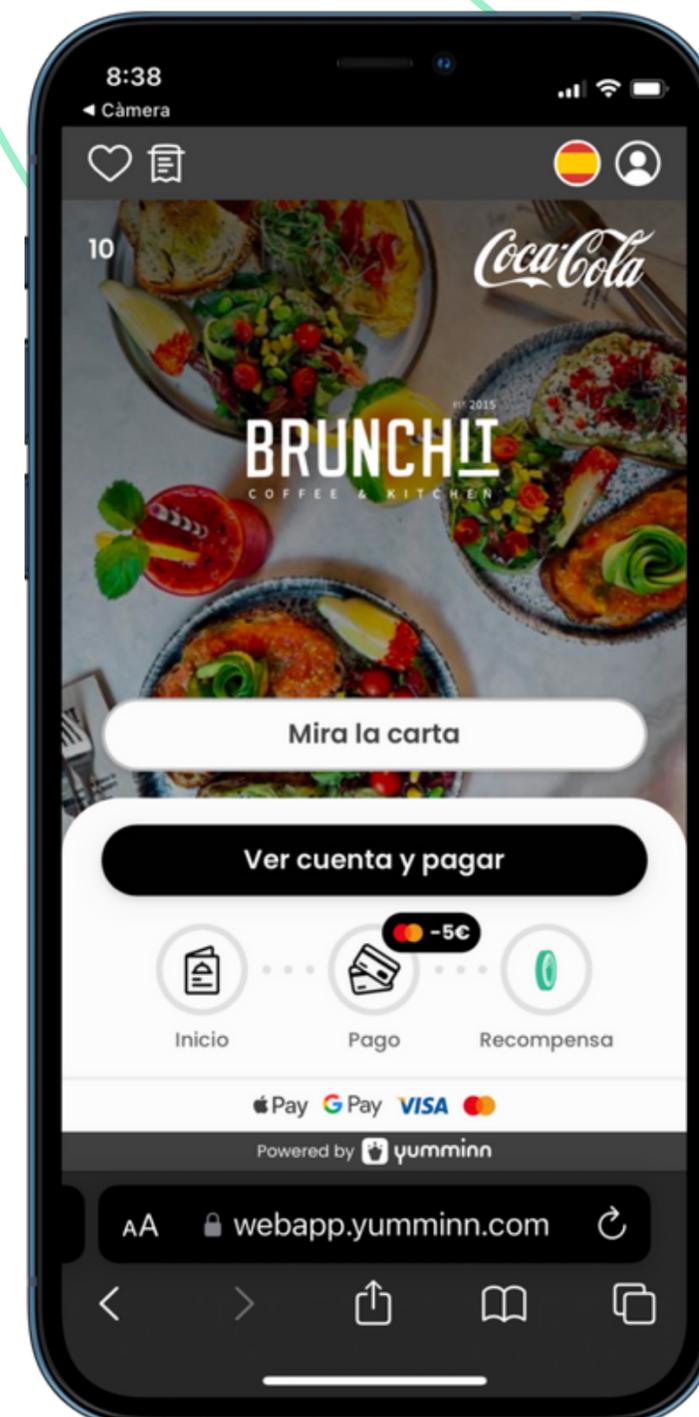
**Novedad:** ¡primera solución que incorpora **Bizum** y **Click to Pay** !

**+6%**  
en ticket medio

**+75%**  
en propinas

**+9%**  
en rotación de mesas

**-10min**  
para tus comensales



## ¿CÓMO **FUNCIONA?**



El comensal **escanea** el código QR en su mesa.



**Revisa su cuenta** en tiempo real.



Divide, deja propina y **paga**.

Sin necesidad de pedir la cuenta al camarero **ni descargarse una app.**

# 2

## PEDIR Y PAGAR en mesa

Aumenta el ticket medio de tu negocio y mejora la experiencia de los comensales.

Permite a los comensales pedir y pagar con su móvil en segundos a través de un QR, sin depender del camarero y sin descargarse ninguna app.

Nuestras soluciones:

**1**



**Pedir y recoger**

Tus comensales recibirán un **SMS** cuando su **pedido esté listo** para que puedan recogerlo.

**2**



**Pedir y pagar al momento**

Desde la mesa, cuando quieran y **sin esperas**.

**3**



**Pedir ahora y pagar al final**

Desde la mesa, en **cualquier momento** y sin cambiar el orden habitual de tus procesos.

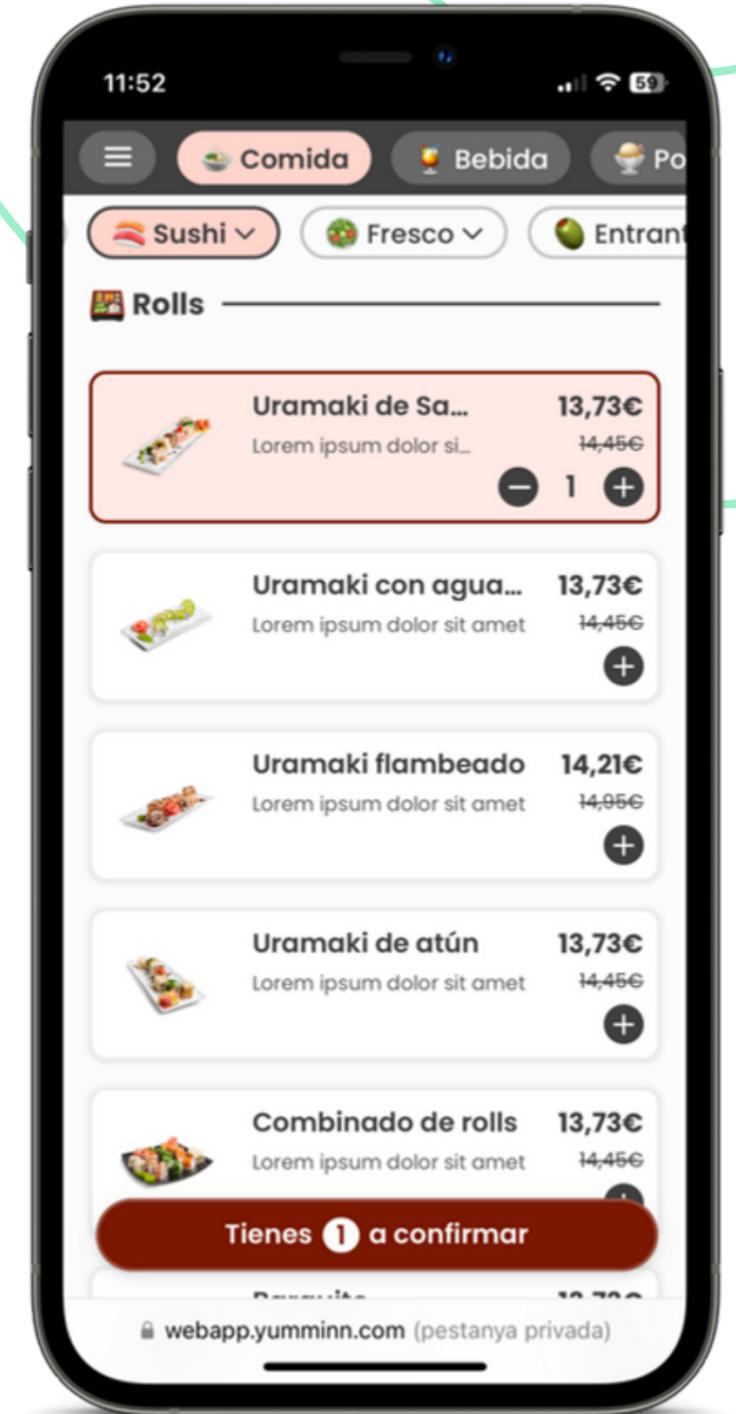
**+6%**  
en ticket medio

**+75%**  
en propinas

**+9%**  
en rotación de mesas

**-10min**  
para tus comensales

**↓**  
Costes de personal



# 3

## DELIVERY & TAKEAWAY

Aumenta la rentabilidad de tu negocio y ofrece una experiencia omnicanal a tus clientes.

Permite a tus clientes pedir y pagar con su móvil en segundos a través de un QR o enlace en tu web, sin depender de un agregador y sin descargarse ninguna app.

Nuestras soluciones:

**1**



**Takeaway**

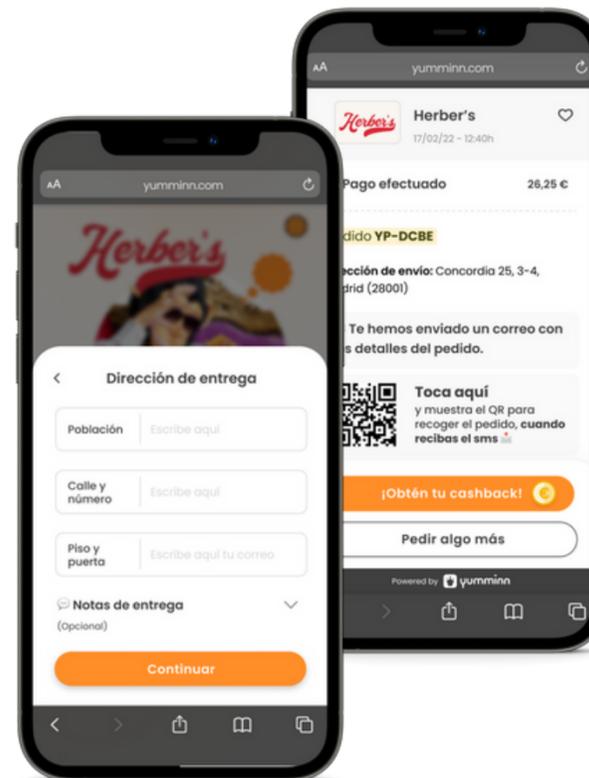
Al realizar el pedido, tus clientes recibirán el **número de pedido** para recoger su **pedido cuando esté listo** o cuando reciban un SMS.

**2**



**Delivery**

Podrás entregar los pedidos a tus clientes con **logística propia** o con **servicio externalizado**, ¡lo que prefieras!



**+6%**  
en ticket medio

**+75%**  
en propinas

↓  
Costes de delivery

**+20%**  
con las ventas online

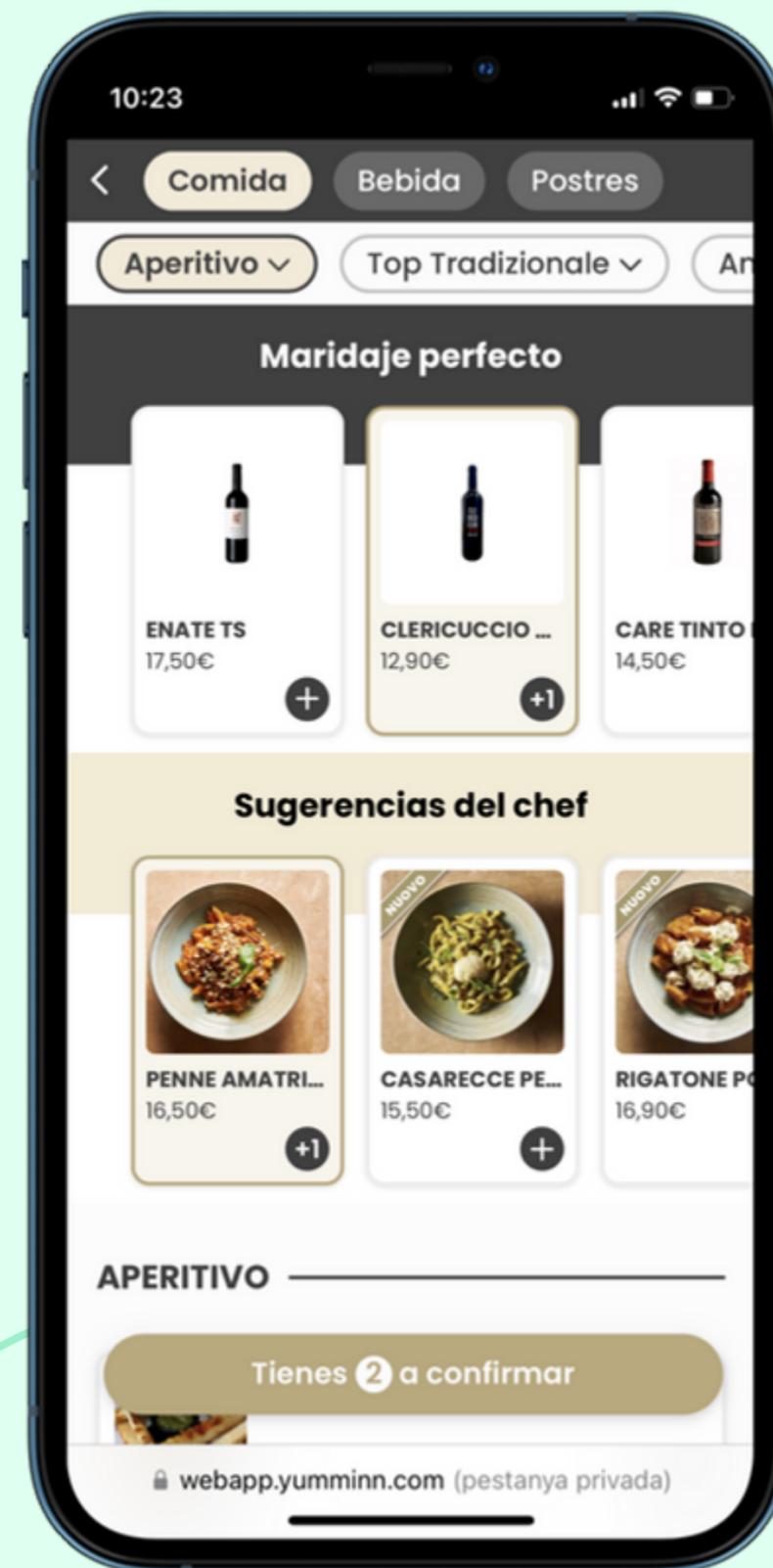


# SUBE EL **TICKET MEDIO**

Mejora la **experiencia** del comensal y la **rentabilidad** del negocio:

## 1. Carrusel de destacados:

- **Experiencia:** mejora la experiencia del comensal ayudándole a decidir qué pedir dependiendo del momento del día (comida/cena) destacándole las bebidas, los platos estrellas, sugerencias del chef, recomendaciones del día, etc.
- **Rentabilidad:** impulsa las ventas de los productos que se destacan entre entre 25% y 50%.





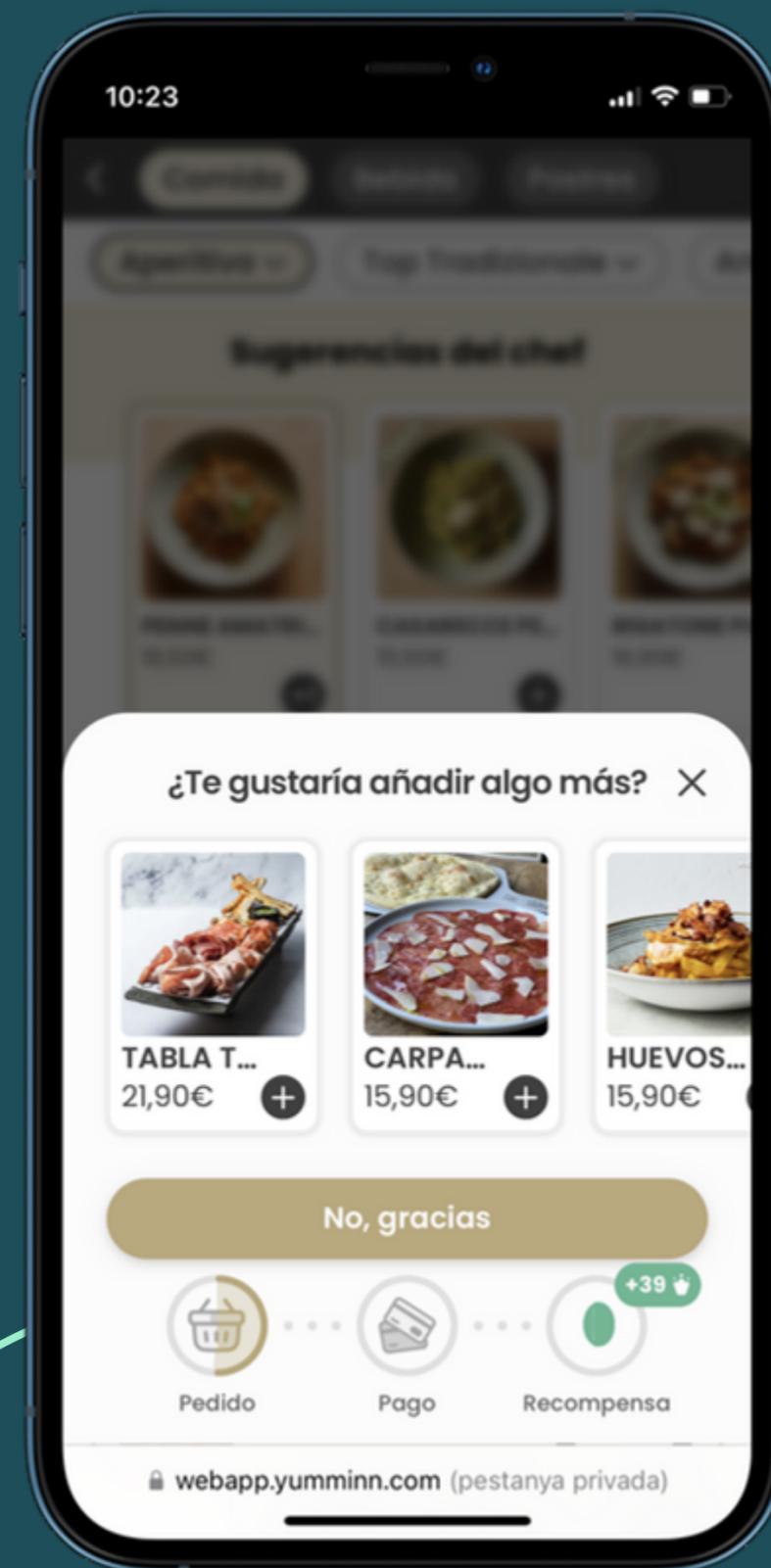
# SUBE EL **TICKET MEDIO**

Mejora la **experiencia** del comensal y la **rentabilidad** del negocio:

## 2. Venta sugerida:

Incrementa el ticket medio por cliente gracias al upselling.

Incrementa en





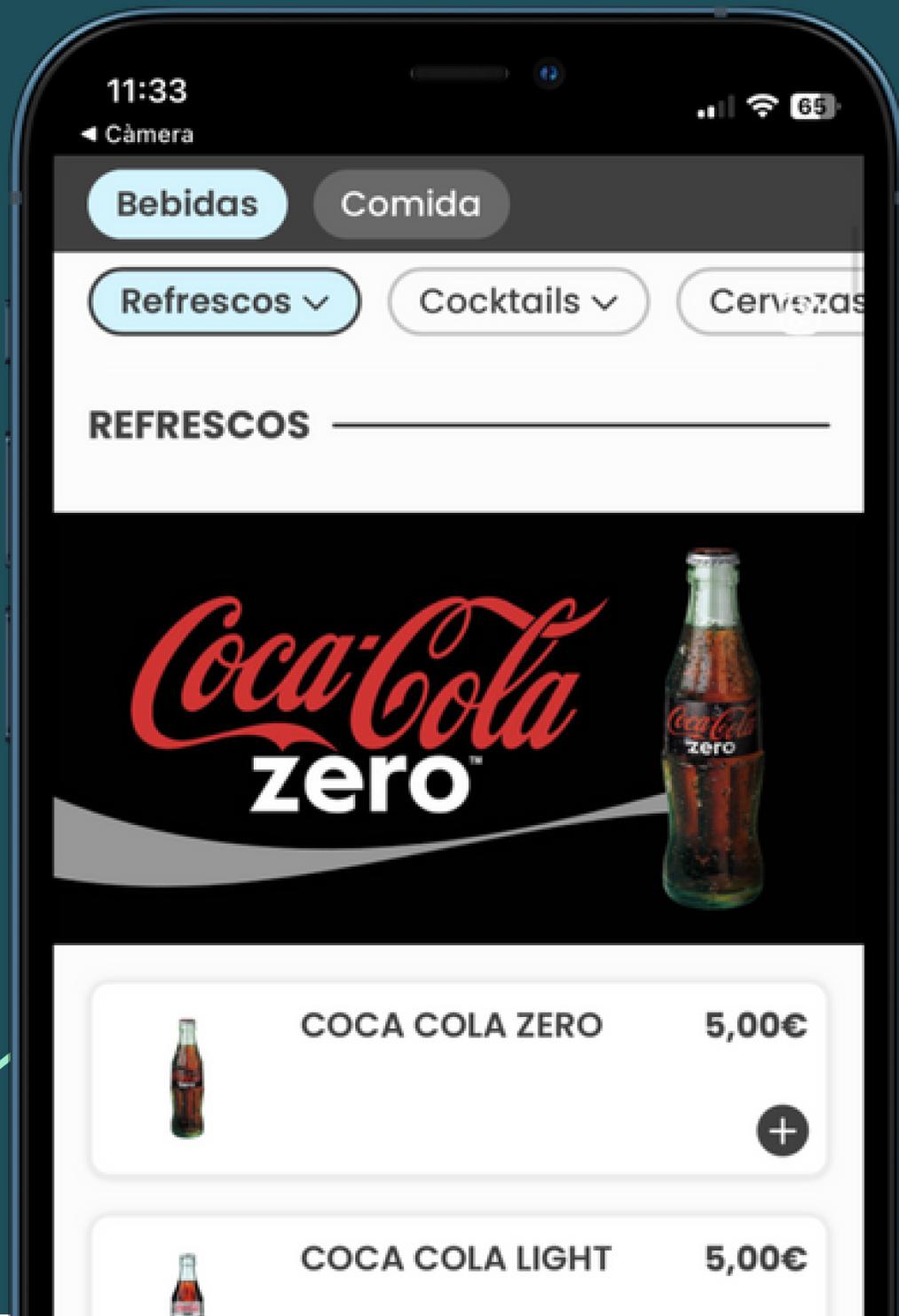
# AUMENTA LA VISIBILIDAD DE LAS MARCAS

Mejora la **experiencia** del comensal y la **rentabilidad** del negocio:

## 1. Producto recomendado:

Permite destacar con una foto o video un producto nuevo de una marca específica, así como añadir información sobre las mismo como la descripción del producto y el logo de la marca.





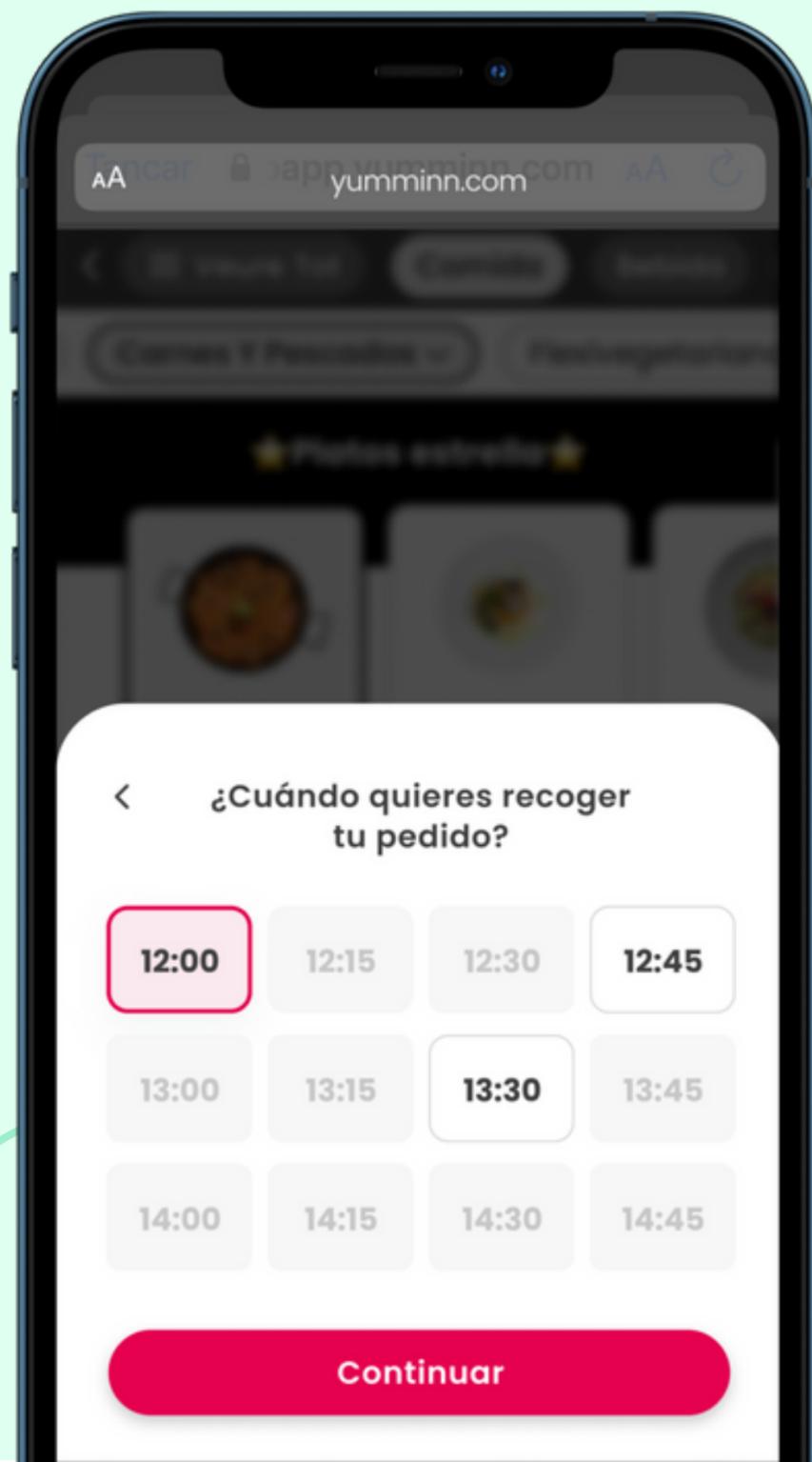
# AUMENTA LA VISIBILIDAD DE TUS PRODUCTOS O MARCAS

Mejora la **experiencia** del comensal y la **rentabilidad** del negocio:

## 2. Banner:

Se puede incluir un banner (visual o video) al inicio o entre categorías informativo de tu negocio o de publicidad de alguna marca con la que trabajes.





# PROGRAMACIÓN DE PEDIDOS

**Deja tu pedido listo con anticipación.**

¿Ya sabes qué pedir pero todavía no es momento de comer?

Deja tu pedido programado para recogerlo en el día y horario elegidos.



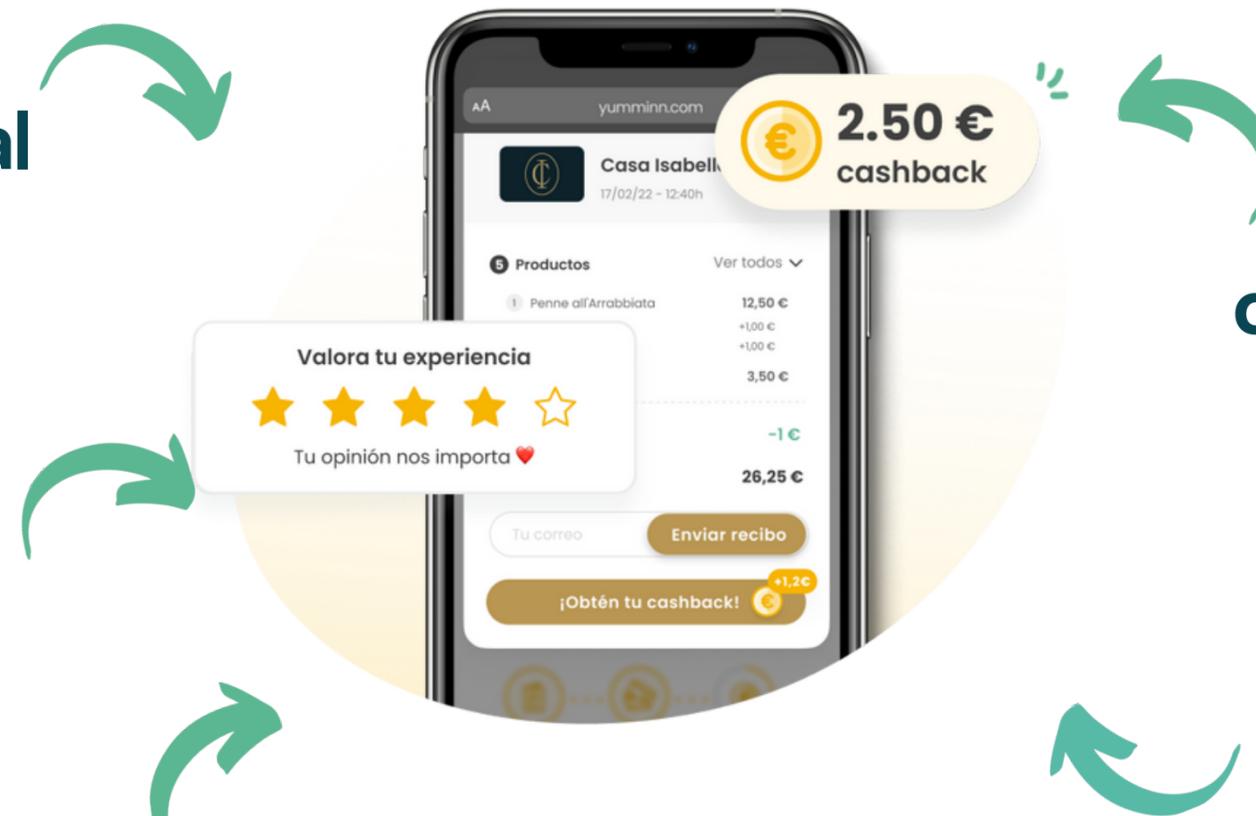
# Mejora la adquisición, retención y performance

Añádele las mejores funcionalidades.

a. Carta digital

b. Reseñas

e. Incentivos



c. Fidelización 360°

d. Eventos

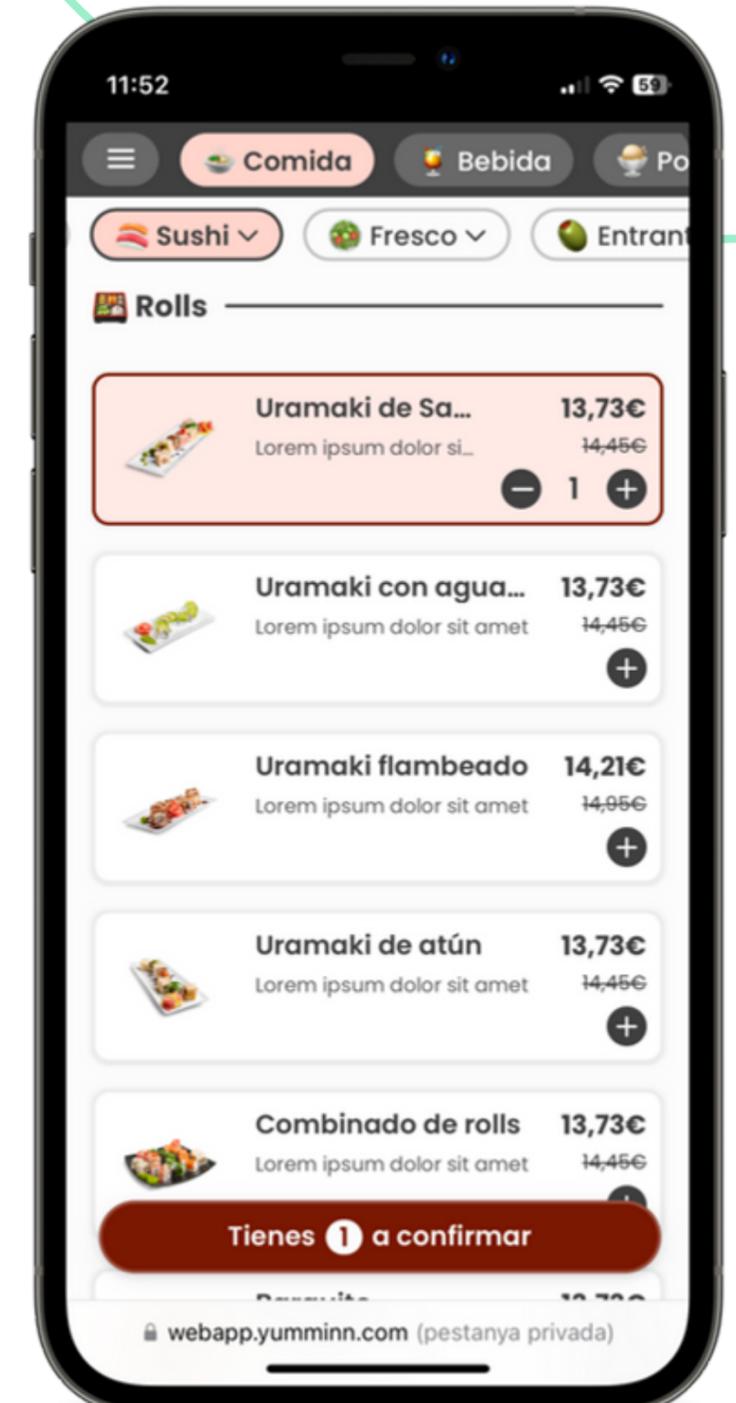
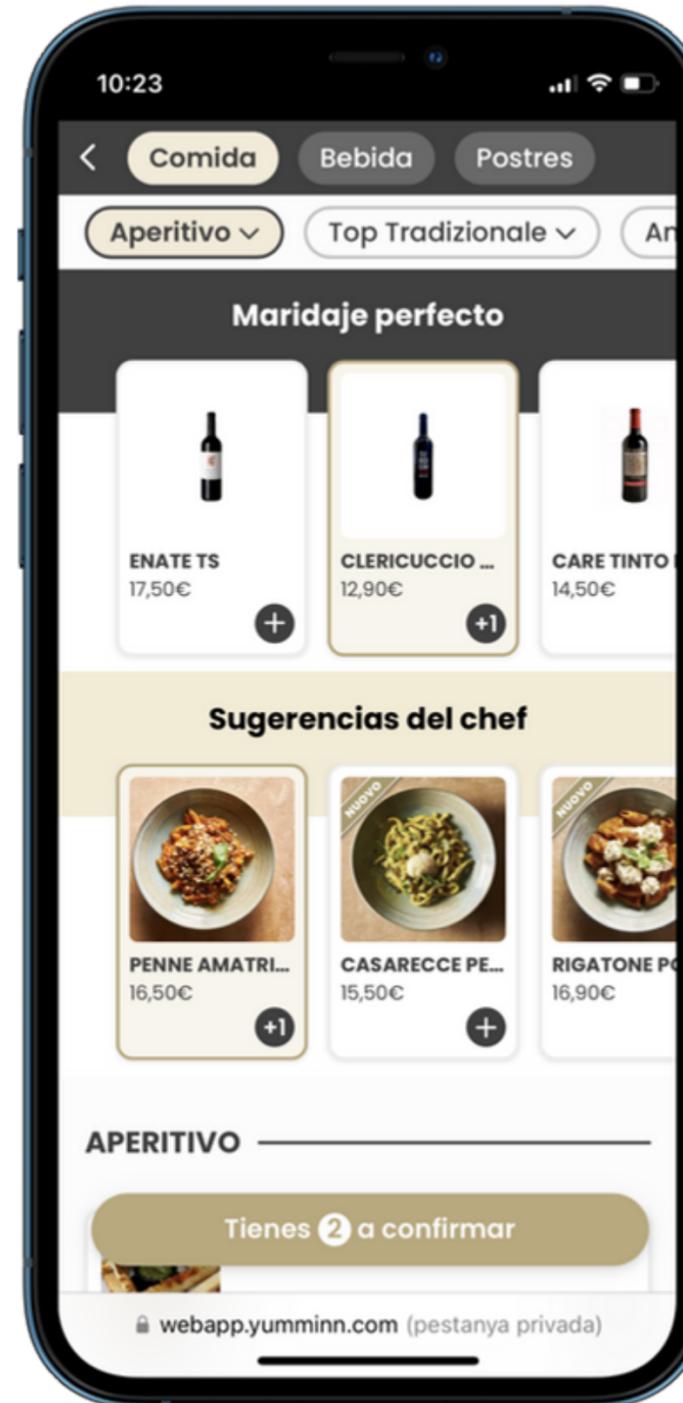
## a. CARTA DIGITAL

Aumenta la rentabilidad de tu negocio con una carta dinámica que te ayuda a:

- Impulsar las ventas de tus productos.
- Mejorar la experiencia de tus comensales.

¿Cómo?

- Destacando productos por horas y días.
- Recomendando productos y/o marcas.
- Resaltando categorías.
- Colocando fotos y videos.



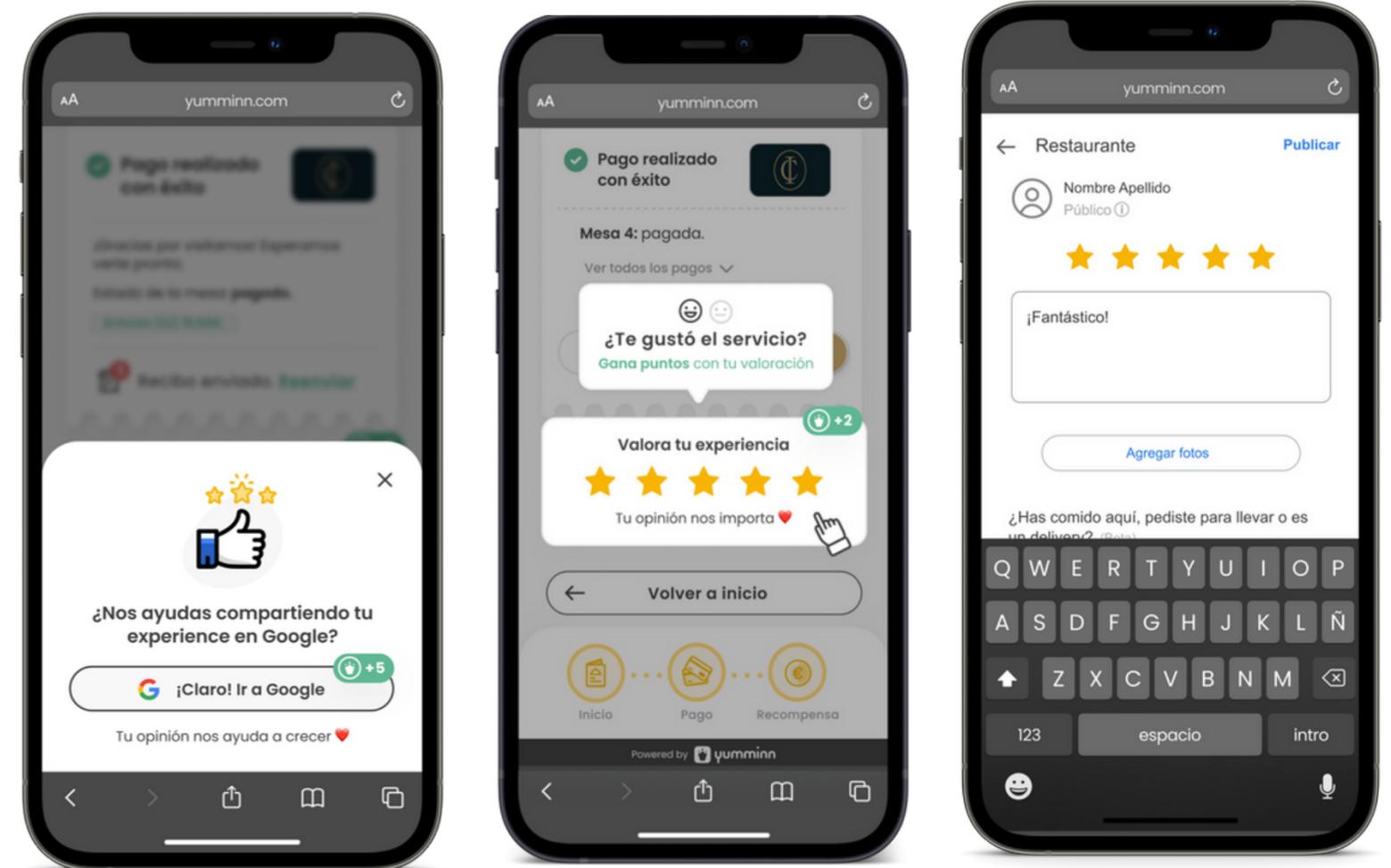
## b. RESEÑAS

Mejora la reputación online impulsando las valoraciones positivas en Google de tu negocio.

*"6 de cada 10 comensales eligen restaurante basándose su elección en su reputación online principalmente en Google".*

Por eso, es fundamental tener una solución para mejorar y aumentar las reseñas.

- Atrae nuevos clientes con una mayor visibilidad online con más reseñas y mejor calificación.
- Consigue más reseñas de **5 estrellas (+112%)**.
- **Conoce** a tus comensales y sus opiniones.



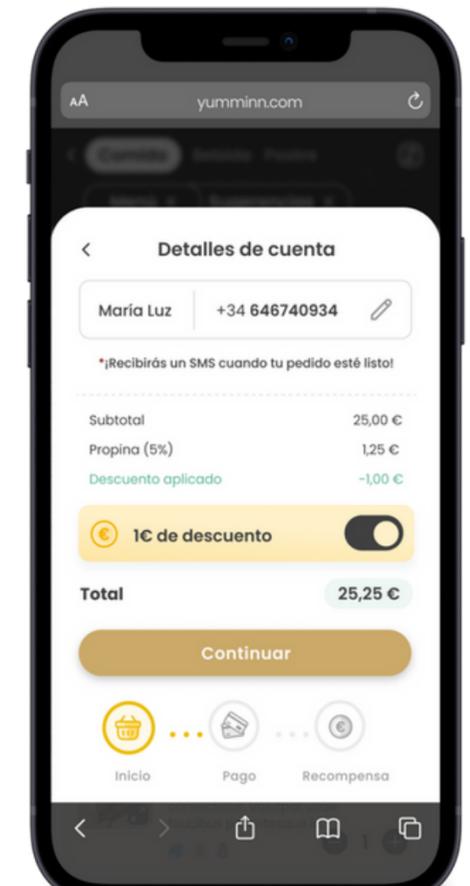
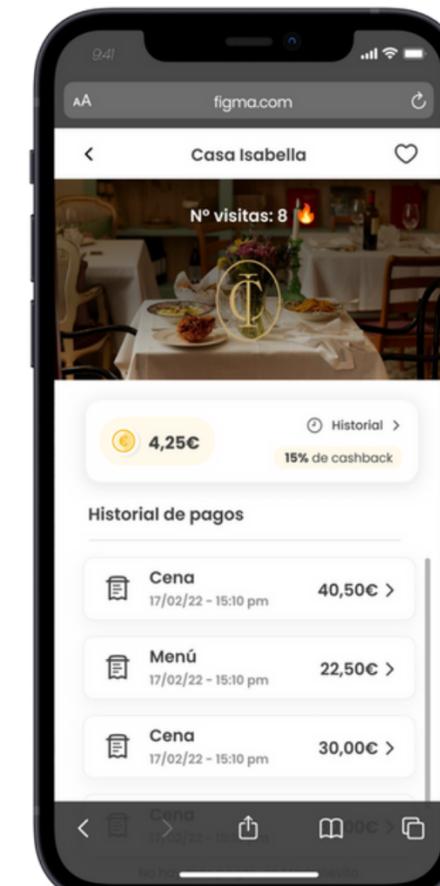
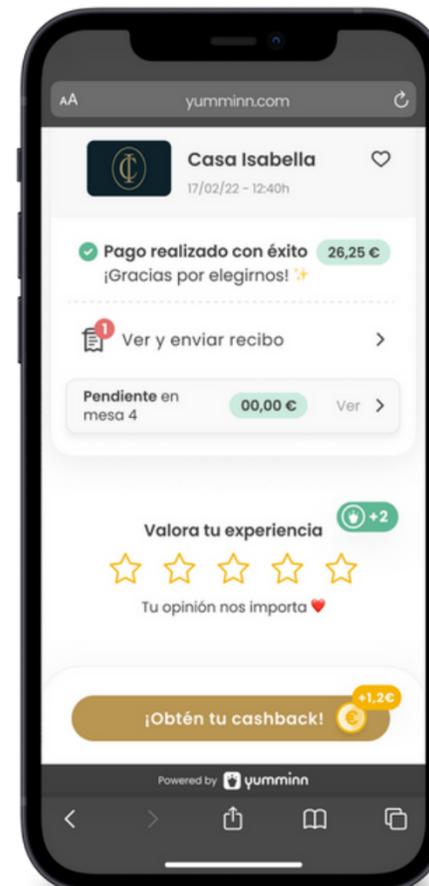
# C. FIDELIZACIÓN

**Aumenta tus ingresos por comensal fidelizando a tus comensales. ¡Dales razones para volver!**

El primer programa de fidelización que permite a tus comensales **ganar cash back (€)** cada vez que paguen en tu negocio, permitiéndoles **usarlos en sus próximas visitas.**

## Beneficios:

- Incrementa la frecuencia de visitas (x3) y el consumo anual de tus comensales.
- Crea una mayor **conexión** con tus comensales y conocimiento de los mismos.
- Crea una base de datos de tus comensales.

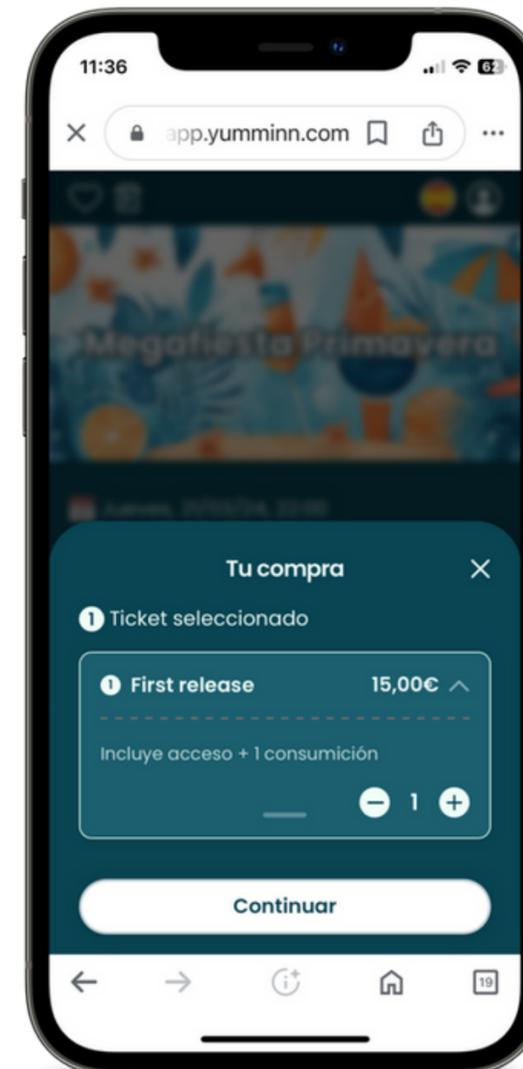


# d. EVENTOS

La solución ideal para tu evento: ticketera, pago de eventos y de consumiciones.

## Soluciones:

1. **Ticketera:** vende las entradas anticipadas de tu evento con las mejores condiciones.

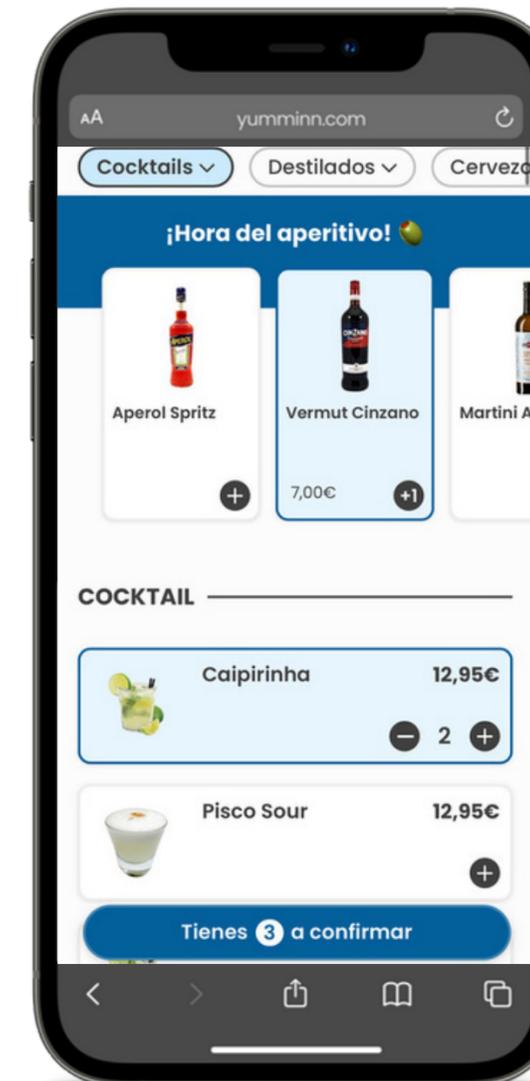
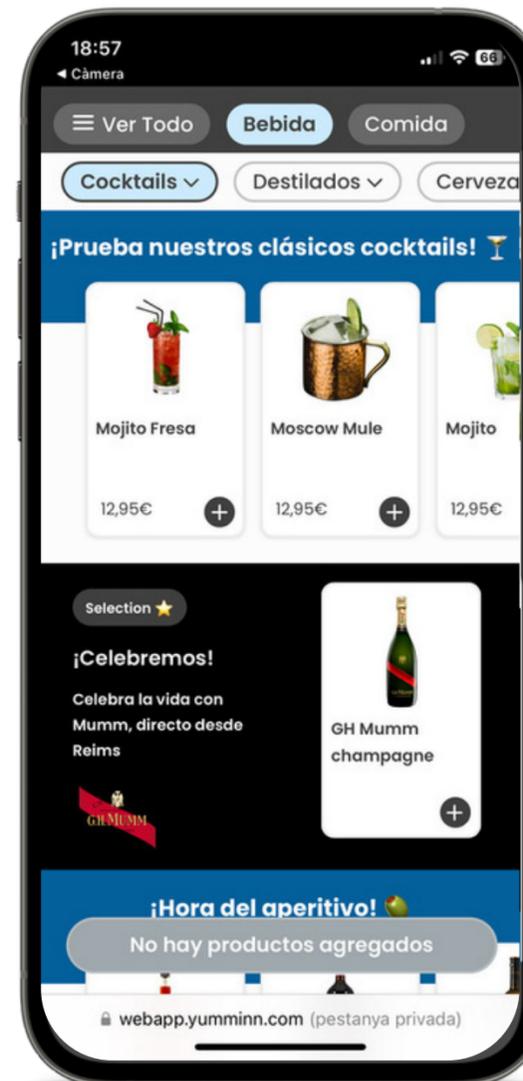


# d. **EVENTOS**

La solución ideal para tu evento: ticketera, pago de eventos y de consumiciones.

## Soluciones:

2. Pedir y pagar: aumenta la venta, ticket medio y la rotación con la mejor solución de pedir y pagar bebida y comida. Valida los pedidos con QRs únicos.....



## d. **EVENTOS**

La solución ideal para tu evento: ticketera, pago de eventos y de consumiciones.

### Soluciones:

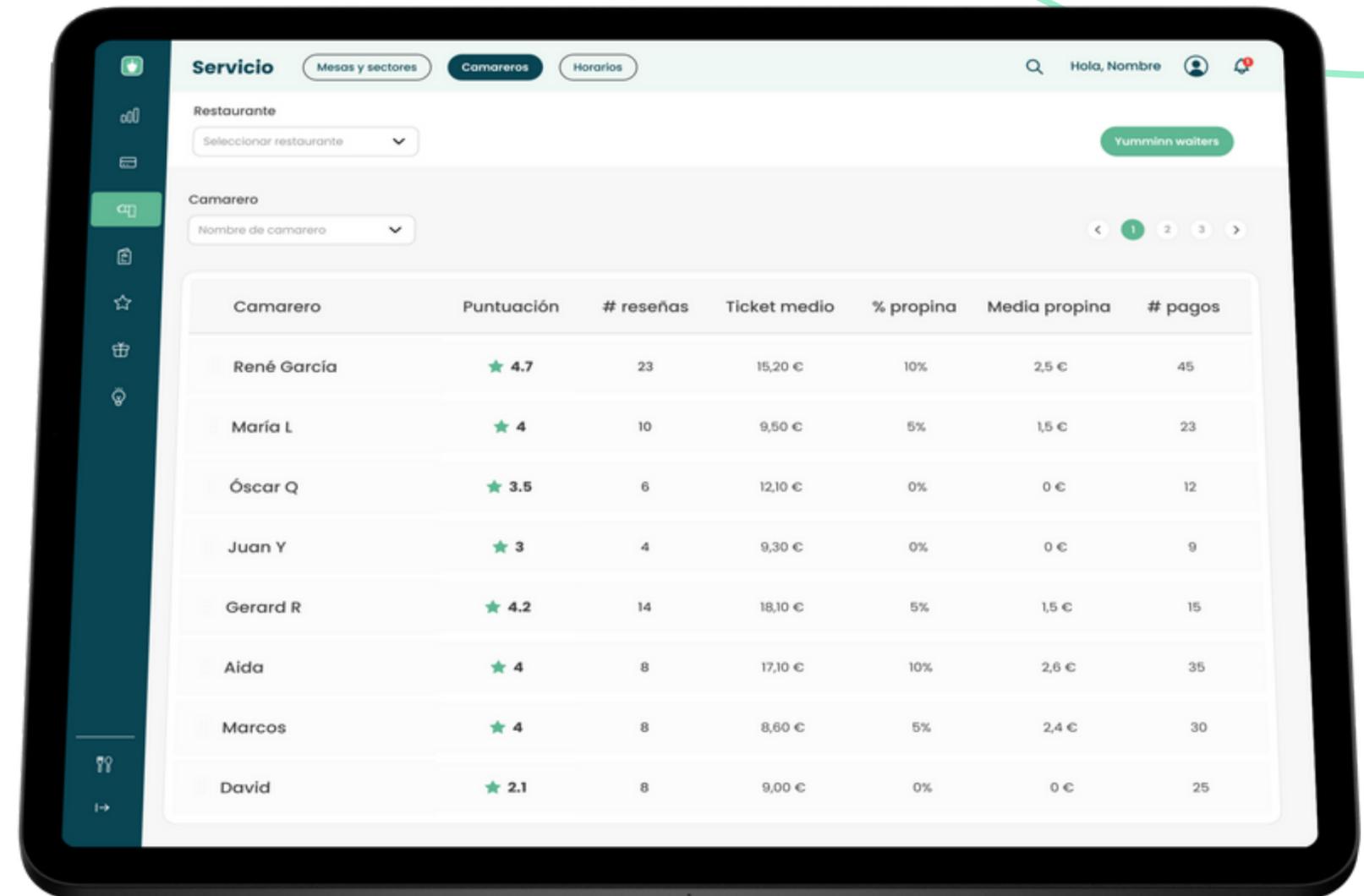
3. **Prepago de eventos/cenas:** permite a tus clientes pagar sus cenas o eventos con tarjeta de manera fácil, rápida y segura.



# e. INCENTIVOS Próximamente

Transforma los camareros a un equipo motivado de vendedores.

- La única solución del mercado que ayuda a evaluar el desempeño de los camareros (reseñas, ticket medio, propinas, etc.) y crea planes de incentivos que impulsen las ventas de los negocios.
- El año que viene tenemos planteado lanzar incluso incentivos de venta por producto.



The screenshot shows the 'Servicio' section of the Yumminn app. It features a navigation bar with 'Mesas y sectores', 'Camareros', and 'Horarios'. Below this, there are dropdown menus for 'Restaurante' and 'Camarero'. A table displays the performance metrics for various waiters, including their name, rating, number of reviews, average ticket, tip percentage, average tip, and number of payments.

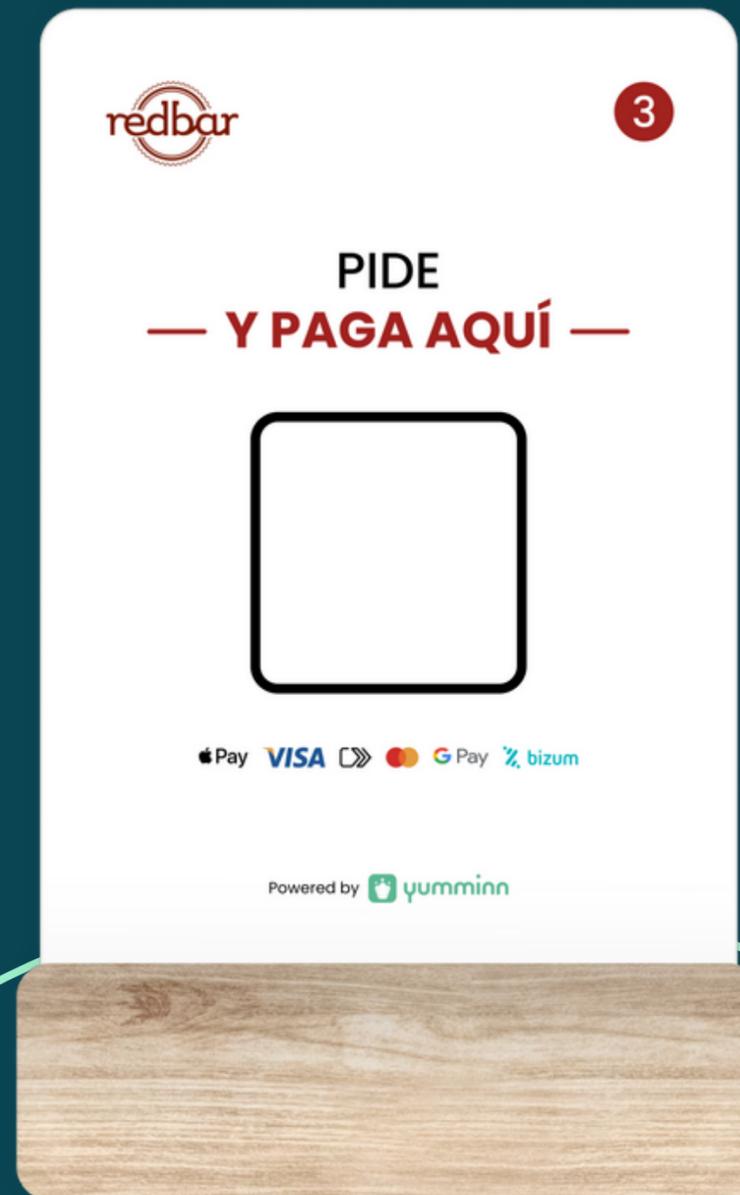
Camarero	Puntuación	# reseñas	Ticket medio	% propina	Media propina	# pagos
René García	★ 4.7	23	15,20 €	10%	2,5 €	45
María L	★ 4	10	9,50 €	5%	1,5 €	23
Óscar Q	★ 3.5	6	12,10 €	0%	0 €	12
Juan Y	★ 3	4	9,30 €	0%	0 €	9
Gerard R	★ 4.2	14	18,10 €	5%	1,5 €	15
Aida	★ 4	8	17,10 €	10%	2,6 €	35
Marcos	★ 4	8	8,60 €	5%	2,4 €	30
David	★ 2.1	8	9,00 €	0%	0 €	25

Personalización

# BRAND AWARENESS



## QRs personalizados



# GESTIÓN CENTRALIZADA DE TU ACTIVIDAD

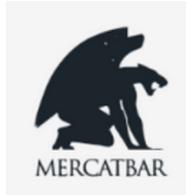
## Gestiona tu actividad rápidamente y fácilmente.

- Seguimiento de los KPIs
- Gestión de los pagos y de los pedidos
- Gestión de las cartas de producto: categorías, destacados, banners, promociones, sugerencias y traducciones.
- Gestión de los descuentos
- Seguimiento de las valoraciones
- Gestión de la fidelización
- CRM clientes
- Gestión de la información de los locales

Integración directa a los POS o via integradores

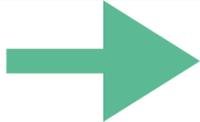
Camarero	Puntuación	# reseñas	Ticket medio	% propina	Media propina	# pagos
René García	★ 4.7	23	15,20 €	10%	2,5 €	45
María L	★ 4	10	9,50 €	5%	1,5 €	23
Óscar Q	★ 3.5	6	12,10 €	0%	0 €	12
Juan Y	★ 3	4	9,30 €	0%	0 €	9
Gerard R	★ 4.2	14	18,10 €	5%	1,5 €	15
Aida	★ 4	8	17,10 €	10%	2,6 €	35
Marcos	★ 4	8	8,60 €	5%	2,4 €	30
David	★ 2.1	8	9,00 €	0%	0 €	25

# 300+ NEGOCIOS CONFÍAN EN NOSOTROS



# +100 INTEGRACIONES DIRECTAS E INDIRECTAS

Líderes en integraciones en el mercado



FUNDAMENTAL PARA ESCALAR LA SOLUCIÓN

(1) Directas: 18 integraciones.



(2) Indirectas: a través de integradores que nos dan acceso a 100+ TPV's.



# La prensa adora a yumminn

125 apariciones en prensa entre 2022 y 2023 entre TV, radio y periódicos.

## Expansión

"Yumminn capta 1,4 millones para acelerar los pagos con QR en los restaurantes."

## el Periódico

"Si algo demuestra Yumminn, es que el futuro del negocio de la comida es la gente con prisa."

## elEconomista.es

"Con Yumminn, el camarero se dedica a lo más importante, atender mejor a los consumidores y vender más."

## LA VANGUARDIA

"La 'start-up' nacida en Barcelona para pagar la cuenta desde el móvil."

## Forbes

"Ya ha implantado su sistema en más de 350 establecimientos y la cantidad recaudada supone un 140% más de la inicialmente perseguida."

## Startup Stash

"Yumminn has gone through both a Seed Funding round and a Pre-Seed round. The funding rounds have been raised a total of \$2.1 Million."

## elCorreio DE ANDALUCÍA

"Yumminn es el nuevo Bizum para pagar en restaurantes, una nueva plataforma tecnológica que simplifica el pago."

Expansión

ElReferente  
CONECTANDO EL ECOSISTEMA DE INNOVACIÓN

 EU-Startups

Expansión

LA VANGUARDIA

EL PAÍS

LA RAZÓN

ABC

Alimarket

Dealflow

Forbes

EL MUNDO

 Startup Stash

El Confidencial

el Periódico

elCorreio DE ANDALUCÍA

Interempresas

the NBP

Bolsamanía

CRÓNICA

europapress

 COPE

elEconomista.es

TotEconomía

STARTUPS' OASIS

# PREMIOS

Yumminn gana **tres premios** como **"la mejor solución para la restauración"** y queda finalista en otros dos certámenes.

## Ganadores al premio como mejor startup del "Fórum Gastronómico" en Girona.

El certamen organizado por Albert Labastida y dirigido por Jaume Guillot (CCO de Denium), contaba con grandes startups como Ordatic, Rentastic, Origin Algae y Streamion.

## Ganadores del "Horeca Challenge 2.0" en Barcelona.

Una iniciativa lanzada por Damm, Familia Torres, Mediapro y PepsiCo para impulsar el sector de la restauración con soluciones que hagan crecer a medio plazo el negocio de bares y restaurantes.

## Ganadores de la final española del "Global Foodtech Accelerator" en Madrid.

La "Global Foodtech Accelerator" es una iniciativa del Basque Culinary Center junto con el Impact Hub Madrid.





**¡Muchas gracias por  
tu tiempo!**



**#pagoqr #pedirypagar #reseñasengoogle #fidelización**