



Restaurant Order & Pay Solution



Pon sinpa en tu restaurante.

Podrías ganar

5.040€ al mes

20 mesas

- ✓ Ofrece pago QR desde la mesa y elimina las esperas
- ✓ Optimiza la eficiencia del servicio
- ✓ Aumenta tu facturación y propinas



Cuáles son las principales quejas en los restaurantes en España con 1-3 estrellas según Google Reviews, ordenadas por frecuencia de aparición

Al analizar las reseñas de Google de restaurantes en España con calificaciones de 1 a 3 estrellas, se identifican varias quejas recurrentes de los clientes. A continuación, se presentan las principales quejas ordenadas por frecuencia de aparición:

1. **Servicio lento o poco amigable (30%):** Muchos clientes reportan largas esperas para ser atendidos, recibir la comida o pagar la cuenta. Además, se mencionan actitudes poco profesionales o desinteresadas por parte del personal.
2. **Calidad deficiente de la comida (25%):** Los comensales expresan insatisfacción con platos mal preparados, ingredientes de baja calidad o presentaciones poco atractivas.
3. **Precios elevados en relación con la calidad (20%):** Se señala que los precios no corresponden a la calidad o cantidad de la comida ofrecida, generando una percepción de mala relación calidad-precio.
4. **Problemas de higiene y limpieza (15%):** Algunos clientes han observado falta de limpieza en las instalaciones, como mesas sucias, baños en mal estado o presencia de plagas.
5. **Errores en la facturación o cargos inesperados (10%):** Se reportan discrepancias en las cuentas, como cobros por conceptos no consumidos o precios diferentes a los anunciados.

Estos hallazgos resaltan la importancia de que los restaurantes presten atención a la calidad del servicio, la preparación de los alimentos, la transparencia en los precios y el mantenimiento de la limpieza para mejorar la satisfacción del cliente.





Empleo /

No hay camareros: más del 50% de los bares y restaurantes tiene problemas para conseguir empleados

Entre las causas de que no se cubran las plazas disponibles en la hostelería están los sueldos bajos y las largas jornadas de trabajo. Los que empiezan apenas aguantan en el puesto dos meses de media.



Actualizado: 12 de marzo de 2024, 11:16

Publicado: 12 de marzo de 2024, 09:13





Problem

Overloaded service, inefficiency and delays

result in negative reviews and a loss of diners.



Slow service causes 30% of bad Google reviews

Waiters under excessive workload are more prone to making mistakes.

Non documented analysis or record of key performance indicators (KPIs).

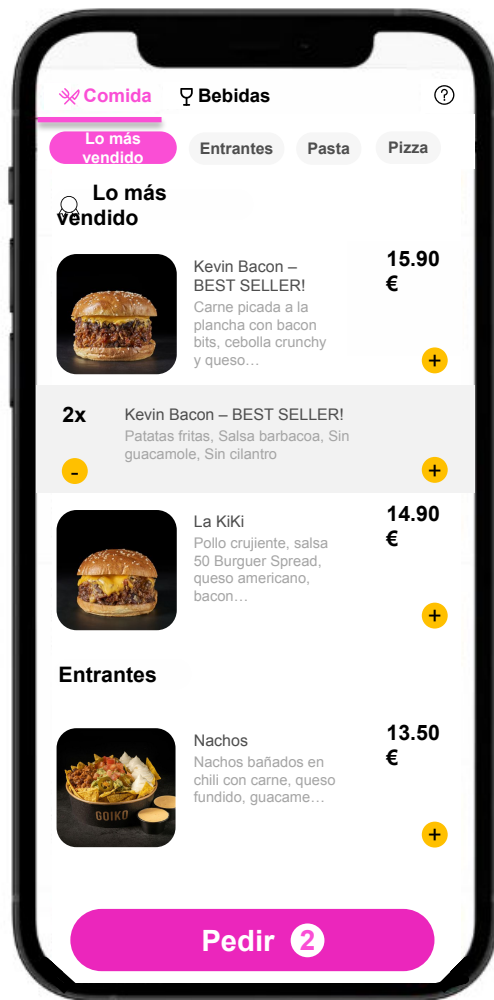
Linguistic barriers negatively impact foreign user's experience.



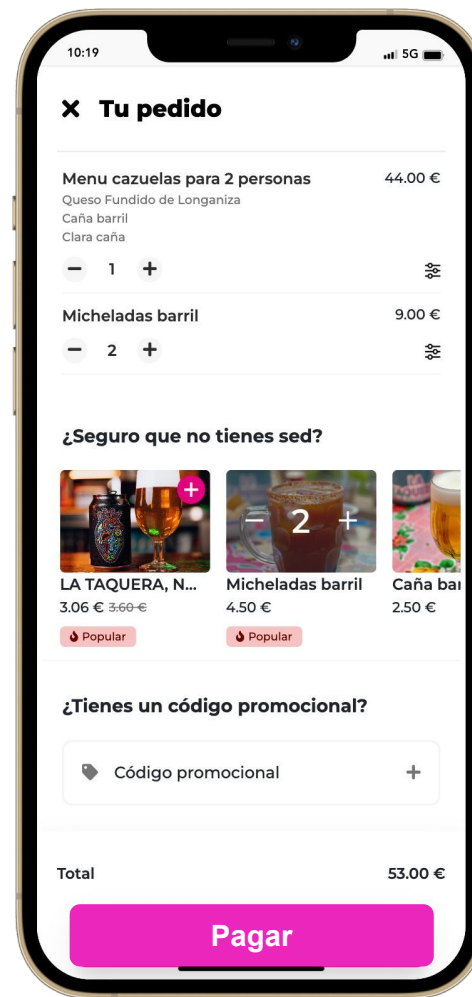
Solution



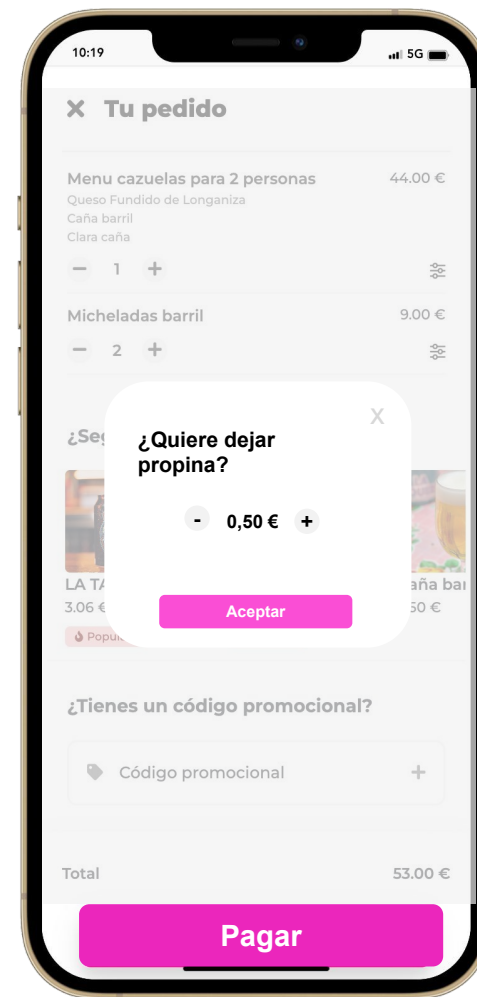
Scan



Order



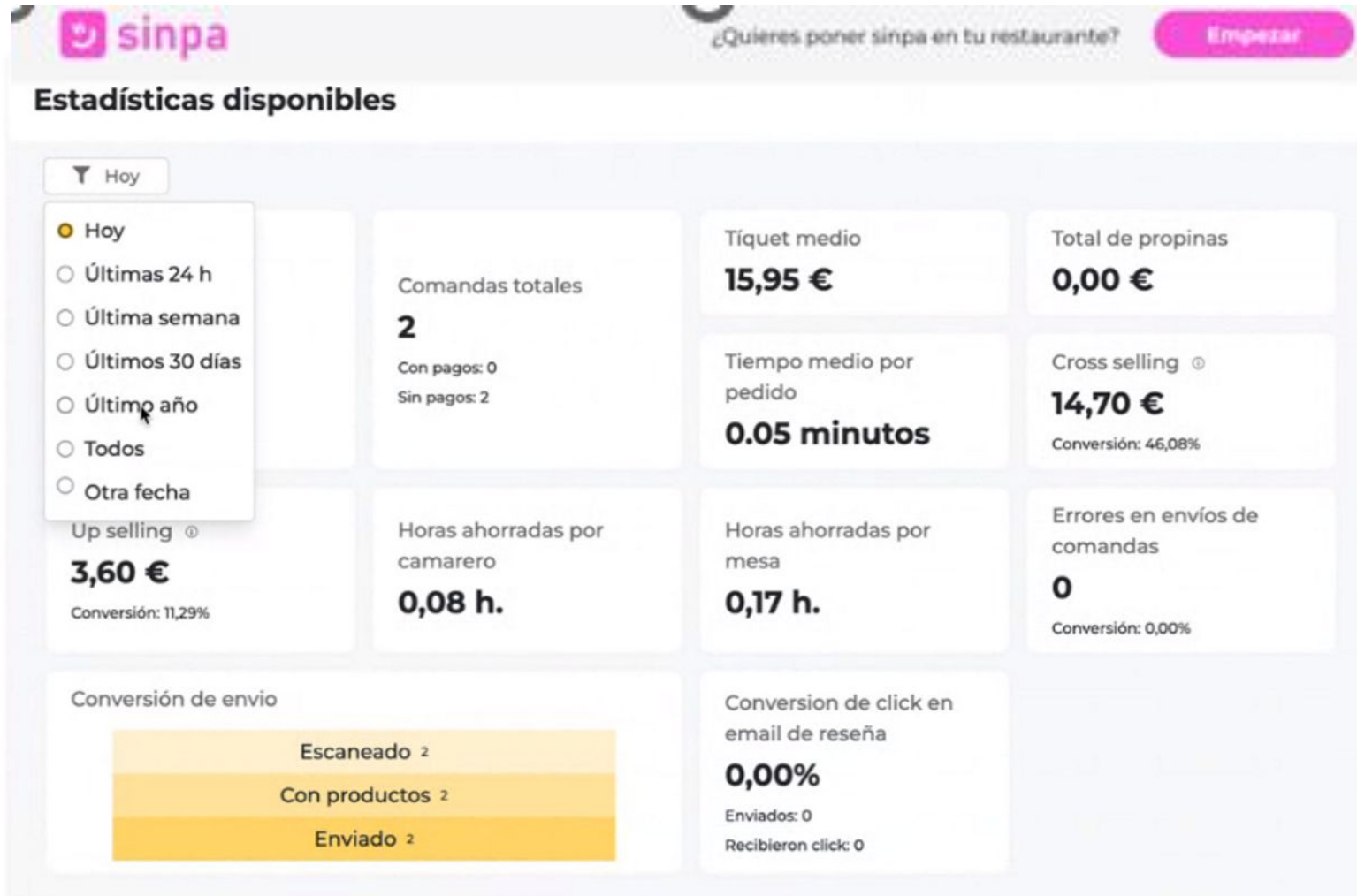
Pay



Tip



An idea of product front-ends



1 sinpaeats.com

2 sinpaeats.com/login
sinpaeats.com/barmanolo/dashboard

3 sinpaeats.com/barmanolo/mesa1



Market size

80K restaurants
in Spain



€2,000
per year



**160 million €
market**

15M restaurants
world-wide






€2,000
per year



**30 billion €
market**



Competitive landscape

Player	Share	Restaurants	Order&pay focus	Easy to integrate	AI cross-sell	App
 Papel y boli	93%	74,000	X	X	X	✓
 COVERMANAGER	4%	3000	X	✓	X	✓
 waitry	1%	1000	X	✓	X	X
 Qamarero	0.5%	500	✓	X	X	✓
 honei	0.5%	300	✓	X	X	✓
 TheFork	0.5%	300	X	X	X	X
 sinpa	-%	100 in 9 months	✓	✓	✓	✓



In 3 Months

Next 9 Months

Q1 2025

Q2 2025

Q3-4 2025

Built a **product that solves the problem**

Validated product
The challenge: Need to grow

New Sales Cofounder

20 restaurants on board

Good NPS & usage metrics

100 restaurants on board

1

Go-live with **2 restaurants (MVP)**

2

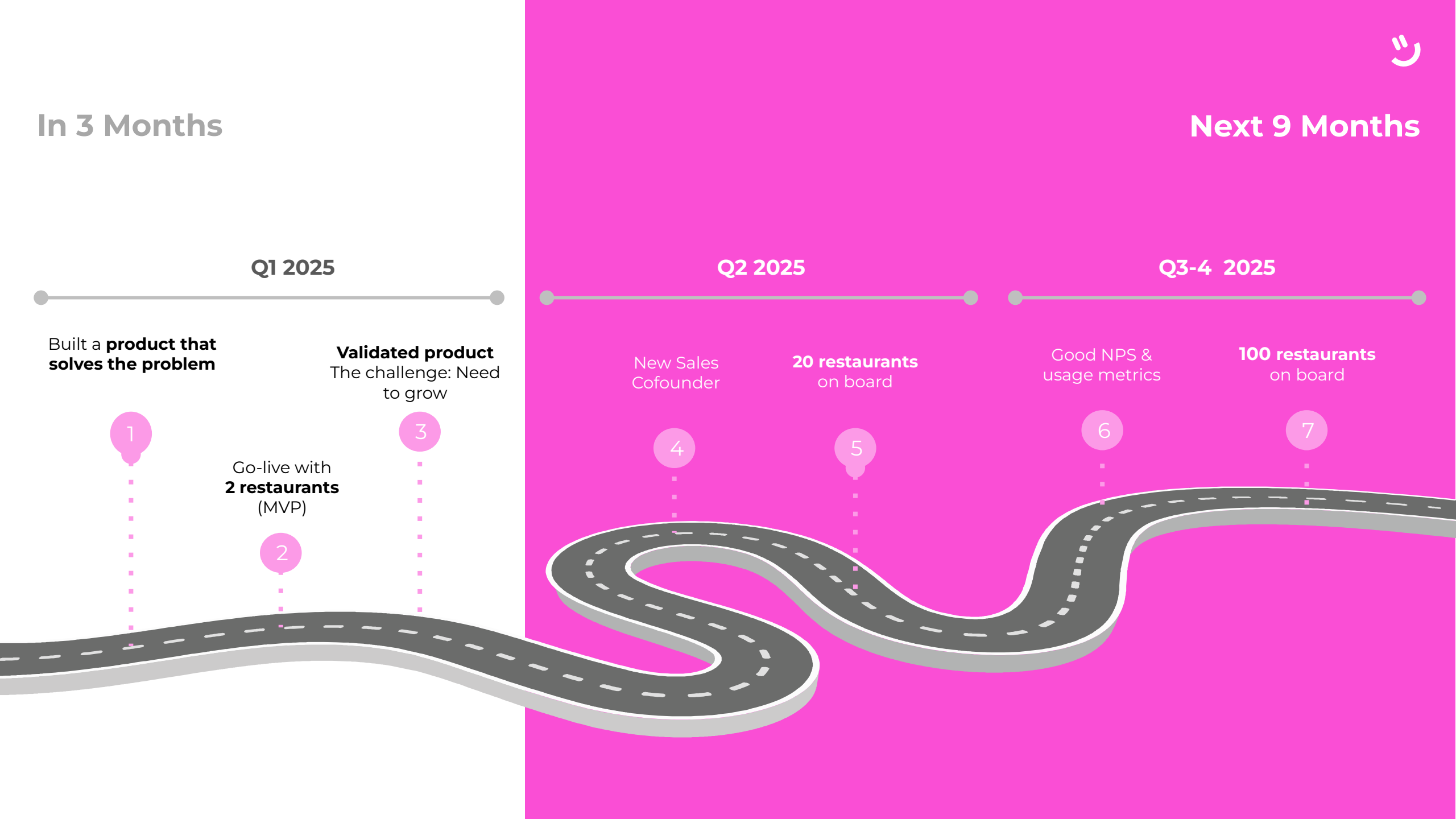
3

4

5

6

7





Winning team

Founders



Julio Prado
CTO

Ex Limpiu
Founded Limpiu as CTO:
100K downloads, 30K
active users. From 0 to
0.5M in 6 months



Gisela Silva
CSO

Ex Go On
Expanded 14 businesses
internationally within a
year, beginning with
Finland and Costa Rica.



Alberto Leroy
COO

Ex InPost
Scaled the InPost
business in Iberia
from 3K to 12K
SMBs in 2 years



Advisors



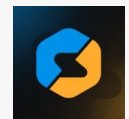
**Kiko de
Arias**

CEO Talent Class
Talent is the largest
ed-tech in Spanish
hospitality with over
2000 restaurants



**Víctor
Arroyo**

CSO Siali
Siali is a
Ai-powered
SaaS. Knows
how to 5x SaaS
sales





The ask

- **We are looking for new interested partners (restaurants, hotel chains...)**
- **Hit the 100 restaurant mark**
- **and possibly fundraise by EO2025**



Willing to partner?
Drop a mail to hola@sinpaeats.com