Plan de contenido Mozzo.

Los guiones de los reels de septiembre de 2026.

11	9
reels	minutos de guion, aprox.

1	Si tenés un restaurante en Guanacaste y cuando se llena se pierde...	≈ 1 min 15 s
2	Mirá lo que pasa cuando tomo esta orden...	≈ 30 s
3	Si para saber cómo va tu restaurante tenés que estar ahí todo el día...	≈ 1 min 5 s
4	Un restaurante puede estar lleno, vender todos los días... y aun así...	≈ 1 min 10 s
5	Si tu restaurante todavía es pequeño, tal vez pensás que un punto...	≈ 35 s
6	Mozzo es un POS gastronómico, pero no somos solo para...	≈ 25 s
7	Video ads 1	≈ 1 min 5 s
8	Video ads 2	≈ 55 s
9	Video ads 3	≈ 1 min 10 s
10	Video horizontal largo	≈ 1 min
11	B-roll mostrando como se puede manejar el inventario desde múltiples...	

Por Wagner&Carter

Video 1

≈ 1 min 15 s · 184 palabras

Gancho	Si tenés un restaurante en Guanacaste y cuando se llena se pierde alguna orden, ojo con esto: no es normal que pase solo porque hay mucho movimiento.
Desarrollo	El problema no es que el restaurante esté lleno. Es no tener claro qué está pasando con cada orden. Con Mozzo, tu equipo toma la orden directamente desde la tablet. Tienen el menú, los precios y hasta las indicaciones de cada plato ahí mismo. La mandan y en cocina aparece de una vez, con la hora, las notas y el orden en que entró. Sin estar llevando comandas de un lado para otro ni preguntando: "¿esta mesa ya salió?" Y vos, desde el mapa de piso, podés ver todo el salón: cuál mesa apenas llegó, cuál está esperando, cuál ya está comiendo y cuál pidió la cuenta. Incluso te avisa cuando un producto se está quedando bajo, para que no te des cuenta cuando ya se acabó.
Cierre	Estamos visitando restaurantes en Guanacaste. Si querés ver cómo funcionaría Mozzo en el tuyo, escribinos. Llegamos, te lo mostramos ahí mismo y te explicamos cómo se adapta a tu operación.

Video 2

≈ 30 s · 76 palabras

Gancho	Mirá lo que pasa cuando tomo esta orden...
Desarrollo	Explicar de forma detallada, grabando la pantalla del POS, todo lo que se puede realizar en el mapa de piso. La primera toma que sea haciendo la orden en la comanda, y luego lo que ya se ve desde cajas en la pantalla.
Cierre	Esto permite que todo funcione al mismo tiempo, evitando así, ordenes perdidas o mal tomadas. Si quiere esto para su restaurante, agende su DEMO gratis.

Video 3

≈ 1 min 5 s · 164 palabras

Gancho

Si para saber cómo va tu restaurante tenés que estar ahí todo el día, entonces realmente no lo estás administrando: estás dependiendo de estar presente. Y no debería ser así.

Desarrollo

Con Mozzo podés revisar la operación aunque estés fuera del negocio. Desde tu celular o computadora ves las ventas, movimientos de caja, productos que más se están vendiendo y los reportes que necesitás para saber cómo cerró el día.

Y eso no significa que todo el equipo tenga acceso a todo. Podés crear perfiles y permisos según cada puesto: el mesero ve lo que necesita para atender, caja tiene sus funciones y vos mantenés acceso a la información administrativa.

Así no tenés que llamar a cada rato para preguntar cuánto se vendió, cómo va la caja o qué está pasando en el restaurante. Lo podés revisar directamente.

Cierre

Si querés tener más control de tu restaurante sin tener que estar ahí todo el día, escribinos. Te mostramos cómo podés administrar Mozzo incluso cuando estás fuera.

Video 4

≈ 1 min 10 s · 170 palabras

Gancho

Un restaurante puede estar lleno, vender todos los días... y aun así terminar cerrando. Porque vender mucho no siempre significa que el negocio esté dejando plata.

Y cuando te das cuenta, muchas veces ya es tarde.

Desarrollo

Pensá en todo lo que se puede ir perdiendo sin que lo notés: producto que se desperdicia, porciones mal calculadas, compras que no hacían falta, descuentos que nadie revisó o una caja que nunca termina de cuadrar. Por separado parecen detalles pequeños pero cuando pasan todos los días, empiezan a comerse el margen del restaurante.

Por eso con Mozzo no solo ves cuánto vendiste. Podés revisar inventario, costos, movimientos de caja y reportes para entender qué está dejando plata y qué te la está quitando.

Porque el problema no es solo vender. Es saber qué está pasando con lo que vendés.

Cierre

Si sentís que tu restaurante vende, pero los números al final del mes no te terminan de cerrar, escribinos. Revisamos tu operación y te mostramos cómo Mozzo puede ayudarte a tener más control.

Video 5

≈ 35 s · 90 palabras

Gancho	Si tu restaurante todavía es pequeño, tal vez pensás que un punto de venta completo es demasiado para vos.
Desarrollo	Pero justamente cuando estás creciendo es cuando más necesitás tener orden. Mozzo es un POS para restaurantes que te ayuda a controlar ventas, caja, inventario y operación desde un solo lugar. No importa si tenés pocas mesas hoy. La idea es que podás crecer sin que el desorden crezca con vos.
Cierre	Si querés empezar a ordenar tu restaurante desde ahora, escribinos y te mostramos cómo Mozzo se adapta a tu operación.

Video 6

≈ 25 s · 65 palabras

Gancho	Mozzo es un POS gastronómico, pero no somos solo para restaurantes.
Desarrollo	También trabajamos con cafeterías, sodas, bares, food trucks y otros conceptos de comida. Porque no todos trabajan igual: una cafetería tiene una dinámica distinta a un bar o a un restaurante, y Mozzo puede configurarse según lo que cada uno necesita.
Cierre	Si querés saber si Mozzo funciona para tu operación, escribinos y te contamos.

Reel 7

≈ 1 min 5 s · 166 palabras

Video ads 1

Gancho	2: ¿Sabés cuánto te queda de cada plato que vendés en tu restaurante? Mirá dónde está esa respuesta.
Desarrollo	En MOZZO contamos con el módulo de INVENTARIO, que trabaja con las recetas y las subrecetas de cada producto de tu menú. Te vas ahí y vas a poder ver cómo se mueve cada ingrediente de tu restaurante cada vez que vendés un plato. El arroz, el frijol, la carne: bajan solos, según la receta. Nadie tiene que rebajar nada a mano. En ese mismo módulo registrás las mermas de tu restaurante, o sea todo lo que se dañó, se botó o se desperdició. Y también las compras que van entrando. Y todo eso se junta en el STORE, que es el panel de administración de MOZZO. Te metés al STORE desde cualquier dispositivo y ahí vas a poder ver qué vendió tu restaurante, qué se movió de bodega y qué se perdió.
Cierre	Y si querés verlo funcionando en tu restaurante, escribinos y te mostramos cómo funciona MOZZO.

Reel 8

≈ 55 s · 139 palabras

Video ads 2

Gancho	2: Si cada vez que salís de tu restaurante sentís que perdés el control de lo que pasa, esto te interesa.
Desarrollo	En MOZZO contamos con el módulo de COLABORADORES. Cada persona de tu restaurante marca con su código al entrar y al salir, y ahí mismo se te genera el reporte de horas trabajadas, persona por persona. Automático, sin cuaderno. Después está el módulo ORDENAR, que es donde tu equipo toma las órdenes. Ahí cada quien entra con su pin, y por eso cada orden de tu restaurante queda con nombre: sabés quién la tomó y quién la modificó. Y todo lo que pasa durante el día llega al STORE, que es el panel de administración de MOZZO. Y si tenés más de un restaurante, los ves todos desde el mismo lugar.
Cierre	Eso es MOZZO. Agendá una demo gratis.

Reel 9

≈ 1 min 10 s · 179 palabras

Video ads 3

Gancho	2: Si manejás un restaurante y al cierre aparece una diferencia en caja, con MOZZO podés rastrear de dónde salió sin revisar todo a mano.
Desarrollo	Contamos con el módulo FACTURAR. Te vas ahí, tocás la mesa, y la cuenta ya está armada con todo lo que pidieron. Y desde esa misma pantalla vas a poder dividir la cuenta entre la cantidad de personas que son, aplicar un descuento o el diez por ciento, agregarle el monto por empaque si va para llevar, sacar factura o tiquete electrónico, y cobrar con uno o con varios métodos de pago. Después está el módulo de CAJAS. Ahí hacés la apertura del turno, registrás los movimientos de efectivo de tu restaurante y las cuentas pendientes, y hacés el cierre del día con el efectivo y la tarjeta por separado. Y si algo no te cuadra, entrás ahí mismo y vas a poder ver el día de tu restaurante orden por orden.
Cierre	Si querés tener más claro qué pasó con cada venta y cada movimiento de caja, escribinos y te mostramos cómo funciona MOZZO.

Reel 10

≈ 1 min · 147 palabras

Video horizontal largo

Guion

Intro

Esto es MOZZO por dentro.

Módulo ORDENAR

Esta es la pantalla de inicio. Aquí están los módulos. Entro a ORDENAR. Me pide el pin. Cada persona tiene el suyo, entonces toda orden queda con nombre.

Módulo FACTURAR

La Mesa 4 pidió la cuenta. Entro a FACTURAR y toco la mesa.

Módulo KITCHE

Mientras eso pasa en el salón, esto está pasando en cocina.

Módulo INVENTARIO

Y mientras se cocina, el inventario también está trabajando.

Módulo CAJAS

Este es el módulo de cajas.

Módulo COLABORADORES

Módulo de colaboradores.

STORE (panel admin)

Y todo lo que pasó en esas pantallas llega aquí: el STORE, el panel de administración. Ventas, inventario, cajas y colaboradores. En tiempo real, desde otro dispositivo y desde donde estés.

Cierre

Así se ve un sistema POS que conecta salón, cocina y caja, enfocado en el orden y en los datos, que cuida tus números.

Video 7

Guion

B-roll mostrando como se puede manejar el inventario desde múltiples dispositivos