La IA que vigila las mesas de tu restaurante

@StephanoBrooke · Palabra clave: MESA

¿Qué necesitas?

Para analizar tu operación hoy: ChatGPT (gratis sirve) y el reporte de ventas por hora de tu punto de venta, o una hoja donde tu host anote los tiempos de cada mesa.
Para un sistema de visión: cámaras que cubran el salón con buena luz, internet estable y un proveedor. Algunos trabajan con las cámaras de seguridad que ya tienes y otros instalan las suyas.

¿Cómo funciona la IA que vigila las mesas?

- La cámara ve el salón y la IA reconoce personas, sillas y mesas.
- Cada mesa tiene un estado: verde libre, rojo ocupada, y un cronómetro que arranca cuando alguien se sienta.
- Si pasan 5 minutos sin que llegue un mesero, el equipo recibe una alerta con el número de mesa.
- Si una mesa se desocupa y no se limpia, llega otra alerta.
- Con fila en la entrada, el host ve qué mesa se va a liberar primero.
- Al final de la semana, el gerente ve horas pico, tiempos de espera y rotación para planear turnos.

No reconoce quién es cada persona: cuenta presencia y tiempos. Aun así es video de personas, así que la privacidad importa (más abajo).

¿Qué opciones existen en el mercado?

Estas son opciones reales que encontré documentadas (consultado en noviembre de 2026). Ninguna publica precios: todas trabajan con demo y cotización.

- TableWatch de DifiNative: gestión de mesas con visión artificial en tiempo real; mide ocupación, estado del servicio y si la mesa está lista, con paneles para el equipo.
- Presto Vision: analiza video del lobby y el comedor y avisa al gerente de esperas largas o clientes que se van; se probó en sucursales de Outback Steakhouse.
- TRASSIR: analítica de video para restaurantes con control de filas, conteo de personas y tiempo de permanencia; dice integrarse con cámaras y punto de venta existentes.
- Rhombus: cámaras con analítica de ocupación, filas, tiempos de espera y mapas de calor, más alertas de seguridad.

Antes de buscar fuera: pregúntale a quien te instaló las cámaras si tu grabador tiene funciones de conteo de personas o detección de zonas. Muchos equipos de seguridad ya traen algo de eso y no lo usas.
Confirma con cada proveedor si da servicio y soporte en México antes de avanzar.

¿Cómo pides una demo sin que te vendan de más?

Correo para pedir demo:

> *"Escríbeme un correo corto y profesional para pedir una demo de un sistema de visión artificial para restaurantes. Mi restaurante: [nombre], [número] mesas, [número] meseros por turno, abrimos [días y horario], mis horas más llenas son [horas] y mi problema principal es [mesas que esperan mucho / mesas sucias / fila en la entrada]. Pide que me digan si funciona con mis cámaras actuales, el costo mensual y si dan soporte en México."*

Que pasa despues: un correo listo para mandar que deja claro tu caso y obliga al proveedor a responder lo importante desde el inicio.

Preguntas para el proveedor:

> *"Voy a hablar con un proveedor de visión artificial para restaurantes. Hazme una lista de 12 preguntas para saber: si funciona con mis cámaras actuales, cuánto cuesta al mes y de instalación, cuánto dura el contrato, dónde se guardan los videos y por cuánto tiempo, cómo protege la privacidad de clientes y empleados, si se conecta con mi punto de venta, qué pasa si se cae el internet, qué tan exacto es con poca luz y cómo mido si me está funcionando. Al final dame 3 señales de alerta para no contratar."*

Que pasa despues: una lista para llevar a cada llamada y comparar proveedores con los mismos criterios, más las señales para decir que no.

- Mide una semana a mano (prompt 05) para saber tu punto de partida.
- Pide la demo con tus números en el correo (prompt 03).
- En la llamada usa la lista de preguntas (prompt 04) y pide que te lo prueben con video de tu propio salón.
- Pide un piloto de 30 días en una sola zona con una meta medible: bajar el tiempo de espera de X a Y minutos.

¿Tu restaurante lo necesita?

Evaluar si conviene:

> *"Tengo un restaurante de [número] mesas, [número] meseros por turno, ticket promedio de [monto] pesos y mis horas más llenas son [horas]. Mis problemas son [describe]. Explícame si un sistema de visión artificial con cámaras me ayudaría, qué resolvería, qué podría resolver sin comprar nada y qué tendría que medir primero para saberlo. Sé honesto si no me conviene."*

Que pasa despues: una respuesta clara de si te conviene o no, y qué medir antes de gastar.

Tip: si tienes menos de 15 mesas y un solo turno, casi siempre te conviene empezar midiendo a mano.

¿Cómo analizas tu operación con ChatGPT sin comprar nada?

Hoja para medir a mano:

> *"Ármame una hoja sencilla para que mi host anote por cada mesa: número de mesa, número de personas, hora en que se sientan, hora en que llega el mesero, hora en que piden la cuenta y hora en que la mesa queda limpia. Dame las fórmulas para sacar el tiempo de espera promedio, la estancia promedio y cuánto tarda en limpiarse cada mesa."*

Que pasa despues: una hoja lista para imprimir o pasar a Excel, con las fórmulas para sacar tus tiempos.

Horas pico:

> *"Te paso mis ventas por hora de las últimas 4 semanas: [pega datos]. Dime cuáles son mis horas pico por día de la semana, en qué horas estoy vacío y muéstramelo en una tabla de días por horas."*

Que pasa despues: una tabla con tus horas pico y tus horas muertas, día por día.

Exporta de tu punto de venta las ventas por hora de las últimas 4 semanas (casi todos lo tienen en reportes) y pégalas en ChatGPT. Si no tienes punto de venta, usa la hoja del prompt 05.

¿Cuántas vueltas da cada mesa y cuántos meseros necesitas?

Rotación de mesas:

> *"Con estos datos de un turno: [número] mesas, abrimos de [hora] a [hora], atendimos [número] mesas en total y la estancia promedio es de [minutos] minutos. Calcula mi rotación de mesas, cuántas vueltas podría dar como máximo y cuántos clientes estoy dejando ir si hay fila. Explícame las fórmulas."*

Que pasa despues: tu rotación real contra la posible, y cuánto dinero representa la diferencia.

Meseros por turno:

> *"Con mis horas pico [pega tabla] y sabiendo que un mesero atiende bien a [número] mesas a la vez, dime cuántos meseros necesito en cada turno para que ninguna mesa espere más de 5 minutos, y dónde me sobra gente."*

Que pasa despues: una propuesta de turnos por día y hora.

Reporte semanal:

> *"Te paso mi hoja de tiempos de esta semana: [pega datos]. Dame un reporte de una página con: tiempo de espera promedio, peor día y hora, mesas que más tardan en limpiarse y 3 acciones concretas para la próxima semana."*

Que pasa despues: un reporte listo para la junta con tu equipo.

Ejemplo de principio a fin

Un restaurante de 20 mesas en Guadalajara siente que los sábados se le va la gente. Durante una semana el host llena la hoja del prompt 05. Con el prompt 06 ve que su pico real es de 2 a 4 de la tarde, no de 1 a 3 como creía. Con el prompt 07 descubre que las mesas tardan mucho en limpiarse entre clientes, y con el prompt 08 mueve un ayudante de cocina a recoger mesas en ese horario.
Si después de eso el problema sigue, ya tiene números para pedir una demo (prompt 03) y medir si el sistema mejora algo. Este es un ejemplo ilustrativo para mostrar el proceso, no un caso real.

¿Y la privacidad de clientes y empleados?

Aviso para la entrada:

> *"Redáctame un aviso corto y amable para la entrada de mi restaurante que explique que usamos cámaras con análisis automático para mejorar el servicio, que no identificamos a las personas y dónde consultar nuestro aviso de privacidad."*

Que pasa despues: un letrero listo para imprimir.
En México, si grabas a personas necesitas un aviso de privacidad. Revisa el tuyo con alguien que sepa del tema antes de instalar un sistema, y avísale a tu equipo para qué se usa: para organizar el servicio, no para vigilar a cada mesero.

La parte honesta

El video muestra el concepto, no un producto específico. No todas las cámaras sirven: importan el ángulo, la luz y la resolución. Es una herramienta para tu equipo, no un reemplazo del buen servicio, y la mayoría de los restaurantes chicos sacan el 80 por ciento del beneficio solo con medir y ajustar turnos.

¿Cómo usarlos en orden?

- Mide una semana con el prompt 05.
- Saca tus horas pico, rotación y meseros con los prompts 06, 07 y 08.
- Haz el reporte semanal con el prompt 09.
- Si aún lo necesitas, evalúa con el prompt 01 y pide demos con los prompts 03 y 04.
- Pon el aviso del prompt 02 antes de instalar.

Cuéntame qué te salió: coméntalo en el reel o etiquétame en @stephanobrooke.