tally

Do pedido no WhatsApp à nota fiscal, sem trocar de sistema.

O Tally atende o cliente, imprime o pedido na cozinha, cobra no Pix, fecha o caixa e emite a nota. Um painel só, vendido e acompanhado por uma autorizada da sua região.

Apresentação comercial para restaurantes. Itens marcados como "em construção" ainda não estão liberados.

O PROBLEMA

Hoje o pedido passa por vários programas antes de virar nota.

WhatsApp no celular

Alguém precisa responder a qualquer hora. Pedido anotado à mão, taxa de entrega de cabeça.

Marketplace

iFood e 99Food têm tela própria e comissão. O pedido é copiado para outro lugar.

Programa de caixa

O caixa fecha o dia num sistema que não sabe de onde veio cada venda.

Programa de nota

A nota é emitida à parte, e o contador recebe os arquivos quando o dono lembra.

Consequência: pedido perdido fora do horário, digitação repetida, cliente que não volta porque ninguém lembrou dele, e fim de mês montando papel para o contador.

Quem sofre: pizzaria, hamburgueria, bar, açaiteria e restaurante com salão, de pequeno e médio porte.

O que se perde: tempo da equipe e pedidos que chegam fora do horário.

O que falta: um lugar só onde o pedido nasce, é produzido, pago e registrado.

O QUE O TALLY FAZ

Um pedido anda do início ao fim no mesmo caminho.

Vale para WhatsApp, cardápio online, mesa do salão, iFood e 99Food (os dois últimos em construção).

1

O cliente pede

No WhatsApp, a atendente mostra o cardápio, monta meio a meio, entende áudio e calcula a taxa pelo bairro. Se precisar de gente, passa para a equipe.

2

Cai no painel

Todos os canais na mesma tela, com aviso sonoro, cada um com a sua etiqueta.

3

Imprime na cozinha

Impressora térmica que o restaurante já tem. Cozinha, bar e balcão podem ter vias separadas.

4

Recebe

Pix na conta do próprio restaurante, cartão com o garçom ou na entrega. O caixa registra a venda.

5

Nota e contador

NFC-e e NF-e pelo Tally e arquivos do mês para o contador. Em construção

O cliente final vê a marca do restaurante: nome, logo e cor no WhatsApp, no cardápio, na comanda da mesa e na página de Pix. O Tally fica nos bastidores, no painel.

MÓDULOS

Cada coisa no momento em que o restaurante precisa dela.

Atender

- **Atendente no WhatsApp**, 24 horas, lembra o que o cliente costuma pedir
- **Cardápio digital próprio**, sem comissão de marketplace
- **Reservas e fila de espera**

Produzir e servir

- **Painel de pedidos** de todos os canais
- **Impressão** por rede, USB, Windows, serial ou Bluetooth
- **Entregadores** com link pessoal e rota no mapa
- **Salão e comanda** com QR

Fechar o dia

- **Caixa** com abertura, sangria, suprimento e contagem cega
- **Pix** pela conta do restaurante
- **Nota fiscal e área do contador** Em construção

Fazer o cliente voltar

- **Ficha do cliente** com pedidos e conversas
- **Cashback** com validade
- **Lembretes** de carrinho, inativos e aniversário
- **Campanhas** segmentadas

Pedidos do iFood e do 99Food no mesmo painel: em construção. Cada plataforma exige homologação como parceira de software.

SALÃO E COMANDA

A mesa pede, divide e paga sem esperar o garçom.

1. Cada mesa tem um QR. O cliente informa nome e número, e abre a comanda no celular.
2. Pede pelo cardápio. O pedido sai impresso no setor certo, sem passar pelo garçom.
3. Vê a pré-conta quando quiser, com taxa de serviço opcional (percentual definido pelo restaurante).
4. Cada pessoa fica com os próprios itens. Paga no Pix pela comanda, ou chama o garçom para o cartão.

> O garçom continua podendo lançar pelo painel. O Pix cai na conta do restaurante, não na do Tally.

```
FORNO DA PRACA (exemplo)
MESA 7  PRE-CONTA
----------------------------
Ana
 Pizza G Margherita (1/3) 26,30
 Chope 300 ml             12,00
Subtotal                  38,30
Servico 10%                3,83
TOTAL ANA                 42,13
----------------------------
Bruno, Carla: contas separadas
Valores de exemplo
```

CAIXA, NOTA E CONTADOR

Caixa que bate e arquivo que chega no contador.

Caixa Disponível

Abertura, sangria e suprimento com quem fez e quando. No fechamento, quem conta o dinheiro não vê o valor esperado. O Tally compara depois e mostra a diferença. As vendas entram sozinhas.

Nota fiscal Em construção

NFC-e e NF-e emitidas pelo próprio Tally. Primeira versão prevista: NFC-e em Minas Gerais, com cancelamento, inutilização e contingência. Outros estados e a NF-e vêm depois.

Área do contador Em construção

O contador terá acesso próprio para baixar os XML e o resumo do mês, e receber os arquivos por e-mail.

O que o restaurante precisa para emitir nota

- Certificado digital **A1** em nome do restaurante, por conta dele
- Credenciamento na Secretaria da Fazenda do estado (em MG, a SEF/MG)
- Contador definindo regime tributário e códigos dos produtos

Responsabilidade

A responsabilidade fiscal é do restaurante e do contador dele. O Tally emite e organiza os arquivos. Sintegra e SPED podem vir como extra, sem data prometida.

FAZER O CLIENTE VOLTAR

Cada cliente tem uma ficha, e o Tally lembra dele na hora certa.

Ficha única

Pedidos, preferências, endereço e conversas no mesmo cadastro, venham de onde vierem.

Cashback

Parte do pedido vira saldo para o próximo, com validade que o dono define.

Lembretes automáticos

Carrinho que ficou pela metade, cliente que parou de pedir e aniversário.

Campanhas

Mensagem com imagem para um grupo de clientes, com limite diário de envio para proteger o número.

Página de resultados

Cada pedido recuperado é ligado à ação que o trouxe: o lembrete, o aniversário, a campanha. O dono compara com a mensalidade usando números do próprio restaurante. Só conta pedido com ligação direta, sem estimativa de mercado.

Sobre o WhatsApp

Campanhas saem por um número separado, ligado por conexão não oficial, que pode ser bloqueado pelo WhatsApp. Por isso o atendimento fica no número principal. A API oficial da Meta para o número principal depende de verificação do negócio pela Meta.

ASSISTENTES DE IA

Cinco assistentes trabalham para o dono, não para o cliente.

Analista de dados
Resumo do dia: vendas, ticket médio, o que saiu mais. Responde perguntas sobre o negócio.

Campanhas
Sugere para quem mandar mensagem e o que oferecer.

Retenção
Aponta quem está sumindo antes que seja tarde.

Cardápio
Mostra a margem de cada item e sugere ajuste de preço.

Reservas
Prevê o movimento da semana para escalar a equipe.

A atendente do WhatsApp é outra coisa: ela fala com o cliente. Os cinco assistentes falam com o dono, e fazem sugestões que ele decide aplicar.

Os assistentes dependem de dados reais. Nas primeiras semanas os resumos são curtos, porque o Tally ainda está conhecendo o movimento do restaurante.

PLANOS

Três planos, só mensalidade, sem taxa de implantação do Tally.

O valor é definido pela autorizada. A composição pode ser ajustada pela equipe do Tally.

Essencial

Para quem quer parar de perder pedido no WhatsApp.

- Atendente de IA no WhatsApp
- Cardápio digital próprio
- Pedidos de delivery e retirada
- Painel de pedidos e impressão
- Ficha do cliente com histórico
- Painel do dia
- Até 3 usuários

Profissional

Para quem tem salão e quer caixa e nota no mesmo sistema. Tudo do Essencial, mais:

- Salão: comanda com QR, divisão por pessoa, pré-conta e taxa de serviço
- Caixa e Pix integrado
- Nota fiscal e área do contador em construção
- iFood e 99Food no painel em construção
- Reservas
- Até 6 usuários

Completo

Para quem quer que o cliente volte sem depender de lembrar. Tudo do Profissional, mais:

- Campanhas segmentadas e cashback
- Lembrete de carrinho e reativação automáticos
- Os 5 assistentes de IA
- Retorno do investimento (página de resultados)
- Relatório da taxa por garçom
- Número extra para campanhas
- Usuários sem limite

Cada plano tem limites de uso, como conversas de IA por mês e notas fiscais, para cobrir o custo de cada restaurante. A autorizada informa os limites vigentes na proposta.

IMPLANTAÇÃO

A autorizada implanta, o restaurante valida, e só então abre ao público.

1

Coletar

Dados da casa, horários, cardápio, bairros e taxas, contas de pagamento, impressoras, equipe.

2

Configurar

Cardápio, entrega, WhatsApp, impressoras com o programa de impressão e Pix.

3

Fiscal

Com o contador: certificado A1, regime e códigos.

Em construção

4

Testar

Pedidos de teste em cada canal, impressão, Pix, caixa e comanda, antes de avisar os clientes.

5

Acompanhar

Primeira semana com revisão diária e ajustes de cardápio, taxas e respostas.

O prazo depende de a casa entregar os dados e do tipo de impressora. A autorizada combina o cronograma na proposta, sem prazo fixo prometido pelo Tally.

SUPORTE

O restaurante fala com a autorizada. A autorizada fala com o Tally.

1º nível: autorizada

- Dúvidas de uso do painel
- Ajuste de cardápio, taxas, usuários e respostas
- Impressora que parou, WhatsApp desconectado, Pix que não confirmou
- Treinamento da equipe do restaurante

2º nível: equipe do Tally

- Erro do sistema que a autorizada não resolve com o roteiro
- Falha de integração (pagamento, WhatsApp, impressão)
- Dúvida técnica sobre a emissão fiscal
- Atualizações do produto

A autorizada abre o chamado para o Tally já com as informações do guia de suporte: restaurante, tela, horário, o que esperava e o que aconteceu, com foto da tela.

Dúvidas de regra tributária ficam com o contador do restaurante. O Tally não substitui o contador.

PRÓXIMOS PASSOS

Em quatro passos o restaurante está pedindo pelo Tally.

1

Demonstração

20 minutos com dados de um restaurante de exemplo.

2

Proposta

Plano escolhido, valor da autorizada e limites de uso.

3

Dados e acessos

Lista do que o restaurante entrega: cardápio, bairros, contas, certificado A1 quando houver nota.

4

Implantação e abertura

Testes combinados e primeira semana acompanhada.

Antes de assinar, pergunte: quais canais você usa hoje, quem imprime o pedido, quem emite a nota e quem é o seu contador. Com essas quatro respostas dá para indicar o plano certo.

Autorizada: _____ **Contato:** _____