



Kaio • Akaion SRL

PLAYBOOK PER RISTORANTI E BAR • EDIZIONE 2026

Prendi prenotazioni anche con la sala piena

Come riempire i tavoli senza togliere una persona dal servizio



La sala è tua. Il telefono è suo.

1. Cosa ottieni

In sintesi, prima di ogni spiegazione: ecco cosa cambia nel tuo locale dalla settimana in cui parti.

0

squilli persi in servizio

Risponde alle 20:30 mentre la sala gira, senza fermare nessuno.

100%

note che arrivano in cucina

Allergie, intolleranze e seggioloni raccolti alla prenotazione, non all'arrivo.

7 giorni

per andare live

Call di mezz'ora, attivazione, prove e sei operativo.

2. Quello che succede oggi nel tuo locale

Le prenotazioni arrivano esattamente quando sei più occupato: durante il servizio, con la sala piena e nessuno libero.

- Il telefono suona nel pieno del servizio e nessuno lo prende
- Chi non prenota da te prenota nel locale accanto
- Allergie e note scoperte solo quando i clienti si siedono



Alle 20:30 nessuno può rispondere. Ma i clienti chiamano proprio allora.

QUANTO TI COSTA

Un tavolo da quattro perso ogni sera è un coperto medio moltiplicato per trenta a fine mese.

3. Come lavora nel tuo locale

Kaio risponde al telefono al posto tuo. Non è un risponditore con i tasti da premere: chi chiama parla normalmente, e lui capisce, risponde e agisce.

1 Prende la prenotazione

Numero di coperti, orario e nome. Propone la fascia libera se quella chiesta è piena.

2 Raccoglie le note per la cucina

Intolleranze, allergie, seggiolone, festeggiamenti: tutto scritto prima che arrivino.

3

Risponde alle domande di sempre

Orari, giorno di chiusura, parcheggio, dehors, menu del giorno: senza che tu esca dalla sala.

4

Conferma il giorno prima

Un messaggio di conferma riduce i tavoli prenotati e mai occupati.

COM'È UNA CHIAMATA

Avete un tavolo per quattro sabato sera?

Sabato ho disponibilità alle 19:30 o alle 21:15. C'è qualche intolleranza da segnalare in cucina?

21:15, e uno è celiaco.

Segnato: tavolo per 4 alle 21:15, un menu senza glutine. A sabato!

Una prenotazione presa alle 20:35, in pieno servizio.

4. La settimana in cui si attiva

Non è un progetto da mesi. Ti chiediamo circa novanta minuti in tutto, distribuiti su una settimana. Al resto pensiamo noi.

QUANDO	COSA SUCCEDDE	IL TUO TEMPO
Giorno 1	Call di 30 minuti. Ci racconti come lavori: cosa ti chiedono al telefono, cosa vendi, com'è fatta la tua agenda e quando vuoi che la chiamata arrivi a te.	30 minuti
Giorni 2-3	Ti attiviamo la soluzione. Colleghiamo il tuo listino, l'agenda e il numero di telefono. Scegliamo la voce e scriviamo insieme il saluto iniziale.	—
Giorni 4-5	Proviamo insieme. Chiami tu, chiama il tuo staff, chiamano i primi clienti veri. Ascoltiamo le telefonate e correggiamo quello che non ti convince.	circa 1 ora
Giorno 7	Sei operativo. Il numero è attivo. Da qui in poi gestisci tutto dall'app: cambi il saluto, aggiorni i prezzi e vedi le prenotazioni entrare da sole.	—

PERCHÉ UNA SETTIMANA E NON UN GIORNO

Accenderlo è questione di ore. I giorni di prova servono a scoprire i casi della *tua* attività: il cliente che chiede due cose insieme, il nome pronunciato male, la promozione valida solo il martedì. È lì che si vede la differenza.

5. Cosa cambia, in concreto



Sala piena, senza sottrarre nessuno al servizio.

OGGI	CON KAIO
Il telefono suona durante il servizio	✓ Risponde lui, la sala non si ferma
Prenotazioni perse la sera	✓ Tavoli presi anche alle 21:00
Allergie scoperte al tavolo	✓ Note già in cucina
Tavoli prenotati e mai occupati	✓ Conferma il giorno prima
Quaderno delle prenotazioni	✓ Tutto in agenda, leggibile

6. Le domande che ci fanno sempre

Gestisce anche i gruppi grandi?

Fino alla soglia che decidi tu. Sopra quel numero prende i dati e passa la richiesta a te.

Può dire cosa c'è nel menu?

Sì, legge il menu che gli colleghi. Se cambi i piatti del giorno, si allinea.

Devo cambiare numero?

No, di solito giriamo quello che hai già.

E se il cliente vuole parlare con me?

Ti passa la chiamata o ti lascia il messaggio, come preferisci.

Quanto tempo mi porta via?

Mezz'ora di call e circa un'ora di prove.



Kaio · Akaion SRL

Vuoi vederlo sulla tua attività?

Trenta minuti di call, poi te lo attiviamo e lo proviamo insieme. In una settimana risponde ai tuoi clienti.

Telefono · +39 351 817 0619

Email · akaion@akaion.com

Web · smallbusiness.akaion.com

Sede · Via Giovanni Spadolini, 7 — Milano



Luca Cappellini
CEO & Co-founder



Matteo Ballabio
CTO & Co-founder · Engineer

Le percentuali citate provengono da rilevazioni di settore (Treatwell, Reservio/Fresha, 411 Locals). I tempi di attivazione sono il nostro standard operativo e possono variare in base alla complessità della tua attività.