



ILYA LABS · SOFTWARE PARA BODAS

Ilya Weddings

El dashboard del wedding planner.
De la propuesta al plato en la mesa.

Hoy el mismo dato vive en cuatro documentos: el F&B, el call sheet, el running order y el resumen. **Cambia uno y los otros tres mienten.** Ilya Weddings guarda cada dato una sola vez y de ahí saca todo lo que entregas: el timing del cliente, el de cada proveedor, la hoja del catering, los invitados por mesa, con su asiento. **Ya no se desincronizan, porque son el mismo dato.**

PARA
Wedding planners

ESTADO
En pruebas con empresas reales

FUNCIONA EN
Móvil · iPad · Mac

SIN
Instalar nada

DATOS
En la UE · RGPD

66 o 68

El problema no es que falten herramientas. Es que el dato se copia a mano.

Ilya Weddings está construida sobre documentación oficial de wedding planners y de bodas reales: hojas de F&B, planos de mesas, reserved seating, call sheets, running orders y listas de proveedores. Todos comparten el mismo patrón, y el mismo fallo.

En una de esas bodas, el running order decía 66 invitados y 65 sillas. El resumen decía 68.

Los dos documentos eran de la misma planner, de la misma boda y de la misma semana. **Uno de los dos llegó a cocina.** Su sistema de control de versiones, escrito en la cabecera del documento: «el texto en rojo son añadidos».

I
FUENTE DE DATOS

15
IMPRESOS
GENERADOS

3
ENLACES AL
CLIENTE

O
RECuentos a
MANO

Ilya Weddings no intenta ser un CAD de planos ni un todo-en-uno gigante. Hace una cosa: es la única copia de la verdad de cada boda, y todo lo que entregas sale de ahí.

CÓMO SE TRABAJA HOY

- ✗ El nº de invitados se teclea en cada documento, y en cada uno puede ser otro.
- ✗ El mismo horario se mantiene a mano en cuatro sitios: interno, cliente, catering, DJ.
- ✗ Las alergias llegan por WhatsApp y se copian a una hoja de cálculo.
- ✗ Cuando alguien se cae de la lista, hay que acordarse de tocar el plano, el recuento y la hoja del catering.
- ✗ El catering recibe un PDF y no sabe si es el último.

CON ILYA WEDDINGS

- ✓ Pones una estimación al presupuestar y, en cuanto hay lista, el recuento real sale de ella: confirmados, niños y alérgenos, contados solos.
- ✓ Un cronograma → tres impresos filtrados: interno, cliente y uno por proveedor.
- ✓ El invitado escribe su alergia y su plato él mismo, desde su móvil.
- ✓ Una baja recalcula sola el recuento, el plano y la hoja del catering.
- ✓ La hoja marca en rojo lo que cambió desde que se la mandaste al catering.

Un cronograma, tres impresos

Escribes el horario una vez. Cada uno recibe solo lo suyo.

Cada línea del running order lleva una marca: quién la ve. El cliente no necesita saber a qué hora llega el camión de las sillas; el DJ no necesita el peinado de la novia; tú lo necesitas todo. En vez de mantener tres documentos, marcas la línea y el impreso sale filtrado.

ILYA WEDDINGS
García & Ferrer
Running order - interno - equipo - 14 ago 2026 - Villa Salinas
13 AGO 2026 - VÍSTERA 3 hits

10:00	Entrega de material y bebida	Villa Salinas, Zest, Rocio Alara, Compuer albarán.
15:00	Montaje de carpas y cadena de luces	Terraza, DCC
20:00	Prueba de luces	Terraza, DCC, TBC

14 AGO 2026 - DÍA D 18 hits

10:00	Montaje: 3 mesas + presidencial	Terraza, Zest, Sillas de ceremonia se mueven a la cena.
11:00	Peinado y maquillaje de la novia	Sala, Ana Perez
11:30	Montaje floral	Jardín, Flors d'Elvissa, Privacidad: las sillas antes que las flores.
15:00	MONTAJE COMPLETO — fuera de las áreas de boda	Villa Salinas, Todos, Desdoble duro: llegan los invitados.
15:30	Shuttle 1: llegada de invitados	Transferencia Ibiza, 3 x Vano de 7 plazas
16:30	Llegada de invitados - cóctel de bienvenida	Piscina, Zest, Cava, sangría, cerveza y refrescos.
17:30	Ceremonia civil	Jardín, Oficiante
18:30	Aperitivo y fotos de grupo	Terraza, Zest

Interno · 20 hits. Todo: montaje, responsables, notas, TBC y desmontaje. Varios días, no solo el día D.

ILYA WEDDINGS
García & Ferrer
Vuestro día - para la pareja - 14 ago 2026 - Villa Salinas
14 AGO 2026 - DÍA D 14 hits

11:00	Peinado y maquillaje de la novia	Sala, Ana Perez
15:30	Shuttle 1: llegada de invitados	Transferencia Ibiza
16:30	Llegada de invitados - cóctel de bienvenida	Piscina, Zest
17:30	Ceremonia civil	Jardín, Oficiante
18:30	Aperitivo y fotos de grupo	Terraza, Zest
20:30	Cena servida	Terraza, Zest
21:05	Puesta de sol	Terraza
22:00	Discursos (3 turnos)	Terraza, MC, TBC
22:30	Postre servido	Terraza, Zest
23:00	Primer baile y apertura de pista	Terraza, DJ Marco Sound
00:30	Barra libre y DJ	Terraza, DJ Marco Sound
00:30	Shuttle 2: primer retorno	Transferencia Ibiza

Cliente · 14 hits. El mismo cronograma, sin montaje ni tripas de producción. Se envía tal cual.

Y uno por proveedor.

El catering recibe sus 12 líneas y los hits clave que le afectan. El DJ recibe sus 6. **Ninguno recibe el documento entero**, y los tres están mirando exactamente el mismo horario — porque es el mismo.

ILYA WEDDINGS
García & Ferrer
Hoja de transporte - 14 ago 2026 - Villa Salinas
SERVICIOS 3 - hits, 21 pax

09:30	Shuttle 1: llegada de invitados	San Carlos → Villa Salinas	21 pax
3 x Vano de 7 plazas			
09:45	Shuttle 2: primer retorno	Villa Salinas → San Carlos	14 pax
Loop 1 de 2			
09:50	Shuttle 3: retorno final	Villa Salinas → San Carlos	21 pax
Loop 2 de 2: tras la recepción			

Cada servicio con su hora, recorrido y plazas. Los retornos van en loop.



Transporte. Los shuttles son líneas del cronograma con origen, destino y plazas: de ahí sale la hoja para la empresa de traslados, con los loops de madrugada.

ILYA WEDDINGS
SOS Emergencias · García & Ferrer
14 ago 2026 - Villa Salinas — llevar encima el día D

PERSONAS CLAVE

Marta García	Novia	620 11 22 33
Jordi Ferrer	Novio	620 44 55 66
Elena Costa	Dama de honor	620 77 88 99
Marc Serra	MC / maestro de ceremonias	620 98 76 54
Ana Ribas	Oficiante	971 30 00 00

PROVEEDORES

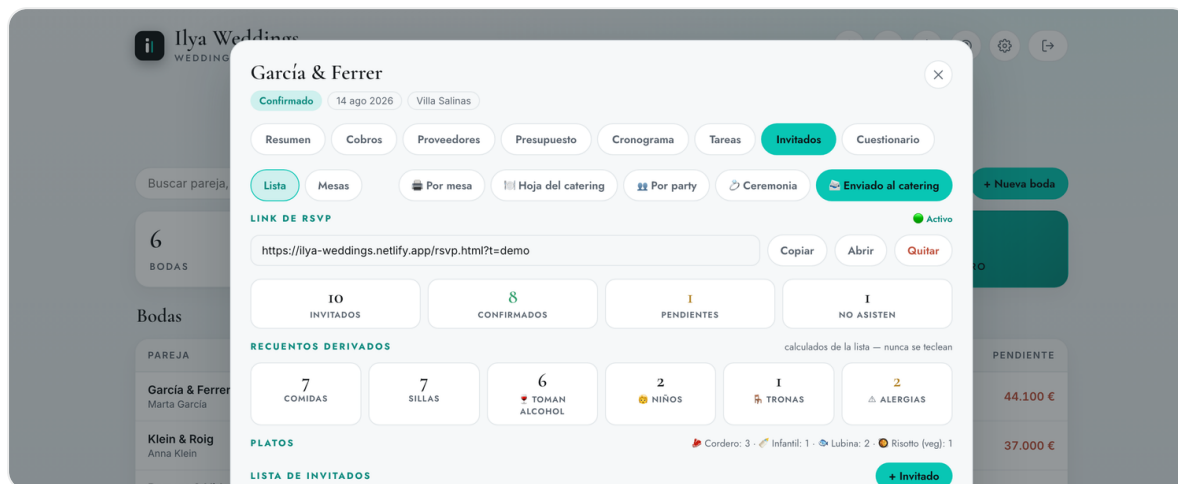
Villa Salinas	Venue	971 30 11 22
Flors d'Elvissa	Flores	hola@florsdelvissa.es
DJ Marco Sound	Música	620 90 12 34



Emergencia. Los teléfonos que necesitas a las 2 de la mañana, en una hoja. Y un directorio con todos los proveedores.

De la lista al plato

Los recuentos se calculan. Nunca se teclean.



Comidas, sillas y barra salen de la lista — y saben las reglas raras: una trona no ocupa silla, un bebé no come, un niño no bebe. Aquí no hay dos números posibles.



El cuestionario

Antes de nada, la pareja te cuenta la boda que quiere: formato del servicio, entrantes, principal, barra, menú infantil, presupuesto por persona. Si dicen «que elijan entre carne o pescado», ese hilo sigue hasta el final.



El RSVP

Cada invitado confirma, dice su alergia y elige su plato desde el móvil. Sin cuenta, sin app. Su respuesta entra sola en tus recuentos.



La hoja del catering

Lo que se lleva el catering: recuentos, platos, dietas y alergias con nombre, mesa y asiento. No un total, una persona.

< Volver

CONFIRMAR ASISTENCIA

García & Ferrer

FECHA: 14 de agosto de 2026 LUGAR: Villa Salinas · Ibiza

Nos encantaría contar contigo. Confirma tu asistencia en un momento.

TU NOMBRE Y APELLIDOS

Nora Vidal

¿PODRÁS ASISTIR?

✓ Sí, allí estaré

✗ No podré

ELIGE TU PLATO PRINCIPAL

Cordero

Lubina

Risotto (veg)

El invitado, desde su móvil. Un enlace. Nadie ve la lista de nadie.

< Volver

Imprimir

ILYA WEDDINGS

García & Ferrer

Invitados por mesa · 14 ago 2026 · Villa Salinas

7

COMIDAS

7

SILLAS

2

CON ALERGIA

NOTAS PARA COCINA

2 vegetarianos · 1 alergia grave a frutos secos (Pau Riera, mesa Presidencial)

PRESIDENCIAL · 4/8

4 Cordero: 2 · Lubina: 1 · Risotto (veg): 1

1. Marta García · Novios · Cordero · Estándar

2. Jordi Ferrer · Novios · Lubina · Estándar

3. Elena Costa · Amigos novia · Risotto (veg) · Vegano

4. Pau Riera · Amigos novia · Cordero · Estándar · Frutos secos

MESA 1 · REDONDA · 4/10

4 Cordero: 1 · Lubina: 1

1. Nora Vidal · Amigos novia · Lubina · Sin gluten · Gluten (celíaca)

2. Marc Serra · Amigos novia · Cordero · Estándar

3. Lucía Serra · Amigos novia · niño · Infantil · Infantil

4. Bruno Serra · Amigos novia · bebé · trona

MESA 2 · REDONDA · 0/10

Sin invitados asignados.

SIN MESA · 2

Toni Mas · Familia novia · Marisco

Por mesa, con asiento numerado. Cada mesa con sus nombres, su recuento de platos y la alergia resaltada.

Del menú a la barra

Comida y bebida, como las trabaja un catering — no como una casilla de «opción vegana».

El menú no es un plato: es cursos. Entrante a compartir, principal al plato a elegir, postre... cada uno con su formato. El invitado elige uno por curso desde su móvil, y el recuento por plato se auto-chequea — cada curso tiene que sumar los comensales. Y el menú de niños va aparte: un niño no te sale nunca como «sin elegir».

El menú por cursos. Formato, «los invitados eligen», ya quién va cada curso (todos / adultos / niños).

La hoja del catering. Cada curso con su recuento y su ✓, las alergias con nombre y asiento, y las comidas de equipo.

La barra es un plan de servicio, no una lista.

Cada momento —welcome, cóctel, cena, open bar de 4h— con su **marca** («Ketel One», no «vodka») y su duración. Y si la bebida la lleva otra empresa distinta del catering de comida, cada una recibe su hoja.

La hoja de barra. Momento a momento, con marca, formato y duración. Sale del cronograma: el open bar ya es un hito de 21:45 a 02:00.

La primera consulta ya es un dato

Del formulario de la pareja a la ficha de la boda — sin volver a copiar sus datos.

Compartes un enlace público (Instagram, tu web, el pie de tus emails). La pareja cuenta su boda —fecha, venue, invitados y su visión: estilo, cocina, barra, niños, presupuesto— en un formulario bilingüe. Cae en tu bandeja de solicitudes, sin crear cuentas ni tocar tu lista de bodas.

El formulario público. Bilingüe ES/EN y con tu marca. Dos minutos desde el móvil.

Un clic: «Convertir en boda».

La ficha nace ya rellena con sus datos — pareja, fecha, venue, invitados, las alergias en la nota de cocina, el presupuesto por persona. **Revisas, pones la fecha y guardas.**

Y de ahí, el mismo hilo de siempre: solicitud → boda → cuestionario → RSVP → cocina. El dato se escribe una sola vez, desde el primer «hola».

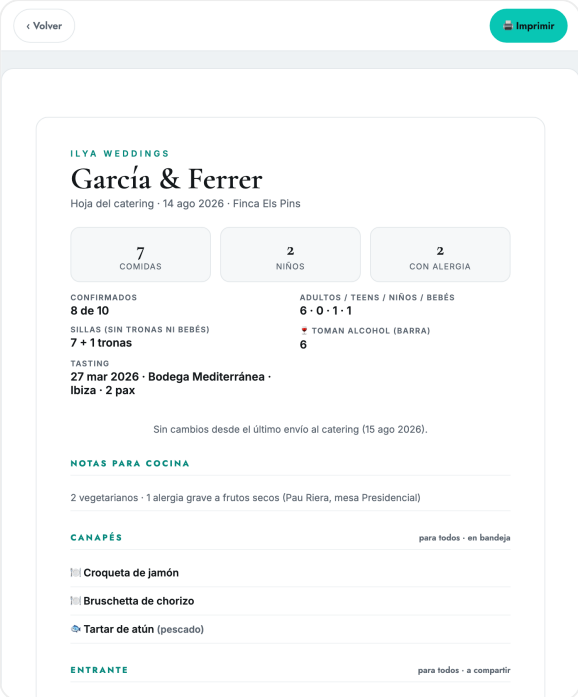
«El texto en rojo son añadidos»

Su truco manual, hecho solo y sin que se escape nada.

Cuando le mandas la hoja al catering, pulsas  Enviado al catering. A partir de ese momento, la app guarda una foto y te marca en rojo todo lo que ha cambiado desde entonces: altas, bajas, cambios de plato, de mesa y de alergia. Ya no tienes que acordarte de qué le dijiste y cuándo.

La foto es nominal, no un total.

Si uno se cae y otro entra, el número no se mueve: siguen siendo 7 comidas. Pero la hoja del catering va por nombre, mesa, plato y alergia — así que **para ellos ha cambiado todo**. Por eso comparamos persona a persona, no cifras.



Ese es exactamente el desfase que hace que a cocina le llegue un cordero de más y falte una lubina: **el recuento cuadra, pero la lista no**. Es el fallo que más caro sale y el más difícil de ver a ojo.

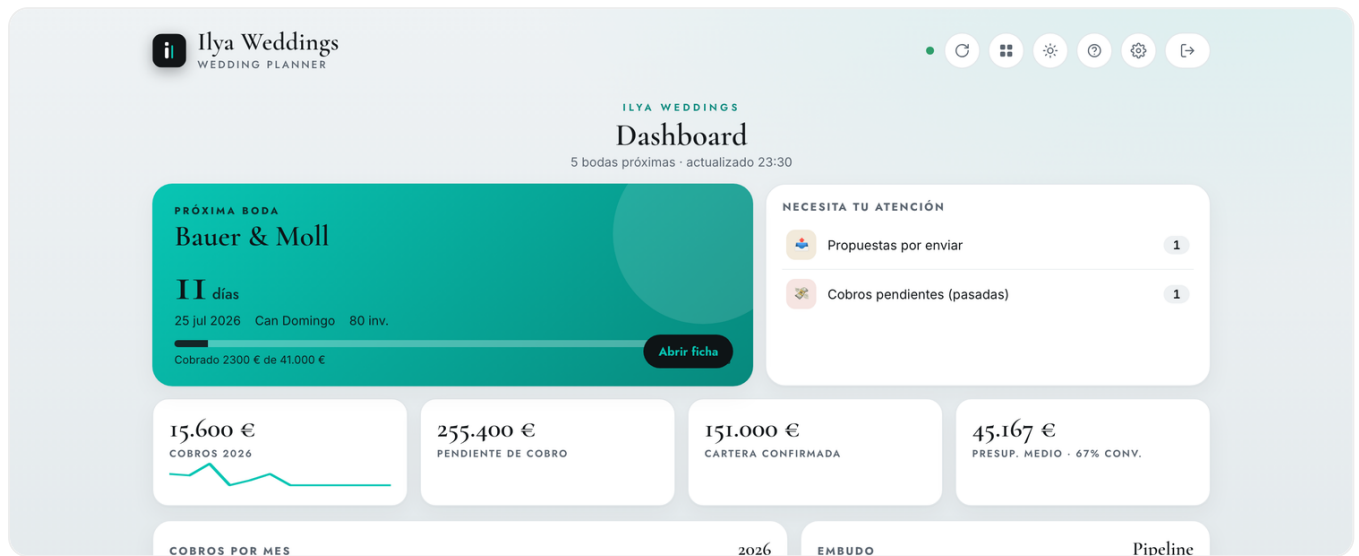


Y la puesta de sol

Calculada para la fecha y la zona del evento, y añadida como hito con un botón. Hasta ahora había que buscarla y apuntarla a mano.

No solo el día D

La boda es lo que entregas. Esto es lo que cobras.



Tu temporada de un vistazo: la próxima boda con su cuenta atrás, cobros del año, pendiente, cartera confirmada y el embudo de presupuesto → confirmado → realizado. «Necesita tu atención» te dice qué tocar hoy, y cada línea es un enlace a la ficha.



Cartera

Tabla o pipeline arrastrable.
Arrastras la tarjeta y cambias el estado de la boda.



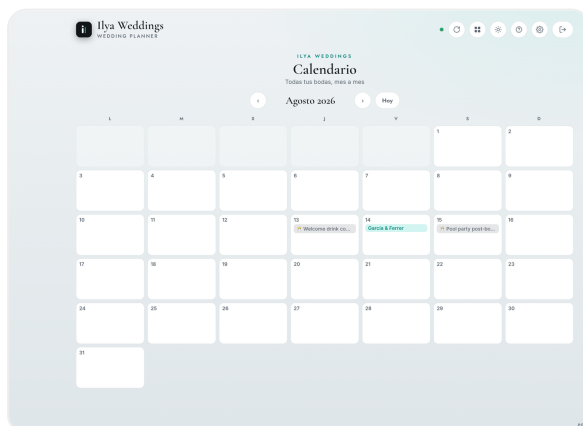
Proveedores

Cada partida con su presupuesto, su estado y sus pagos por fases. Lo pagado y lo comprometido, separados: sabes lo que ya salió y lo que falta por salir.

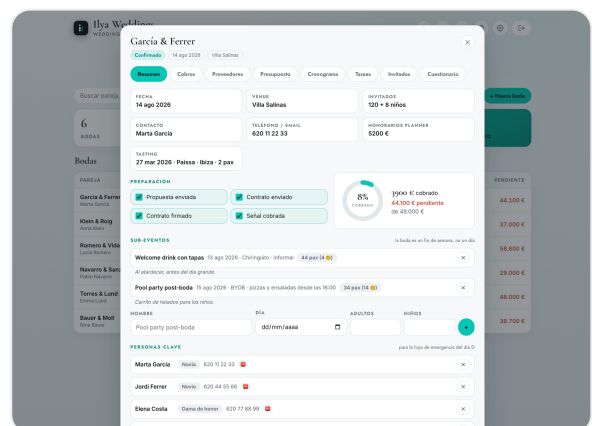


Presupuesto

Previsto vs real: global, asignado, contratado, pagado. Más honorarios y cobros.



Tu temporada, mes a mes. Junto al día D, en gris, los tastings y los sub-eventos: el welcome drink de la víspera y la pool party del día siguiente también son días que trabajas.



Una ficha por boda, ocho pestañas. Resumen, cobros, proveedores, presupuesto, cronograma, tareas, invitados y cuestionario. Todo lo de esa boda, en un sitio.

Todo lo que hace

Lo principal arriba. Lo demás también está.

PRINCIPAL	QUÉ HACE
Solicitudes	Formulario público bilingüe ES/EN (leads) con tu marca —y preparado para más idiomas (italiano, ruso...)— · bandeja con estados (nueva / contactada / convertida) · «convertir en boda» pre-rellena la ficha. El embudo empieza en el primer contacto.
Dashboard	Próxima boda con cuenta atrás · cobros del año y por mes · pendiente · cartera confirmada · presupuesto medio y conversión · embudo del pipeline · «necesita tu atención» con enlaces directos.
Bodas	Alta y edición · vista tabla o pipeline arrastrable · búsqueda por pareja o venue · filtro por año · archivo.
Ficha de boda	Ocho pestañas: resumen (con lista de preparación que cambia el estado sola), cobros, proveedores, presupuesto, cronograma, tareas, invitados y cuestionario.
Cronograma	Running order multi-día con hora inicio/fin, zona, responsable, fase, hitos clave 🌟, visible-cliente 👁 y TBC 🕒. La madrugada se ordena al final. Tres impresos filtrados de una sola fuente.
Invitados	Tipo (adulto/teen/niño/bebé), dieta, alergias, punto de cocción, party, mesa y asiento · recuentos derivados (comidas, sillas, barra) · reserved seating de ceremonia.
Menú por cursos	Entrante, principal, postre... cada curso con su formato (compartir / al plato) y sus opciones. El invitado elige uno por curso; el recuento por plato se auto-chequea. Menú de niños aparte (audiencia por curso).
Catering	Hoja del catering nominal · menú por cursos con recuento y ✓/△ · comidas de equipo (además de invitados) · alergias con mesa y asiento · diff desde el último envío.
Bebida por momento	Welcome, cóctel, cena, open bar... con marca y duración → hoja de barra. Comida y bebida pueden ser dos empresas: cada una recibe la suya.
Enlaces al cliente	Propuesta · cuestionario · RSVP con elección por curso, bilingües ES/EN de cara a la pareja y sus invitados. Sin login, retirables cuando quieras.
Proveedores	Agenda propia por categoría · partidas por boda · pagos por fases (señal, fase, final) · pagado y comprometido separados en el total de la boda.
TAMBIÉN	QUÉ HACE
Tasting	Fecha, sitio y pax. Sale en la ficha, en la hoja del catering y en el calendario.
Sub-eventos	Welcome drink, pool party... con su fecha, sus adultos y niños y su formato. La boda es un fin de semana.
Transporte	Shuttles con origen, destino, plazas y loops → hoja para la empresa de traslados.
Sunset	Puesta de sol calculada por fecha y coordenadas, añadida como hito con un botón.
Party	La unidad de invitación (≠ invitado): el RSVP se persigue por familia, el seating se hace por persona.
Comidas de equipo	Foto, DJ, banda, tu equipo: comidas y cenas con sus cuentas propias, dieta y rider. La cocina las hace además de las de invitados.
Material	Quién pone qué (copas, sillas, mantelería...), por proveedor y por momento → hoja de material. No es dinero: el coste va en la partida.
Tareas	Checklist por cuenta atrás (12, 9, 6, 3, 1 meses) con plantilla cargable.
Más impresos	Resumen de boda · libro de proveedores · por party · ceremonia · música (DJ) · hoja de barra · hoja de material · socials list · emergencia · directorio.
Marca blanca	Tu nombre y tu color en toda la app y en cada impreso. Tu objetivo anual de cobros en el dashboard.
Guía	Guía de uso dentro de la app, siempre a un botón.

Siete razones



Una sola fuente

El dato se escribe una vez. Todo lo que entregas se genera de ahí, así que no se puede desincronizar. No es disciplina: es que no hay dos sitios donde escribirlo.



Impecable en el móvil

Se trabaja de pie, en un venue, con una mano. Todo funciona igual en el móvil que en el Mac — y lo que imprimes, también.



Hecha con documentos reales

No es una idea de producto: cada campo sale de la documentación oficial con la que trabajan las planners y de bodas de verdad. Los emojis, el «party», el reserved seating, las notas separadas de cocina y venue — todo estaba ya en su forma de trabajar.



Sin instalar nada

Un enlace, sin App Store ni Play Store: ni comisiones, ni revisiones, ni esperas de aprobación. La pareja, los invitados y los proveedores no se crean cuenta ni bajan una app. Tú la añades a la pantalla de inicio o al Dock — móvil, tablet u ordenador— y parece una app más. Y cada mejora llega sola, en segundo plano: nunca hay nada que actualizar.



Datos cerrados

Las alergias son datos de salud. Todo vive en la UE, cerrado por defecto: los enlaces públicos abren solo lo suyo y nunca exponen la lista de nadie.



Es tuya

Tu nombre y tu color en la app y en cada impreso que reciben tus clientes y tus proveedores. No pone Ilya en la portada de nadie.



Soporte sin salir de la app

Un chip  Soporte técnico en la barra, junto al de Ayuda: abres la incidencia ahí mismo y la app adjunta sola lo técnico (versión, dispositivo, navegador, errores). Ni capturas ni explicaciones. Y las respuestas, en «Mis incidencias». Mantenimiento 365 · te respondemos en menos de 24 h laborables.

Y encaja con el resto.

Ilya Weddings es el quinto módulo de Ilya Labs, junto a **Planning** (equipo y fichaje), Events, Contabilidad, Facturación y Stays (villas). Misma imagen, misma forma de trabajar y un solo proveedor para todo tu negocio. Hoy cada módulo funciona por su cuenta; compartir datos entre ellos llega por fases.

¿Lo vemos con una boda tuya?

Se monta con una boda real en una tarde. Escribenos y te la dejamos cargada para que la mires con tus propios datos, no con los de una demo.



WEB

ilyalabs.es

EMAIL

info@ilyalabs.es

WHATSAPP

670 55 67 49

DÓNDE

Ibiza

POWERED BY

Ilya Labs