

## **Storyous da consejos para potenciar tecnológicamente un restaurante**

**A través de estas herramientas, recursos, tecnología y equipo humano es posible alcanzar la excelencia en la gestión de restaurantes. Storyous es un TVP fiable y fácil de usar, una oportunidad para la innovación**

En restauración resulta indispensable tener bajo control todos los elementos que llevan a un restaurante al éxito. La inversión principal de los restaurantes en los últimos años ha estado ligada al software. En el aspecto tecnológico, poco a poco se van dejando de lado las tradicionales cajas registradoras para sustituirlas por sistemas de gestión y control de la información.

Por esta razón Storyous el primer sistema de gestión y control de la información diseñado exclusivamente para el sector de la restauración, ofrece consejos para que un negocio de hostelería tenga éxito:

**Organización.** Tener claras las tareas que hay que llevar a cabo (quiénes son los responsables de las mismas), los tiempos ayudan al emprendedor a sacar el máximo rendimiento de la empresa. Además, la planificación y la previsión son clave para una buena organización.

**Innovación.** Las empresas más exitosas, por lo general, son aquellas que han estado dispuestas a arriesgar y a cambiar las reglas establecidas. Además, en restauración, como en el resto empresas, la innovación está muy ligada a la tecnología y al hecho de poder contar con herramientas que faciliten el día a día del negocio.

Storyous ofrece la última innovación tecnológica al sector de la restauración. Innovan día tras día para ofrecer a sus clientes las soluciones más sencillas, pero útiles a su vez. El objetivo es que puedan organizar y controlar su negocio y, con los datos que obtienen, definir la mejor estrategia.

**Comunicación.** Uno de los grandes retos desde los inicios es darse a conocer. Si se es bueno, el boca a boca funciona, pero no es suficiente. Reservar una partida presupuestaria para acciones de comunicación tanto online como offline ayudará a impulsar el negocio.

**Nuevas formas de gestión en la producción y logística.** Los beneficios del uso de la tecnología para la gestión y control del almacén incluyen, entre otros, mantener el almacén al día en tiempo real; conocer qué productos son los que se tienen así como los que se están agotando; analizar los precios de los proveedores con los que se trabaja y hacer comparativas para elegir el que mejor convenga en cada momento; mejorar la recopilación de datos de los albaranes, ya que son electrónicos; conocer qué productos aportan mayor beneficio o pérdidas y tomar las medidas oportunas.

Análisis de gestión de proveedores para la distribución. Los proveedores para hostelería son clave para el negocio de hostelería. España operan más de 3.400 empresas dedicadas a la distribución de productos de alimentación. La necesidad de los fabricantes ofrece el requisito de ofertar sus productos en cada restaurante. Es muy importante la marca del restaurante (es lo que opinan del establecimiento). Por tanto el precio que se fija, con respecto a la competencia, y el momento de subir o bajar los precios, lo establece la reputación on line.

#### Sobre Storyous

Storyous es un sistema TPV especialmente diseñado para hostelería, basado en un software de gestión integral del negocio y en un hardware de estético diseño. Presente desde hace 5 años en República Checa, Polonia, Hungría o España, Storyous ayuda al éxito de más de 3.000 establecimientos de restauración. Su sistema destaca por hacer más fácil la vida de propietarios y empleados, basándose en el fácil manejo del día a día y en una atención personalizada. Sus funciones van desde la rápida toma de comandas hasta el acceso a todas las estadísticas del local, pasando por la gestión de almacén, pedidos, ingredientes o facturas. Con su TPV se puede tener un control total del negocio y mejorar la relación con clientes o proveedores. Sus integraciones con otras plataformas de delivery, stock o empleados facilitan el trabajo diario y todos sus datos se pueden consultar en cualquier momento desde cualquier dispositivo.

#### CONTACTO STORYOUS

Actitud de Comunicación

Noelia Salazar/ noelia.salazar@actitud.es

Teléfono: 913022860

#### **Datos de contacto:**

Actitud de Comunicación SL  
Noelia Salazar  
913022860

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Comunicación](#) [Marketing](#) [Emprendedores](#) [Restauración](#) [Consumo](#) [Innovación](#)  
[Tecnológica](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>