

## **Storyous: la digitalización será clave para la hostelería en 2020**

**Ayudará a mejorar la rentabilidad de los restaurantes, abriendo paso a nuevos modelos de negocio. El medio ambiente y la experiencia de los clientes serán otros protagonistas de este año, junto con las alternativas para vegetarianos o veganos o la comida healthy**

Durante 2020, en el sector de la hostelería surgirán varias tendencias que plantearán un cambio en el modelo de negocio. Storyous, el sistema TPV especialmente diseñado para hostelería, ha realizado un análisis global de diferentes conceptos que se convertirán en tendencia a lo largo del año.

### Digitalización de los procesos del negocio

Los negocios de hostelería que se digitalizan aumentan su rendimiento, mejoran su productividad, ahorran tiempo y dinero y son más sostenibles.

La tecnología ofrecerá en 2020 múltiples posibilidades a los restaurantes, como un control más eficiente del comedor, la cocina y el almacén. Además, las herramientas tecnológicas de los sistemas TPV, como el de Storyous, les permitirán gestionar de forma más eficaz el personal y todo lo relacionado con proveedores y facturas.

Estos sistemas facilitan que el dueño del restaurante pueda concentrar sus esfuerzos en la oferta gastronómica y en mejorar la experiencia de sus clientes.

### Sostenibilidad y concienciación medioambiental

El cuidado del medio ambiente va a ser uno de los temas candentes de este 2020. El sector de la hostelería deberá tener muy en cuenta este aspecto, no solo a través de la gastronomía, sino también con diversas decisiones empresariales. Este año entrará en vigor la nueva legislación sobre el consumo de plásticos, lo que obligará a restaurantes y hoteles a adaptarse a la nueva normativa, con acciones como sustituir los envases de comida para llevar, usar pajitas biodegradables o con el uso de manteles de papel. Hay que tener en cuenta que más del 80% de la basura hallada en los océanos es plástico y que, de ese porcentaje, los de un solo uso representan al menos el 70%. La sostenibilidad en los restaurantes debe englobar todos los ámbitos del negocio, desde la elección de proveedores e ingredientes, hasta la gestión de residuos y el consumo de ciertos materiales.

### Experiencias 360º

Las nuevas tecnologías y el uso masivo de redes sociales han cambiado la forma de comunicarse. Los restaurantes se enfrentan a un consumidor mejor informado y cada vez más exigente. Aunque la buena gastronomía sigue siendo el eje central de los restaurantes, ofrecer a los clientes una experiencia de ocio completa que englobe, no sólo el ambiente y la decoración, sino también acciones curiosas, espectáculos en vivo o servicios como conexión a internet, será otros de los grandes reclamos dentro del sector.

### Locales de diseño

El diseño del local es clave para entrar por los ojos a una nueva generación que presta mucha atención a los detalles. Un negocio moderno, decorado con buen gusto y con estilo en fachada, mesas, vajilla, baños, camareros, etc. tiene más posibilidades de ser fotografiado y compartido en redes sociales y de obtener una valoración mucho más positiva y, por tanto, un mayor número de clientes.

### Platos innovadores, pero también saludables

El concepto healthy food ha pasado de ser una moda a convertirse en un estilo de vida. Los clientes buscan no sólo platos que les sorprendan, sino también que beneficien a su salud. Productos orgánicos y de producción local priman sobre los alimentos procesados. Además, hay que tener en cuenta que ir a un restaurante significa gastarse, en ocasiones, bastante dinero en comer algo diferente a lo que se cocina en casa. Un chef no debe dudar en innovar con nuevas recetas, sabores exóticos, texturas sorprendentes, cartas divertidas y creaciones didácticas para sorprender a sus comensales.

### Delivery y take away

En los últimos años el negocio de la comida a domicilio se ha asentado cada vez más en nuestro país. Las empresas de delivery han ido adquiriendo un mayor protagonismo, ganando terreno al take away, que aun así se mantiene como una opción, sobre todo para trabajadores y estudiantes. Estos servicios tendrán más fuerza durante 2020, lo que supone para los restaurantes controlar cuánto personal estará dedicado a los pedidos y cuánto tiempo hay que dedicar, así como la producción necesaria para los mismos. No todo vale, la calidad de los productos y el estado y rapidez en la entrega serán esenciales para que el cliente vuelva a confiar en este servicio.

### Alternativas a los productos derivados de animales

Actualmente, se calcula que hay en España unos 4 millones de vegetarianos. Se trata de un público importante que ha provocado un cambio en las cartas de los restaurantes, que van aumentando las opciones para estos clientes y mejorando sus platos a medida que crece esta alternativa. Ya existe una gran industria trabajando en sustituir la carne y los productos derivados de animales por alimentos de origen vegetal. Conviene estar al tanto en este 2020.

### Street Food

La gastronomía se ha globalizado de tal manera que se pueden probar platos de máxima calidad en prácticamente cualquier rincón, como si hubieran sido cocinados en el otro extremo del mundo. Propuestas innovadoras que, muchas veces, se inspiran en la comida callejera de lugares recónditos para sorprender a un cliente que busca algo diferente. Durante 2019 se ha visto de forma habitual las furgonetas de comida callejera en diferentes eventos, tendencia que se consolidará como una opción gastronómica en 2020.

### 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.

**Datos de contacto:**

Actitud de Comunicación

91 302 28 60

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

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [E-Commerce](#) [Restauración Digital](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>