

Storyous: Qué es y qué aporta al restaurante

Este sistema permite a los propietarios de bares y restaurantes controlar desde cualquier dispositivo móvil la marcha de su negocio. Storyous ayuda a afrontar a la digitalización del restaurante paso a paso. Tomar comandas en tan sólo 3 clics, controlar el stock del almacén y gestionar la facturación, entre algunas de las principales funcionalidades de Storyous

Storyous, el primer sistema de gestión y control diseñado exclusivamente para el sector de la restauración, se ha implantado en España con el objetivo de acercar la innovación tecnológica a bares y restaurantes y ayudarles, así, a contar con más tiempo para sus clientes.

Con más de 3.000 clientes y 12.000 usuarios, la plataforma ofrece un sistema de gestión del negocio fácil e intuitivo y al que se puede acceder en cualquier momento y desde cualquier dispositivo con conexión a Internet.

Storyous permite llevar un control exhaustivo del negocio gracias a sus múltiples funcionalidades: toma de comandas de manera ágil y sencilla; control del stock de los productos, análisis de las mesas más rentables y de las consumiciones más solicitadas; rendimiento de los empleados; integración de sistemas de terceros como proveedores, plataformas de entrega a domicilio o sistemas de reserva; facturación y control de los gastos e ingresos, servicio de atención al cliente, entre otros.

Gracias a esta herramienta de gestión, los profesionales y usuarios podrán conocer mejor a los clientes, ganar más tiempo y saber que prefieren.

Las ventajas del sistema: software y hardware

El sistema de gestión de Storyous se compone de un hardware y un software alojado en la nube. El hardware es una Tablet con un diseño ligero, compacto, atractivo y fácil de manejar que incluye un soporte de diseño en madera. Está disponible en tres tamaños: 7", 10" y para los establecimientos más exigentes 14".

Programas de fidelización

Actualmente Storyous ofrece un sistema de fidelización virtual para sus clientes, en el que ofrecen un plan de descuentos a los usuarios fieles que más gastan al mes.

Además han empezado a llevar a cabo un plan de integración con empresas del sector de la restauración, para continuar con su crecimiento en el sector.

Storyous, en función de la tarifa, ofrece:

La versión básica “Start”, pensada para bares y cafeterías de pequeño tamaño o foodtrucks. Permite gestionar las comandas en cuestión de segundos y ofrece estadísticas, informes y resúmenes de las ventas y del estado de la caja.

La versión “Standard”, adecuada para cafeterías, bares y bistrós, cuenta con las funcionalidades básicas que requiere cualquier negocio, pero, además, ofrece la posibilidad de gestionar el stock de manera rápida y eficiente: realizar un aprovisionamiento en cuestión de segundos, calcular el coste y margen de cada producto incluido en la carta, controlar el estado del stock desde el teléfono y sin necesidad de estar físicamente en el restaurante.

La versión “Profi” está pensada para establecimientos de mayor tamaño, dado que permite la gestión de varios almacenes al mismo tiempo, así como imprimir las comandas directamente en la cocina y contar con “comanderos electrónicos” para asegurar que el cliente esté satisfecho.

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:

Noelia Salazar
913022860

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

Categorías: [Nacional](#) [Hardware](#) [Emprendedores](#) [E-Commerce](#) [Software](#) [Restauración](#) [Digital](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>