

La conocida enseña de restauración BaRRa de Pintxos reabre sus locales más digitalizados que nunca

BaRRa de Pintxos comienza la reapertura progresiva de todos sus locales, unos abrieron en Fase 1 y otros han tenido que esperar a la Fase 2 atendiendo a su ubicación, teniendo ya el 90% de los restaurantes abiertos

Tras estas últimas semanas de acondicionamiento e implementación de las medidas de seguridad e higiene pertinentes, la enseña de restauración BaRRa de Pintxos conocida por sus famosos pintxos y cazuelas, anuncia la reapertura del 90% de sus establecimientos.

Desde la Central afirman que la reapertura les ha sorprendido gratamente, ya que sus clientes se han volcado y han salido a consumir a sus terrazas para volver a disfrutar y socializar con amigos y familia, lo que se ha traducido en unas facturaciones muy por encima de sus primeras estimaciones, teniendo que implantar sistemas de reserva con doble turno por la alta demanda que están teniendo.

Desde BaRRa de Pintxos llevan semanas preparándose para dotar a sus establecimientos de todas las medidas de seguridad e higiene que garanticen la salud de sus clientes y empleados. Pero también han aprovechado este tiempo de confinamiento para digitalizar aún más todos sus restaurantes más allá de las cartas digitales, incorporando a los actuales sistemas informáticos de los que disponen (tanto en la gestión del punto de venta como en la de compras y control de inventarios), un software específico para la gestión de personal y horarios, de cara a optimizar los turnos y al mismo tiempo dar buen servicio al cliente.

Por otro lado, la enseña cuenta con un nuevo sistema de reservas online para poder optimizar igualmente la capacidad y rotación de los restaurantes, a raíz de las limitaciones de aforo y la alta demanda que están experimentando.

Por último, han potenciado otras formas alternativas de consumo, como el takeaway y el delivery, que han reflejado un auge importante durante los últimos meses. Estos servicios están disponibles para el consumidor tanto en los restaurantes de la cadena que ya contaban con los mismos, como aquellos que, a raíz de esta nueva situación, han decidido sumarse e implantarlo igualmente.

En definitiva, toda esta digitalización e incorporación de nueva tecnología, tiene como objetivo, por un lado, facilitar un mejor servicio y experiencia de cliente, y por otro, profesionalizar aún más la gestión de la cadena de restaurantes, para poder optimizar y ajustar todas las variables al máximo, en un momento en el que resulta fundamental estar muy pendientes de todos los costes, para rentabilizar al máximo las operaciones.

Más información:

Borja Sánchez

911 592 558

bsanchez@tormofranquicias.es

Datos de contacto:

Borja Sánchez

Director de Expansión de Tormo Franquicias Consulting

911 592 558

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

Categorías: [Franquicias](#) [Emprendedores](#) [Restauración](#) [Recursos humanos](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>