Eduardo Serrano Martínez, entra en el accionariado de Check & Go SL.

Multimedia

Eduardo Serrano Martínez, uno de los referentes en la consultoría y formación en gestión de hoteles y empresas de restauración de España y Latam, entra en el accionariado de Check & Go S.L.

<u>Eduardo Serrano</u> es socio y director general de ESMA, presidente ejecutivo de AIDABE, coordinador de los Master en Dirección de Hoteles de la UCAM y en gestión de F&B del Basque Culinary Center.

Eduardo Serrano es experto en Gestión Hotelera y de la Restauración, siendo profesor y consultor a nivel nacional e internacional, entre otros temas, en Planificación, Dirección, Gestión y Evaluación estratégicas, así como en Simplificación, Robotización, Digitalización y Automatización de procesos.

Con una amplia experiencia en operaciones, consultoría y formación, habiendo trabajado y/o prestado servicios para empresas como el Grupo Lezama, La Cueva de 1900, COVAP, Paradores, Hoteles Center, Palafox Hoteles, Barceló, Radisson y entre otros, la entrada de Eduardo Serrano en la compañía está ligada al aporte de su visión estratégica en la gestión de todo tipo de alojamientos y empresas de restauración, buscando sobre todo la mejora de su principal desarrollo, el sistema de *Order and Pay* denominado <u>Check</u>.

Check, nace en el año 2022 de la mano de dos jóvenes emprendedores, <u>Iñaki De La Fuente</u> y Pello Intxausti. Tras varios años trabajando en el sector Horeca y entender los retos a los que se enfrenta el sector, han creado una solución que dinamiza el proceso de venta a través de la tecnología QR. El comensal escanea el QR, pide y paga, desde la mesa o habitación, sin esperas ni descargas. Este sistema está suponiendo una solución a la escasez de personal del sector y a la reducción de márgenes operativos. Después de 18 meses y, tras haber captado a grupos tan importantes como Grupo Orenes, Grupo Asproparks, Alda Hoteles, Universidad de Granada, La Marina Resort o La Mejillonera, la empresa se consolida como uno de los principales actores en el ámbito de los sistemas de Revenue & Yield Management para el sector de la restauración.