

LA DIGITALIZACIÓN EN LA HOSTELERÍA: EL CAMBIO QUE TU NEGOCIO NECESITA

LA HOSTELERÍA ESTÁ EVOLUCIONANDO A PASOS AGIGANTADOS Y LA DIGITALIZACIÓN YA NO ES UNA OPCIÓN, SINO UNA NECESIDAD

LA HOSTELERÍA EN CIFRAS: UN SECTOR EN TRANSFORMACIÓN



La industria hostelera representa un pilar fundamental de la economía, pero enfrenta retos que solo pueden resolverse con estrategias innovadoras.

- ◆ **6,2% del PIB en España** proviene de la hostelería, con más de 1,7 millones de empleados (Hostelería de España).
- ◆ El **80% de los negocios** hosteleros desaparece en sus primeros cinco años por falta de control y gestión ineficiente (El Economista).
- ◆ El **70% de los clientes** prefiere interactuar digitalmente con restaurantes, desde reservas hasta pagos (Statista).

La falta de digitalización sigue siendo una barrera para la eficiencia y rentabilidad en el sector. Aquellos que no se adapten a la nueva era tecnológica corren el riesgo de quedarse atrás.

LOS PRINCIPALES DESAFÍOS DE LA HOSTELERÍA

A pesar de su importancia, el sector de la hostelería enfrenta numerosos retos que afectan su rentabilidad y operatividad.

- ✗ Gestión ineficiente de comandas y pedidos, generando retrasos y errores en la cocina.
- ✗ Descontrol del stock y desperdicio de alimentos, lo que impacta directamente en los costos.
- ✗ Procesos manuales en facturación y contabilidad, ralentizando la administración.
- ✗ Falta de automatización en la planificación de horarios y turnos, afectando la organización del equipo.

Estos problemas generan pérdidas económicas y operativas que pueden evitarse con herramientas digitales diseñadas para optimizar la gestión.

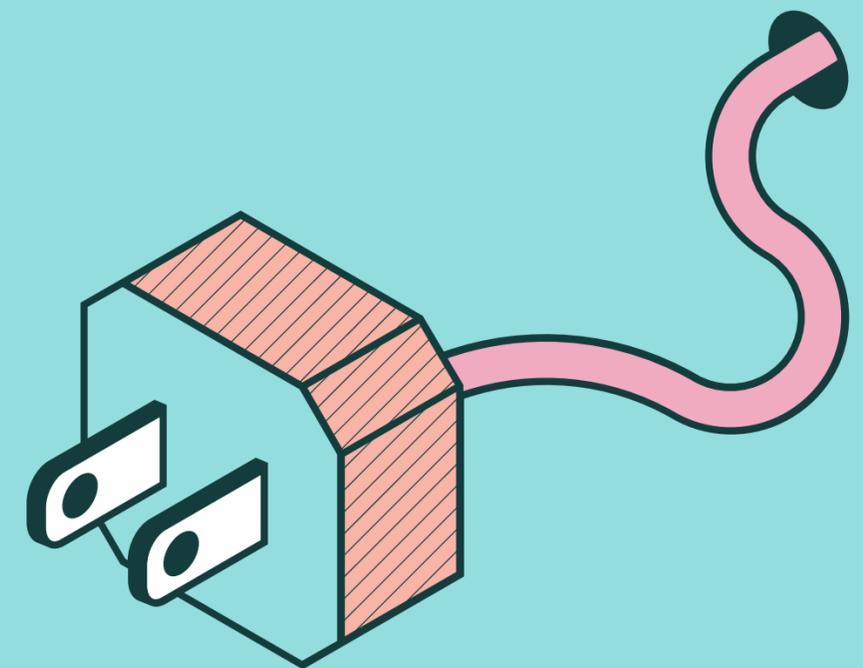


¿POR QUÉ DIGITALIZAR LA HOSTELERÍA?

La tecnología ha demostrado ser el mayor aliado de la hostelería, ofreciendo soluciones que optimizan la gestión y mejoran la experiencia del cliente.

- ✓ Ahorro de tiempo: Digitalizar procesos reduce hasta un 30% el tiempo administrativo (McKinsey).
- ✓ Reducción de desperdicios: Un sistema digitalizado de stock disminuye el desperdicio en un 40% (UNEP).
- ✓ Aumento de ingresos: Restaurantes con reservas y pedidos online incrementan sus ventas hasta en un 20% (Statista).

Invertir en tecnología no solo significa reducir costes y errores, sino también mejorar la relación con los clientes y aumentar la rentabilidad.



LA AUTOMATIZACIÓN EN LA COCINA: UN CAMBIO IMPRESCINDIBLE



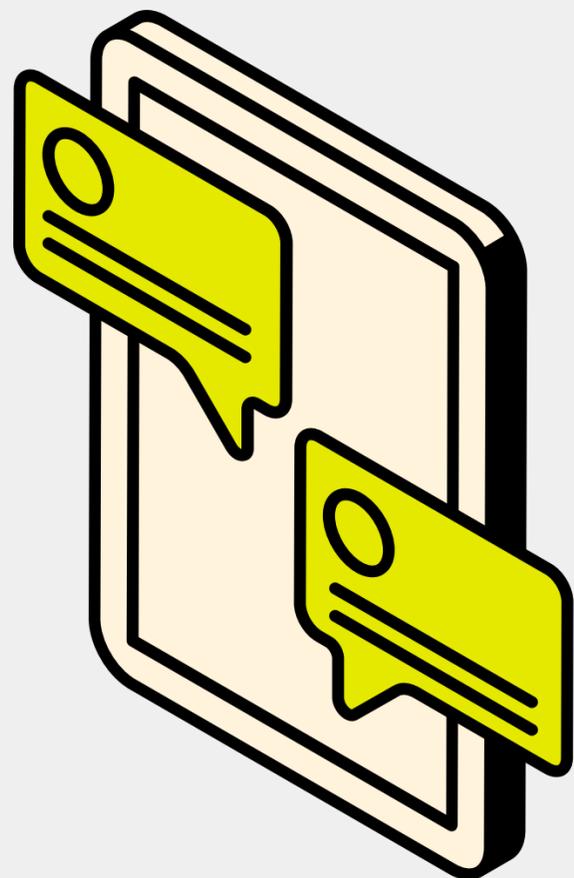
La cocina es el corazón de cualquier restaurante, y su gestión debe ser impecable para ofrecer un servicio de calidad. La digitalización permite:

- ◆ Gestión automática de pedidos, evitando confusiones y agilizando los tiempos de entrega.
- ◆ Control del stock en tiempo real, evitando roturas de inventario y desperdicios.
- ◆ Coordinación eficiente entre sala y cocina, asegurando tiempos de espera mínimos.

 El 56% de los errores en restaurantes provienen de una mala gestión de comandas y stock (National Restaurant Association).

La implementación de un software de gestión ayuda a evitar estos problemas y a mejorar la eficiencia en el servicio.

LA DIGITALIZACIÓN DE LA EXPERIENCIA DEL CLIENTE



Los consumidores han cambiado sus hábitos, y ahora buscan rapidez, comodidad y personalización en su experiencia gastronómica.

- ✓ Cartas digitales con QR: El 67% de los clientes prefiere consultar el menú en su móvil antes de pedir (Statista).
- ✓ Reservas y pedidos online: Más del 50% de los clientes elige restaurantes con opciones digitales de pedido y pago (Hospitality Tech).
- ✓ Atención personalizada con IA: Chatbots y CRM permiten mejorar la relación con los clientes y fidelizarlos.

Adaptarse a esta nueva forma de consumo es clave para garantizar la satisfacción del cliente y aumentar su recurrencia.

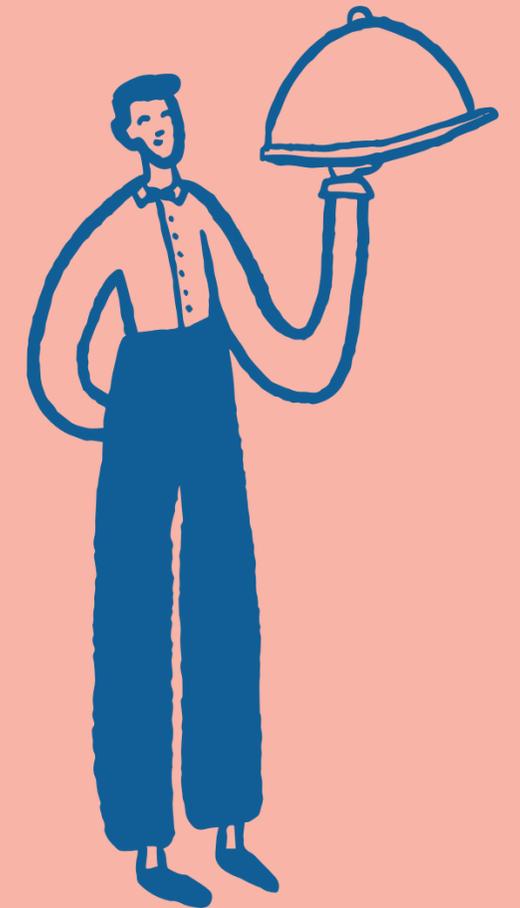
OPTIMIZACIÓN DE LA GESTIÓN DEL PERSONAL

El equipo de trabajo es un pilar fundamental en la hostelería, y una gestión ineficiente de horarios y turnos puede afectar la productividad y el bienestar de los empleados.

- ✓ Automatización de turnos y horarios, evitando sobrecargas y mejorando la eficiencia.
- ✓ Control de asistencia y nóminas, reduciendo errores administrativos.
- ✓ Evaluación del rendimiento del personal, facilitando decisiones estratégicas.

 El 75% de los empleados de hostelería considera que una mejor planificación de turnos mejoraría su rendimiento y satisfacción laboral (Harvard Business Review).

La digitalización no solo beneficia a la empresa, sino también al equipo humano, mejorando su organización y bienestar.



GESTIÓN CHEF: LA SOLUCIÓN DIGITAL PARA HOSTELERÍA

Si digitalizar tu negocio es clave, contar con la herramienta adecuada marcará la diferencia. GestiónChef ha sido diseñado para ofrecer una gestión integral y eficiente en restaurantes y bares.

- ◆ Gestión total de locales y reservas, asegurando un control completo de la operativa.
- ◆ Cartas digitales con QR, mejorando la experiencia del cliente y reduciendo costes de impresión.
- ◆ Control de comandas y pedidos, evitando errores y agilizando el servicio.
- ◆ Optimización del stock, reduciendo desperdicios y optimizando compras.
- ◆ Facturación y administración automatizada, integrando pagos, propinas y gestión financiera.

 Los restaurantes que implementan un software de gestión mejoran su eficiencia en un 30% y reducen errores en un 25% (National Restaurant Association).





¿POR QUÉ ELEGIR GESTIÓNCHEF?

Si buscas transformar tu negocio, GestiónChef es la herramienta que lo hace posible.

- ✓ Cumplimiento normativo garantizado, asegurando que tu facturación y control de stock cumplan con la normativa vigente.
- ✓ Ahorro de tiempo y reducción de costes, automatizando procesos clave del restaurante.
- ✓ Fácil integración con otros sistemas ERP, asegurando una operativa fluida y eficiente.
- ✓ Soporte técnico y formación continua, asegurando una implementación sin complicaciones.

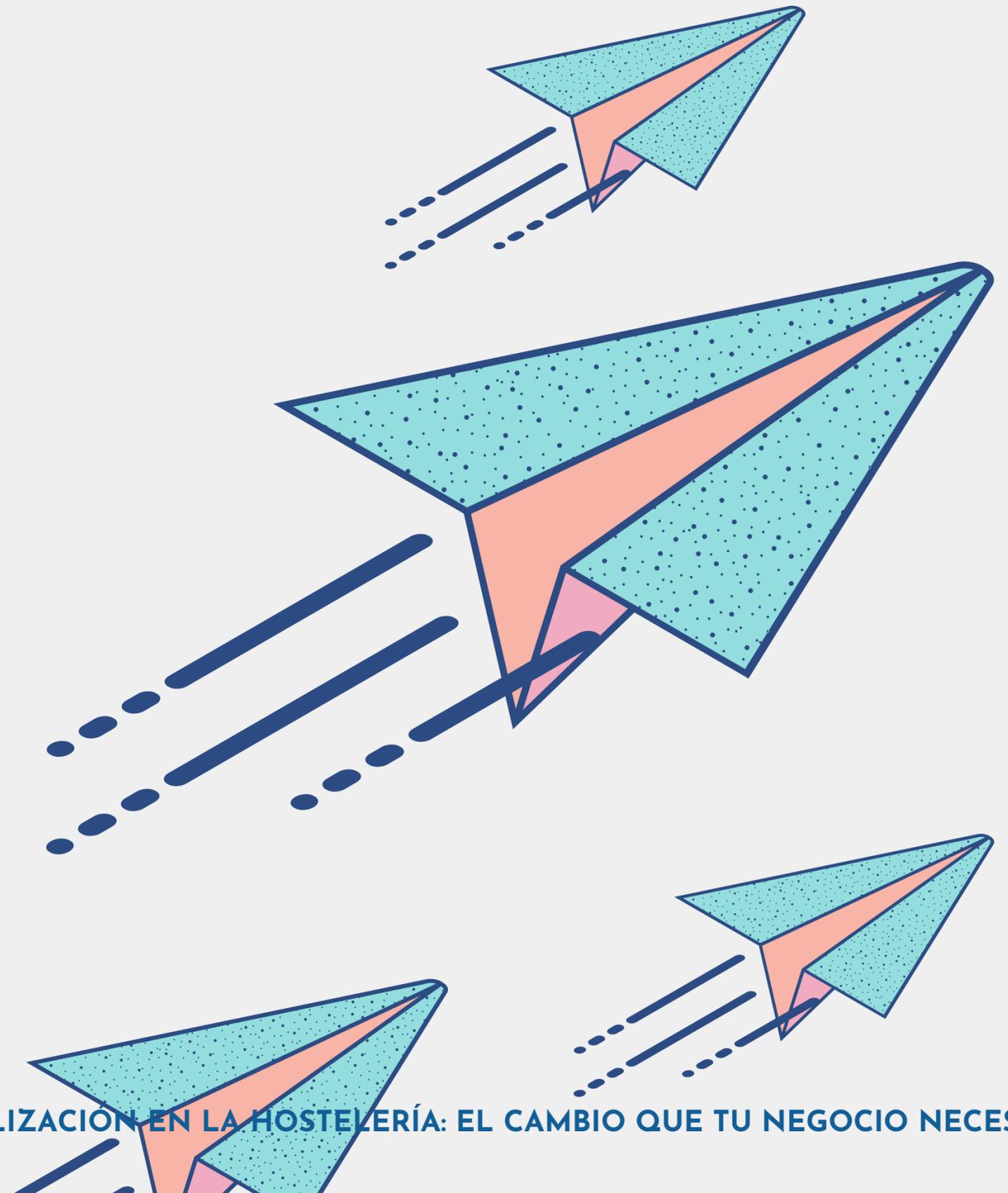
 La digitalización no es el futuro, es el presente. GestiónChef es la solución que tu negocio necesita para crecer.

- ◆ ¡Es momento de dar el salto digital y llevar tu restaurante al siguiente nivel!

¿HABLAMOS?

+34 910 482 134

AVANZADI@AVANZADI.COM



LA DIGITALIZACIÓN EN LA HOSTELERÍA: EL CAMBIO QUE TU NEGOCIO NECESITA