

# 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 adaptan 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.

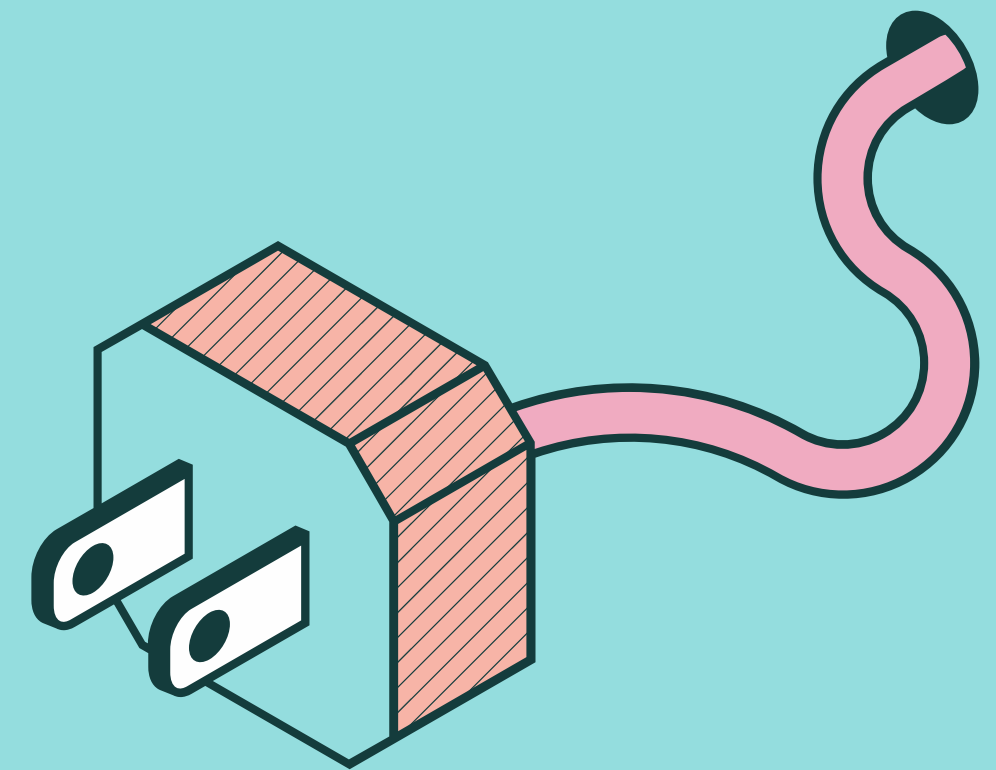


# ¿POR QUÉ DIGITALIZAR LA HOSTELERÍA?

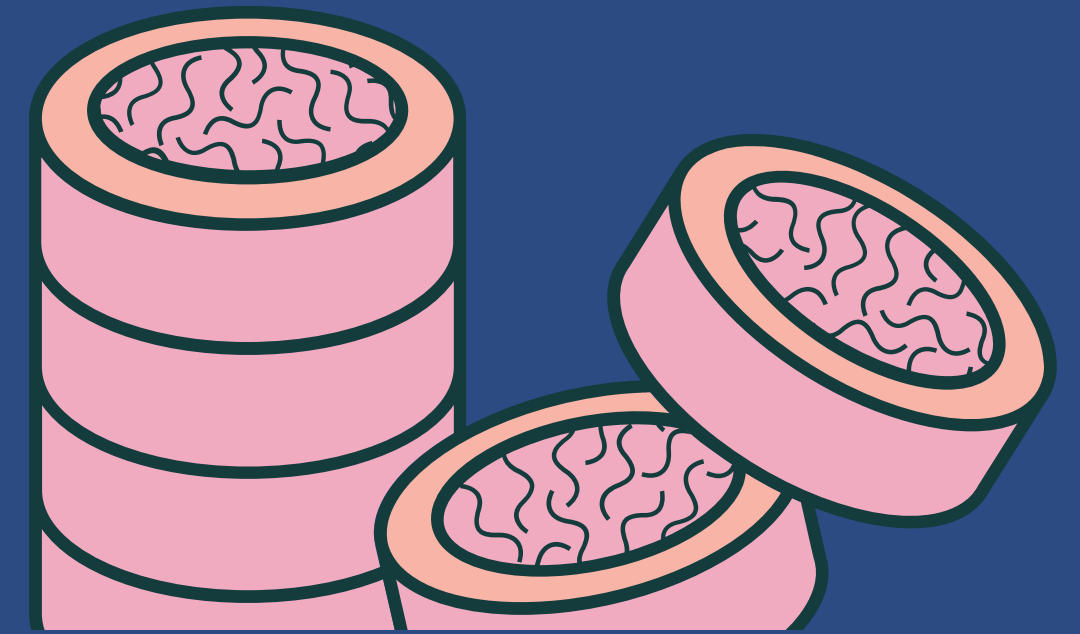
La tecnología ha demostrado ser el mayor aliado de la hostelería, ofreciendo soluciones que optimizan la gestión y mejoran la experiencia del cliente.

- ✓ 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



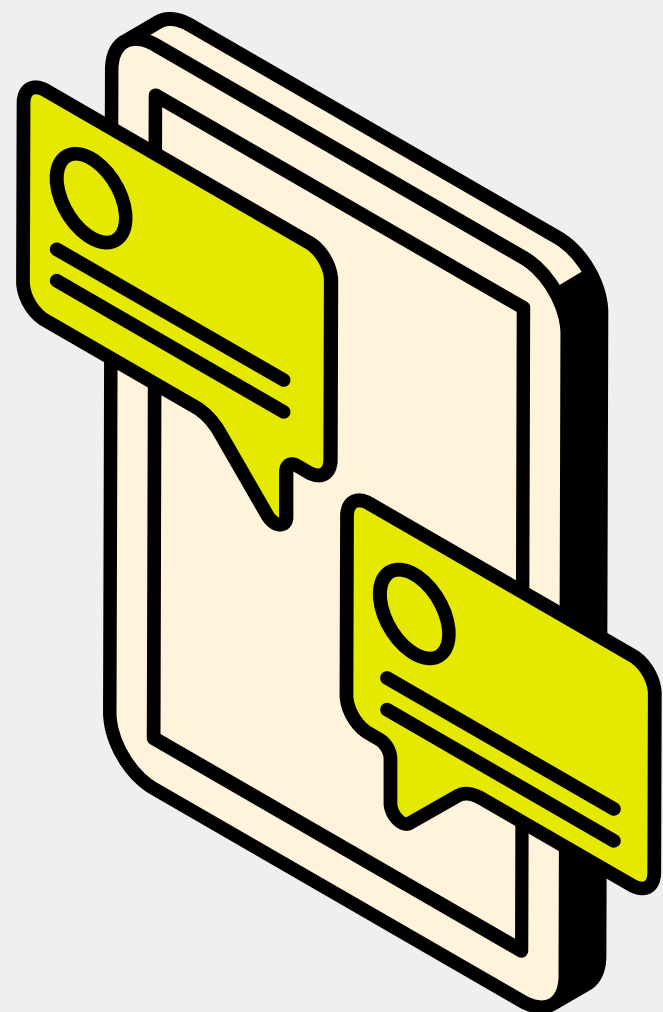
La cocina es el corazón de cualquier restaurante, y su gestión debe ser impecable para ofrecer un servicio de calidad. La digitalización permite:

- ◆ 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.

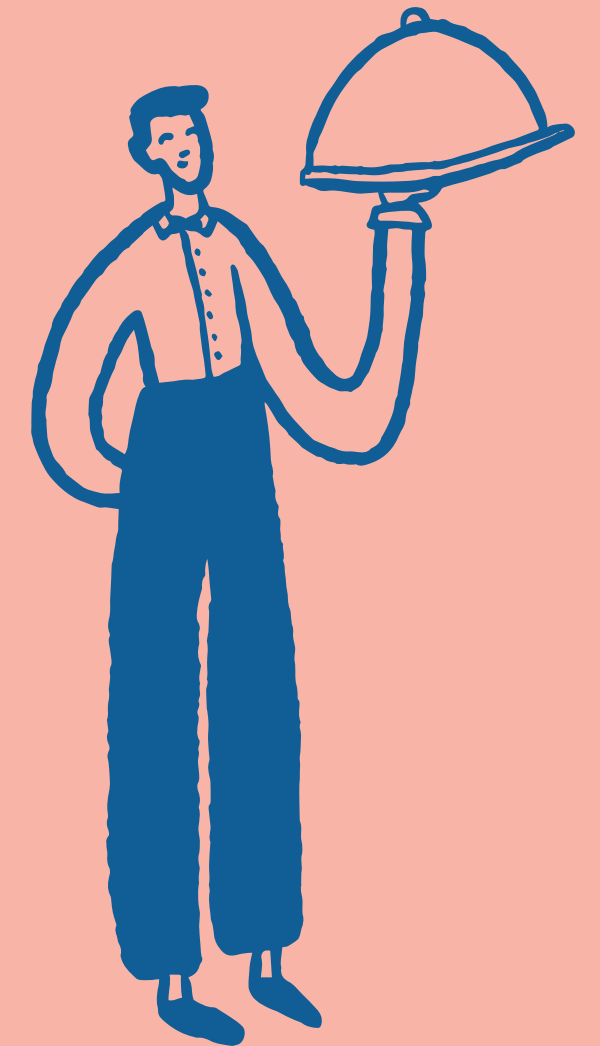
# OPTIMIZACIÓN DE LA GESTIÓN DEL PERSONAL

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

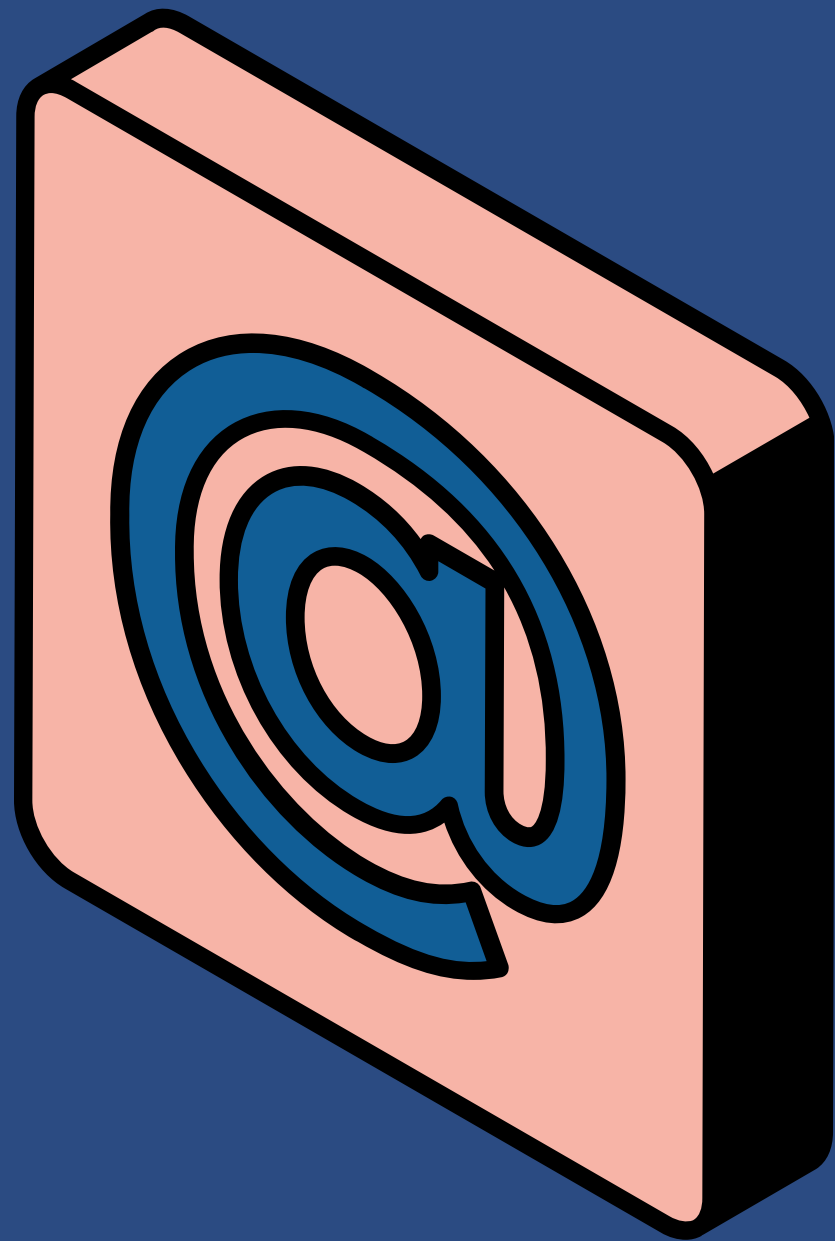
Si digitalizar tu negocio es clave, contar con la herramienta adecuada marcará la diferencia. GestiónChef ha sido diseñado para ofrecer una gestión integral y eficiente en restaurantes y bares.

- ◆ 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

