

Consejos para gestionar correctamente el stock en restauración, según Storyous

No tener un adecuado sistema de control provoca hasta un 12% de las pérdidas de un establecimiento por desperdicio de comida. El uso de un sistema que actualice la información de manera sencilla y automática permite que los propietarios puedan ahorrar hasta un 90% de su tiempo al mes y ahorren hasta un 10% en el coste de los alimentos

El control del stock es una de las principales preocupaciones de los propietarios de un establecimiento de hostelería. De hecho, no contar con un adecuado sistema de control provoca hasta un 12% de las pérdidas del negocio por desperdicio de comida.

Por esta razón, Storyous, el primer sistema de gestión y control de la información diseñado exclusivamente para el sector de la restauración, ofrece 5 consejos que los propietarios de restaurantes deben tener en cuenta para llevar a cabo una correcta gestión del inventario y mejorar la rentabilidad del negocio:

Atender a las cantidades: se debe valorar con mucho cuidado los primeros pedidos que se hagan, el espacio que se dispone y la cantidad de stock que se espera almacenar y dar salida. Es recomendable realizar pedidos más pequeños hasta controlar lo que verdaderamente se necesita. Según Jana Šrámková, directora de expansión de Storyous: 'Hay muchos propietarios que optan por comprar de más por el miedo a quedarse sin productos. Esto es un error porque estás gastando dinero que no sabes si vas a recuperar, el producto puede ponerse malo o tardar más tiempo de lo esperado en salir'.

Formación: es importante que todo el equipo sea consciente de que el inventario es el dinero invertido en materiales, alimentos y bebidas. Todos ellos deben hacerse responsables del buen uso de los materiales, participar en la salida de los alimentos en tiempo y advertir de demandas extraordinarias de productos a fin de poder hacer un nuevo pedido antes de quedarse sin existencias.

Control periódico y minucioso: hay que establecer una rutina para la gestión del almacén. No es suficiente llevarlo a cabo cuando se está agotando el stock o hacerlo rápidamente, entre servicio y servicio. Es necesario llevar un control de entrada y salida y que la disponibilidad de los bienes esté siempre actualizada.

La tecnología como aliado: gracias a los avances tecnológicos ya no es necesario cumplimentar hojas de cálculo, importar datos irrelevantes o incluso hacer los cálculos a mano. 'Desde Storyous hemos comprobado que los propietarios de restaurantes y bares pueden ahorrar hasta un 90% de su tiempo al mes (dependiendo del tamaño del negocio) gracias a la gestión del stock a través de nuestra plataforma. Además hay un 90% menos de posibilidades de quedarse sin stock y se puede reducir hasta en un 10% los costes de los alimentos', añade Jana Šrámková.

Mantener bien organizado el almacén: además de los aspectos técnicos, hay que tener en cuenta unas pautas básicas pero esenciales, como la limpieza, para evitar cualquier contaminación que ponga en peligro los alimentos; una buena iluminación, para visualizar todos los productos; la ubicación del almacén (de fácil acceso y que posibilite el movimiento de cajas, alejado de la zona de basuras); tener

las estanterías organizadas (los productos ligeros en la parte de arriba y los pesados abajo); evitar que las cajas con alimentos estén en contacto con el suelo; clasificar los productos por tipología con espacios diferenciados (perecederos, precocinados, duraderos, frescos...).

Los beneficios del uso de la tecnología para la gestión y control del almacén incluyen, entre otros, mantener el almacén al día en tiempo real; saber qué productos son los que se tienen así como los que se están agotando; analizar los precios de los proveedores con los que se trabaja y hacer comparativas para elegir el que mejor convenga en cada momento; mejorar la recopilación de datos de los albaranes, ya que son electrónicos; saber qué productos aportan mayor beneficio o pérdidas y tomar las medidas oportunas.

Datos de contacto:

Actitud de Comunicación

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

Categorías: [Restauración](#)

NotasdePrensa

<http://www.notasdeprensa.es>