Storyous analiza los principales problemas del sector de la restauración en España

El control del establecimiento y la gestión del stock son unas de las principales dificultades que encuentra el sector restauración.

El control del establecimiento, la gestión del stock, o el control de las ganancias y pérdidas están entre los principales problemas del sector de la restauración en España, según Storyous, el primer sistema de gestión y control diseñado exclusivamente para el sector de la restauración.

La falta de digitalización en el sector hostelero

Un 50% de los empresarios españoles del sector de la restauración considera importante la tecnología en el sector de la hostelería, a pesar de que, según una encuesta realizada por la FEHR (Federación Española de Hostelería y Restauración), aún existe un 12,4% de empresarios del sector que no cuentan con una herramienta digital. Estos realizan manualmente todas las gestiones de su establecimiento, lo que impide llevar un control real de los datos, principalmente por los errores humanos que pueden producirse en el volcado de los datos y la falta de información en tiempo real.

Tecnología obsoleta

Aunque el 87,6% de los hosteleros cuentan con un sistema de gestión para su local, estos poseen sistemas antiguos, adquiridos como si se tratara de un producto y no como un servicio que les ayude a controlar su establecimiento. Estos sistemas de gestión ofrecen soluciones parciales y, desde sus orígenes, finales de los años 90, apenas han sido actualizados, con lo que se pierde una gran parte de las ventajas que aporta la innovación tecnológica. El sector de la restauración ha sido el último en implantar la digitalización en el día a día de su negocio. Aunque el 85,3% de los empresarios afirma tener un sistema TPV en sus establecimientos, estos sistemas no son escalables y no ofrecen la posibilidad de analizar los datos del negocio de manera ágil y sencilla. Según datos de Storyous, se ha comprobado que simplemente con el uso de un comandero electrónico se puede llegar a aumentar en un 8% las ventas del comercio en las horas con mayor actividad.

Otro de los problemas identificado del uso de un sistema de gestión anticuado es que obliga a los propietarios a estar físicamente en el restaurante, es decir, que para poder comprobar la actividad de sus empleados, las ganancias o pérdidas de su local, así como el control del stock, deben desplazarse a sus establecimientos, tarea que resulta aún más complicada si se dispone de más de un local.

Control del stock

El control del stock del almacén es otra de las dificultades en este sector, debido a las pérdidas constantes y repetitivas en el tiempo, principalmente, por errores humanos. Además, el hecho de no contar con un sistema de gestión de inventario que actualice los datos de manera sencilla y automática provoca, según datos de Storyous, hasta un 12% de las pérdidas de un establecimiento por desperdicio de comida.

Además, utilizando este sistema de gestión para controlar el almacén automáticamente, los propietarios pueden ahorrar hasta un 90% de su tiempo al mes, así como ahorrar tiempo al tener todo el aprovisionamiento sistematizado.

Tiempos de espera

Un 73% de los españoles afirma que 12 minutos es el tiempo medio máximo admisible de espera en un establecimiento hostelero, por lo que tomar medidas para que se agilicen los tiempos de servicio es una de las prioridades de los propietarios. Una buena gestión del tiempo y la satisfacción de los clientes suponen un incremento del negocio, tanto por el aumento de visitas de los ya habituales como de nuevos clientes, en gran parte, debido al efecto “boca a boca”.

Igor Treslín, CEO de Storyous señala que “sin lugar a dudas, la tecnología ha revolucionado nuestra sociedad y ha abierto nuevas oportunidades a muchos sectores, el de la restauración incluido. Un adecuado sistema de gestión ayuda a rentabilizar el negocio gracias a un control exhaustivo de todas las áreas y departamentos de un establecimiento: ventas, almacén, proveedores, gastos, facturación, rentabilidad. Contar con toda esta información de manera rápida y sencilla permite ahorrar tiempo y, sobre todo, dinero”.

Datos de contacto:

Mirella Palafox

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

Categorías: [Finanzas](#) [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Turismo](#) [E-Commerce](#) [Restauración](#) [Innovación](#) [Tecnológica](#) [Digital](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>