

Storyous: cómo gestionar varios locales desde el smartphone o tablet

El acceso desde cualquier lugar y dispositivo, la actualización automática de la información y la asistencia remota son algunas de las principales funcionalidades que ofrece Storyous

La gestión total de varios negocios es una ardua tarea para muchos propietarios de restaurantes. El stock del almacén, el servicio de camareros, la carta o las cuentas, son solo algunas de las cosas que debe coordinar el propietario. Por ello, cuando se tiene más de un local el desafío es mayor. Si bien es cierto que algunas de estas funciones se pueden delegar a otras personas, siempre hay algo que se escapa.

Por este motivo, contar con la ayuda de un sistema TPV que permita controlar la información de todos los locales de forma simultánea, es fundamental. Storyous es el primer sistema de gestión y control de la información, diseñado específicamente para el sector de la restauración, que permite aumentar la rentabilidad y la eficacia de los restaurantes.

Todos los datos se almacenan en la nube, por lo que el propietario puede consultar en tiempo real, desde cualquier dispositivo con conexión a Internet, el estado de su negocio. Cuenta también con un sistema de asistencia remota, gracias al cual el propietario podrá resolver las dudas o los inconvenientes que se le presenten con el equipo de atención al cliente.

La instalación de un point of sale (punto de venta), moderno e intuitivo, facilita la gestión global de todos los locales del propietario. Desde un smartphone o tablet se puede acceder a la información de todos los locales, gestionar el stock de los almacenes de forma simultánea, ver cuáles son los platos que más están triunfando, fijar los precios... Además, el sistema de Storyous, permite acceder a los resúmenes de todos los negocios y consultar las estadísticas de forma conjunta.

En España, varios negocios de hostelería como Olivia Te Cuida, Waycup o Chipa han optado por integrar Storyous para gestionar varios locales a la vez. Fernando Fuentes, uno de los fundadores de Olivia Te Cuida, afirma que este sistema "permite que pueda iniciar mi sesión desde cualquier sitio y sepa cuántas mesas están abiertas, lo que se está consumiendo o lo que están haciendo mis empleados. Veo los flujos, los productos que más y menos se consumen, cuántos desayunos hemos dado... Así puedo valorar qué cambiamos o qué fomentamos. Tenemos datos objetivos de las ventas, algo con lo que podemos tomar decisiones".

Los clientes destacan la sencillez, rapidez y eficacia del TPV, así como el acceso a la información desde cualquier dispositivo, que les permite optimizar su trabajo, obtener un mayor beneficio y ahorrar hasta un 90 % de su tiempo al mes.

Datos de contacto:

Actitud de Comunicación

913022860

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

Categorías: [Gastronomía](#) [Emprendedores](#) [Logística](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>