

Storyous: Consejos para triunfar en verano con un negocio de hostelería

Cambiar la carta, mimar la terraza, facilitar el pago o un sistema de climatización adecuado, son algunos factores que pueden ayudar a los restaurantes a mejorar su negocio en verano

En verano se multiplica el trabajo en hostelería gracias al turismo, uno de los grandes activos de la economía. Storyous, el primer sistema de gestión y control de la información diseñado específicamente para el sector de la restauración, ayuda a los hosteleros a alcanzar el éxito gracias a un sistema TPV que acelera el negocio, aumenta el volumen de ventas y permite tener un control absoluto del negocio, desde el personal del restaurante hasta el inventario.

Optimizar la gestión del negocio

La estructura del restaurante cambia durante el verano, no sólo por el aumento de clientes, sino también por las vacaciones que pueden provocar alteraciones con los proveedores y, posiblemente, alguna incidencia. Disponer de un sistema de gestión integral del negocio podrá ahorrar quebraderos de cabeza, malas críticas y, sobre todo, mucho dinero.

Cómo cuidar el negocio

La posibilidad de administrar todos los ámbitos del local desde cualquier lugar y dispositivo a través de un buen sistema TPV, mejorará la calidad del restaurante en todos los aspectos. Además, es aconsejable que los restaurantes tengan en cuenta los siguientes aspectos que le ayudarán a triunfar con su negocio este verano:

Cambio de carta: hay que aprovechar el verano para darle una vuelta al menú e impactar a los comensales con una experiencia gastronómica diferente. Es un buen momento, por ejemplo, para darle a los productos de mar algo más de protagonismo o hacer un guiño a la gastronomía de otros países.

Bebidas frescas y originales: son apuestas seguras que reportarán grandes números debido al calor de estas fechas. Además de las bebidas tradicionales, adaptarse a las tendencias actuales con otras más saludables basadas en infusiones o frutas y verduras aseguran al local estar a la última en tendencias líquidas gastronómicas.

Sistema de climatización adecuado: un negocio hostelero debe estar preparado para las temperaturas veraniegas con un buen sistema de climatización, ventilación y aislamiento que asegure el confort de los clientes. Es aconsejable revisar su funcionamiento antes de que lleguen las olas de calor y apostar por el sistema adecuado, preferiblemente un método sostenible y eficiente que reduzca el gasto energético.

Facilidades de pago: la mayoría de turistas opta por no llevar dinero en metálico e incluso comienza a evitar usar la tarjeta de crédito. Se empieza a imponer el pago por móvil, por lo que es recomendable facilitar esta opción entre los clientes. El sistema de Storyous reconoce varias opciones de pago y es muy útil para los cierres de caja al categorizar los recibos según el tipo de pago. Además, el terminal de pago está directamente integrado con el sistema punto de venta, aspecto que ahorra tiempo al camarero en las tareas de gestión de cobros.

Redes sociales: indispensables para atraer más público, son el escaparate al mundo y deben estar siempre actualizadas con toda la información necesaria, fotos y novedades. Es indispensable cuidar del perfil del local en buscadores web de hostelería y estar atento a las reseñas y contestar los comentarios, sobre todo, teniendo en cuenta que casi un 90 % de los consumidores confía en las opiniones y reseñas online tanto como una recomendación personal.

Mimar la terraza: tener un espacio exterior es un privilegio; la terraza es la zona más rentable de un local durante los meses estivales, por lo que no hay que dudar en invertir lo necesario para dejarla vistosa y cómoda para el cliente, así como cuidar la decoración y adaptarla a las tendencias actuales.

Colaboraciones con proveedores: en verano, el cliente potencial de un negocio suele cambiar, por lo que es necesario innovar con acciones que acerquen un público diferente. Hablar con los proveedores y organizar algún evento conjunto, como una cata, una fiesta temática o un workshop puede llamar la atención de otro tipo de clientes no habituales.

Sobre Storyous

Storyous, es un sistema TPV especialmente diseñado para hostelería, basado en un software de gestión integral del negocio y en un hardware de estético diseño. Presente desde hace 5 años en República Checa, Polonia, Hungría o España, Storyous ayuda al éxito de más de 3.000 establecimientos de restauración. Su sistema destaca por hacer más fácil la vida de propietarios y empleados, basándose en el fácil manejo del día a día y en una atención personalizada. Sus funciones van desde la rápida toma de comandas hasta el acceso a todas las estadísticas del local, pasando por la gestión de almacén, pedidos, ingredientes o facturas. Con su TPV se puede tener un control total del negocio y mejorar la relación con clientes o proveedores. Sus integraciones con otras plataformas de delivery, stock o empleados facilitan el trabajo diario y todos sus datos se pueden consultar en cualquier momento desde cualquier dispositivo.

Datos de contacto:

Paulina Aceves
91 302 28 60

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

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Marketing](#) [E-Commerce](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>