

Storyous: la tecnología, clave para analizar los resultados de un negocio de hostelería

Conocer y analizar los datos de años anteriores con sus respectivas gráficas es esencial para tomar medidas de mejora en cada ejercicio. Llevar un control de los gastos, gestionar eficazmente el equipo, gestionar correctamente el stock o analizar la rentabilidad de los menús son algunos de los elementos en los que la tecnología trabaja como aliado del establecimiento

El inicio de un nuevo año es un momento clave para analizar qué es lo que se ha estado haciendo y los resultados obtenidos. Para ello, la tecnología se posiciona como un elemento fundamental. Sistemas de gestión como Storyous, el único diseñado exclusivamente para el sector de la restauración, son capaces de mostrar los datos de cada una de las áreas del negocio con sus respectivas gráficas de evolución. El análisis de estos datos ayuda a tomar las medidas correctoras oportunas de cara a un nuevo ejercicio.

Jana Šrámková, directora de expansión de Storyous, resume los aspectos en los que la tecnología ofrece valiosa información para mejorar los resultados:

Análisis de los gastos e ingresos: contar con información detallada de los gastos a los que se debe hacer frente de manera periódica así como de los ingresos es clave para tomar medidas de gran importancia. Entre ellas: si es necesario ampliar o reducir el equipo, si se cuenta con margen para inversiones en mobiliario, tecnología o, incluso, ampliar el negocio.

Análisis de los márgenes de cada producto y la rentabilidad de los menús: en ocasiones se le asigna a un producto o menú un margen demasiado bajo o, al contrario, excesivo. Analizar lo que ha ocurrido con cada producto y ver su evolución permite reajustar sus márgenes para obtener una mayor rentabilidad.

Análisis de la ocupación y el equipo: Conocer qué mesas se ocupan más y cuáles menos, la productividad de cada miembro del staff e incluso las horas en las que más servicios se realizan ayudará al empresario a cambiar comportamientos, como por ejemplo, aumentar el tamaño de las mesas, cambiar su ubicación o poner al camarero más productivo en picos de máxima actividad. También puede ayudar a tomar decisiones como la de ampliar o reducir el horario o, incluso, cerrar en determinado tramo de horas.

“Contar con este tipo de datos nos hace ser más eficientes y mejores hosteleros, ofreciendo siempre lo mejor de nosotros mismos”, enfatiza Šrámková.

Gestión correcta del inventario: es necesario que el stock esté bien gestionado y controlado para no generar gastos innecesarios. Quedarse sin determinado producto o tener excedentes de otros genera

gastos innecesarios y que pueden evitarse con un buen sistema de gestión del stock.

“La tecnología es el gran aliado del sector de la restauración. La información es poder y tener la capacidad de extraer conclusiones de los resultados obtenidos en determinado periodo de tiempo o, incluso, en un día de fútbol, lluvia o evento determinado, es ya una realidad”, señala Šrámková.

Datos de contacto:

Teresa Marina

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

Categorías: [Nacional](#) [Finanzas](#) [Gastronomía](#) [Emprendedores](#) [E-Commerce](#) [Restauración](#) [Recursos humanos](#) [Innovación](#)
[Tecnológica](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>