

Storyous presenta sus nuevas pantallas de cocina para restaurantes en HIP 2020

Se trata de un visor digital que permite ver en tiempo real el estado de los pedidos y mejorar la comunicación entre la sala y la cocina. Actualmente Storyous cuenta con más de 3.000 establecimientos y está presente, además de en España, en República Checa, Polonia y Hungría

Storyous, el sistema TPV especialmente diseñado para hostelería, está presente en HIP- Horeca Professional Expo, la gran cita de la innovación del sector que se está celebrando los días 24, 25 y 26 de febrero en IFEMA (pabellón 14.1 stand A121).

Durante el evento, la firma de origen checo presentará las últimas novedades de su sistema que destaca por ser fácil e intuitivo y permite administrar de forma completa todas las gestiones que requiere un restaurante: ventas, stock, reservas, proveedores, gestión de personal, etc.

Nuevas pantallas para la cocina

Entre las novedades que presenta Storyous se encuentra una pantalla especialmente pensada para las cocinas de los restaurantes. Se trata de un visor digital de pedidos que sustituye los tickets de papel y las impresoras de la cocina. Aporta eficiencia, permite ver todo en tiempo real y revisar los pedidos que ya han sido preparados. Este dispositivo, será un elemento que abrirá infinitas posibilidades para futuras integraciones con sistemas de pedidos online.

Esta nueva pantalla, conectada con el sistema TPV, permite mejorar la comunicación entre la sala y la cocina. Entre las ventajas que ofrece están:

- Visualizar el estado de la orden en tiempo real, así como las notas añadidas. Cada día, el sistema permitirá comprobar cómo ha funcionado el servicio y realizar un análisis sobre el tiempo que tardan en procesarse las órdenes.
- Organizar los pedidos en uno solo. El cocinero podrá ver, por ejemplo, en lugar de 3 pedidos de 4 hamburguesas, el total de hamburguesas que tiene que hacer durante el servicio, lo que ayudará a simplificar el trabajo y aumentar la rapidez de las comandas.

Además de las pantallas de cocina, Storyous mostrará a todos los asistentes cómo gestiona el sistema los cambios de datos en tiempo real, las ventas o las existencias, y presentará su Programa de Fidelización para clientes.

Simplificar el trabajo desde una Tablet

Storyous permite llevar un control exhaustivo del negocio gracias a sus múltiples funcionalidades, todo ello gracias a un hardware, cómodo e intuitivo, que consiste en una Tablet con sistema Android con un diseño ligero, compacto, atractivo y fácil de manejar que incluye un soporte de diseño en madera y que está disponible en los siguientes tamaños:

Pro 15" con impresora de 80mm
Maxi 14" con impresora de 80mm
Medium 10" con impresora de 80mm
Comandero con impresora portátil

Las integraciones, parte fundamental del sistema

Durante HIP, el equipo de Storyous mostrará las funcionalidades principales de su sistema que está integrado con plataformas del sector que complementan sus utilidades. Su TPV mejora la experiencia de los hosteleros con alianzas con empresas como Cover Manager para la gestión de reservas o Masteryield, Mews o Hotel Manager para la gestión de hoteles. Storyous se encuentra en un proceso de expansión en España, con nuevas integraciones en marcha.

Además de conocer las funcionalidades del producto, los visitantes que se acerquen al stand A121 en el pabellón 14.1 podrán participar en el sorteo de una cena para dos personas en el restaurante Coque, que cuenta con dos estrellas Michelin y capitaneado por el chef madrileño Mario Sandoval, utilizando el sistema TPV en directo.

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:

Actitud de Comunicación
91 302 28 60

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

Categorías: [E-Commerce](#) [Software](#) [Restauración](#)

<https://www.notasdeprensa.es>