

## **Storyous: Seis claves para ahorrar costes en un negocio de hostelería**

### **El correcto manejo del stock es uno de los factores más importantes para el ahorro en el sector de la restauración**

El ahorro de costes es una de las principales preocupaciones de los propietarios de un establecimiento de hostelería. Por esta razón, Storyous, el primer sistema de gestión y control de la información diseñado exclusivamente para el sector de la restauración, ofrece seis claves que los propietarios de restaurantes deberían tener en cuenta para llevar a cabo una correcta gestión y mejorar la rentabilidad del negocio:

Realizar “Cross Training” con los empleados del negocio:

Cada empleado debería obtener formación adicional en otras funciones; esto puede salvar de un imprevisto al restaurante. Mejorar la comunicación entre los diferentes puestos incrementaría la rentabilidad del negocio ya que puede haber rotación entre las diferentes funciones que se deben desempeñar en un restaurante. Las bajas por diversos motivos pueden alterar el correcto funcionamiento del local por lo que es importante que cualquier otro profesional tenga los conocimientos adecuados para poder suplirlo sin ningún tipo de altercado.

Controla el tamaño de las raciones:

La mayor parte de los restaurantes no tiene control sobre las raciones. Con un sistema adecuado que las controle, los restaurantes pueden incrementar su rentabilidad.

Negociar con los proveedores para asegurar los precios más ajustados:

La competencia de proveedores siempre irá a favor del hostelero; el propietario de un negocio tendrá más capacidad de elegir y negociar lo mejor para su establecimiento.

Llevar al día el seguimiento del stock de alimentos:

Hay que tener en cuenta las fechas de caducidad cuando llegan los productos del proveedor. Por supuesto, los que entren antes deberían de ser los primeros en salir al igual que aquellos que ya han sido utilizados ya que pueden perecer si no se les da una salida rápida.

Coste y beneficio de cada plato:

Si un plato deja de ser rentable, tendría que ser retirado de la carta. Obviamente no hay nada peor para un negocio de hostelería que ofrecer platos que suponen pérdidas para el negocio.

El uso de la tecnología como herramienta de control:

La tecnología facilita el manejo de un negocio de restauración. Aunque ha tardado en llegar a este sector actualmente está considerada una herramienta imprescindible en este tipo de negocios. El hecho de poder gestionar y dirigir un establecimiento hostelero desde cualquier parte y en cualquier

momento es un lujo imprescindible en pleno siglo XXI.

**Datos de contacto:**

César Álvarez

Actitud de Comunicación

913022860

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

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Comunicación](#) [Logística](#) [Restauración](#) [Recursos humanos](#) [Consumo](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>