[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Madrid el 16/07/2019

# [Storyous reduce hasta en un 70 % la probabilidad de quedarse sin stock en los restaurantes](http://www.notasdeprensa.es)

## El uso de un sistema que actualice automáticamente la información del restaurante supone para el propietario un ahorro de hasta el 90 % de su tiempo al mes. Storyous cuenta con un control del inventario que permite reducir los costes de los alimentos en un 10 %

Las pérdidas económicas por errores de almacén son muy habituales en el sector de la restauración. Los establecimientos que no cuentan con un sistema de gestión de inventario, que actualice la información de manera automática, pueden llegar a tener hasta un 12 % de pérdidas por el desperdicio de comida. Storyous, el primer y único sistema de gestión y control de la información, diseñado específicamente para el sector de la restauración, aumenta la rentabilidad y la eficacia de los restaurantes gracias a un control del inventario en tiempo real. Se actualiza de forma automática, por lo que el equipo del restaurante estará informado del stock disponible en todo momento. Ahorro de hasta un 90 % de tiempo al mesLa automatización de este proceso permite que la planificación del establecimiento sea más sencilla ya que, a medida que se van realizando los pedidos, el sistema detecta qué productos se están agotando y sugerirá su compra mediante una notificación. Además, los ingredientes de las elaboraciones que no se venden pero que se usan para elaborar los platos, como el pan o las salsas, también se descuentan inmediatamente del inventario. Storyous permite elaborar la lista de la compra y realizar los pedidos a los proveedores a través del sistema. La posibilidad de pedir los productos directamente, cuando se detecta que el stock va disminuyendo, reduce en un 70 % la posibilidad de quedarse sin abastecimiento. Asimismo, permite al propietario optimizar su trabajo, obtener un mayor beneficio y ahorrar hasta un 90 % de su tiempo al mes. 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 stock disponible y realizar los pedidos a través de la aplicación. Nueva integración: TovliboxRelacionado con la gestión del almacén, recientemente Storyous ha firmado un acuerdo con Tovlibox, el proveedor electrónico para el canal horeca y mayorista. Gracias a esta colaboración, Storyous ofrecerá a sus clientes, dentro de su propio sistema, la posibilidad de acceder a los servicios de distribución de mercancías de Tovlibox para actualizar los productos de su almacén.

**Datos de contacto:**

Actitud de Comunicación

913022860

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/storyous-reduce-hasta-en-un-70-la-probabilidad](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nacional Emprendedores E-Commerce Software Restauración

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)