

Digitalizar la hostelería: desarrollo de experiencias innovadoras y mejora de la interacción con los clientes

En sólo dos años, más de 500 bares y restaurantes ya utilizan Camarero10 como sistema de gestión completa en la nube

- **Camarero10, implantado ya en más de 500 locales, y con crecimiento mensual sostenido de un 30% en licencias, tiene el objetivo de convertirse en la herramienta más eficiente para facilitar la gestión de los restaurantes en carta, mesas, logística, recursos humanos y cobros.**
- **El software de hostelería ha sido diseñado pensando en el mercado español y de la mano de cocineros, camareros y jefes de sala; además de gestores.**
- **España con cerca de 300.000 establecimientos de hostelería, es el país del mundo con mayor número de bares por habitante (uno por cada 256)**
- **Escandallo y logística, prioridades de la Agenda de Inversión de Digitalización del sector hostelero.**

Madrid, x de febrero de 2020. La startup **Camarero10** nació hace dos años con la intención de renovar la hostelería española, digitalizando la gestión de los negocios de restauración. A través de este software, cada negocio puede disponer de los datos en cualquier sitio y momento, y lo que es más importante, desde cualquier dispositivo. El principal objetivo de Camarero10, implantado ya en más de 500 locales, y con crecimiento sostenido de un 30% mensual en licencia, es convertirse en la herramienta definitiva para innovar en la autogestión de la restauración.

La digitalización es hoy un paso imprescindible para alcanzar la viabilidad de un negocio de restauración. Con la propuesta de **Camarero10**, los servicios de la empresa pueden estar disponibles 24 horas los 7 días a la semana, además, se facilita la gestión completa del stock y de la carta y se gana en agilidad para ofertar distintas opciones de platos y menús.

Por otra parte, gracias a la cualidad de ser un programa modular, cada negocio puede adaptar Camarero10 a sus necesidades, evitando costosos desarrollos personalizados, teniendo la posibilidad de escoger entre una amplia variedad de módulos que cubren cada aspecto que afecta a un negocio de restauración. Gracias a los datos obtenidos por el software, los propietarios podrán ver en tiempo real, por ejemplo, los 10 productos más vendidos, y conocer el horario de mayores ventas, y así, con esta información, optimizar todos sus recursos. En la actualidad muchos restaurantes y cafeterías siguen haciendo estos cálculos de manera offline, por lo que su incorporación a la gestión del negocio supondrá un ahorro de tiempo, además de un perfecto conocimiento del estado de salud del negocio, y de la relación de ingresos y gastos.

Con las funcionalidades que ofrece la herramienta, Camarero10 facilita a los usuarios la gestión completa de su carta, de forma fácil e intuitiva. Se trata de un proceso completo que abarca desde la demanda en sala o barra hasta el pago, de tal forma que por vez primera el canal de hostelería cuenta con un control de principio a fin.

Diseño basado en experiencias reales y tecnología

Una de las claves es que independientemente de la plataforma que utilice el hostelero, con unos mínimos requisitos, y desde dónde acceda a los datos de su negocio, supone un sencillo procedimiento de implementación y uso. Al estar en la nube, hay una única versión del programa, por lo todos los establecimientos están actualizados constantemente y disfrutan de las últimas novedades y funcionalidades que se van desplegando en cada momento.

En palabras de Angel Goya, CEO y Fundador de Camarero10 *“Todo el proceso ha sido diseñado pensando en el mercado español de la mano de cocineros, camareros y jefes de sala, para dar respuesta real, ajustada a las necesidades de los empresarios. Lo que nos diferencia es la ventaja de contar con multitud de pequeños, medianos y grandes establecimientos utilizando día a día nuestra plataforma, prueba de su buen rendimiento, pero además, cuando hacemos trabajos de personalización para negocios más complejos, ponemos estas innovaciones y mejoras una vez consolidadas al servicio de todos, enriqueciendo la plataforma con las casuísticas reales de diferentes tipos de negocios, pizzerías, tapas, comida rápida, estrellas michelín, grandes grupos... etc. Así, cada tipo de negocio encuentra una solución ajustada a lo que necesita. Al final, conseguimos ofrecer una plataforma de alta calidad a disposición de cualquier tipo de negocio de restauración.”*

En definitiva, el concepto abarca, en un mismo software, todas las áreas de gestión de cualquier negocio de hostelería, independientemente de su tamaño, escalable e intuitivo. Para el negocio la ventaja competitiva clara es tener información logística y de negocio en tiempo real y ofrecer, además, la mejor experiencia al cliente.

Según la Agenda de Inversión en digitalización, elaborada por Techfood, una de las principales prioridades de los hosteleros es el control de logística y escandallo, acciones que gracias a Camarero 10 resultan especialmente sencillas y ubicuas.

La cadena de comida asiática Sumo; el Mercado de Sanse, Mercado multiespacio de San Sebastián de los Reyes en Madrid, La Gitana loca, en Andalucía;y otros destacados con estrella Michelin, como Cor barra i taula y Kokotxa son ejemplos de implementación exitosa.

Sobre Camarero10

Camarero10 es un software tpv de hostelería, nacido en 2018, para gestión de bares y restaurantes. Se trata de un software multiplataforma, al que se puede acceder desde cualquier dispositivo, con el único requisito de estar conectado a internet. A día de hoy lo usan más de 500 bares y restaurantes españoles, especialmente en Madrid, Barcelona y Sevilla.Su principal ventaja es la multitud de módulos con los que cuenta y que cada negocio puede seleccionar para adaptar el programa a sus necesidades.

Más información a:

Departamento de marketing Camarero10

Director de Marketing

Camilo.posada@camarero10.com

Community Manager

Lorena.fernandez@camarero10.com