



PAGUS

PASTA & GRILL

Camarero **10**  
👔

**CASO DE ÉXITO**

# CASO DE ÉXITO

## *DIGITALIZACIÓN EN HOSTELERÍA: PAGUS PASTA & GRILL*

### **BREVE INFORMACIÓN**

La cadena de restaurantes italianos y asadores Pagus después de su rotundo éxito en países como Italia y Albania ha sabido hacerse un hueco en la gastronomía española hasta convertirse en un referente de moda de la cocina italiana en la ciudad de León donde lleva instalado desde el año 2018. Porque si algo se valora en España es el buen comer, y por ello, desde Pagus se cuida cada detalle, siempre utilizando el mejor producto y la mejor técnica para dar a los clientes los platos más exquisitos con los sabores más auténticos y provocadores con el fin de hacerles probar la verdadera esencia de Italia.

El restaurante Pagus se encuentra localizado en la calle Villa Benavente, cerca del Casco Antiguo de León, dicho local se caracteriza por tener un estilo muy cuidadoso con cada detalle donde destaca esa esencia típica de las trattorias italianas en donde los comensales se encontrarán con un ambiente cómodo, elegante y muy acogedor.

En el día a día de Pagus sólo existen dos valores fundamentales, autenticidad y calidad, estos son los pilares que les hacen entender la gastronomía y apostar por la mejor materia prima, porque en esta vida solo existe una ley y Pagus la sigue.



## **LEÓN**



# PROBLEMÁTICA

El restaurante Pagus presentaba dos problemáticas al tener un programa TPV que se había quedado obsoleto y que presentaba una serie de fallos en el sistema, es decir, dicho software no cumplía con sus necesidades. Pagus dispone de una gran afluencia de clientes, cada dos horas de servicio de comidas puede llegar a servir más de 120 mesas en turno rotativo. Además, el restaurante presenta una carta muy amplia y variada en donde el 75% de los platos son pastas, dentro de los cuales cada una de ellas presenta variaciones en su metodología de cocinado.

Por otro lado, los platos que componen la carta de Pagus son la combinación de 5 pastas y 4 salsas, lo que hace un total de 20 platos de pasta diferentes. El envío de comanda se realizaba de la manera tradicional anotando los pedidos por mesa, eso conllevaba a que desde Pagus tuvieran que contar cada tipo de plato, seleccionar la pasta que llevaba y sumar el total de pasta y salsa a producir generándose fallos en las cantidades debido al ajetreo del local.

Pagus buscaba un programa que les facilitará la gestión del día a día y les detallará la información de los platos de cada mesa para

suplir los errores, pero también mejorar la llegada de información a cocina para que los cocineros que se dividían el trabajo de cocinado de pasta y salsa estuvieran informados de las cantidades de una forma más específica. Los cocineros sólo se encargan de la producción del plato, no tienen que servirlo en sala, por lo tanto, para ellos era un lío tener que contar los platos por mesa, por ello, lo que necesitaban y buscaban era un programa que directamente les facilitara las cantidades.



## DESARROLLOS C10

En Camarero10 adaptamos nuestro Software de Terminal de Punto de Venta a las necesidades que presentaba el Restaurante Pagus con el fin de lograr que se resolvieran todos los problemas que se les generaban. Creamos un sistema a medida adaptado íntegramente a su restaurante incorporando nuevas opciones que les hiciera más fácil y cómoda la gestión del local en el día a día.

## MEJOR COMUNICACIÓN

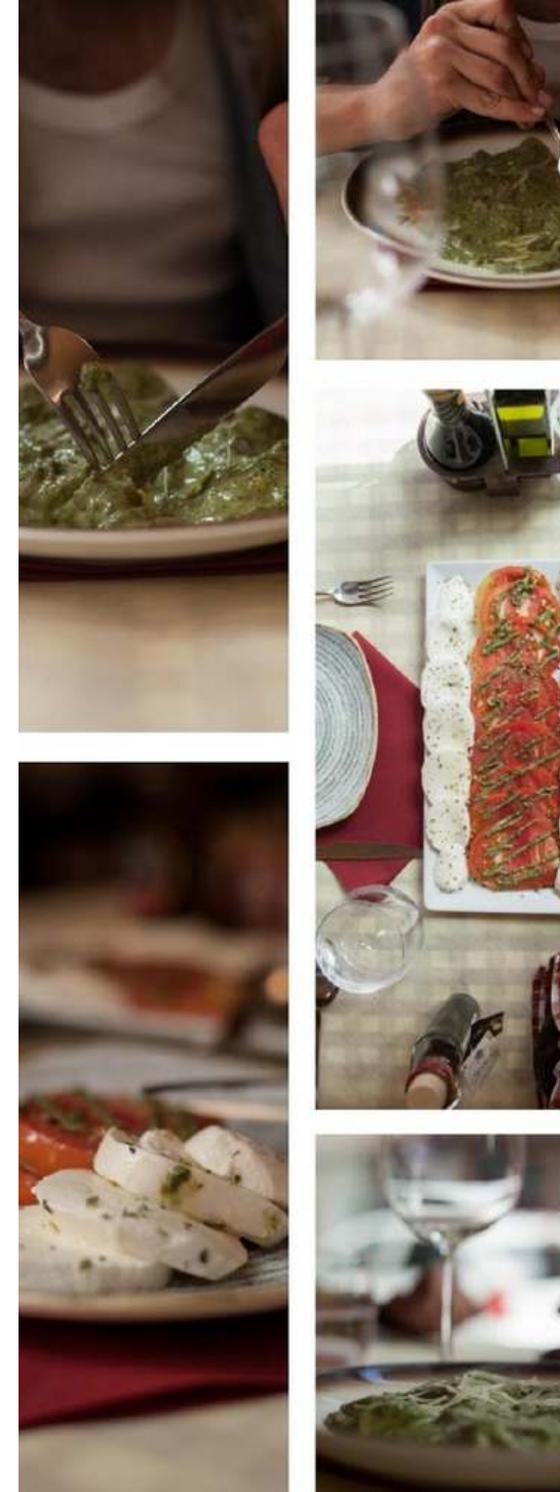
En primer lugar, llevamos a cabo una adaptabilidad de los comanderos, ya que nuestros comanderos se caracterizan por su agilidad, lo que se considera uno de los puntos más importantes dentro del funcionamiento de Pagus. Además, buscamos resolver la problemática del tiempo intentando dotarles de una mayor rapidez integrando una comunicación inmediata con cocina. Por un lado, necesitaban que al anotar la comanda de cada una de las mesas está se enviará de manera íntegra incluyendo los primeros, los segundos y los postres. Los tiempos estimados para que el cliente pudiera terminar su plato se encontraban estudiados y distribuidos estratégicamente por el restaurante, por lo tanto, nuestro programa debía ser capaz de marcar dicho tiempo de forma automática, y desde sala el propio camarero debía tener capacidad de marcar la prioridad de cada plato. (Ejemplo: Si un camarero detecta que en una mesa ya han terminado el primer plato debe ser capaz de avisar a cocina para que el 3 segundo salga antes de tiempo).

Por supuesto, era muy importante poder diferenciar si los platos eran de carta o menú e incluso si era menú infantil o adulto para poder gestionar las cantidades.

## INTERACCIÓN TECNOLÓGICA

En segundo lugar, se procedió a la incorporación de un monitor de cocina para poder realizar todas las acciones descritas anteriormente de la forma más visual. Se instauró un código de colores por tipo de pedido para la recogida de comandas, además, desde el propio monitor se lleva a cabo internamente una medición de los tiempos de cocinado y el cambio automático de los platos. Asimismo, se creó una opción de aceleración o ralentización de los tiempos de salida de platos según las necesidades específicas de la sala.

En Camarero10 llevamos a cabo un desarrollo personalizado, es decir, una vez pedida la comanda desde sala se podría encontrar un monitor de cocina que mostraría los platos a servir, pero, otro monitor se especializaría específicamente en la producción dividiendo el porcentaje tanto de pasta como de salsa por plato, ya que al cocinero sólo le interesa el porcentaje de cantidad a producir para optimizar sus recursos.



## RESULTADOS

Con el desarrollo personalizado que Camarero10 ha hecho para el restaurante Pagus, el local ha alcanzado un gran número de objetivos fijados tanto a corto como a largo plazo.



### 1- MEJOR TIEMPO DE PREPARACIÓN

Se ha disminuido el tiempo de espera y eliminado los errores en comanda por lo que la rentabilidad ha aumentado de forma considerable.

### 2- MEJORA EN LA COMUNICACIÓN

La comunicación con cocina ha mejorado excesivamente, se lleva a cabo un control exhaustivo de los periodos de cocinado por lo que se ha mejorado enormemente tanto en calidad como en agilidad.

### 3- BUEN POSICIONAMIENTO

Todo esto ha hecho que el cliente cada vez se sienta más conforme con la carta de Pagus, por lo que, actualmente se encuentra posicionado como uno de los mejores restaurantes italianos de la comunidad de Castilla y León.

### 4- ÉXITO

Éxito = Calidad + Rapidez + Control y gestión



## ***ACCIONES FUTURAS CON PAGUS***

Actualmente nuestro sistema se encuentra implantado en el restaurante que Pagus tiene en León, pero tras esta primera fase nos implantaremos en todos sus locales tanto a nivel nacional que abrirán próximamente como internacional.

Además, se llevará a cabo una modificación de la estética para dotarle de una imagen más corporativa unificada al estilo que siguen en Pagus y el funcionamiento del comando también se realizará 100% personalizado.

En Camarero10 nos preocupamos por nuestro sector, por ello estamos en constante evolución, nos adaptamos a las necesidades de cada cliente para dar solución a los problemas que se plantean en el día a día de hostelería.

Camarero10 es un TPV que utilizan tanto pequeños como grandes locales y cadenas, siempre damos las soluciones más personalizadas para así lograr que el cliente consiga la mayor funcionalidad y rentabilidad.





C/NUÑEZ MORGADO, 3-2B  
MADRID, 28036, ESPAÑA

HORARIO

LUNES A VIERNES: 9:00 A 18:00H

TELÉFONO: 910 052 324

VISITA NUESTRA WEB

[www.camarero10.com](http://www.camarero10.com)

**SIGUENOS EN:**

