Maximiza los ingresos de tu negocio este verano

Desde Glop queremos compartir contigo una serie de estrategias a nivel de gestión, atención al cliente y de tecnología que te ayudarán a incrementar los ingresos este verano.





EFICIENCIA
OPTIMIZACIÓN
RENTABILIDAD

El verano es un momento ideal para optimizar la eficiencia de las distintas áreas de tu negocio, optimizar la operativa entre camareros, barra, cocina para atender mas mesas en terraza o interior e incrementar notablemente tus ingresos.

Al mejorar la operatividad no solo aumentarás el ticket medio, sino que también agilizarás la rotación de mesas, lo que implica mayores ganancias y ahorros en costes, además es una ayuda ante la falta de empleados en el sector.

Ya seas un bar, un restaurante, cafetería o cualquier otro negocio de hostelería, a continuación de damos unas guías para mejorar la facturación de tu negocio durante el verano.

¿TE GUSTARÍA IMPLEMENTAR ESTAS MEJORAS? CONSULTA CON TU DISTRIBUIDOR



En esta guía queremos proponer ideas que mejoran la eficacia de tus procesos de trabajo

- Optimización de espacios.
- Cómo ser más eficaz con tu sistema de comandas.
- Herramientas que mejoran la comunicación entre camareros, barra y cocina.
- Cada segundo cuenta
- Gestionar los pedidos en la cocina.
- Agilidad en los procesos de cobro a los clientes.

¿Cómo incrementar los ingresos de mi negocio de hostelería?

1. Optimiza el espacio

El tiempo que supone realizar una tarea para un camarero o cocinero es la que marca la capacidad de un restaurante para atender más pedidos.

Para ello es clave analizar en detalle el funcionamiento del negocio. No hablamos solo del trabajo del equipo de sala o cocina si no de otros aspectos como la distribución del equipamiento y los recursos. Podemos hacer 2 distinciones:

SALA

- **Identifica zonas que complican el tránsito del personal** y reorganízalas para evitar recorridos innecesarios.
- **Reduce obstáculos.** Elimina elementos decorativos o mobiliario que dificulte el paso.
- **Organiza al equipo** por áreas específicas o roles durante su turno para que el camarero sepa exactamente que responsabilidad tiene y que no se queden espacios sin atender.

COCINA

- **Crea estaciones de trabajo especializado.** Organiza la cocina por actividades específicas (preparación, entrantes, platos fríos, postres, etc) para minimizar los desplazamientos.
- **Herramientas a mano** para que sean fácilmente accesible para cada estación de la cocina o que les evite desplazarse muy lejos para coger los utensilios que necesitan.
- **Organización y coordinacion de equipo.** Un plan de trabajo definido en la cocina previene conflictos y aumenta la eficiencia al asignar roles claros a cada miembro del equipo, asegurando que todos conozcan sus tareas y evitando duplicidades

2. Incrementa el Ticket Medio con una estrategia de venta pasiva

Aprovecha cada interacción para mejorar la experiencia del cliente, aumentar el consumo y además reducir el tiempo en mesa. **Exprime tus comandas.**



01

Primera interacción

Recibe a los clientes en la mesa y toma inmediatamente la orden de bebidas para que no esperen.



02

Entrega de bebida

Sirve las bebidas mientras los clientes deciden qué comer.



03

Toma de comanda

Al tomar la comanda principal, sugiere acompañamientos o platos especiales que complementen su elección

★ *Tu camarero no tiene que ser experto en ventas. Puedes configurar las comanderas para que haga recomendaciones de platos con info extra, alérgenos y productos destacados. Hasta el más novato de tus camareros venderá más sin esfuerzo.*



04

Ofrece otra ronda de bebidas

Con la entrega de los entrantes es posible que hayan acabado sus bebidas. Ofréceles rellenar su bebida o cambiarla por otra más adecuada a los platos.



05

Recogida de platos y segundo ofrecimiento

En la recogida de platos para entregar el plato principal sugiere bebidas que armonicen con los platos principales. Por ejemplo si van a comer arroz ofréceles un vino blanco o si es carne un tinto.



06

Agiliza el cierre de mesa

Antes de servir el postre ofrece cafés o infusiones y optimiza el tiempo de sobremesa.



07

Facilita el pago

Reduce los tiempos facilitando al cliente distintos medios de pago como pagos digitales (Bizum, ApplePay, Google Play...) incluso puedes configurar tu comandera como un datáfono.

3. Mejora la comunicación entre sala y cocina

DESCUBRE EL COMBO PERFECTO
COMANDERAS + MONITOR DE COCINA



01 SELECCIÓN Y PEDIDO

El camarero selecciona la mesa desde su móvil o tablet y toma el pedido de la mesa. Puede ser cualquier mesa, ya sea de comedor o terraza.

02 ENVIO A COCINA

El pedido se muestra en el monitor de cocina organizado por categorías como bebidas, entrantes y platos

★*La visualización en pantalla puede personalizarse según las necesidades de la cocina.*

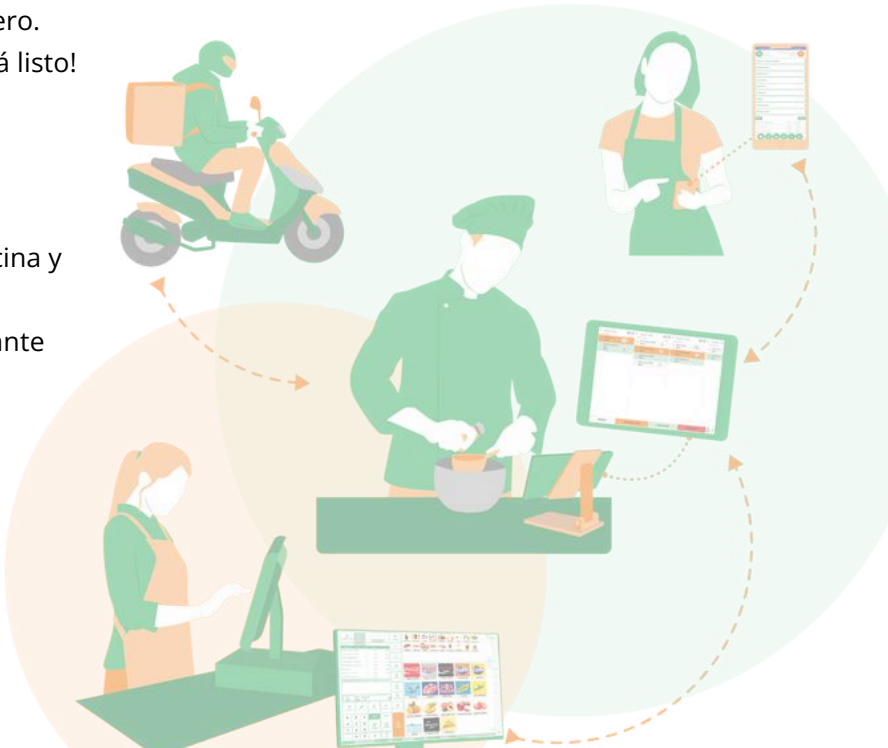


03 PREPARACIÓN Y NOTIFICACIÓN

Una vez que la cocina prepara los platos notifica través del monitor a la comandera del camarero. ¡Recibe el aviso al instante de que el plato está listo!

04 ENTREGA

El camarero podrá recoger el pedido de la cocina y servir en mesa. Además si tienen cualquier reclamación podrá notificarlo a cocina al instante a través de la comandera.



Cada segundo cuenta

también en hostelería

Aumentar la eficiencia en un restaurante es importante, no solo para hacer felices a tus clientes, sino también para que las mesas se llenen y vacíen más rápido, lo que sin duda mejora los ingresos del negocio.

Cuando nos enfocamos en optimizar el tiempo y el espacio, conseguimos que **nuestro equipo dedique más energía a cuidar a los clientes** y menos a preocuparse por los desplazamientos innecesarios o las tareas repetitivas.



EJEMPLO PRÁCTICO

Detectamos que en nuestro negocio la distribución y los desplazamientos suponen un consumo de tiempo importante para nuestro servicio. En concreto afecta al servicio en terraza.

SOLUCIÓN QUE SE IMPLEMENTA

- Reorganización del mobiliario.
- Implementación de comunicación mediante comanderas y monitor de cocina.

MEJORA OBTENIDA

AHORRO DE 20 SEGUNDOS
POR TRAYECTO

TIEMPO AHORRADO

20 MINUTOS POR CADA
60 DESPLAZAMIENTOS ENTRE SALA Y COCINA

BENEFICIOS DIRECTOS

MEJORA LA ATENCIÓN
AL CLIENTE

SERVICIO MÁS
RÁPIDO

MAYOR ROTACIÓN
DE MESAS

¿TE GUSTARÍA IMPLEMENTAR ESTAS MEJORAS? CONSULTA A TU DISTRIBUIDOR

Controla los pedidos desde el monitor de Cocina

De un solo vistazo

Información de cada mesa como la hora de entrada del pedido y el número de personas

Configura y personaliza tus propias categorías: entrantes, principales bebidas, postres, etc.

Te ayudará a saber en qué momento debes preparar cada plato y entregarlo.

Incluye **información detalle del plato** o de ingredientes adicionales

Evita que el camarero tenga que dedicar tiempo a explicar los detalles del plato.



Indica las cantidades como raciones o medias raciones

También puedes incluir información sobre alérgenos.

Estado de los pedidos clasificado por colores

Puedes configurarlo por prioridad. Además en la categoría "servir" se notifica al camarero que lo recoja a través de la comandera.

BENEFICIOS CLAVE

EFICIENCIA MEJORADA

Se **reducen los desplazamientos** innecesarios del camarero entre la sala y la cocina. ¡Menos tiempo más rotación de mesas!

FLUJO DE TRABAJO OPTIMIZADO

Se **evitan los cuellos de botella**, permitiendo una atención continuada y ordenada. ¡Adiós a la saturación en cocina!

PRECISIÓN EN LOS PEDIDOS

Reduces los errores en las comandas, como platos olvidados o equivocados debido a anotaciones manuales. Servicio rápido, cliente contento.

4. Mejora la atención al cliente y rentabiliza tu negocio con pequeños cambios

Muchas veces no es necesario hacer grandes inversiones para mejorar tu negocio. Pequeñas acciones pueden ayudarte a **aumentar la rotación de mesas o incluso compensar la falta de personal.**



AÑADE UN CÓDIGO QR EN TU TICKET

Facilita el pago a través de pagos digitales como Bizum, Google Pay o Apple Pay entre otros.

PAGO SEGURO

AHORRO DE TIEMPO

ATRAE A UN PÚBLICO MÁS DIGITAL



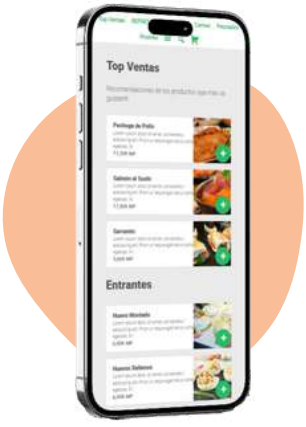
CONVIERTE TU COMANDERA EN DATÁFONO

Evita esperas para el cobro. Convierte tus comanderas en terminales de pago con tarjeta para ahorrar tiempo y agilizar la rotación de la mesa. Cada camarero tendrá un datafono a mano.

TRANSACCIONES MÁS RÁPIDAS

AHORRO DE TIEMPO

MEJORA LA EXPERIENCIA DEL CLIENTE



PIDE Y PAGA

Permite a tus clientes pedir y pagar directamente desde la carta digital. Así, agilizarás los tiempos de pago y podrás reducir el número de camareros necesarios en tu negocio

+21%
ENTICKET MEDIO

+55%
OPTIMIZACIÓN DEL SERVICIO

+18%
ROTACIÓN DE MESAS

¿TE GUSTARÍA IMPLEMENTAR ESTAS MEJORAS? CONTACTANOS EN GLOP.ES

Glop

glop.es

MÁS QUE UN TPV

