



EL PONT 9, ha confiado en la solución Doriath Restaura para mejorar la gestión de su negocio, atención al cliente y control de facturación.



Sector: Restauración

Ubicación: Camprodon (El Ripollès)

Perfil del cliente: El Restaurante El Pont 9 es una empresa familiar que desde 2001 se dedica a la restauración.

Ubicado en Camprodon (El Ripollès), el Restaurante El Pont 9 ofrece una selección de platos de cocina tradicional catalana y de nueva creación además de la bodega con una gran variedad de vinos.

Beneficios de la solución:

- *Facilidad para modificar opciones y flexibilidad de adaptación. Impresión del ticket personalizado*
- *Rápido proceso de facturación y control exhaustivo de los tickets cobrados o pendientes*
- *Programa fácil de aprender, intuitivo, preparado para lector de código de barras*
- *TPV táctil y no táctil*



¿Por qué se decidió invertir en un aplicativo como Doriath Restaura?

Cuando implantamos el programa de Doriath queríamos optimizar el funcionamiento del restaurante ya que habíamos crecido.

Era necesario hacer un primer paso para informatizar nuestro sistema de trabajo a través de un programa de gestión y poder orientar mejor la atención al cliente agilizando el proceso de trabajo entre la cocina, el office y la sala.



“Doriath Restaura completa perfectamente nuestro

concepto de negocio, porque aporta comodidad y rapidez en la atención al cliente.”

Jordi Verdaguer, gerente de El Pont 9

¿Qué dificultades surgen al principio de utilizar las PDA?

En el momento del cambio del bloc de notas por un aparato electrónico no tuvimos grandes dificultades. Lo que sí se puede destacar es la reacción de nuestros clientes. Por un lado, nos encontramos con clientes acostumbrados ya a esa tecnología porque ya la conocían. Por otro lado, algunos se



extrañaban y se preguntaban como se podían preparar los pedidos en la cocina si el camarero estaba aún atendiendo la mesa.



Mediante la PDA mandas el papel a las impresoras en la cocina y puedes agilizar la gestión sin dejar de atender al cliente.

“El sistema con PDA agiliza la gestión de pedidos, mejora el trato con los clientes y profesionaliza el servicio”.

Jordi Verdaguer, gerente de El Pont 9

¿Qué diferencias hay entre el papel que se imprime en la cocina y el que sale para el personal del Office?

En el office el camarero necesita tener la información para preparar las bebidas y el orden de los platos según los comensales. El papel-guía del Office indica fecha, hora de salida, mesa, camarero, primeros y segundos, bebidas y platos adjudicados a los comensales.

Sin embargo, el personal de cocina tiene la información básica: primeros y segundos platos, un ticket más fácil de leer y sin información sobrante.

También es importante destacar que gracias al papel-guía de los camareros, éstos pueden profesionalizar su servicio. El camarero puede servir el plato al comensal sin preguntar qué había pedido, o también preparar los elementos auxiliares, cuchara o plato para sopa...etc.

“El papel-guía facilita la preparación a los camareros de los elementos auxiliares de los platos a servir”.

Jordi Verdaguer, gerente de El Pont 9

¿Cuál es el aspecto más destacado o ventaja que ofrece la solución?

Principalmente las modificaciones sobre los platos de la carta o el menú que están planificados por defecto.

Por ejemplo, un niño ha comido canalones como plato de carta, y el programa por defecto incluye el cobro del pan (excepto en los menús que está incluido). En este caso, podemos no cobrar el pan porque se trata de un caso especial. Lo mismo pasaría con otros platos; con o sin decoración, sin sal... etc. Hay variedades que aparecen como opciones en el programa y otras que podemos añadir al momento.



Más información:

www.restaurantelpont9.com
C. Camí Cerdanya, 1
17867 Camprodon (Girona)
972 74 05 21
info@restaurantelpont9.com