GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

El software haddock se integra con los TPVs de restaurantes

Actualidad Empresarial | 27/01/2022 | 00:00

Para el desarrollo de cualquier negocio es fundamental que los propietarios puedan llevar un adecuado control de los ingresos y de los gastos, que les permita entender claramente cuáles son sus resultados y poder tomar decisiones. Este proceso es complejo, ya que la mayoría de las veces los emprendedores están involucrados en muchas tareas al mismo tiempo.

Como una solución a esta situación nace el software haddock, el cual se encarga de llevar de forma rápida y efectiva la gestión administrativa de los negocios del sector Horeca. Entre sus nuevas funcionalidades, se incluye la integración con TPVs.

La gestión de los restaurantes a un clic

La solución especializada haddock sirve para controlar de forma inteligente los costes de un restaurante. La plataforma utiliza los servicios en la nube y la inteligencia artificial, logrando que los dueños de restaurantes puedan optimizar su tiempo y dedicarse a otras tareas.

Los restauradores podrán visualizar datos como el total de ventas por turnos, el número de comensales, el ticket medio y utilizar los datos para tomar decisiones basadas en datos reales. De forma automática, recogen la información del TPV y la filtran para ofrecerla de la forma más intuitiva posible.

Los emprendedores del sector Horeca no solo deben involucrarse en las actividades operativas, sino que también la gestión administrativa es parte de sus responsabilidades. En este sentido, se hace necesario poder contar con opciones que faciliten el trabajo y que, al mismo tiempo, brinden información de los resultados en tiempo real.

Este es el caso de haddock, una plataforma que con tan solo una foto a facturas y albaranes ofrece información unificada, digitaliza y guarda los documentos en la nube para aportar una visión del negocio en tiempo real y automatizar los procesos.

La integración del TPV en el software haddock facilitará más la gestión, pues permitirá añadir las ventas de forma automática, evitando el gran trabajo manual y arrojando información sobre los resultados de la empresa en el momento deseado.

Otras opciones disponibles

El escandallo de un plato es uno de los puntos más importantes a tener en cuenta cuando se gestiona un restaurante. Tener consciencia del coste de un plato puede suponer grandes cambios en el margen total a final de mes. Por eso, haddock está trabajando en un producto que permita conocer los costes reales de cada plato y poder actualizarlo de forma automática con base en los datos que la plataforma ya obtiene. Además, ya trabaja en una versión lite que priorizará la realización de fotografías a documentos para digitalizarlos en 2 sencillos pasos.

Este 2022, también traducirá la plataforma al portugués y al inglés con el objetivo de responder a las necesidades de otros mercados como el luso o el latinoamericano, donde busca aterrizar a principios de este año.

La aplicación de control de costes para restaurantes haddock ha sido aceptada para participar en el mejor programa de aceleración del mundo en Y Combinator. Se trata de una aceleradora estadounidense que ya augura un futuro repleto de éxitos para haddock.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/165443-el-software-haddock-se-integra-con-los-tpvs-de-restaurantes.htm