

Un modelo de servicio híbrido

Como aprovechar la tecnología para superar la escasez de mano de obra en la industria HORECA





En el dinámico mundo de la industria HORECA, la adaptabilidad y la innovación no son sólo activos sino necesidades. Actualmente, el sector enfrenta **desafíos** sin precedentes, el principal de ellos es una **escasez crítica de mano de obra** cualificada.

En Honduras, este problema se ve agravado por importantes **tendencias migratorias**, con una parte sustancial de la fuerza laboral buscando oportunidades en el extranjero debido a la inestabilidad económica y social. Este éxodo ha dejado un gran vacío en varios sectores, particularmente en el sector HORECA, donde la calidad del servicio es directamente proporcional a la calidad del personal.

El impacto de esta escasez de mano de obra es profundo. Los restaurantes luchan por mantener la **eficiencia operativa y la calidad del servicio**, lo que lleva a una menor satisfacción del cliente y, en última instancia, a una reducción de la rentabilidad. El modelo tradicional de servicio de restaurante, que depende en gran medida de meseros humanos que administran varias mesas, se está volviendo insostenible.

Existe una necesidad apremiante de una solución que no sólo aborde la escasez inmediata de personal sino que también mejore la prestación de servicios y la eficiencia operativa.

Se presenta el "**enfoque de servicio híbrido**", una estrategia transformadora que integra soluciones tecnológicas avanzadas con métodos de servicio tradicionales para crear una experiencia gastronómica perfecta.

A la vanguardia de este enfoque se encuentra **Pilarbox Julia**, un quiosco de pedidos de comida de última generación que permite a los restaurantes mantener altos estándares de servicio asignando el personal a otras áreas críticas del negocio.

Este documento informativo explora cómo Pilarbox Julia puede servir como eje de esta estrategia híbrida, ayudando a los propietarios de restaurantes y hoteles en Honduras no solo a navegar la actual crisis laboral sino a prosperar dentro de ella.

Exploramos los desafíos del mercado laboral actual, las características y beneficios del sistema Pilarbox Julia, y las ventajas financieras y operativas tangibles de adoptar esta tecnología. A través de un análisis detallado y aplicaciones del mundo real, demostraremos por qué el enfoque de servidor híbrido no es sólo una solución temporal sino una **estrategia a largo plazo** que redefine la esencia del servicio al cliente en la industria HORECA.

MIGRACIÓN NETA 2023

“Honduras presento una tasa de migración neta de -1,5 por 1.000 habitantes, lo que indica que más personas salen del país de las que entran”

El papel de la tecnología para abordar la escasez de mano de obra

En este entorno desafiante, la tecnología puede desempeñar un papel fundamental. Al automatizar ciertos aspectos del servicio de restaurante, como la toma de pedidos y el procesamiento de pagos, las soluciones tecnológicas pueden ayudar a aliviar la presión sobre el personal existente.

Este enfoque no sólo compensa la falta de trabajadores disponibles sino que también mejora la eficiencia del servicio, permitiendo a los restaurantes gestionar más clientes con menos personal.

La escasez de mano de obra impulsada por la migración presenta un desafío importante para la industria HORECA en Honduras, y requiere soluciones innovadoras para mantener la calidad del servicio y el crecimiento empresarial.



Mejora la productividad con el enfoque del servicio híbrido



A medida que la industria de la restauración se enfrenta a una importante escasez de mano de obra, la **tecnología surge como una solución fundamental** para cerrar la brecha entre las limitaciones de personal y las demandas operativas.

La introducción de soluciones innovadoras, como los sistemas de pedidos de mesa, puede transformar la prestación de servicios, permitiendo a los restaurantes mantener un servicio de alta calidad a pesar de una fuerza laboral reducida, mejorando significativamente la productividad y la satisfacción del cliente.

RELACIÓN

Mesero - mesa

En los modelos de servicio tradicionales, la proporción de servidor a mesa (cuántas mesas puede administrar un mesero de manera efectiva) juega un papel fundamental a la hora de determinar la calidad del servicio y la eficiencia operativa. Normalmente, un mesero maneja de cuatro a cinco mesas. Al integrar la tecnología de pedidos en mesa, esta proporción mejora, lo que permite a los meseros administrar más mesas de manera eficiente sin comprometer los estándares de servicio.

Mayor cobertura de mesa

La automatización de los procesos de entrada de pedidos y pago a través de sistemas de mesa permite a los meseros ampliar su cobertura y gestionar más mesas de lo que tradicionalmente era posible. Este cambio no sólo hace que los meseros sean más ágiles reasignando así su esfuerzo hacia mejorar la interacción con los clientes y garantizar una experiencia gastronómica memorable, aspectos del servicio que impactan significativamente la satisfacción y retención del cliente.

Reducir la presión del personal

La automatización proporcionada por los quioscos de mesa alivia gran parte de la presión que tradicionalmente se ejerce sobre los meseros. Con estos sistemas manejando tareas rutinarias, los meseros pueden concentrarse en brindar atención personalizada a los invitados, responder de manera más efectiva a solicitudes especiales y mejorar el ambiente general del comedor. Este enfoque en la calidad sobre la cantidad ayuda a reducir el agotamiento y la rotación del personal, fomentando un entorno de trabajo más satisfactorio y sostenible.



JULIA

La revolución de las experiencias gastronómicas

Pilarbox Julia es un quiosco de pedidos de comida que redefine la conveniencia y el compromiso en la experiencia gastronómica. Más que un simple quiosco de pedidos, Julia ofrece una **interfaz intuitiva y capacidades multifacéticas** que permiten a los clientes tomar el control de su experiencia gastronómica.

Para los propietarios de restaurantes, Julia representa una inversión estratégica en eficiencia operativa y generación de ingresos, optimizando el procesamiento de pedidos y desbloqueando nuevas fuentes de ingresos a través de publicidad dirigida.

STARTER KIT

Un kit completo para modernizar tu restaurante

- **5 Pilarbox Julia:** Quioscos de última generación con carta digital, pedidos y pagos.
- **Pack de baterías adicionales:** Para un funcionamiento continuo.
- **Impresora Wi-Fi:** Facilita la impresión instantánea de pedidos en la cocina.
- **Software de Administración (I-Waiter):** Para la gestión de pedidos.
- **Enrutador de Malla:** Para crear una red segura para la comunicación rápida y confiable entre todas las unidades Julia.



TE INVITAMOS

a tomar un café

Desde Málaga para el mundo



Nuestra sede principal se encuentra en Málaga, una ciudad que está apostando por la innovación, la modernidad y la tecnología.

Cada vez más empresas tecnológicas están apostando por esta ubicación para su sede y nosotros estamos orgullosos de ser una más de ellas.

Estaremos encantados de atenderte



HORARIO

De Lunes a Viernes de 8:00 a 20:00



MÁLAGA

C/ Austria nº6 29004 Málaga



TELÉFONO

(+34) 951 101 679



EMAIL

hello@pilarbox.com



MADRID

C/ Jorge Juan nº30 28001 Madrid



BARCELONA

Centro de negocios Suncenter 08812
Barcelona



PILARBOX