



ESTANDARIZACIÓN DE CALIDAD Y PROCESOS EN GRUPOS RESTAURANTEROS

Bruno Bartolino Director asociado de Operaciones, nos explica cómo las herramientas digitales son de quinta-esencia para asegurar sus altos estándares de calidad.

x2

Más comentarios positivos de clientes en redes sociales y sitios web.

70%

De reducción en tiempo de captura de información.

50%

De reducción de costos en suministros de inventario.



Escucha la historia de éxito de Fishers contada por su Director Asociado de Operaciones – **Bruno Bartolino**

[Clic aquí para escuchar](#)

Contexto

Fishers es un grupo restaurantero altamente popular en México que celebra sus 31 años este próximo Octubre, 2020. A lo largo de esas tres décadas, **Fishers** se ha expandido a 28 sucursales a través de cinco conceptos especializados en pescados y mariscos. Entre sus restaurantes están **Fishers, De Crab, Simons, The Big's y Don Capitán**, que está a punto de abrir su nueva sucursal de Parrilla al carbón costeña en el Nuevo Polanco.

En este episodio, **Bruno Bartolino**, Director asociado de Operaciones nos asegura que el mayor reto para cualquier grupo restaurantero es mantener una consistencia a través de todos sus pilares de negocio para crear lealtad y ofrecerle a sus clientes el estándar tan alto de calidad por el que son conocidos.

Bruno nos cuenta cómo **Grupo Fishers** entra a una nueva era de efectividad en sus operaciones y de estandarización de calidad al implementar **BeepQuest** para sus checklists de supervisión, capacitación de personal, y contenido informativo para todas sus sucursales.

Reto 1: Mantener una consistencia a nivel de servicio a través de todas sus sucursales

Con 28 Sucursales, para **Grupo Fishers** la prioridad es que la experiencia de sus clientes sea siempre de alta calidad en todas sus sucursales para mantener la lealtad de sus comensales. *(Inventarios, procesos, recetas, nivel de servicio a través de todas sus sucursales)*



ESTANDARIZACIÓN DE CALIDAD Y PROCESOS EN GRUPOS RESTAURANTEROS

Solución

La estandarización de procesos, recetas y procedimientos de servicio es reforzada con herramientas digitales. Supervisar con **BeepQuest** sus procesos constantemente es vital para mantener una consistencia de estándares a través de todos sus conceptos.

Impacto

x2

Más comentarios positivos de clientes en redes y sitios web.

Reto 2: Altos tiempos y costos de recabación de información

Para lograr una consistencia a través de todos sus conceptos, documentar reportes de procedimientos es fundamental, y la velocidad a la que se recibe información para la toma de decisiones debe ser lo más instantánea posible para que tus decisiones reflejen la realidad actual de tus sucursales.

Solución

Fishers tiene ojos en todo momento sobre su operación en tiempo real. Sus usuarios capturan información con mayor velocidad y se han olvidado de llenar bitácoras y transcribirlas a un medio digital. Ahora el proceso de captura y envío de información es instantáneo.

Impacto

70%

De reducción en tiempo de captura de información.

Reto 3: Control de Inventarios

Con una operación diaria, suministrar de manera efectiva sus sucursales es un reto importante, ya que no solo se trata de combatir con la escasez de los productos, si no de evitar un exceso de producto.

Solución

Con **BeepQuest**, **Fishers** hace un control exacto de inventario y recibe información en tiempo real de cuánto exceso o escasez de producto hay en todas sus sucursales en cualquier momento.

50%

De reducción de costos de suministro de inventario..



BeepQuest

ESTANDARIZACIÓN DE CALIDAD Y PROCESOS EN GRUPOS RESTAURANTEROS

“



*Fue una gran elección comenzar a trabajar con ustedes.
Hemos desarrollado muchísimas cosas... el apoyo de su departamento de
desarrolladores ha estado espectacular.*

–Bruno Bartolino

”

Escúchalo en:



¡ACCEDE A NUESTRA LIBRERÍA DE CASOS DE ÉXITO!