

Restaurante El Xato: una gestión y atención al cliente de estrella Michelin

En La Nucía (Alicante) se encuentra este peculiar restaurante reconocido con una estrella Michelin de la mano de la chef Cristina Figueira y que cuenta con un sistema de gestión en sala basado en tecnología Epson y L'Addition.



Pepe Cano, CEO de restaurante El Xato, comenta: “Recibimos la estrella Michelin con una ilusión tremenda, como premio a 105 años de trayectoria con un objetivo claro: satisfacer cada día a nuestros clientes”

Cuando uno entra al restaurante El Xato, la primera sensación es la de “hoy voy a comer bien”. De una clara tendencia a la cocina tradicional, el restaurante cuenta con un espacio limitado en mesas y comensales pero ya adviertes que el trato va a ser familiar. Y así es, porque el trato con Pepe y Francisco Cano es exquisito, cercano y muy transparente. Una proximidad que gana aún más importancia cuando ves cómo gestionan la sala, mediante *tablets* y servidor web con un software L'Addition e impresoras inteligentes Epson TM-i. Te lo contamos al detalle.

El restaurante

En 1915 nace este restaurante sin serlo, pues se trataba de una bodega de vino a granel. Posteriormente, pasó a llamarse Bar Internacional y, tras la Guerra Civil, Bar Nacional. Fue en 1948 cuando fue traspasado a los abuelos de los actuales propietarios quienes pusieron el nombre de “El Xato” por el apodo cariñoso que la abuela puso a José Cano, padre de Pepe y Francisco. La llegada de su mujer al negocio, Esperanza Fuster, fue un punto de inflexión para modernizar la comida y la manera de gestionar el restaurante, con el foco claro puesto en la satisfacción del cliente. Una línea de continuidad ya con Pepe y Francisco al frente, que sigue Cristina Figueira, esposa de Pepe, que también pone en práctica lo aprendido en su estancia en el Celler de Can Roca para erigir a El Xato en uno de los restaurante con estrella Michelin.

La solución de gestión

Para un establecimiento donde la atención personalizada es una prioridad, contar con un sistema de gestión flexible y de proximidad era un requisito ineludible. Esto supuso un desafío para L'Addition, que buscó cómo dar respuesta a esa prioridad que caracterizaba a El Xato, pero aprovechando las ventajas de la tecnología más avanzada. En ese sentido, se consideró que la fiabilidad era una máxima que sólo podían conseguir sumando a su software la tecnología mPOS de Epson.

El objetivo principal era establecer un circuito de toma de comandas, envío a cocina y cobro que fuese 100 % fiable. Así, se liberaba al personal de sala de la gestión de procesos y les permitía dedicarse totalmente a proporcionar la mejor experiencia de cliente. L'Addition es un *partner* tecnológico, integrado con los mejores softwares de gestión del sector hostelería y restauración, para ofrecer una visión 360 al hostelero y aportarle datos generados desde el TPV para que saque el máximo provecho para su negocio.

Una impresión... de estrella Michelin

Con la tecnología L'Addition y Epson se trabaja sin necesidad de Internet, evitando inconvenientes no previstos en el local y, además, gracias a la estabilidad y fiabilidad de la tecnología Epson se convierte en la solución perfecta para cualquier hostelero que busque dar el mejor servicio, tener el mayor control, dar la mejor imagen y evitar problemas.

La combinación del software L'Addition para TPV y la impresora Epson TM-m30 funcionan a la perfección para la gestión tanto de sala como de pedidos en cocina.

Descubre mucho más, en este vídeo:



EPSON
División Business Systems



YEIXAN RUBIO
Director "L'Addition" TPV

Yexan Rubio, director de L'Addition TPV:
"Escogimos a Epson porque compartimos una máxima, que es la de aportar fiabilidad al hostelero. Gracias a la tecnología que hemos desarrollado podemos trabajar sin necesidad de Internet, para lo cual Epson juega un papel crucial por su estabilidad y fiabilidad para ofrecer una solución perfecta al hostelero"

