

Especial

# Negocios

en informática

Tai  
editorial

Suplemento al N° 287 de

Newsbook

## Especial Horeca 2021

La digitalización, nueva vía  
para fidelizar al cliente



REPORTAJE



Pág. 3

La digitalización, vía para atraer nuevos clientes en el sector Horeca

ENTREVISTA



Pág. 8

“Habrá mucho para elegir en ISE 2022 para los asistentes españoles”

LISTADO DE ANUNCIANTES

BDP Pág. 10 y 11

CRYMA Pág. 20 y 21

DATA MODUL Pág. 16 y 17

DMI Pág. 14 y 15

EPSON Pág. 7, 22 y 23

SHUTTLE Pág. 18 y 19

STAR Pág. 12 y 13

# Oportunidad

La digitalización del sector Horeca representa una atractiva oportunidad de negocio para el canal porque las empresas de este sector saben que tienen que utilizar las herramientas digitales para mejorar la gestión de sus negocios y satisfacer la demanda de los consumidores, pero no saben cómo emprender este camino. El desconocimiento de las posibilidades que les ofrece la tecnología y la falta de personal interno son escollos tan importantes como la falta de presupuesto, que se tienen que salvar para acelerar su proceso de transformación digital.

Esta falta de personal cualificado para abordar la digitalización afecta de manera mayoritaria a este sector y, además, se ha agudizado en los últimos años como muestran algunos indicadores. En este sentido, los datos más recientes del ONTSI recogidos en el estudio sobre “La digitalización de las pymes 2021” revelan que la presencia de perfiles de especialistas en tecnología está reservada casi exclusivamente a las grandes empresas (de 250 o más empleados) lo que indica que tanto en el terreno de las pymes como micropymes es necesaria la figura de un profesional TI externo que les guíe en el proceso de transformación digital. Este papel lo puede asumir el canal especialista en soluciones para este segmento. Su conocimiento y *expertise* le avalan para acompañar a estas empresas en este viaje hacia la digitalización.



Esta oportunidad será mayor con la llegada de los fondos europeos para la Recuperación, Transformación y Resiliencia que el sector a través de iniciativas como la que promueve ConectaDOS espera movilizar más de 200 millones de euros para la transformación del sector Horeca.

**DISTRIBUCIÓN** Publistad Publicidad Directa, S.A.  
C/ Fundidores, 53 (Pol. Ind. Los Angeles)  
28906 Getafe – Madrid  
Telf. 91 683 76 92

**DEPÓSITO LEGAL** M-20480-2002  
**ISSN** 1696-6147

Impreso en  
papel ecológico

QUEDA PROHIBIDA LA REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL DE LOS ORIGINALES DE ESTA PUBLICACIÓN SIN AUTORIZACIÓN POR ESCRITO. NO NOS HACEMOS RESPONSABLES DE LAS OPINIONES EMITIDAS POR NUESTROS COLABORADORES Y ANUNCIANTES.

No está permitida su reproducción o distribución sin la autorización expresa de Técnicos y Asesores Informáticos Editorial, S.A. Le informamos que sus datos personales y dirección de correo electrónico serán tratados por Técnicos y Asesores Informáticos Editorial, S.A., como responsables del tratamiento, con la finalidad de llevar a cabo una gestión de carácter comercial, y para el envío de nuestra publicación y también de comunicaciones comerciales sobre nuestros productos y servicios, así como de terceros que consideramos puedan resultar de su interés. Los datos serán cedidos a Tu Web Soluciones, compañía de posicionamiento y análisis, S.L. y a la Empresa Servimedía S.L., empresas colaboradoras del responsable que tratarán los datos con las mismas finalidades. Siendo conservados mientras no manifieste su oposición a seguir recibiendo el servicio solicitado. Puede usted ejercer los derechos de acceso, rectificación o supresión de sus datos, dirigiéndose a [arcor@taieditorial.es](mailto:arcor@taieditorial.es) para más información al respecto, puede consultar nuestra Política de Privacidad en <https://taieditorial.es/politica/>

**Newsbook**

Síguenos en @newsbook\_tai

**DIRECTORA**  
Marilés de Pedro • mariles@taieditorial.es

**REDACCIÓN Y COLABORADORES**  
Rosa Martín • rmartin@taieditorial.es  
Inma Elizalde • inma@taieditorial.es  
Olga Romero • olga@taieditorial.es

**PUBLICIDAD**  
David Rico • david@taieditorial.es  
Nuria Díaz • nuria@taieditorial.es

**PRODUCCIÓN**  
Marta Arias • marta@taieditorial.es

EDITA

**T.A.I. Editorial, S.A.**  
(Técnicos Asesores Informáticos Editorial, S.A.)  
[www.taieditorial.es](http://www.taieditorial.es)



Avda. Fuencarral, 68  
28108 ALCOBENDAS (Madrid)  
tel. +34 91 661 61 02  
e-mail: correo@taieditorial.es

MIEMBRO DE



OTRAS PUBLICACIONES



# La digitalización, vía para atraer nuevos clientes en el sector Horeca

El sector Horeca necesita acelerar su digitalización. Los últimos análisis reflejan que este sector conoce la importancia de las herramientas digitales para atraer nuevos clientes y ser más competitivo, pero todavía se muestra indeciso a la hora de invertir en su transformación digital.



La digitalización del sector Horeca avanza, pero necesita acelerar este proceso para ajustarse a la nueva demanda, captar nuevos clientes y ser más competitivo. Un reciente estudio de ConectadoHOS, la plataforma compuesta por Hostelería de España, Coca-Cola, Mahou San Miguel, Pernod Ricard España y Markro, elaborado por la consultora EY, refleja que hay diferentes caminos para la digitalización de este sector en función del tipo de establecimiento, características y ubicación geográfica. El informe, que diferencia entre distintos tipos de servicios —bares y cafeterías, restaurantes, ocio y alojamiento— y nivel de agrupación —hotelería tradicional, grupos pequeños de restauración y cadenas y franquicias—, establece que para la mayoría de los encuestados (57 %) la digitalización es estar a la última en tecnología y menos de la mitad, el 46 %, indica que es aumentar las ventas o su facturación a través de herramientas. El 56 % estima que es ahorrar costes, automatizar procesos y agilizar tareas.

## El reto de los pedidos *online*

La pandemia de la covid-19 ha obligado a muchos restaurantes a reinventarse y poner en marcha servicios de *delivery* y *takeaway*. La compañía Deliverect, que opera en nuestro país desde hace dos años, ofrece una plataforma para facilitar la gestión centralizada de todos los pedidos *online* y ha sido testigo de este proceso de transformación. Sergio Osona, *general manager Spain & Portugal* de Deliverect, confirma que la conversión de negocios que eran casi totalmente *offline* en proyectos 100 % *online* es un gran reto. A su juicio, la hostelería española tiene como principal reto fidelizar al cliente, que tiene un perfil cada vez más exigente que quiere tener acceso a la comida que desea en cualquier lugar y desde cualquier

dispositivo. “La optimización de los sistemas TPV existentes en los restaurantes es otro de los retos por los que pasa la transformación digital de la hostelería. Por ejemplo, integrar en tiempo real todos los canales de venta y gestionar todos los pedidos desde un único dispositivo crea un flujo de trabajo más sencillo para el personal, reduce los errores y mejora los tiempos de entrega”, añade.

La plataforma de Deliverect facilita la gestión de los pedidos, ofrece informes en tiempo real y garantiza el control en tiempo real de los menús y del *stock*. Estas ventajas se traducen en un incremento del 25 % de la media de los ingresos, un 40 % de la mejora en el flujo de los pedidos y en una disminución de errores del 80 %,

según indica el responsable. “Conseguimos estos resultados al hacer de puente entre el sistema TPV, por un lado, y las plataformas de pedidos en línea de terceros por el otro”, recalca. Deliverect, que aspira a convertirse en un referente global en la gestión de pedidos *online*, ha sido capaz de procesar de manera global durante 2020 más de 30 millones de pedidos, una cifra que ha conseguido incrementar hasta alcanzar una media de 1 millón de pedidos a la semana, con un aumento del 750 % desde abril de 2020. Ahora su intención en nuestro mercado es ayudar a los restaurantes “a crecer, optimizando el control sobre su negocio a través de la innovación digital”.

El 24 % de los hosteleros desconoce qué herramientas puede utilizar para digitalizar sus negocios

A pesar de que el 51 % de los encuestados indica que la digitalización es clave o muy importante y tiene planes para ponerla en marcha, un 35 % reconoce que no han comenzado este proceso y un 14 % se muestra escéptico sobre sus beneficios. El análisis revela también que a medida que se incrementa el nivel de la organización aumenta el valor que se otorga a la tecnología. Así las cadenas y franquicias son las que en un porcentaje mayor (49 %) creen que la tecnología y la digitalización son claves.

El grado de conocimiento es un factor que está condicionando la digitalización. El 39 % tiene alguna idea de las herramientas o iniciativas que hay disponibles para digitalizar su negocio, pero no se ha informado. Solo el 11 % está actualizado sobre nuevas tecnologías y el 24 % desconoce qué herramientas e iniciativas pueden utilizar en sus negocios. Además, los restaurantes y los establecimientos dedicados al alojamiento son los que más conocimiento tienen sobre las herramientas.

Los establecimientos que más conocimiento tienen de las herramientas e iniciativas digitales se concentran en Canarias, la región de Murcia, la Comunidad de Madrid y Navarra. Por el contrario, el análisis revela que más de la mitad de las Comunidades Autónomas están por debajo de la media en este conocimiento, que se sitúa en el 37 %.

### Objetivos y motivación

El informe detalla que el 74 % de los hosteleros tiene como principal objetivo aumentar las ventas, seguido de dar a conocer su negocio (62 %). Mejorar los márgenes (56 %) e incrementar la fidelización de los clientes (55 %) son otros de los propósitos de los hosteleros.

La principal motivación de los hosteleros a la hora de digitalizarse es buscar nuevos clientes (55 %) y ofrecer nuevos servicios que aporten comodidad a sus clientes (49 %). Para los bares y cafeterías el covid ha sido uno de los factores que les ha motivado para digitalizar sus negocios.

La falta de presupuesto (56 %), la falta de tiempo (38 %), la falta de formación o personal cualificado (36 %) y la dificultad para medir el impacto (32 %) son las principales barreras para afrontar la digitalización.

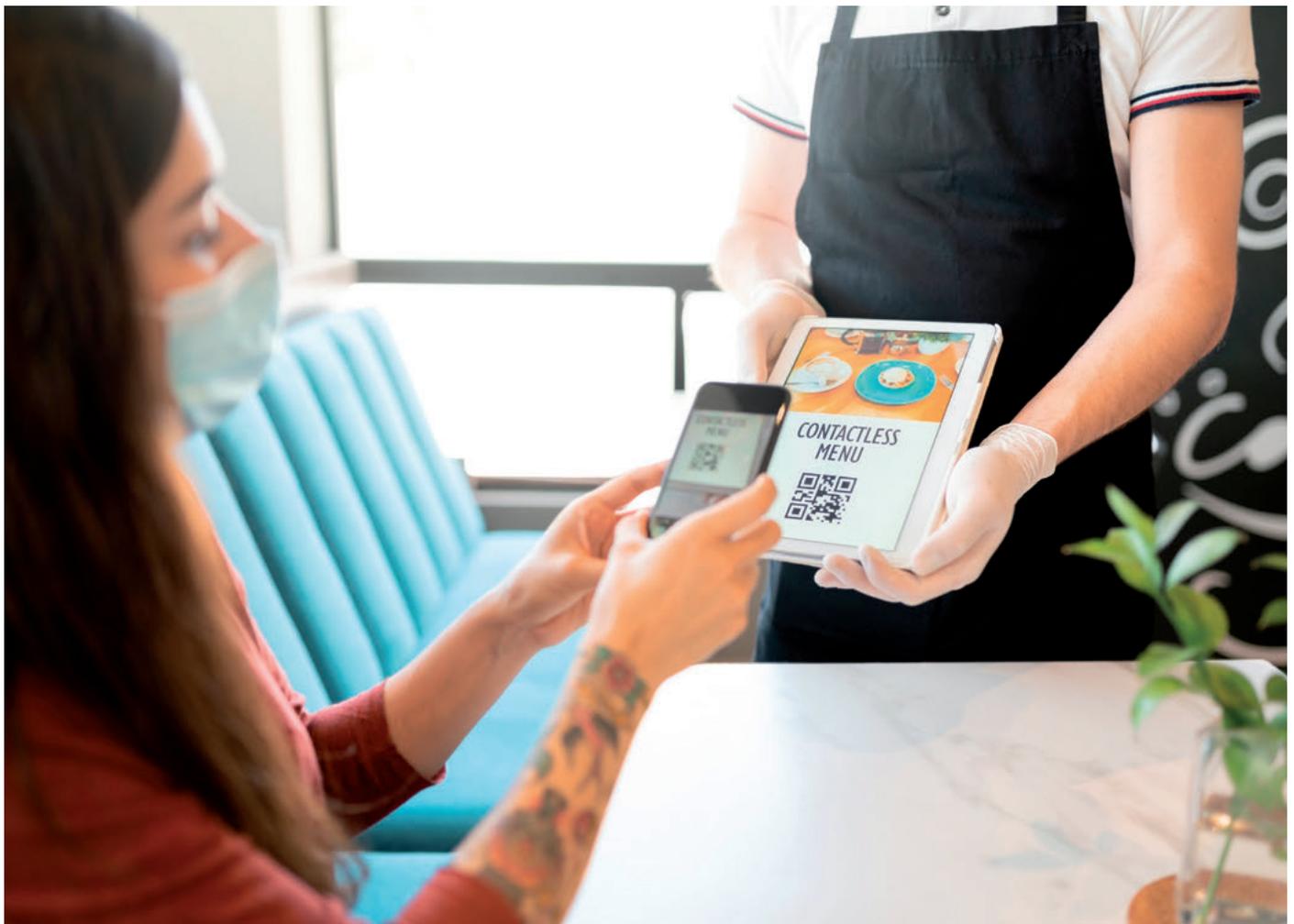
El informe también ha evaluado el aspecto de madurez digital de los hosteleros pidiéndoles que valoraran del 1 al 10 este grado. La media obtenida es de un 4,48 lo que indica que falta mucho para alcanzar un grado de madurez óptimo. Solo un 3 % considera que tiene el negocio muy desarrollado en términos digitales, mientras que el 48 % considera que lo tiene muy poco desarrollado. En comparación con el resto de servicios los bares y cafeterías son los que tienen un grado menor de desarrollo.

Las comunidades con un grado mayor de desarrollo son Cataluña, Región de Murcia, Andalucía y Baleares.

### Inversión y herramientas

El informe destaca que el nivel de inversión destinado a la digitalización todavía es muy pequeño. Un 60 % invierte más de un 1 %. Solo el 24 % declara invertir más del 3 %. Otro

La principal motivación de los hosteleros a la hora de digitalizarse es buscar nuevos clientes





de los escollos que tiene que superar el sector es la indecisión ya que más de la mitad de los hosteleros (51 %) no ha decidido sobre la previsión de la inversión de tecnología en el corto plazo, aunque entre los que sí que han tomado la decisión de invertir tienen previsto aumentar la cuantía. Los bares y cafeterías son los más indecisos a la hora de invertir y las cadenas y franquicias son los que más invertirán en este terreno.

En cuanto a las herramientas, el informe determina que los pagos digitales, la presencia en RRSS y la wifi gratuita se han convertido en un básico para la hostelería. El interés y el uso se concentra en las herramientas de gestión de *front-office* o para la relación con sus clientes. Las herramientas destinadas a la fidelización, las encuestas y valoraciones, la página web y la publicidad son las que más interés despiertan dentro del sector. Las destinadas al *delivery*, *take away*, las reservas *online* y los comanderos digitales son las que concentran la atención dentro de la restauración.

En cambio, las herramientas para la gestión y control del negocio, las del *back-office*, son las que presentan más problemas a la hora de su implantación por ser más técnicas y requerir más conocimiento. Entre las más utilizadas están la maquinaria, las destinadas a la formación, las de gestión del *stock* y las destinadas a la gestión de los gastos y las finanzas. En cambio, las que tienen que ver con la inteligencia artificial, la voz y la robótica son las más desconocidas y las que no figuran en sus planes de inversión.

## Hoteles

Los hoteles son la parte del sector Horeca que se encuentra más avanzada en su proceso de digitalización. El informe "Digitalización de las Pymes 2021", una visión por sectores, del ONTSI, que analiza a los hoteles junto con las agencias de viajes, señala que dentro de la categoría de hoteles hay 29.075 establecimientos, teniendo un perfil mayoritario las microempresas y las pymes. Estas compañías cuentan con un equipamiento informático básico compuesto por ordenadores y conexión a Internet y están optando por incorporar otras tecnologías. En este sector está creciendo el porcentaje de empresas que realizan ventas por comercio electrónico superando a la realización de compras. El uso del *cloud computing* también crece, destacando el incremento en el ámbito de las microempresas. El uso del *big data* también sigue avanzado alcanzando el 13,9 % de las pymes y grandes empresas y el 6,3 % de las microempresas. El uso de los dispositivos IoT alcanza al 19,1 % de las pymes y las grandes empresas y al 9,1 % de las microempresas del sector. Sin embargo, la robótica es la tecnología menos extendida en este segmento.

## Epson TM-T88VII: impresora de tickets ecoeficiente y de alta velocidad



Basada en el éxito de sus predecesoras, la última incorporación al portafolio de Epson para el sector HORECA incorpora mejoras en el diseño, la conectividad, la facilidad de uso y ventajas medioambientales. Resulta

ideal para negocios del sector minorista y hostelería que cuentan con varios puntos de atención al cliente y exigen alto rendimiento y máxima fiabilidad.

- La velocidad de impresión de tickets más rápida: 500 mm/s
- Ahorro de papel con márgenes más pequeños
- Menos ruido y menos consumo energético
- Conectividad Ethernet, USB y Wi-Fi
- Epson ePOS print y tecnología Server Direct

## Epson TM-m30II: diseño elegante y gestión desde tablets



Ahora que la situación exige trabajar en movilidad y una atención al cliente personalizada y fuera de barra, la serie TM-m30II de Epson permite, con un tamaño muy reducido, gestionar el negocio de hostelería y restauración desde tablets o dispositivos móviles. También en formato all-in-one con tablet ya incorporada (ver TM-m30II-S).

- Diseño compacto y sencillo
- Conectividad mejorada
- Facilidad de uso
- Gestión móvil de tu negocio
- TM-m30II-S ideal para food-trucks y comida rápida

## Epson TM-L90LF: impresora ideal para aplicaciones de take away



Esta impresora térmica de etiquetas se ha desarrollado para cadenas de comida rápida, restaurantes, servicios de entrega de comida y logística; y permite la producción de etiquetas sin revestimiento con papel autoadhesivo para una mayor eficiencia en la finalización de pedidos e inclusión de ticket en bolsa.

- Económica
- Facilidad de instalación y uso
- Ahorro de papel
- Sensor de extracción

## Epson ColorWorks C3500: etiquetado en color de la máxima calidad



Una impresora ideal para producir etiquetas en color de la máxima calidad para aplicaciones de delivery y take away, pero también para la impresión de cupones descuento y otras estrategias de fidelización que puedan acompañar al ticket del cliente. Todo ello, con un bajo coste de producción por unidad.

- Imprime tus propias etiquetas, sin externalizar
- Sin stocks, sólo imprimes lo que necesitas
- Resultados de alta calidad y durabilidad
- Fácil uso con tintas de 4 colores
- Ahorro de costes

**EPSON**<sup>®</sup>  
EXCEED YOUR VISION

Para más información:  
[www.epson.es/mpos](http://www.epson.es/mpos)  
[www.epson.es/colorworks](http://www.epson.es/colorworks)

# "Habrá mucho para elegir en ISE 2022 para los asistentes españoles"

Integrated System Europe (ISE) prepara su vuelta a Barcelona como sede única del evento más destacado de la industria audiovisual europea. Tras una edición híbrida en junio de este año, la organización de ISE ha elegido el lema "Levantarse. Reconectar. Encender el futuro" para que la edición 2022 presente un gran evento que combinará "stands que muestran soluciones, conferencias y sesiones educativas para inspirar e informar y, por supuesto, muchas oportunidades para conocer gente y establecer contactos", según avanza Mike Blackman, director ejecutivo de Integrated Systems Events.

**ISE 2022 supone la vuelta al formato totalmente presencial de la feria tras la pandemia. ¿Qué novedades presenta esta nueva edición de ISE?**

Estamos muy entusiasmados con el traslado a nuestro nuevo hogar en Barcelona. El evento de ISE en junio fue muy bien acogido y fue una fantástica prueba de lo que viene. Nuestros *partners* de la ciudad, de Cataluña y de toda España nos recibieron con los brazos abiertos y hicimos grandes contactos. Tenemos muchas ganas de volver a Barcelona en febrero con un gran *show* y un completo programa de conferencias de cinco días. Un vez más, utilizaremos zonas tecnológicas para agrupar a los expositores con tecnologías similares. Esta aproximación facilita a los visitantes encontrar y comparar las soluciones que están buscando y ahorrar tiempo. Anteriormente teníamos limitaciones de espacio para estas zonas, pero no es el caso de la Fira, así que más compañías podrán tener sus *stands* en un lugar preferentes y también daremos la bienvenida a ISE a muchas nuevas empresas este año.

Tenemos nuevas características para 2022, incluyendo la innovadora ISE Sound Xperience. Este complejo de cines está a pocos metros de la Fira Gran Vía y ofrece 12 salas con una configuración única para mostrar audio con profundidad, precisión y claridad precisa. Esta iniciativa, en colaboración con el complejo de Eventos Filmax Cinema Gran Vía, es el escenario definitivo para probar el sonido característico de las principales marcas de audio del mundo.



**Mike Blackman**  
director ejecutivo de Integrated Systems Events

**Este año se presentan tres nuevas zonas tecnológicas. ¿Por qué se han abierto ahora estas zonas y qué encontrarán los asistentes en cada una?**

Otra novedad es que hemos ampliado enormemente las áreas de demostración de tecnología. Habrá tres nuevas áreas demo que cubrirán iluminación y puesta en escena (dentro de "Lighting & Staging Zone", audio y *digital signage* (ambas en el exterior). Aprovechando las amplias instalaciones de la Fira, estas nuevas áreas permitirán a los visitantes experimentar estas soluciones multi-tecnológicas en entornos de la "vida real".

### ISE ha preparado un programa de conferencias inspirador, sesiones gratuitas y otras actividades. ¿Cuál es el papel de ISE para desarrollar la industria AV?

Nuestro programa de conferencias y educación es una parte importante de la experiencia del visitante y ISE 2022 brindará muchas oportunidades para el desarrollo profesional a través de un programa de contenido multilingüe de cinco días.

Nuestro programa de liderazgo intelectual 2022 es una combinación de sesiones pagadas y gratuitas y cubre una amplia variedad de temas de la industria. Comenzando el lunes con dos conferencias (la conferencia sobre *Smart Building* y la cumbre de señalización digital), el programa se llevará a cabo en tres escenarios dedicados dentro del Pabellón 1. También tenemos tres nuevas conferencias este año: la Smart Workplace Summit, la Live Events Summit y estamos encantados de dar la bienvenida a la Superyacht Technology Conference a ISE por primera vez.

Un gran destino para la inspiración será el contenido de acceso gratuito en el Forum, que comenzará con sesiones magistrales diarias, y será presentado por la futurista Amelia Kallman.

### ¿Cuántos expositores esperan? ¿Y asistentes?

La gran y moderna instalación de la Fira de Barcelona Gran Via es ideal para la experiencia de ISE. Es muy grande y espaciosa. El plano de la exposición ya se ve muy bien y tenemos casi 700 empresas inscritas para participar. Con pasillos anchos, un diseño fácil de recorrer y marcas líderes en la industria que muestran innovaciones tecnológicas y más, ISE 2022 proporcionará tanto al canal AV como a los usuarios finales mucha inspiración y soluciones para transformar sus negocios.

### ¿Qué tipo de medidas anticovid tomarán?

Sabemos que la industria quiere que eventos como ISE sigan adelante; y continuaremos trabajando para garantizar una experiencia segura y para nuestros expositores, visitantes y personal. La Fira de Barcelona cuenta con una excelente trayectoria en este sentido y recientemente ha recibido el reconocimiento empresarial de la Fundación Internacional ORP (Prevención de Riesgos Laborales) por su protocolo de prevención y seguridad Covid-19. Para ISE 2022, mantendremos las medidas de seguridad Covid en constante revisión para garantizar los planes más adecuados para la situación en febrero de 2022. Continuaremos trabajando estrechamente con la organización del recinto ferial, la ciudad de Barcelona y las autoridades sanitarias locales y nacionales. Las medidas potenciales podrían incluir el uso de mascarillas, el distanciamiento social y la provisión de medidas de higiene en todo



el lugar. Se requerirá una prueba negativa, una prueba de vacunación o un comprobante de recuperación para acceder al lugar. Mantendremos a todos informados sobre cualquier cambio a medida que nos acerquemos a la fecha del evento.

### ¿Qué tipo de actividades están preparando para los asistentes españoles?

Sin duda, habrá mucho para elegir en ISE 2022 para los asistentes españoles. Nos basaremos en el éxito de la AV Experience Zone de ISE Barcelona en junio de 2021, con más contenido en español, producido con AVIXA, mientras que el Pabellón de Cataluña, en asociación con ACCIO, promete una gran experiencia para los visitantes de la región.

### Finalmente, puede explicarnos por qué los profesionales AV tienen que visitar ISE 2020 en Barcelona

En la preparación de nuestro regreso a Barcelona, junto con nuestros copropietarios AVIXA y CEDIA, hemos trabajado intensamente para garantizar que ISE 2022 ofrezca a la industria una experiencia que realmente valga la pena, mostrando innovación e inspiración en algunos de los más brillantes del negocio y, lo que es más importante, reunirse después de tantos meses difíciles separados. Es una mezcla fantástica de *stands* que muestran soluciones, conferencias y sesiones educativas para inspirar e informar, y por supuesto, muchas oportunidades para conocer gente y establecer contactos. Y por supuesto, todo ambientado en la maravillosa ciudad de Barcelona. Tenemos algo para todos.

**ISE 2022**

[www.iseurope.org](http://www.iseurope.org)

**Los interesados en acudir a la edición 2022 de ISE pueden conseguir su invitación gratuita por cortesía de TPVnews con el código: LKVVRC4S.**

## BDP-NET HOSTELERÍA



BDP-NET Hostelería es un moderno y potente software de gestión, que nos permite controlar de una forma eficaz, rápida y con gran sencillez de manejo cualquier establecimiento del sector. Dispone de un gran conjunto de opciones y utilida-

des para gestionar el control de mesas, barra, taburetes y salones, menús, fast-food, suplementos, combinados, control de camareros mediante tarjeta, pulsera o huella digital, control de caja por turnos, impresoras y monitores de cocina, radio comandas para terrazas y salones, así como multitud de herramientas y posibilidades pensadas para solucionar la mayoría de las casuísticas que necesita para trabajar cualquier establecimiento del sector. BDP-NET Hostelería, además, dispone de un potente control de almacén, que ayuda a controlar toda la gestión de compras, proveedores, márgenes, stocks de los almacenes y barra, etc., estando incluso preparado para conectar diferentes locales con una central y procesar los envíos de información en ambos sentidos, siendo esta opción, una de las mejores herramientas para el control y gestión de franquicias.

## BDP-HOTEL



BDP-HOTEL permite controlar y visualizar gráficamente la ocupación y la disponibilidad del establecimiento de forma fácil y ágil, consiguiendo reducir y mejorar costes operativos, invirtiendo menos tiempo en administración. Desde BDP-HO-

TEL podremos gestionar las reservas, estancias, llegadas, salidas, cierres de ventas, gobernanta y todas las operaciones más importantes que necesita realizar cualquier establecimiento turístico en su día a día, cumplimentándose, además, con una extensa auditoría y unas potentes estadísticas. BDP-HOTEL enlaza con el TPV del bar o restaurante de forma directa y con diferentes Channels Manager, para recibir las reservas realizadas por sus clientes, vía internet, cumpliendo las normativas establecidas en el sector de implantación en España, archipiélago canario, Islas Baleares y Andorra. La gestión eficaz de un hotel es el escaparate en el que se muestra su eficacia y organización. BDP-HOTEL facilita el trabajo diario del establecimiento, convirtiéndose así en la herramienta fundamental para el control y la administración de cualquier establecimiento que lo aplique.

## VENDING



Permite realizar la gestión, petición y pago de una comanda por el propio cliente de forma autónoma. El sistema está adaptado para trabajar en kioscos self-service, pudiendo efectuar toda la gestión de autoventa de forma fácil, rápida y

eficaz. Mediante la identificación del número de la comanda, se agiliza considerablemente la gestión de esta, para que sea recogida rápidamente en barra, al tiempo que es enviada a cocina para su elaboración, facilitando de esta forma el trabajo del personal del local, reduciendo considerablemente el tiempo en la atención al cliente y en los costes del establecimiento que lo aplique.

El módulo de VENDING soluciona fácil e intuitivamente la dinámica actual de autoventa, agilizando las comandas de los usuarios, al tiempo que disminuye el número de errores de los empleados, satisfaciendo así las necesidades y peticiones del establecimiento que lo aplique.

## AUTOCOMANDA



Cualquier establecimiento necesita que los platos sean más rápidos de pedir y de servir, a la vez de gestionar las consumiciones, substituyendo las típicas cartas, sin tocar papel, cartón o plástico. Previa lectura del Código QR, el cliente puede realizar la "telecomanda", seleccionando los productos disponibles en diferentes departamentos y/o artículos a escoger, incluso seleccionando diferentes tipos de acompañamientos y opciones de cocina (muy hecho, sin sal, etc.), agilizando así las comandas realizadas por los propios clientes.

La utilización de una carta electrónica en el restaurante, como si fuera un menú digital, permite que, desde los propios terminales de los usuarios, ellos mismos puedan autogestionarse sus pedidos, con sólo pulsar una tecla, mandándose estos de forma automática a cocina, posibilitando así que las comandas sean servidas de forma mucho más rápida y eficaz.



Para más información:

BDP - 972 88 47 65  
bdp@bdpcenter.com

BDP SOFTWARE - IBERNYX S.L.  
www.bdpcenter.com



## LA SOLUCIÓN MÁS COMPLETA PARA GESTIONAR TU NEGOCIO.



TPV BDP SOFTWARE está soportado por Iberyx S.L. en las siguientes ediciones de Windows 10 – Windows 10 Pro y/o Windows 10 Enterprise. TPV BDP SOFTWARE está soportado en las ramas de servicio comerciales de Windows 10 disponibles en el mercado incluyendo - Current Branch, Current Branch for Business and the following Long-Term Servicing branch(es) - Long-Term Servicing Branch (LTSB).

### CloudPRNT™



Con la tecnología CloudPRNT™ de Star, los comercios pueden utilizar un sistema de pedidos flexible para armonizar la integración en su oferta en las pedidos online y de mesa, eliminando a su vez la necesidad de una tablet adicional para el envío de pedidos a la impresora. Por el contrario, el servicio de pedidos comunica directamente con la impresora para crear trabajos de impresión, así como para recibir el estado de la impresora. La tecnología CloudPRNT de Star está disponible en una amplia gama de impresoras térmicas de recibos y etiquetas, así como en impresoras matriciales de cocina.

### mC-Print™



Las impresoras de recibos mC-Print2™ y mC-Print3™ de Star combinan sofisticación con una alta funcionalidad y estéticamente encajan a la perfección con los modernos diseños de los entornos de la hostelería del futuro. Estas impresoras de recibos supercompactas con salida de papel frontal ofrecen una impresión de alta calidad y una funcionalidad excepcional con hasta 5 interfaces, incluido Star CloudPRNT™. Con funcionalidad de hub se puede controlar periféricos USB seleccionados conectados a la impresora, como un lector de códigos de barras o un visor para el cliente.



### TSP143IIU+

Diseñada para TPV fijo tradicional, la TSP143IIU+ con interfaz USB es idónea para toda una gama de aplicaciones, incluidos emisión de recibos y pedidos de cocina. Asimismo, el software de valor añadido futurePRNT™ de Star supera con creces a las herramientas de instalación que normalmente se proporcionan, lo que permite a los usuarios instalar fácilmente configuraciones personalizadas para grandes volúmenes. Una serie de herramientas de marketing, entre las que figuran la emisión instantánea de cupones y el rediseño de recibos, refuerzan la versatilidad de esta impresora.

### TSP654II / TSP654IISK



La TSP654II es una impresora térmica directa que se adapta de forma natural a la mayoría de los entornos de la hostelería con versiones Bluetooth, LAN y Hi X con CloudPRNT™ y una velocidad de 300 mm / s.

La TSP654IISK imprime etiquetas sin soporte y está diseñada de tal modo que permite imprimir etiquetas recolocables, tanto en los entornos de la hostelería como en logística. Gracias a su velocidad de 180mm / s., su diseño compacto y su margen superior reducido, la TSP654IISK imprime texto y gráficos en alta resolución sobre material sin soporte MAXStick™ en bobinas de 40 mm, 58 mm u 80 mm de ancho.

### SM-L200



Al disponer de BLE (Bluetooth Low Energy), la SM-L200 puede conectarse a múltiples dispositivos Apple, así como a dispositivos Android y Windows. La impresora ha sido diseñada específicamente para el mercado mPOS y conecta sin necesidad de utilizar códigos PIN ni los métodos de emparejamiento tradicionales. Con un diseño compacto, cómoda carga USB y 13 horas de autonomía de batería, es perfecta para entornos en los que los comercios no deseen emparejar una impresora a una sola tablet.



Para más información:

[www.Star-EMEA.com](http://www.Star-EMEA.com)

# Conectividad a todos los niveles de Star



Star, especialistas globales en impresión TPV tradicional, en tabletas y Cloud, ofrece versatilidad y conectividad para el sector de la hostelería en constante evolución.

Soluciones confiables de impresión para TPV ▪ Última tecnología de impresión para pedidos en línea ▪ Impresión móvil versátil ▪ Impresoras dedicadas para quiosco ▪ Impresión económica de etiquetas

Para más información, póngase en contacto con nuestro equipo comercial: [Ventas@Star-EMEA.com](mailto:Ventas@Star-EMEA.com)

**star**   
[www.Star-EMEA.com](http://www.Star-EMEA.com)

## IMPRESORA EPSON TM-M30II-SL WHITE/BLACK



Esta solución integrada de punto de venta es compacta, fácil de usar y rentable. Los usuarios pueden conectar una amplia variedad de tabletas para crear una solución todo en uno para puntos de venta con opciones de conectividad mejoradas y elementos de diseño. Equipos periféricos, como escáneres, teclados y básculas pueden conectarse y pasar los datos directamente a la tableta. También incluye conectividad mejorada (USB y Ethernet) y la funcionalidad inteligente de Server Direct Print (SDP) y Cloud (OMS).

## ESCÁNER DATALOGIC QW2120

La serie QuickScan 2100 es una línea *entry level* de lectores manuales 1D con cable, diseñada para satisfacer las necesidades de los *retailers*. Utilizado especialmente para códigos de barras aún más anchos y para conseguir un precio más asequible.



## ESCÁNER DATALOGIC MAGELLANI



Escáner de presentación de alto rendimiento para una variedad de aplicaciones, incluido el punto de venta y la verificación de precios, así como la lectura de tarjetas de fidelización móviles, cupones, billetes o tarjetas de embarque. Utiliza un sensor de megapíxeles de alto rendimiento y ópticas personalizadas para crear un área de lectura amplio capaz de leer a distancias de hasta 25 cm y con velocidades de barrido 1D de hasta 1,5 m / s. Los potentes algoritmos de decodificación brindan un rendimiento inigualable en una variedad de etiquetas 1D y 2D, incluidos códigos difíciles de leer.

## IMPRESORA TSC TE200



La Serie de impresoras térmicas de 4" de ancho para escritorio TE200 fueron diseñadas y construidas para entregar el mejor rendimiento a un precio que otras impresoras simplemente no pueden igualar. El mecanismo modular de

impresión de transferencia térmica está protegido por una carcasa exterior ABS la cual está diseñada para resistir ambientes adversos. Estas impresoras asequibles imprimirán etiquetas de alta calidad durante todo el día, produciendo miles de etiquetas de identificación y código de barras nítidas.

## IMPRESORA TSC TTP225 203DPI

La Serie TTP-225 de impresoras de sobremesa por transferencia térmica aporta calidad, innovación, rendimiento, fiabilidad y valor al mercado de impresoras para un ancho de 5 cm (2 pulgadas) de ancho de reducido tamaño. Esta serie de impresoras ofrece un excelente rendimiento para la mayoría de aplicaciones minoristas, médicas y de oficina a un precio asequible. Cuenta con un diseño de concha de fácil uso con una gran capacidad para soportes con rodillo central de 12,7 cm (5 pulgadas) de diámetro exterior.



# SOLUCIONES PROFESIONALES

**DMI** PRO  
Computer  
Soluciones Profesionales



MARCAS LÍDERES  
EN CADA ÁREA



SOPORTE EFICAZ  
DE PREVENTA



GESTIÓN EFICAZ  
DE GARANTÍAS  
Y POSVENTA



FINANCIACIÓN  
PERSONALIZADA

**DMI PRO**, nuestra división **profesional de valor**, ofrece soluciones a diferentes verticales más especializados. **Asesoramos** a nuestros partners para que ellos puedan cubrir las necesidades que sus clientes les demandan. Así damos soporte a nuestro canal y promovemos las soluciones de diferentes fabricantes.

[www.dmi.es](http://www.dmi.es) - DMI Computer - 916 70 28 48

brother

DATALOGIC™

EPSON®  
EXCEED YOUR VISION

TSC  
The Smarter Choice



ZEBRA

Honeywell BIXOLON® TOSHIBA

## Monitor UHD2 de 55" para aplicaciones de señalización digital



Descubra el nuevo monitor UHD de 55" de DATA MODUL. La alta resolución y el brillo, así como el diseño delgado, hacen que la pantalla sea ideal

para aplicaciones de señalización digital. Con su resolución UHD y un brillo de 700cd/m<sup>2</sup>, la pantalla permite una excelente calidad de imagen y legibilidad de los contenidos incluso en entornos luminosos y con luz solar directa.

El monitor está controlado por nuestra propia tarjeta escaladora eMotion UHD2. Además de una conectividad extremadamente flexible, gracias a dos interfaces HDMI y DisplayPort, esta plataforma integrada también admite el uso de una amplia gama de funciones adicionales.

## Conceptos de iluminación LED flexibles para sistemas de visualización

DATA MODUL ofrece su primera unidad de control LED propia. Esto significa que ahora se pueden ofrecer conceptos de iluminación individuales para



sistemas de visualización, que pueden adaptarse de forma óptima a los requisitos de cada cliente. Esto permite que las aplicaciones, como los dispositivos médicos o incluso las máquinas expendedoras en los puntos de venta, presenten información visual adicional a los usuarios con la ayuda de efectos de iluminación LED. Esto permite que la información, por ejemplo sobre el estado de un proceso automatizado, se muestre de forma rápida y llamativa, y que los usuarios sean alertados de un evento con la ayuda de un color de estado predefinido.

## Nueva familia de productos PCAP de gran formato con tamaños de 43", 50" y 55"

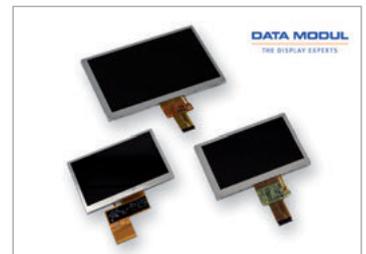


Con su marca easyTOUCH, DATA MODUL ofrece soluciones PCAP internas que ahora también incluyen diagonales de gran formato de 43, 50 y 55 pulgadas.

Para trasladar el conocido rendimiento y funcionalidad táctil de la serie easyTOUCH a los nuevos tamaños de formato, DATA MODUL, junto con ILITEK, ha desarrollado una placa controladora táctil USB especial con la última generación de chips ILI2316, que se adapta de forma óptima a los retos de este segmento de tamaño. Esto convierte a DATA MODUL en la primera empresa de Europa que puede ofrecer sus propias soluciones PCAP para diagonales de más de 32" con la misma funcionalidad y rendimiento. En esta serie los clientes pueden combinar los componentes centrales.

## Legibilidad a la luz del sol y resistencia a las vibraciones

La serie robusta Ortustech cumple todos los requisitos, desde el rango de temperatura ampliado hasta la resistencia a las vibraciones. Los modelos Blanview están disponibles



en tres tamaños diferentes: el COM43H4N44ULC de 4,3" con una resolución de 480 x 272 píxeles e interfaz RGB, el COM50H5N01ULC de 5,0" y el COM70H7M24ULC de 7,0", ambos con una resolución de 800 x 480 píxeles e interfaz LVDS, para una fácil integración en cualquier aplicación. Uno de los aspectos más destacados de todos los modelos es el rango de temperatura de almacenamiento, de -40°C a +95°C, y el rango de temperatura de funcionamiento, de -30°C a 85°C, lo que hace que los modelos sean aún más adecuados para aplicaciones en climas extremos.

**DATA MODUL**

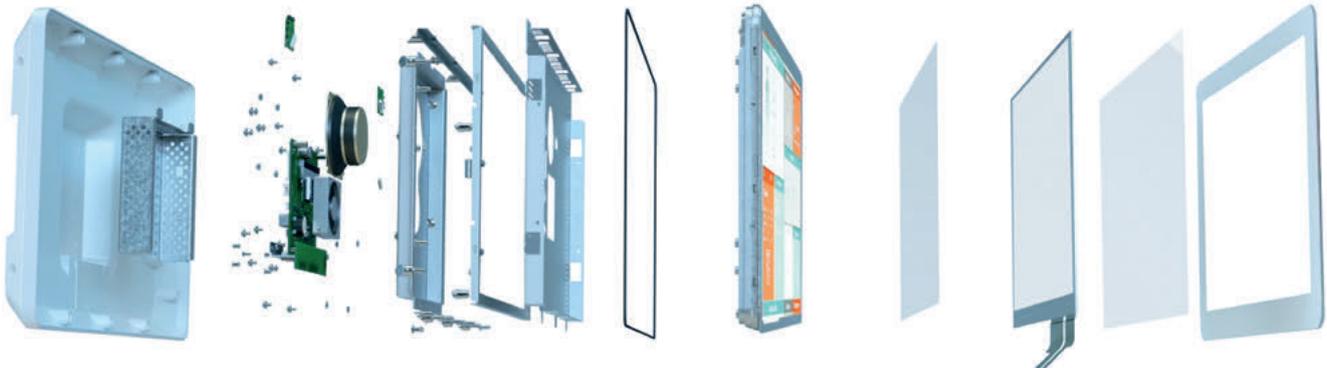
Para más información:  
c/Adolfo Pérez Esquivel 3, Edificio Las Americas III / Oficina 40,  
ES-28230 Las Rozas-Madrid | [spain@data-modul.com](mailto:spain@data-modul.com)



## LOS EXPERTOS EN DISPLAYS

Nuestra experiencia y conocimiento de la industria y del mercado en todas las áreas de la tecnología de visualización nos convierten en el perfecto socio para soluciones de displays profesionales. Con el amplio portfolio de todos los fabricantes líderes y amplias posibilidades de personalización, podemos cumplir de manera eficiente casi cualquier requisito del cliente.

- Amplio espectro de tecnologías como TFT, MIP, ePaper, OLED, pantallas gráficas / reflectantes / de alto brillo, FALD
- Diferentes formatos: rectangulares, redondas, "stretch" (alargadas), tipo "barra"
- Diagonales desde menos de 1" a 110"
- Pantallas de valor añadido: protección IP, alto brillo, antivandálicas, CPU integrada
- Disponibilidad y ciclo de vida de largo plazo



LEADING DISPLAY  
TECHNOLOGY PARTNER



IN-HOUSE  
OPTICAL BONDING



IN-HOUSE EMBEDDED  
DEVELOPMENT



IN-HOUSE DESIGN  
& MANUFACTURING

### Shuttle XPC X50V7



**PC todo en uno de bajo mantenimiento con dos procesadores distintos**

Los modelos XPC X50V7 de Shuttle carecen de ventilador, por lo que apenas requieren mantenimiento y emiten poco ruido. Gracias a su pantalla táctil resistiva

protegida contra el polvo y las salpicaduras de agua, también se pueden usar con las manos mojadas o sucias, e incluso con guantes. En las áreas de recopilación de datos, control de equipos o visualización de información, es importante que el tiempo de respuesta sea breve; por eso, esta serie también está disponible con el procesador Intel Core i3. Ambos modelos están disponibles en blanco o negro.

### Shuttle XPC P20U

**Compacto PC todo en uno con funcionalidades convincentes**

Con una diagonal de pantalla de 11,6 pulgadas (equivalente a 29,5 cm) se abren posibilidades de aplicación que algunas veces no eran posibles en su hermano mayor el "X50V7". Así, el P20U no



solo es claramente menor en tamaño y dispone de una pantalla capacitiva multitáctil, sino que también viene con funciones muy convincentes en la práctica. Se han optimizado el cableado y la posición de funcionamiento, los dispositivos USB 4G operan con alto reconocimiento de señal con antenas externas y, por supuesto, cuenta con gran número de puertos de entrada/salida en caso necesario. La WLAN, la cámara web, el altavoz y el micrófono también forman parte del equipo.



### Shuttle XPC NS02xV2

**Solución lista para usar de señalización digital con app gratuita**

Con la serie NS02 de Shuttle, se puede presentar, sin conocimientos ni dificultades especiales, información o publicidad empresarial en cualquier pantalla con resolución 4K. Shuttle ofrece una app gratuita para gestionar contenidos propios a través del móvil y transferir al NS02. Los equipos compactos con Android (14,1 x 14,1 x 2,9 cm) son idóneos para comercio minorista, hostelería, sanidad, servicios o lugares públicos.

### Shuttle XPC DS10Ux



**PCs sin ventilador para un funcionamiento continuo y silencioso**

Cuatro Mini-PC sin ventilador, ideales para despacho, almacén, producción, como servidor o en el ámbito de señalización digital y los puntos de venta. Con la serie DS10, puede implementar su

proyecto personalizado. Y no se preocupe por la instalación porque, además de compactos, estos PC son muy resistentes. La selección va desde el sencillo procesador Intel Celeron hasta el potente procesador Intel Core i7. La gran variedad de conexiones satisface a todo el mundo.

### Shuttle Smart Signage D230

**Display inteligente de señalización digital para montaje en estantería**

Con el Smart Signage Display D230, se pueden presentar fácilmente mensajes publicitarios e información en el POS. La pantalla brillante de 23,1" posee un sistema operativo propio y se gestiona mediante app o navegador. La cámara integrada detecta la edad y el sexo de las personas a través de las características biométricas. Así se puede ofrecer contenido adaptado al grupo objetivo. Shuttle suministra el D230 en versión independiente o como solución cliente/servidor para requisitos más exigentes con 4G opcional.





**PROTEGIDO CONFORME A NORMA IP54**



FANLESS



TOUCHSCREEN



OPERATION



TRIPLE DISPLAY



VESA MOUNT



IP54



WLAN



ENERGY-SAVING

## PC TODO EN UNO DE BAJO MANTENIMIENTO CON DOS PROCESADORES DISTINTOS

Los modelos XPC X50V7 de Shuttle carecen de ventilador, por lo que apenas requieren mantenimiento y emiten poco ruido. Gracias a su pantalla táctil resistiva protegida contra el polvo y las salpicaduras de agua, también se pueden usar con las manos mojadas o sucias, e incluso con guantes. En las áreas de recopilación de datos, control de equipos o visualización de información, es importante que el tiempo de respuesta sea breve; por eso, esta serie también está disponible con el procesador Intel Core i3. Los PC todo en uno de Shuttle son muy flexibles en cuanto a equipamiento de hardware y están disponibles en blanco o negro.

Más información en: [WWW.SHUTTLE.EU](http://WWW.SHUTTLE.EU)

\* Precio de compra en euros recomendado para distribuidores en mayoristas oficiales de Shuttle.

\*\* Accesorios y denominación: ampliación de puertos COM/LPT PCL71, ampliación de puertos COM/LPT/RJ11 POS01. Accesorios representados no están incluidos en el suministro. Reservado el derecho a errores.



**INYO** Verybox®



### SHUTTLE® XPC X50V7

- Procesador Intel Celeron 4205U
- Hasta 64 GB RAM
- Pantalla táctil de 15,6" (39,6 cm)
- Lector de tarjetas, cámara, altavoz y micrófono
- Puerto USB interno para ampliaciones (dongle, módulo LTE)
- HDMI 1.4b y VGA
- Espacio para unidad de 2,5" y SSD M.2 (NVMe)
- Gigabit Ethernet, WLAN y Bluetooth
- 6 × USB, hasta 4 × COM\*\*, LPT y DIO\*\*
- Opciones flexibles de colocación y montaje
- Disponible en dos colores
- 4,2 × 39,1 × 32,7 cm (La x An x Al)

### XPC X50V7U3

como X50V7, pero con...

- Procesador Intel Core i3-8145U

A PARTIR DE € 354\*

**Shuttle®**

## Horepos TP-1190 / TP-5590



TPV profesional de la marca Horepos, con un diseño muy sólido y ergonómico para el punto de venta. Se comercializa en el modelo TP-1190 con procesador J1900, 4 Gb y 64 SSD y el modelo TP-5590 con procesador Intel i5, 8 Gb, y 128SSD. El modelo TP-1190 también lo hay disponible en color blanco.

## Horepos TP1617 / TP-2617 / TP-3617



Horepos da un paso adelante en el mercado, creando una serie especial de productos bajo la enseña Horepos+, con una gama superior de TPVs, caracterizados por una alta calidad de fabricación taiwanesa y un diseño y prestaciones inimitables. Su pantalla slimde formato panorámico 16:9 puede girar para ambos lados con lo que facilita el trabajo de dos personas al mismo tiempo en el punto de venta y además de pivotar para encontrar el ángulo de visión perfecto en cualquier entorno.



## Tyso AP-3515

El terminal Tyso AP-3515 es un TPV de altas prestaciones con una impresora estándar incluida en la misma base. Su gran ventaja es que la impresora es fácilmente sustituible por otra en caso necesario, ahorrando espacio y cableado en el punto de venta.

## Senor X3



El Senor X3 es un TPV de alta calidad para negocios exclusivos que quieran un toque de distinción con un diseño espectacular, como en prestaciones. Es ajustable en altura y totalmente plegable para poderse colgar sobre la pared ocupando el mínimo espacio. Disponible en pantalla panorámica (16:9) de 15,6" y 11,6". Se comercializa con varios procesadores: Intel Celeron 3865U/ Intel Core i3 / i5 / i7. También lo hay con sistema operativo Android.

## Horepos+ Plus M270



El Horepos +Plus M270 es un nuevo TPV híbrido de alta calidad y prestaciones que puede usarse como Terminal Movil y Fijo al mismo tiempo. Dispone de una base estacionaria que sirve tanto de carga como base de conexiones. El M270 se comercializa con dos tamaños de pantalla: 11,6" y 13,3" perfectamente ergonómicas, que poseen unas sujeciones retráctiles para un agarre más cómodo.

# CRYMA

Importadores y Mayoristas  
de TPV's y Periféricos

**HOREPOS**  
More than POS solutions

**TYSSO** **SEÑOR**

máxima  
calidad

más  
garantía

mejor  
precio

**HAZTE  
DISTRIBUIDOR**



TP-1190 (J1900)  
TP-5590 (i5) **Amplitud**



TP-1617 (Android)  
TP- 2617 (3965u)  
TP-3617 (i3)

**HOREPOS**  
More than POS solutions

**HOREPOS+**  
Special Edition Plus



POS-1000B (J1900)  
TP-1715 (i5)  
TP-1115 (Android) **AP-3515**



V3 (J1900)  
V5 (i3) **X3**

**TYSSO**

**SEÑOR**



**IMPRESORAS**



**TERMINALES PORTÁTILES**



**CAJONES AUTOMÁTICOS**



**ESCÁNERS**



# 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



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”



# Barcelona es el Nuevo Hogar de la Industria AV.

ISE es la feria AV líder para el sector de la integración AV profesional. Descubra las últimas soluciones AV que llenarán nuestro mundo de experiencias únicas.

Fira de Barcelona | Gran Vía  
1-4 Febrero 2022

A joint venture partnership of

**AVIXA** CEDIA

 integrated  
systems  
europe

Descubra más en  
[iseurope.org](http://iseurope.org)

