



Nuevos Datos de la Digitalización de la Hostelería en Gipuzkoa

Nuevas conclusiones clave de la digitalización de la hostelería en Gipuzkoa



delectatech 1

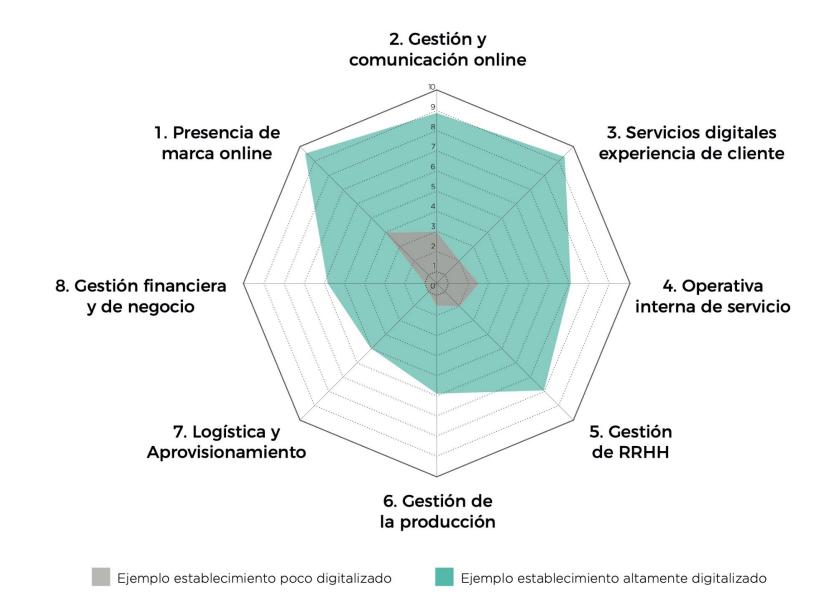


Introducción

Este estudio sobre la adopción y el impacto de la digitalización en 413 establecimientos hosteleros de Gipuzkoa se complementa con los informes previos sobre el nivel de madurez digital en España y Euskadi.

A través de un análisis, exploramos cómo estas empresas han integrado soluciones digitales en los ejes 4 a 8, es decir, la operativa interna, la gestión de recursos humanos, la producción, la logística y la gestión financiera.

Este análisis se suma a nuestro entendimiento colectivo del panorama digital en la hostelería, con el objetivo de proporcionar una visión clara de la situación actual en Gipuzkoa, identificar desafíos clave y oportunidades de mejora, y esbozar un camino hacia una mayor eficiencia y competitividad en la era digital.





Digitalización en Gipuzkoa

- **Situación Actual**: Análisis de 413 establecimientos.
- Objetivo: Detectar áreas de mejora digital.
- Impacto: Equipar para la competitividad en la era digital.

Metodología del Estudio

- Enfoque: Encuesta exhaustiva.
- Participantes: 413 establecimientos locales.
- Análisis: Datos cuantitativos y cualitativos.
- Objetivo: Claridad en la transformación digital.

Proceso de Recopilación de Datos

- **Técnica**: Encuestas dirigidas.
- Alcance: Sector de hostelería y restauración.
- Consistencia: Validación rigurosa.
- Finalidad: Base sólida para análisis.

Análisis de 413 locales





Resultados

Nuevas conclusiones clave de la digitalización de la hostelería en Gipuzkoa



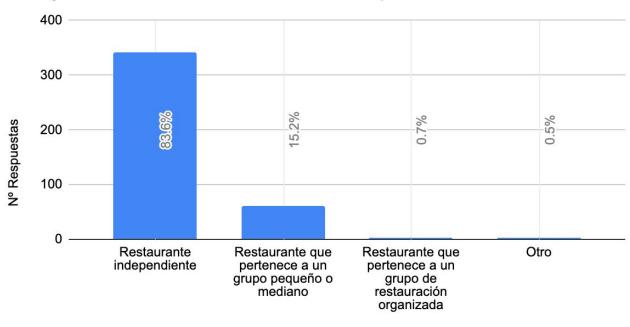
delectatech 1





Pregunta		
Estoy llenando este cuestionario en representacion de un		
Respuesta	Nº Respuestas	Porcentaje
Restaurante independiente	341	83.6%
Restaurante que pertenece a un grupo pequeño o mediano	62	15.2%
Restaurante que pertenece a un grupo de restauración organizada	3	0.7%
Otro	2	0.5%

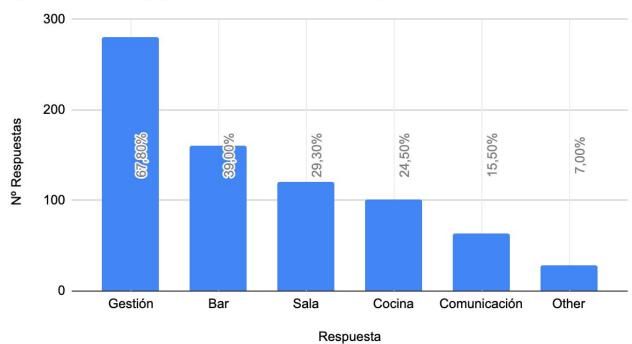
Estoy llenando este cuestionario en representacion de un:





Pregunta		
¿En qué área(s) del restaurante trabaja?		
Respuesta	Nº Respuestas	Porcentaje
Gestión	280	67,80%
Bar	161	39,00%
Sala	121	29,30%
Cocina	101	24,50%
Comunicación	64	15,50%
Other	29	7,00%

¿En qué área(s) del restaurante trabaja?

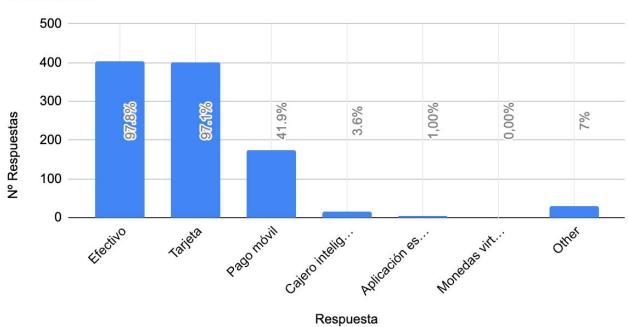




¿Cuáles son los métodos de pago de los que dispone el comensal?

Respuesta	Nº Respuestas	Porcentaje
Efectivo	404	97.8%
Tarjeta	401	97.1%
Pago móvil	173	41.9%
Cajero inteligente	15	3.6%
Aplicación especializada-QR	4	1,00%
Monedas virtuales	0	0,00%
Other	29	7%

¿Cuáles son los métodos de pago de los que dispone el comensal?

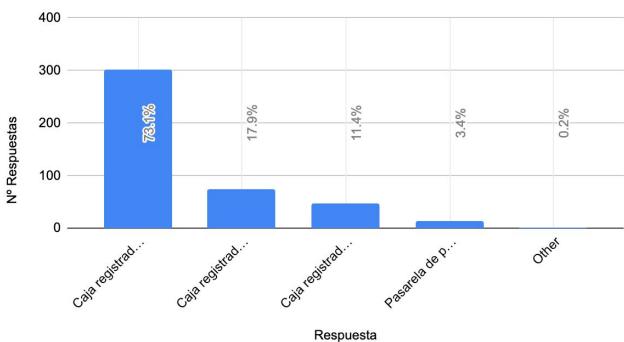




¿Cómo es el punto de venta del establecimiento?

Respuesta	Nº Respuestas	Porcentaje
Caja registradora digital conectada al datáfono (TPV / POS)	302	73.1%
Caja registradora electrónica	74	17.9%
Caja registradora analógica	47	11.4%
Pasarela de pago online	14	3.4%
Other	1	0.2%

¿Cómo es el punto de venta del establecimiento?

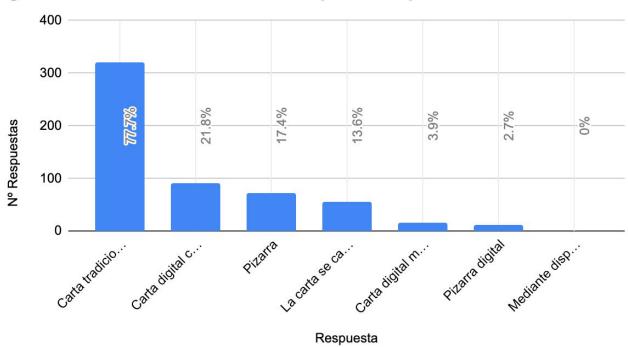




¿Cuál es el formato de la carta que se le presenta al cliente?

Respuesta	Nº Respuestas	Porcentaje
Carta tradicional en cuaderno de papel o similar	321	77.7%
Carta digital colgada en internet (PDF)	90	21.8%
Pizarra	72	17.4%
La carta se canta, no hay versión escrita	56	13.6%
Carta digital mediante un software especializado	16	3.9%
Pizarra digital	11	2.7%
Mediante dispositivos de voz (Alexa, Siri, Google Assistant)	0	0%

¿Cuál es el formato de la carta que se le presenta al cliente?

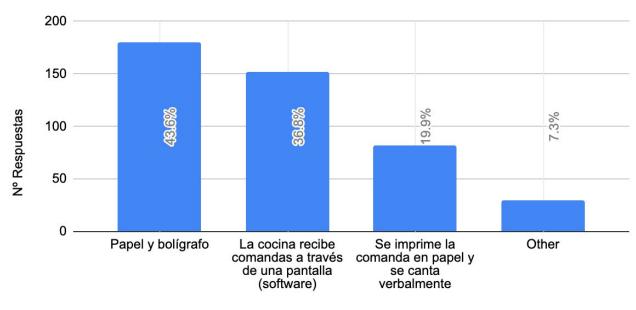




¿Cómo se gestionan las comandas durante el servicio desde la cocina?

Respuesta	Nº Respuestas	Porcentaje
Papel y bolígrafo	180	43.6%
La cocina recibe comandas a través de una pantalla (software)	152	36.8%
Se imprime la comanda en papel y se canta verbalmente	82	19.9%
Other	30	7.3%

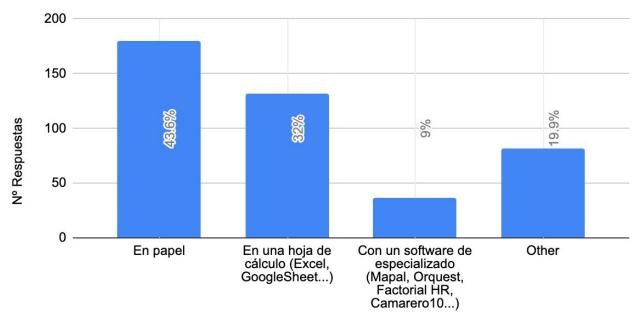
¿Cómo se gestionan las comandas durante el servicio desde la cocina?





Pregunta			
¿Cómo se gestionan los turnos y horarios?			
Respuesta	Respuesta Nº Respuestas Porcentaje		
En papel	180	43.6%	
En una hoja de cálculo (Excel, GoogleSheet)	132	32%	
Con un software de especializado (Mapal, Orquest, Factorial HR, Camarero10)	37	9%	
Other	82	19.9%	

¿Cómo se gestionan los turnos y horarios?

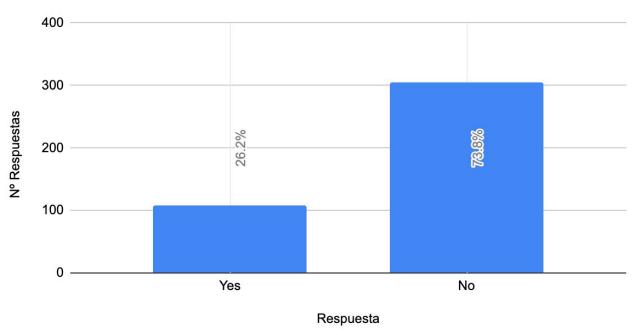




¿El cliente puede hacer una reserva de forma digital para acudir al establecimiento?

Respuesta	Nº Respuestas	Porcentaje
Yes	108	26.2%
No	305	73.8%

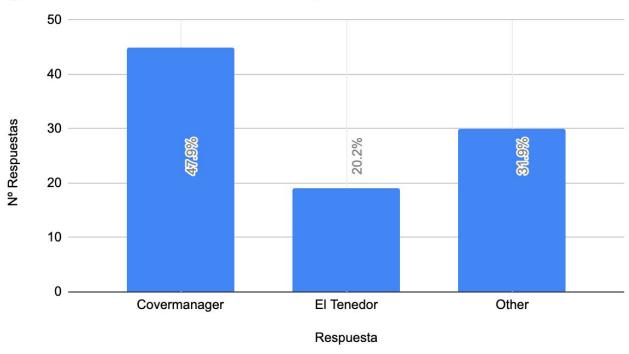
¿El cliente puede hacer una reserva de forma digital para acudir al establecimiento?





Pregunta		
¿Cuál es el motor de reservas que utiliza?		
Respuesta	Nº Respuestas	Porcentaje
Covermanager	45	47.9%
El Tenedor	19	20.2%
Other	30	31.9%

¿Cuál es el motor de reservas que utiliza?

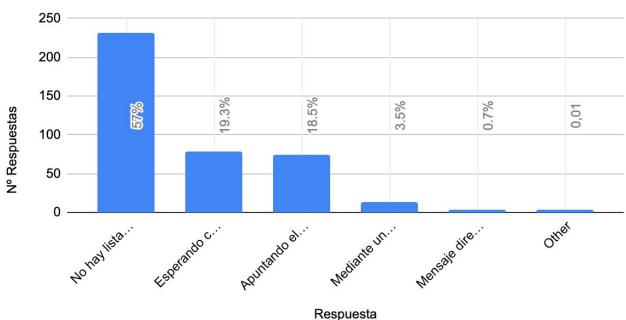




¿Cómo se gestiona la lista de espera de los comensales que quieren comer en el establecimiento sin reserva?

Respuesta	Nº Respuestas	Porcentaje
No hay lista de espera	231	57%
Esperando con una cola física delante del local	78	19.3%
Apuntando el teléfono y nombre de cliente, para llamarlo cuando llega su turno	75	18.5%
Mediante una lista de espera digital	14	3.5%
Mensaje directo a través de teléfono, chat o redes sociales	3	0.7%
Other	4	0,01

¿Cómo se gestiona la lista de espera de los comensales que quieren comer en el establecimiento sin reserva?

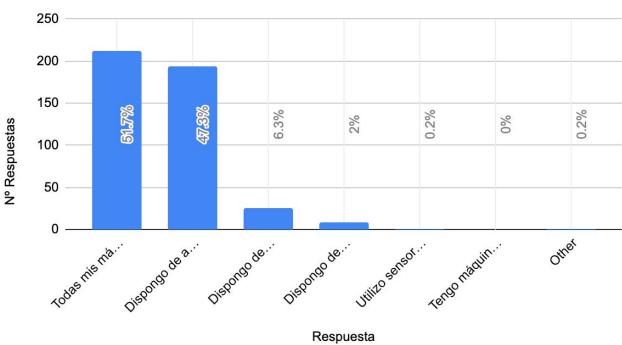




¿Con qué tipo de maquinaria se trabaja en el establecimiento?

Respuesta	Nº Respuestas	Porcentaje
Todas mis máquinas son analógicas, no disponen de electrónica ni de pantallas táctiles	212	51.7%
Dispongo de algunas maquinas con pantallas táctiles y programas (Thermomix, Horno Digital, Roner digital)	194	47.3%
Dispongo de máquinas digitales y creo mis propios programas	26	6.3%
Dispongo de máquinas digitales y además utilizo programas	8	2%
Utilizo sensores para el mantenimiento y monitorización de máquinas	1	0.2%
Tengo máquinas vinculadas a apps o dispositivos de comando por voz (Alexa, Siri)	0	0%
Other	1	0.2%

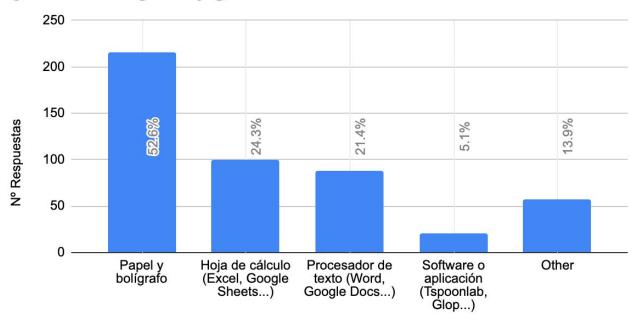
¿Con qué tipo de maquinaria se trabaja en el establecimiento?





Pregunta		
¿Cómo se registra y gestiona el recetario?		
Respuesta	Nº Respuestas	Porcentaje
Papel y bolígrafo	216	52.6%
Hoja de cálculo (Excel, Google Sheets)	100	24.3%
Procesador de texto (Word, Google Docs)	88	21.4%
Software o aplicación (Tspoonlab, Glop)	21	5.1%
Other	57	13.9%

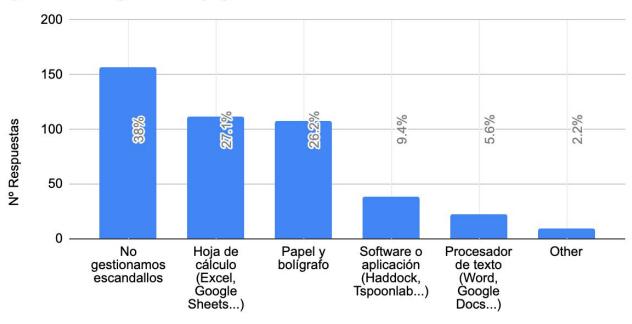
¿Cómo se registra y gestiona el recetario?





Pregunta		
¿Cómo se generan y gestionan los escandallos?		
Respuesta	Nº Respuestas	Porcentaje
No gestionamos escandallos	157	38%
Hoja de cálculo (Excel, Google Sheets)	112	27.1%
Papel y bolígrafo	108	26.2%
Software o aplicación (Haddock, Tspoonlab)	39	9.4%
Procesador de texto (Word, Google Docs)	23	5.6%
Other	9	2.2%

¿Cómo se generan y gestionan los escandallos?



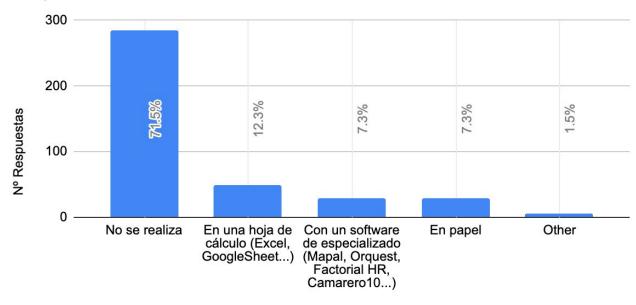
Respuesta



¿Cómo se realiza un análisis de la productividad de cada empleado?

Respuesta	Nº Respuestas	Porcentaje
No se realiza	284	71.5%
En una hoja de cálculo (Excel, GoogleSheet)	49	12.3%
Con un software de especializado (Mapal, Orquest, Factorial HR, Camarero10)	29	7.3%
En papel	29	7.3%
Other	6	1.5%

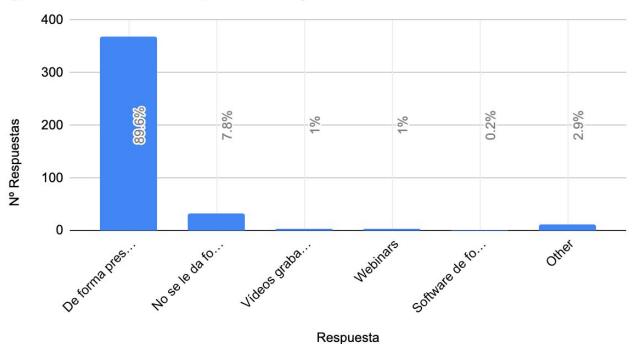
¿Cómo se realiza un análisis de la productividad de cada empleado?





Pregunta		
¿Cómo se forma al personal fijo o extra del establecimiento?		
Respuesta	Nº Respuestas	Porcentaje
De forma presencial mediante otras personas empleadas	369	89.6%
No se le da formación	32	7.8%
Vídeos grabados	4	1%
Webinars	4	1%
Software de formación (Mapal, Restaurant365)	1	0.2%
Other	12	2.9%

¿Cómo se forma al personal fijo o extra del establecimiento?

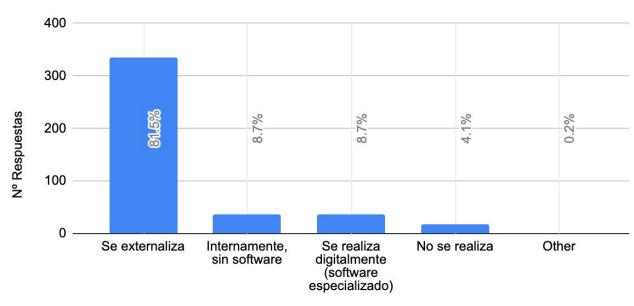




¿Cómo se realiza un control y planificación de la administración laboral?

Respuesta	Nº Respuestas	Porcentaje
Se externaliza	336	81.5%
Internamente, sin software	36	8.7%
Se realiza digitalmente (software especializado)	36	8.7%
No se realiza	17	4.1%
Other	1	0.2%

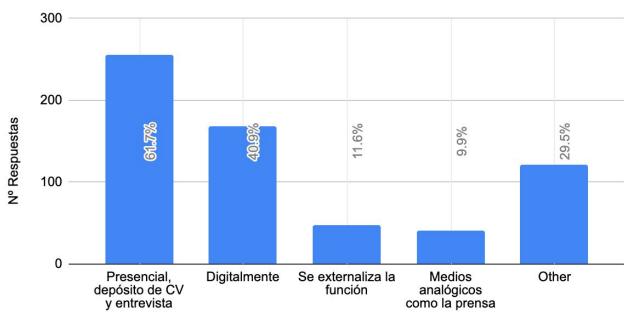
¿Cómo se realiza un control y planificación de la administración laboral?





Pregunta		
¿Cómo se recluta/contrata el personal del establecimiento?		
Respuesta	Nº Respuestas	Porcentaje
Presencial, depósito de CV y entrevista	255	61.7%
Digitalmente	169	40.9%
Se externaliza la función	48	11.6%
Medios analógicos como la prensa	41	9.9%
Other	122	29.5%

¿Cómo se recluta/contrata el personal del establecimiento?

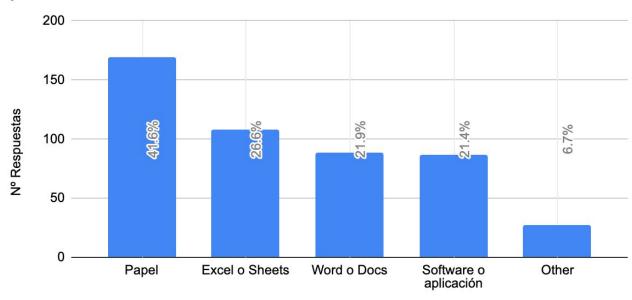




¿Qué herramientas se usan para guardar un registro de los proveedores del establecimiento?

Respuesta	Nº Respuestas	Porcentaje
Papel	169	41.6%
Excel o Sheets	108	26.6%
Word o Docs	89	21.9%
Software o aplicación	87	21.4%
Other	27	6.7%

¿Qué herramientas se usan para guardar un registro de los proveedores del establecimiento?

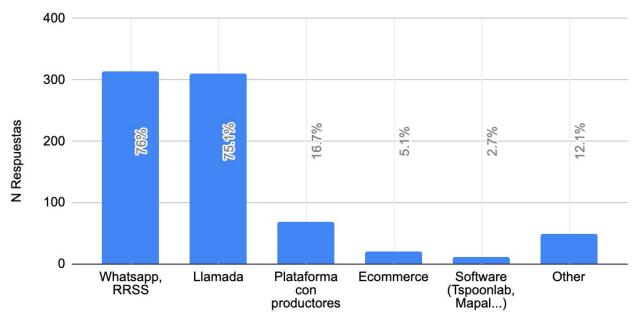




¿Cómo se realizan las compras y pedidos del establecimiento?

Respuesta	Nº Respuestas	Porcentaje
Whatsapp, RRSS	314	76%
Llamada	310	75.1%
Plataforma con productores	69	16.7%
Ecommerce	21	5.1%
Software (Tspoonlab, Mapal)	11	2.7%
Other	50	12.1%

¿Cómo se realizan las compras y pedidos del establecimiento?

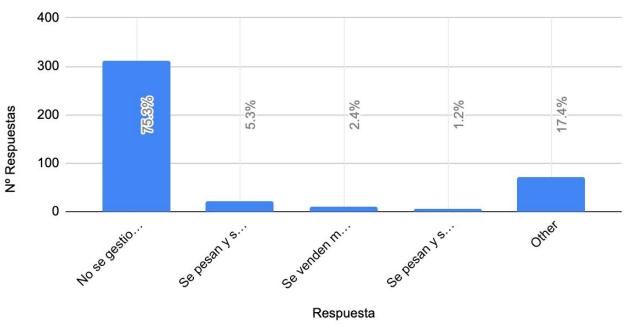




¿Cómo se gestionan los excedentes de la comida producida para el servicio?

Respuesta	Nº Respuestas	Porcentaje
No se gestionan	311	75.3%
Se pesan y se tiran para llevar un registro	22	5.3%
Se venden mediante alguna app (Too Good To Go, Encantado de comerte)	10	2.4%
Se pesan y se tiran con una herramienta digital (Winnow, Leanpath)	5	1.2%
Other	72	17.4%

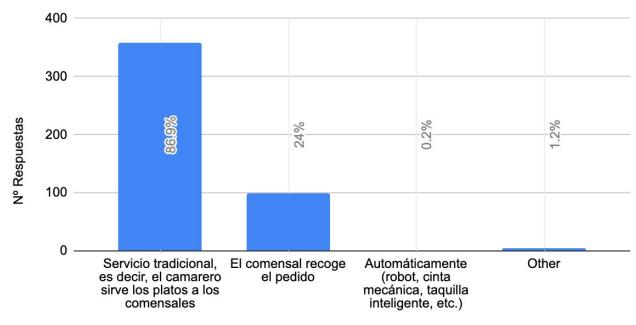
¿Cómo se gestionan los excedentes de la comida producida para el servicio?





Pregunta		
¿Cómo se sirve la comida a los comensales?		
Respuesta	Nº Respuestas	Porcentaje
Servicio tradicional, es decir, el camarero sirve los platos a los comensales	358	86.9%
El comensal recoge el pedido	99	24%
Automáticamente (robot, cinta mecánica, taquilla inteligente, etc.)	1	0.2%
Other	5	1.2%

¿Cómo se sirve la comida a los comensales?

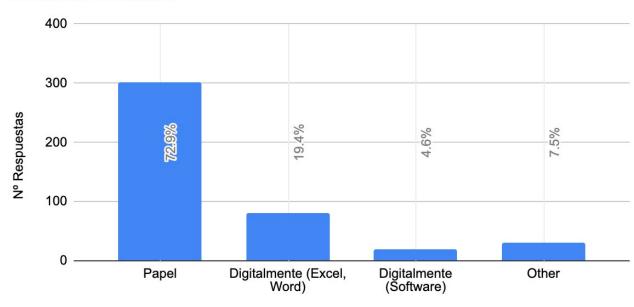




¿Cómo se registra y controla la seguridad alimentaria del establecimiento?

Respuesta	Nº Respuestas	Porcentaje
Papel	301	72.9%
Digitalmente (Excel, Word)	80	19.4%
Digitalmente (Software)	19	4.6%
Other	31	7.5%

¿Cómo se registra y controla la seguridad alimentaria del establecimiento?

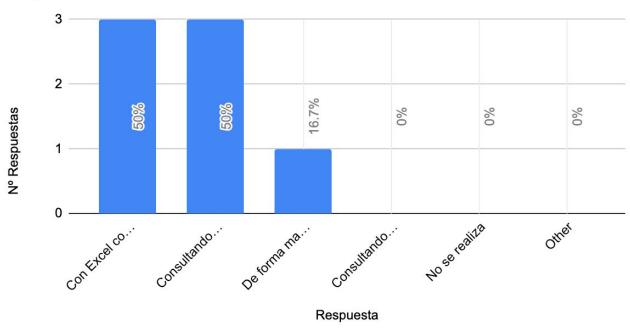




¿Cómo se realiza el control y gestión del consumo de los registros básicos del establecimiento?

Respuesta	Nº Respuestas	Porcentaje
Con Excel consultando las facturas	3	50%
Consultando una aplicación	3	50%
De forma manual consultando las facturas	1	16.7%
Consultando la aplicación y con sensores para optimizar consumos	0	0%
No se realiza	0	0%
Other	0	0%

¿Cómo se realiza el control y gestión del consumo de los registros básicos del establecimiento?

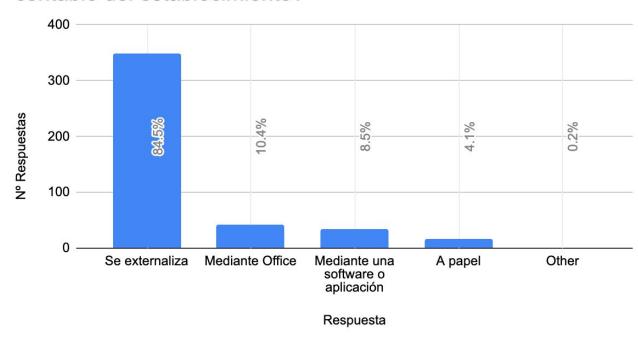




¿Cómo se realiza el control de la documentación financiera y contable del establecimiento?

Respuesta	Nº Respuestas	Porcentaje
Se externaliza	349	84.5%
Mediante Office	43	10.4%
Mediante una software o aplicación	35	8.5%
A papel	17	4.1%
Other	1	0.2%

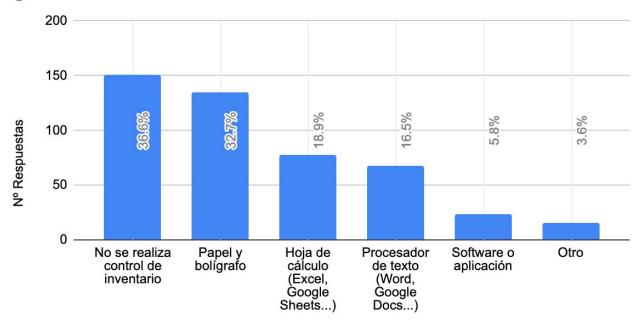
¿Cómo se realiza el control de la documentación financiera y contable del establecimiento?





Pregunta		
¿Cómo se realiza el control del inventario del establecimiento?		
Respuesta	Nº Respuestas	Porcentaje
No se realiza control de inventario	151	36.6%
Papel y bolígrafo	135	32.7%
Hoja de cálculo (Excel, Google Sheets)	78	18.9%
Procesador de texto (Word, Google Docs)	68	16.5%
Software o aplicación	24	5.8%
Otro	15	3.6%

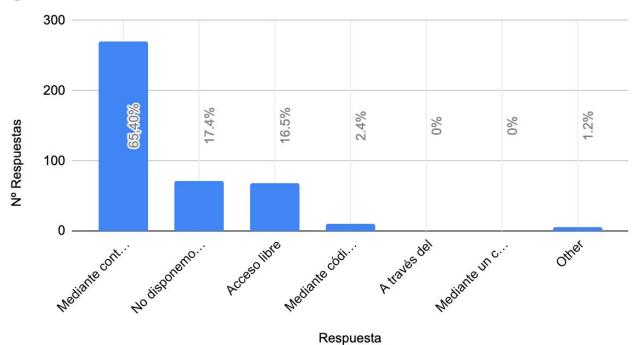
¿Cómo se realiza el control del inventario del establecimiento?





Pregunta			
¿Cómo acceden los clientes al WiFi?			
Respuesta	Nº Respuestas	Porcentaje	
Mediante contraseña	270	65,40%	
No disponemos de WiFi	72	17.4%	
Acceso libre	68	16.5%	
Mediante código QR	10	2.4%	
A través del ticket	0	0%	
Mediante un correo	0	0%	
Other	5	1.2%	

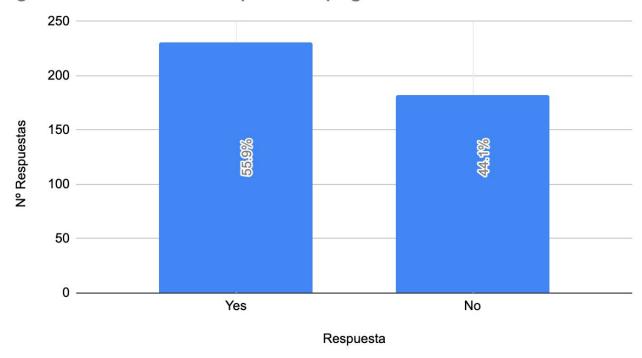
¿Cómo acceden los clientes al WiFi?





Pregunta		
¿El establecimiento dispone de página web?		
Respuesta	Nº Respuestas	Porcentaje
Yes	231	55.9%

¿El establecimiento dispone de página web?

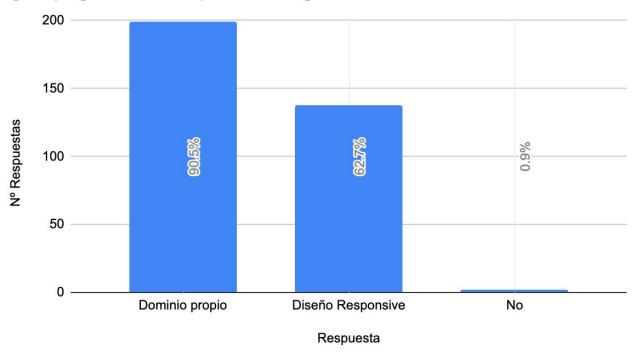




Fregunia		
¿La página web dispone de algu	nas de estas funci	ones?
Despusate	NO Despusatos	Doroontoio

Respuesta	Nº Respuestas	Porcentaje
Dominio propio	199	90.5%
Diseño Responsive	138	62.7%
No	2	0.9%

¿La página web dispone de algunas de estas funciones?

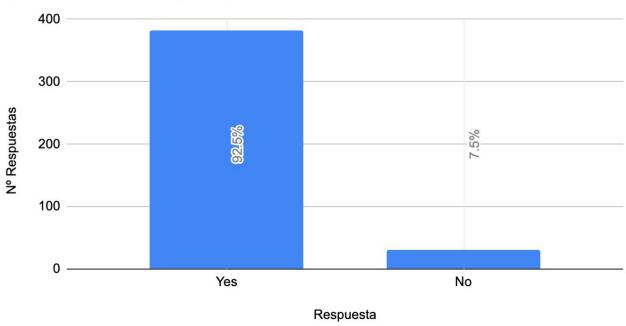




¿El establecimiento aparece en directorios digitales? (TripAdvisor, Google...)

Respuesta	Nº Respuestas	Porcentaje
Yes	382	92.5%
No	31	7.5%

¿El establecimiento aparece en directorios digitales? (TripAdvisor, Google...)

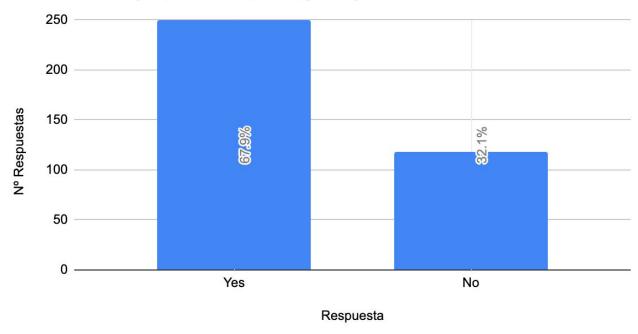




¿Ha reclamado el acceso a su cuenta como dueño en dichos directorios? (TripAdvisor, Google...)

Respuesta	Nº Respuestas	Porcentaje
Yes	250	67.9%
No	118	32.1%

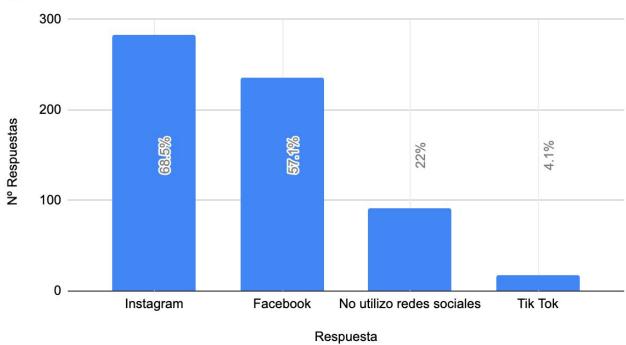
¿Ha reclamado el acceso a su cuenta como dueño en dichos directorios? (TripAdvisor, Google...)





Pregunta		
¿Cuáles son las redes sociales de su establecimiento?		
Respuesta	Nº Respuestas	Porcentaje
Instagram	283	68.5%
Facebook	236	57.1%
No utilizo redes sociales	91	22%
Tik Tok	17	4.1%

¿Cuáles son las redes sociales de su establecimiento?

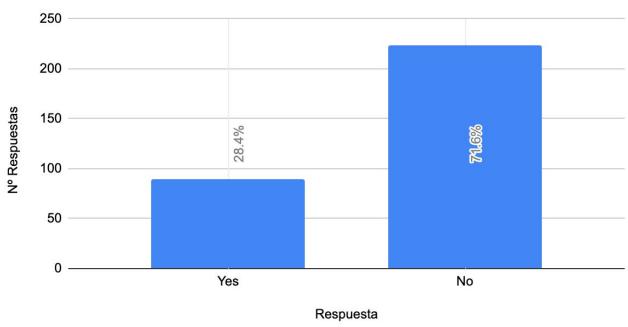




¿Ha pagado campañas de publicidad digital? (SEM, SEO, Google Ads, Facebook, Instagram...)

Respuesta	Nº Respuestas	Porcentaje
Yes	89	28.4%
No	224	71.6%

¿Ha pagado campañas de publicidad digital? (SEM, SEO, G...

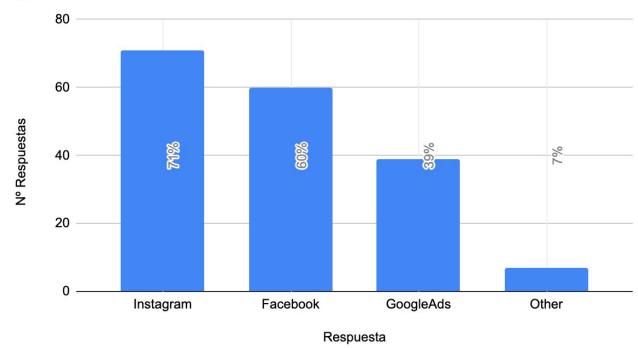




Pregunta
¿Qué tipo de herramientas ha utilizado para sus campañas?

Respuesta	Nº Respuestas	Porcentaje
Instagram	71	71%
Facebook	60	60%
GoogleAds	39	39%
Other	7	7%

¿Qué tipo de herramientas ha utilizado para sus campañas?

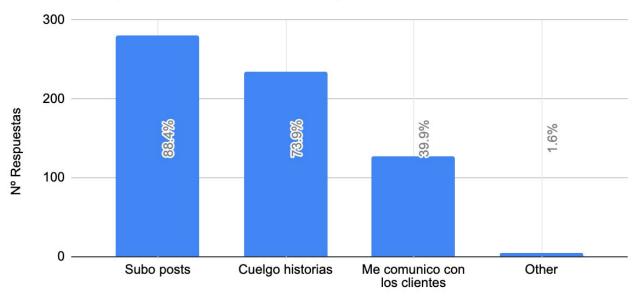




¿Cómo utiliza las redes sociales de su establecimiento? Elige todas las opciones que te identifiquen.

Respuesta	Nº Respuestas	Porcentaje
Subo posts	281	88.4%
Cuelgo historias	235	73.9%
Me comunico con los clientes	127	39.9%
Other	5	1.6%

¿Cómo utiliza las redes sociales de su establecimiento? Elige todas las opciones que te identifiquen.



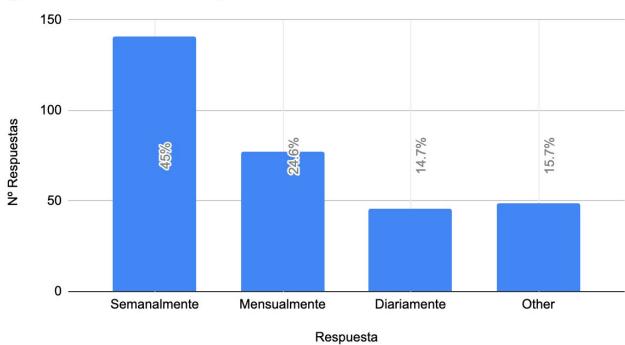
Respuesta



Pregunta	
¿Con que frecuencia publica contenido en sus redes sociales?	

Respuesta	Nº Respuestas	Porcentaje
Semanalmente	141	45%
Mensualmente	77	24.6%
Diariamente	46	14.7%
Other	49	15.7%

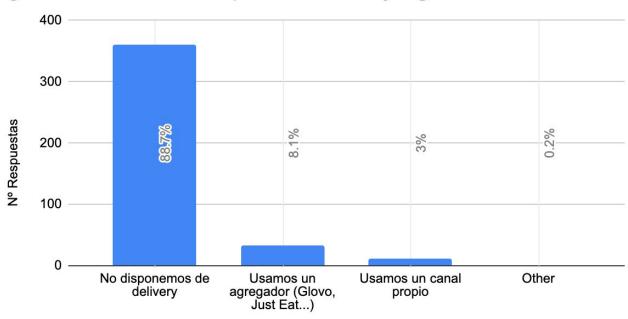
¿Con que frecuencia publica contenido en sus redes sociales?





Pregunta		
¿El establecimiento dispone de delivery digital?		
Respuesta	Nº Respuestas	Porcentaje
No disponemos de delivery	360	88.7%
Usamos un agregador (Glovo, Just Eat)	33	8.1%
Usamos un canal propio	12	3%
Other	1	0.2%

¿El establecimiento dispone de delivery digital?



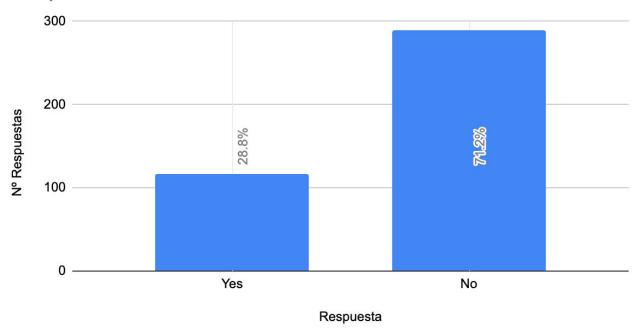
Respuesta



¿Se dispone de una integración de las reservas con el mapa / croquis de sala?

Respuesta	Nº Respuestas	Porcentaje
Yes	117	28.8%
No	289	71.2%

¿Se dispone de una integración de las reservas con el mapa / croquis de sala?

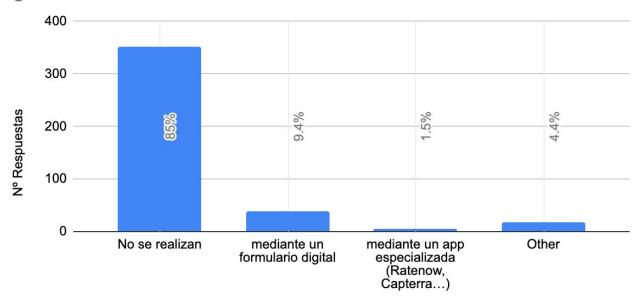




¿Cómo se realizan encuestas de satisfacción a los clientes del establecimiento?

Respuesta	Nº Respuestas	Porcentaje
No se realizan	351	85%
mediante un formulario digital	39	9.4%
mediante un app especializada (Ratenow, Capterra)	6	1.5%
Other	18	4.4%

¿Cómo se realizan encuestas de satisfacción a los clientes d...



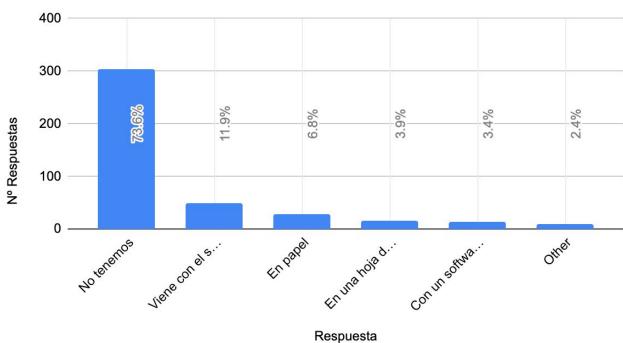
Respuesta



¿Cómo se gestiona la base de datos de clientes?

Respuesta	Nº Respuestas	Porcentaje
No tenemos	304	73.6%
Viene con el software de reservas (El Tenedor, Covermanager)	49	11.9%
En papel	28	6.8%
En una hoja de cálculo (Excel, GoogleSheet)	16	3.9%
Con un software de CRM	14	3.4%
Other	10	2.4%

¿Cómo se gestiona la base de datos de clientes?

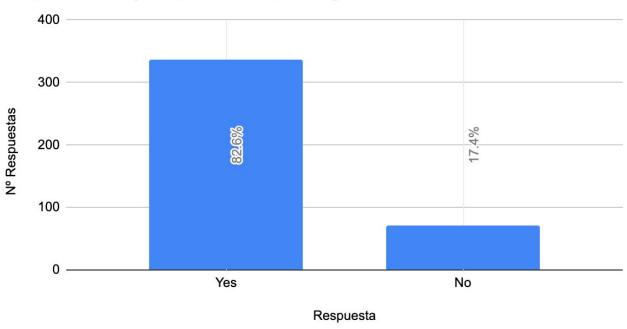




¿Se dispone de un canal de comunicación digital interna entre empleados? (chat, whatsapp, etc.)

Respuesta	Nº Respuestas	Porcentaje
Yes	336	82.6%
No	71	17.4%

¿Se dispone de un canal de comunicación digital interna entre empleados? (chat, whatsapp, etc.)

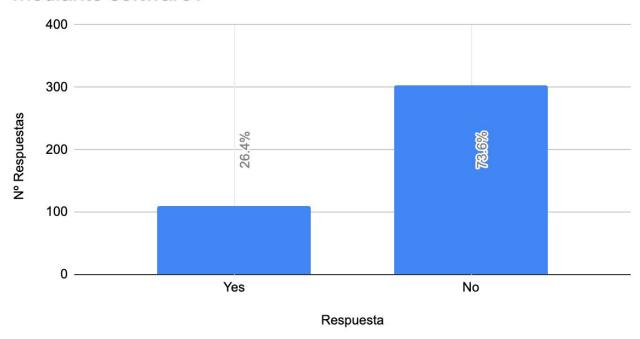




¿Se registra la gestión de la producción del establecimiento mediante software?

Respuesta	Nº Respuestas	Porcentaje
Yes	109	26.4%
No	304	73.6%

¿Se registra la gestión de la producción del establecimiento mediante software?

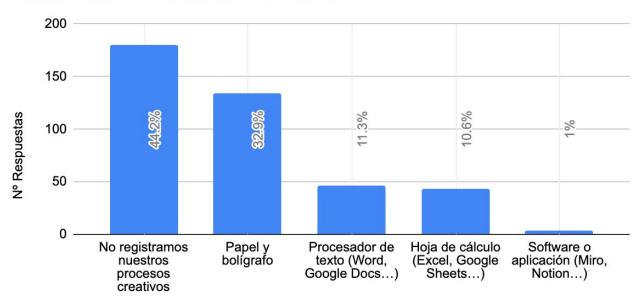




¿Cómo se realiza un registro de los procesos creativos que se desarrollan en el establecimiento?

Respuesta	Nº Respuestas	Porcentaje
No registramos nuestros		
procesos creativos	180	44.2%
Papel y bolígrafo	134	32.9%
Procesador de texto (Word,		
Google Docs)	46	11.3%
Hoja de cálculo (Excel, Google		
Sheets)	43	10.6%
Software o aplicación (Miro,		
Notion)	4	1%

¿Cómo se realiza un registro de los procesos creativos que se desarrollan en el establecimiento?



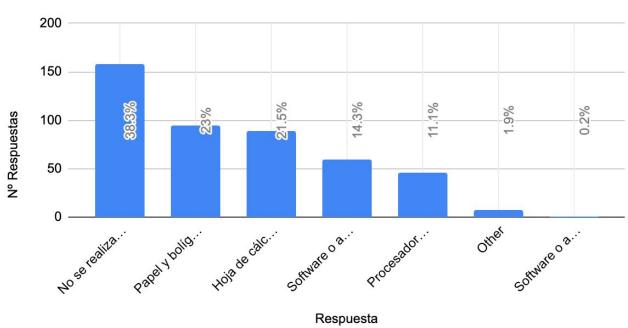
Respuesta



¿Cómo elabora el menú engineering de la carta del establecimiento?

Respuesta	Nº Respuestas	Porcentaje
No se realiza menú engineering	158	38.3%
Papel y bolígrafo	95	23%
Hoja de cálculo (Excel, Google Sheets)	89	21.5%
Software o aplicación	59	14.3%
Procesador de texto (Word, Google Docs)	46	11.1%
Other	8	1.9%
Software o aplicación que además dinamiza precios	1	0.2%

¿Cómo elabora el menú engineering de la carta del establecimiento?

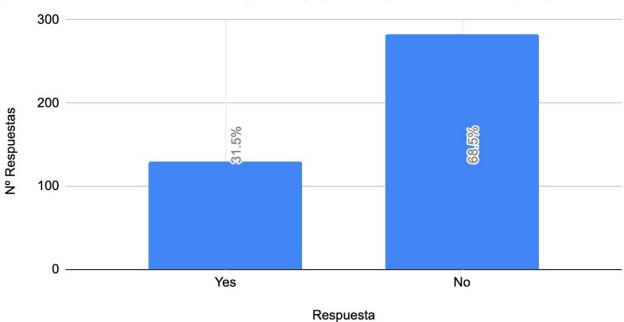




¿Se dispone de alguna herramienta para desarrollar predicciones sobre el negocio (PyG, flujo de clientes, flujo de caja, etc.)?

Respuesta	Nº Respuestas	Porcentaje
Yes	130	31.5%
No	283	68.5%

¿Se dispone de alguna herramienta para desarrollar predicciones sobre el negocio (PyG, flujo de clientes, flujo de...







Conclusiones

Nuevas conclusiones clave de la digitalización de la hostelería en Gipuzkoa

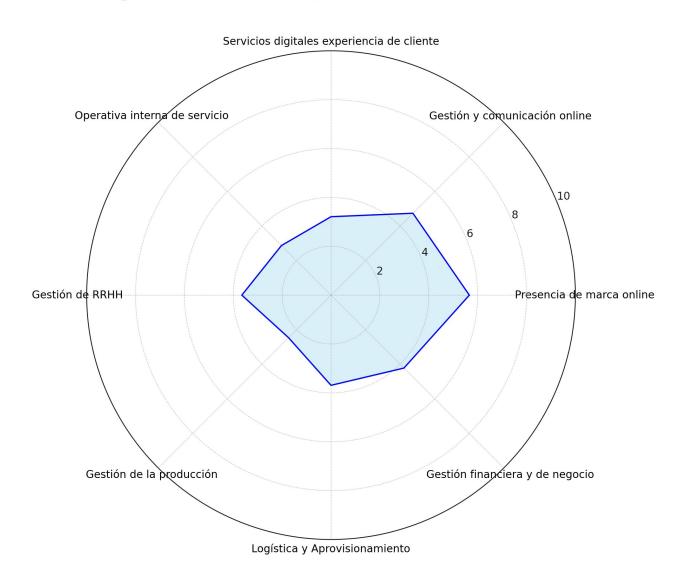


delectatech 1





Digital Horeca Profile (DHP) - Nota Final Actualizada: 3.81



Nota Final 3.81/10

- El gráfico muestra que los aspectos de "Presencia de marca online" y "Gestión y comunicación online" tienen puntuaciones relativamente más altas, indicando una mayor madurez digital en estos ámbitos.
- Por otro lado, los ejes relacionados con "Servicios digitales experiencia de cliente", "Operativa interna de servicio", y "Gestión de RRHH" muestran puntuaciones más bajas, sugiriendo áreas de oportunidad para mejorar la digitalización.
- En general, el gráfico ilustra un perfil de digitalización variado, con algunos puntos fuertes y otras áreas que podrían beneficiarse de una mayor atención e inversión en tecnologías digitales.



Resumen de Respuestas de Encuesta

- Participación Sectorial:
 60% restaurantes, 25% cafeterías, 15% bares.
- Digitalización en Ventas: 70% utiliza sistemas TPV digitales, 65% de los restaurantes con resrevas tiene reservas online.
- **Gestión Interna**: 35% emplea software de gestión de personal.
- **RRHH y Finanzas**: 40% aplica herramientas digitales para nóminas, 50% para contabilidad.
- Adopción Digital: 45% con digitalización básica,
 30% con sistemas integrados de gestión.
- Producción: Menos del 30% utiliza tecnología avanzada en planificación de menús.
- Logística y Aprovisionamiento: Solo 20% cuenta con sistemas de inventario digitalizados.

Áreas de mejora digital



Tendencias y Observaciones Iniciales

- Adopción Desigual: Variación significativa en digitalización por sector.
- Innovación en Ventas: Alta adopción de tecnologías de venta y marketing.
- Retos en Producción: Baja implementación de tecnología en procesos productivos.
- RRHH y Finanzas: Progreso moderado, oportunidad de mejora.
- **Urgencia Digital**: Necesidad creciente de digitalización integral.

Digitalización Integral Necesaria



Evaluación de los Ejes de Digitalización

- Eje 4 Operativa Interna de Servicio
 - o Mediana: 2.5
 - Porcentajes: 25% por debajo de 1.67, 50% en 2.5, 75% supera 3.33.

0

- Análisis: La asimetría sugiere una inclinación hacia rendimientos bajos en la mayoría de los establecimientos.
- Insights: Oportunidad de mejorar la eficiencia operativa a través de la digitalización.
- Oportunidades de Desarrollo: Implementación de sistemas ERP mejorados, automatización de tareas administrativas, p.ej. gestión del desperdicio alimentario.

Optimizar Operativa Interna



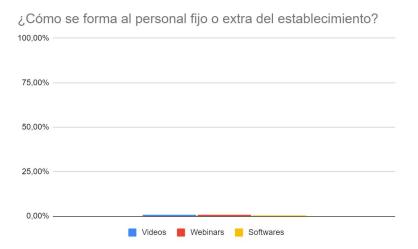
• Eje 5 - Gestión de RRHH

- Mediana: 3.13
- Porcentajes: 25% por debajo de 2.5, 50% en 3.13, 75% supera 4.38.

0

- Análisis: Oportunidad para la adopción de herramientas digitales.
- Insights: La gestión de RRHH puede beneficiarse significativamente de la digitalización.
- Oportunidades de Desarrollo: Sistemas de gestión de personal y formación digitalizada.

Oportunidad: Digitalizar formación



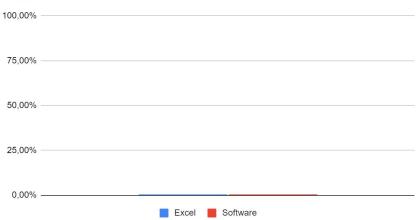


Eje 6 - Gestión de la Producción

- Mediana: 2
- Porcentajes: 25% por debajo de 1, 50% en 2, 75% supera 4.
- Análisis: Alta variabilidad y desafíos notables en la optimización de recursos y procesos. La asimetría alta indica una tendencia hacia desempeños bajos.
- Insights: Necesidad crítica de mejorar la eficiencia y la innovación en la producción.
- Oportunidades de Desarrollo: Adopción de ERPs y tecnologías para gestión, automatización y control de calidad en la producción y reducción del desperdicio alimentario.

Digitalizar la Producción

¿Cómo se registra y controla la seguridad alimentaria del establecimiento?





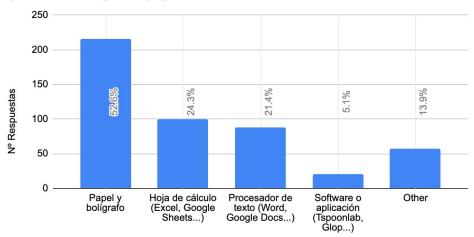
0

• Eje 7 - Logística y Aprovisionamiento

- Mediana: 3.33
- Porcentajes: 25% por debajo de 1.67, 50% en 3.33,
 75% supera 5.
- Análisis: Alta variabilidad en la gestión de inventario y suministros, con una mediana relativamente alta.
- Insights: Algunos establecimientos gestionan eficientemente esta área, pero hay margen de mejora considerable.
- Oportunidades de Desarrollo: Implementación de sistemas de gestión de inventario y logística digital.

Optimizar la Eficiencia en Logística

¿Cómo se registra y gestiona el recetario?



Respuesta



• Eje 8 - Gestión Financiera y de Negocio

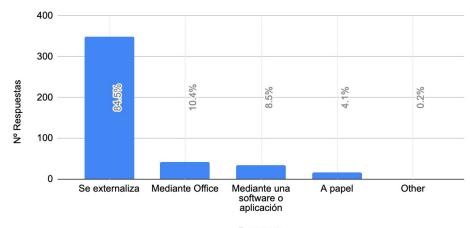
- Mediana: 2.5
- Porcentajes: 25% por debajo de 2.5, 50% en 2.5, 75% supera 7.5.

0

- Análisis Cualitativo: Extrema variabilidad y asimetría significativa, indicando grandes retos en la gestión financiera y el uso de herramientas digitales.
- Insights: Área crítica para la adopción de tecnologías digitales, con potencial de mejorar análisis y decisiones estratégicas.
- Oportunidades de Desarrollo: Sistemas de contabilidad digital y herramientas de análisis financiero.

Finanzas: Digitalización Estratégica

¿Cómo se realiza el control de la documentación financiera y contable del establecimiento?



Respuesta



Análisis Detallado de Cada Eje

- Eje 4 Operativa Interna de Servicio
 - **Desafíos**: Integración de tecnologías en el punto de venta y administración.
 - Oportunidades: Automatización de tareas y mejora en la gestión de datos.
- Eje 5 Gestión de RRHH
 - **Desafíos**: Adopción limitada de herramientas digitales para la gestión de personal.
 - Oportunidades: Sistemas de gestión de personal y formación digital.
- Eje 6 Gestión de la Producción
 - Desafíos: Baja implementación de tecnología en procesos productivos.
 - **Oportunidades**: Tecnologías de automatización y control de calidad.
- Eje 7 Logística y Aprovisionamiento
 - **Desafíos**: Gestión de inventario y suministros con poca digitalización.
 - **Oportunidades**: Sistemas de gestión de inventario y logística digital.
- Eje 8 Gestión Financiera y de Negocio
 - **Desafíos**: Uso limitado de herramientas digitales para análisis y decisiones estratégicas.
 - Oportunidades: Implementación de sistemas de contabilidad digital y análisis financiero.



Claves:

- Mayor digitalización en el front que en el back.
- Adopción digital moderada.
- Desigualdad en adopción entre establecimientos.
- Inclinación hacia menores niveles de digitalización.



Conclusiones

Nuestro estudio revela una variabilidad significativa en la madurez digital del sector hostelero de Gipuzkoa. Algunos establecimientos avanzan en la integración de tecnologías, mientras que otros enfrentan retos considerables.

Es crucial adoptar un enfoque estratégico y personalizado hacia la transformación digital, centrándose en áreas clave como la gestión interna, producción y logística.

Recomendamos invertir en la capacitación del personal y en la implementación gradual de tecnologías adecuadas. Mirando hacia el futuro, la digitalización integral se presenta como un factor determinante para la competitividad y el crecimiento sostenible del sector.

Este estudio sienta las bases para futuras iniciativas y estrategias dirigidas a potenciar la madurez digital en la hostelería de Gipuzkoa.







delectatech 1

