

haddock

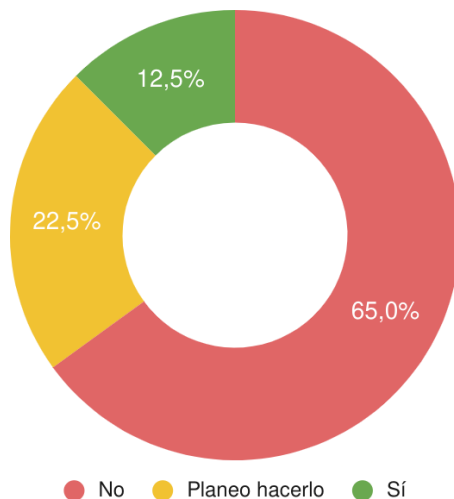
Restauración en España: ¿Cómo adaptarse al mundo post-COVID?

Tras decretarse el estado de alarma en España a causa del coronavirus, miles de establecimientos se ven obligados a cesar su actividad. Lo que al principio eran sólo dos semanas, se convierte en seis, ocho... Cada vez está más claro que la normalidad tardará en regresar al sector de la hostelería.

El estudio se ha realizado mediante formulario online, mayoritariamente a propietarios de locales, aunque también incluye respuestas de chefs, directores, jefes de partida, gerentes y otros profesionales del ámbito de la restauración. La muestra actual es de más de 120 participantes, casi todos de las provincias de Madrid y Barcelona.

Además, también hemos realizado entrevistas más personales a algunos de los encuestados que indicaron su interés en nuestro proyecto. Si te interesa participar, no dudes en completar el [formulario](#) o ponerte en contacto con nosotros a través de info@haddock.app.

¿Entregas a domicilio durante el COVID-19?



Lo primero que hicimos fue tomar el pulso al sector. Los resultados fueron un tanto desalentadores, casi un tercio de los establecimientos sondeados se encuentran cerrados, víctimas de la situación excepcional. El 12,5% de los establecimientos que habían apostado por la digitalización, les permitió tener diferentes alternativas para seguir con su actividad facturando a través del Delivery, con plataformas como Glovo, Uber Eats o Deliveroo. O la alternativa Pick and Collect, Mr. Noow.

Pese a ello, también vemos una tendencia positiva: un cuarto de los encuestados quiere usar la oportunidad para lanzarse al

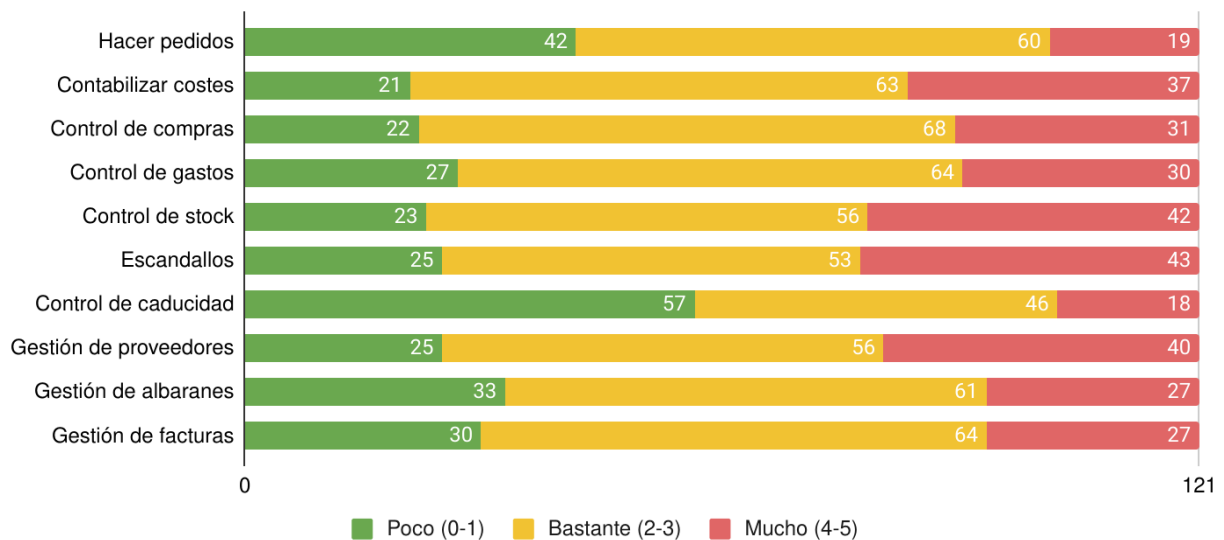
mundo del delivery y planean reabrir cuanto antes.

La digitalización y la optimización de recursos se plantean como remedio a la crisis.

Uno de los principales retos que tiene el sector es controlar y ahorrar costes debido al evidente decrecimiento de la facturación. Por esta razón quisimos conocer las debilidades en la gestión de tareas de los restaurantes y bares para encontrar estrategias de optimización.

Como siguiente paso, pedimos a los encuestados que valoraran del 0 al 5 la pérdida de tiempo que les suponían las diversas tareas administrativas de su ámbito laboral.

¿Cuánto tiempo se pierde en cada una de estas tareas?



La mayor inversión de su tiempo se centra en el control, ya sea de los costes, del stock o de los escandallos. Sin embargo, de los encuestados, sólo el 24% subcontratan estas gestiones. El resto invierten una gran cantidad de tiempo y de recursos en personal para realizar estas tareas, que normalmente se hacen o sobre papel o con herramientas ofimáticas poco adaptadas al sector.

También destacan los problemas de comunicación con los proveedores: la poca información en actualizaciones de precios, productos nuevos y ofertas; así como en el seguimiento y las incidencias de pedidos en curso.

Finalmente, preguntamos qué cambios planeaban los encuestados de cara a la reapertura de sus negocios. Entre los más repetidos, encontramos:

- Control más exhaustivo de costes y stock
- Optimización de plantilla
- Cambiar proveedores
- Hacer delivery
- Mejorar la higiene
- Renegociar alquiler y tarifas
- Calcular la rentabilidad de los platos mediante escandallos
- Ampliar el público objetivo
- Cerrar terrazas

Armados con estos resultados, nos proponemos crear una plataforma SaaS (Software as a Service) que dé respuesta a las necesidades del sector. Que sea flexible. Que se adapte a los cambios inevitables, tanto los que hemos vivido este 2020, como los que queden por venir.

En toda crisis, es vital ser consciente del peligro, pero también hay que reconocer la oportunidad: de adaptarse, de modernizarse y de volverse a inventar. Así nace Haddock. Queremos ser la herramienta que uses para materializar el potencial de esa oportunidad.

Si estás interesado en mantenerte al día sobre nuestro proyecto, o quieres formar parte y participar en redefinir el sector de la restauración en España, no dudes en consultar nuestra web <https://haddock.app> o en ponerte en contacto mediante info@haddock.app.