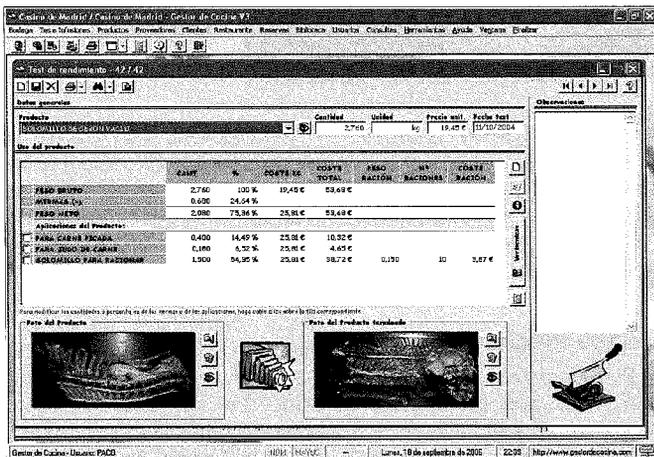


Paco Roncero lanza una versión mejorada de 'Gestor de Cocina'

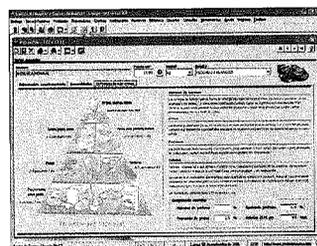


EL ESPÍRITU CREADOR DE PACO RONCERO NO SE CIÑE SÓLO A LA COCINA. DENTRO DE ELLA ES UNO DE LOS GRANDES; FUERA, ES UN ESPÍRITU INQUIETO QUE, ADEMÁS DE FOGONES, SABE DE EMPRESA, DE GESTIÓN, Y DE HERRAMIENTAS PARA LIGAR AMBOS CONCEPTOS. PRIMERO, FUE EL SOFTWARE GESTOR DE COCINA, QUE CONTROLABA LOS ELEMENTOS DE LA MISMA Y DEL QUE AHORA SE PRESENTA UNA NUEVA Y MEJORADA VERSIÓN. EL SIGUIENTE PASO ES UNA APLICACIÓN DE CONTROL DE PRESENCIA EN LA QUE, CON UN POCO DE IMAGINACIÓN, EL FUTURO PARECE MÁS CERCA.

Hace un par de años, Paco Roncero, jefe de cocina y director gerente del restaurante La Terraza del Casino de Madrid, se dio cuenta de que necesitaba simplificar la gestión de su cocina. Tenía que tratar con la carta, las recetas, la materia prima, o las preferencias de los clientes; con márgenes de menús o de banquetes, con informaciones nutricionales, con bodegas... y tenía que encontrar un medio de tenerlo todo bajo control y ordenado, de forma rápida y eficaz. ¿Cómo? La solución venía de la mano de la técnica: necesitaba un programa informático que hiciera esas cosas por él.

Un programador lo aleccionó, pero fue el propio Roncero el que creó la aplicación capaz de llevar a cabo todas esas tareas y muchas más: *Gestor de Cocina*. Un software del que actualmente se lanza

la tercera versión y que, tras contemplar sus resultados, algún compañero de profesión le animó a comercializar. Además, sirvió para alimentar el gusanillo del chef por eso de la informática y



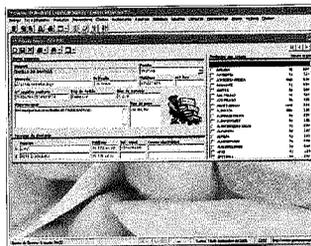
hacer nacer una llama que se ha visto avivada tras la creación de un nuevo software de control de presencia. Con estas dos herramientas, como Roncero, cualquiera al frente de un restaurante tendrá el control absoluto de éste en sus manos. Sencillo y rápido.

CONTROL DE PRESENCIA

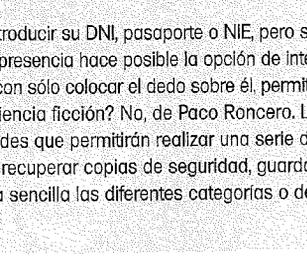
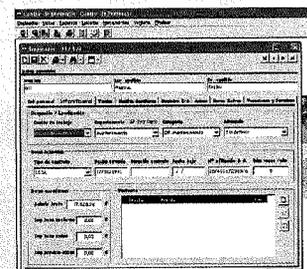
La nueva versión de Gestor de Cocina no es la única novedad que presenta Paco Roncero desde el punto de vista técnico. El chef ya tiene a punto una nueva aplicación, un software de control de presencia, que hará posible que, mediante un simple *click*, se gestione casi cualquier aspecto referente a los recursos humanos de la empresa.

El programa de control de presencia permitirá llevar un control exhaustivo sobre los empleados. Quién está, cuando está, entradas, salidas, horas extra, turnos, ausencias... gestionará sus datos personales (nombre, teléfono, dirección, fecha de incorporación a la empresa), las vistas que recibe el centro, y el estado de sus recursos materiales (ordenadores portátiles, furgonetas o transportes, llaves...), establecerá horarios, calculará remuneraciones... Todo ello, a través de una potente base de datos. Será posible indicar el coste de cada hora extra que realice el trabajador; recoger las ausencias, días de vacaciones o de permiso, o enviar mensajes a otros empleados (o a todos los empleados de un determinado departamento o centro de trabajo), que se mostrarán al fichar.

El sistema es muy seguro, puesto que para dar parte de entradas o salidas de cualquiera, el trabajador debe introducir su DNI, pasaporte o NIE, pero se puede incluso ir más lejos: el control de presencia hace posible la opción de integrar un lector de huellas dactilares que, con sólo colocar el dedo sobre él, permitirá a los empleados fichar. ¿Cosa de Ciencia ficción? No, de Paco Roncero. La aplicación consta de otras funcionalidades que permitirán realizar una serie de tareas como trabajar en red, efectuar y recuperar copias de seguridad, guardar automáticamente o configurar de forma sencilla las diferentes categorías o departamentos. ● A.I.G.



Gestor de Cocina 3.0, como la primera versión, permite llevar un control total sobre los productos empleados en cada uno de los platos de los menús o la carta; realizar con todo lujo de detalles los pedidos más económicos a los proveedores; efectuar test de rendimiento de los



productos para calcular las mermas o realizar escandallos, entre otras cosas. No sólo es un programa que permite tener organizada la información, sino que ahorra tiempo, costes y simplifica cálculos. Preguntas tales como a qué precio vender para que el negocio sea rentable, qué platos tienen más éxito y cuáles menos, quiénes son los clientes más asiduos, o cómo repercute en los productos el coste de las mermas, quedan contestadas con este producto que, en su edición más novedosa añade varios módulos destinados al control de los distintos salones o las reservas de mesa. ●

A. I. G.