

NEGOCIOS MÁS SOSTENIBLES:

Empresas gastronómicas de la Región de Valparaíso se benefician con innovador programa

Este 2024 fueron seleccionados 25 empresarios gastronómicos beneficiarios del Programa de Transferencia Tecnológica para Empresas Gastronómicas de la Región de Valparaíso, iniciativa que busca disminuir las brechas de competitividad y sostenibilidad en sus respectivos servicios.



El Programa de Transferencia Tecnológica para Empresas Gastronómicas busca disminuir las brechas de competitividad y sostenibilidad en la industria.

Seminario de cierre del programa tecnológico en Valparaíso.

Con el propósito de que empresarios gastronómicos de la Región de Valparaíso puedan fortalecer sus servicios y convertir su potencial de desarrollo en crecimiento directo dentro de la industria de Turismo de Intereses Especiales (TIE), se desarrolló un innovador programa de transferencia tecnológica, financiado por Corfo, ejecutado por la Corporación Regional de Turismo y desarrollado por el equipo de POTBI.

Etienne Choupay, director regional de Corfo, señaló que la iniciativa logró implementar y beneficiar a 25 restaurantes de Algarrobo, Cartagena, La Ligua, Olmué, Petorca, Puchuncavi,

Quintero, Santa María, Valparaíso y Viña del Mar, a través de una Plataforma Integral de Servicios Gastronómicos "para un negocio rentable y sostenible, donde cada beneficiario potencia sus resultados mediante una administración financiera, operativa y gastronómica, a través de un análisis inteligente de datos".

En tanto, el socio fundador de POTBI, Pablo Sepúlveda, explicó que con la información obtenida, cada restaurante podrá mejorar significativamente su rendimiento y eficiencia operativa en el mediano y largo plazo. "Podrán realizar una gestión financiera eficaz, verificando en vivo los ingresos

de movimientos, flujos de entrada y salida, control en el cumplimiento de metas, planificación de rentabilidad futura, gestión de métricas financieras, entre otras opciones", indicó. Asimismo, dentro del

BENEFICIO DIRECTO

Una de las beneficiarias directas del programa fue Sarai Brierley, de la cafetería Entre Nos de Algarrobo, quien señaló que gracias a este programa "hemos podido organizar de mejor manera nuestros gastos y visualizar en qué estamos gastando, lo que nos permite ir optimizando las ventas y las ganancias del local. Con este tipo de programa, buscamos gestionar y adaptar las compras y los gastos de la empresa y así obtener una mayor ganancia e ir reinvertiendo en las propias necesidades. Ha sido una compañía constante, lo cual nos ayuda de sobre manera en el proceso".

proceso, se realizaron distintas actividades de capacitación directa a los servicios, talleres, módulos prácticos, sesiones interactivas, master class en restaurantes de relevancia nacional y un acompañamiento constante durante el período.

Francisco Godoy, gerente general de la Corporación Regional de Turismo, destacó que este tipo de programas se alinea directamente con el Plan Estratégico de Desarrollo Turístico, donde identifican algunas brechas que son indispensables para el desarrollo y solvencia de los servicios gastronómicos. "En ellas, verificamos que los administradores y locales comerciales, en reiteradas ocasiones, no cuentan con la formación profesional adecuada para administrar un servicio gastronómico, y con la implementación de este tipo de programas, los ayudamos directamente para que tengan un mayor conocimiento, adquiriendo las

herramientas necesarias para que sean más eficientes internamente y, también, puedan entregar una mejor experiencia a sus clientes", subrayó.

Por otro lado, uno de los desarrolladores de la iniciativa, Juan Francisco Acuña, señaló que "como empresario tecnológico de la región, me entusiasma ver cómo la digitalización comienza a abrirse camino, especialmente en el sector de restaurantes, donde las herramientas útiles son limitadas, más allá de los sistemas POS. Sin embargo, el mayor desafío ha sido lograr la adaptación de los beneficiarios a un sistema tan innovador que hemos creado llamado POTBI", puntualizó.