



Ágora
Software Hostelería

El fabricante de soluciones tecnológicas Igt Microelectronics os espera en Alimentaria con una promoción especial

Igt Microelectronics S.A., fabricante de soluciones tecnológicas para hostelería y restauración, atenderá a los asociados al Gremio de Restauración en su stand de Alimentaria, entre el 25 y el 28 de abril. La empresa comercializa sus soluciones a través de las marcas *Ágora* y *Concord*, y del distribuidor certificado *Regis3*.

Los visitantes podrán conocer las últimas tecnologías aplicadas a nuestro sector, para gestionar los negocios de manera más eficaz y maximizar los beneficios. En la exposición se verán las últimas novedades de los equipos *Concord*, y

del software *Ágora*, una solución fiable y fácil de usar para los establecimientos de restauración. Además, aporta diferentes funcionalidades adaptadas al sector: gestión integral, de menús y formatos, mapas de mesas, sistemas de pedidos en dispositivos móviles, monitores de cocina con comunicación bidireccional entre cocina y camarero, integración con cajones de gestión de efectivo, integración con CCTV, etc. También se presentará en exclusiva el nuevo software *Ágora*

Interprise, una solución pensada para los negocios de restauración que necesiten gestionar más de un local a la vez. Igt Microelectronics ha diseñado una promoción en exclusiva para los agremiados durante Alimentaria 2016. Podéis visitarlos en el stand 720, palacio P4, calle G (Alimentaria 2016. Recinto Fira Gran Via de L'Hospitalet).

Alimentaria 2016
Salón Internacional de la Alimentación y Bebidas
Barcelona, Recinto Gran Via
25-28 Abril

Nueva fecha: Curso para aprender a ser empáticos con los trabajadores y clientes

El Gremio de Restauración os propone "Vender desde la empatía con herramientas de coaching", una sesión formativa de una hora y media de duración especialmente dirigida a empresarios, responsables y encargados de locales de restauración. Durante la clase se pondrán ejemplos que suceden cuando no hay empatía en una sala de restaurante, a la vez que se darán las herramientas de coaching necesarias para aplicarlas en la relación con los clientes y trabajadores. La sesión formativa es totalmente gratuita y tendrá lugar el próximo lunes 25 de abril a las 17:00 horas en el Gremio de Restauración de Barcelona (Gran Via de les Corts Catalanes, 481, bajos). Para confirmar vuestra asistencia tenéis que contactar con el departamento de formación del Gremio por teléfono: 935 526 585 o por correo electrónico: anna.carrera@gremirestaurocio.com.

ACCEDE A LA APLICACIÓN GRATUITA DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS QUE TE OFRECE EL GREMI ENTRANDO EN WWW.CARTAON.ES