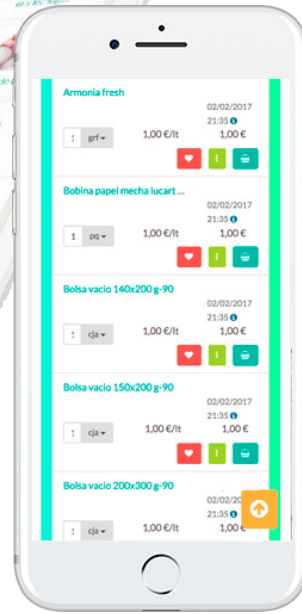
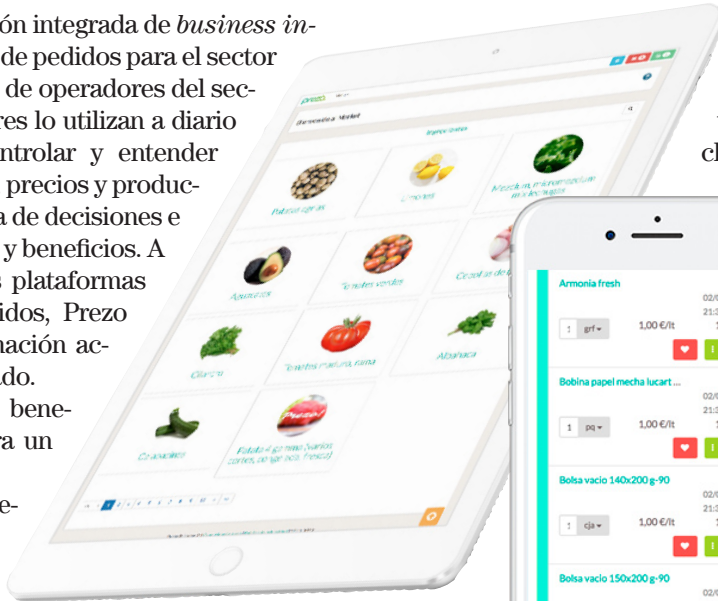


Mejora y agiliza la gestión de los pedidos de tu bar o restaurante con Prezo y ahora en costes

Prezo es una solución integrada de *business intelligence* y gestión de pedidos para el sector HORECA. Decenas de operadores del sector y sus proveedores lo utilizan a diario para gestionar, controlar y entender mejor sus compras, precios y productos, mejorar la toma de decisiones e incrementar ventas y beneficios. A diferencia de otras plataformas de gestión de pedidos, Prezo da acceso a información actualizada del mercado.

Los principales beneficios de Prezo para un restaurante son:

a) Agilidad / Prezo agiliza procesos y ahorra tiempo de gestión, ya que permite una centralización de pedidos a todos los proveedores a la vez, tener perfiles de usuario diferenciados y simplificar el proceso de compra asignándoles áreas de compras diferenciadas a cada uno de ellos, o por ejemplo, tener los escandallos con la información del mercado actualizada automáticamente.



b) Control / Gracias al histórico de pedidos o al panel de control estadístico que Prezo ofrece tanto para restaurantes como para grupos de restauración, el cliente podrá tener mayor control sobre los pedidos, sobre el equipo y sus estrategias de compra.

c) Ahorro de costes / En Prezo el restaurante podrá mantener los acuerdos privados con sus proveedores, descubrir nuevas ofertas o incluso nuevos proveedores gracias a la comparativa del mercado.

Actualmente más de 150 restaurantes y 500 proveedores trabajan con Prezo. Si queréis empezar a trabajar con Prezo solo tenéis que enviar un e-mail a info@prezo.es o registraros en su página web, www.prezo.es. Recordad que los locales que formáis parte del Gremio de Restauración os beneficiáis de un descuento del 25%.



Servicios de Hostelería

Camareros, cocineros, barmans, maîtres, cortadores de jamón, personal de limpieza... Servicios de Hostelería lleva más de treinta años proporcionando el personal cualificado idóneo para empresas del sector de la restauración, el

catering y la hostelería. Puedes contar también con la experiencia de un equipo de profesionales flexible y con capacidad para organizar y gestionar celebraciones y eventos de todo tipo, siempre con un servicio personalizado y

de calidad. Los agremiados os beneficiáis de un descuento del 10% en todos sus servicios. Para más información, contactad con Carlos Camacho (646 472 604, carloscamacho@servicios-dehosteleria.com).

CONSULTA EL CALENDARIO DE TALLERES GRATUITOS QUE ORGANIZA EL GREMIO DURANTE EL MES DE OCTUBRE

SUMÉRGETE EN LAS PROMOCIONES DE ESTE VERANO EN RENTABILIBAR

Si eres cliente de Mahou San Miguel regístrate o accede ahora a www.rentabilibar.es



1 Entra en la sección de promociones y **apúntate** a la que te interesa.



2 Acumula puntos mes a mes



3 Consigue magníficos regalos como estos ¡sin sorteos!



M MAHOU
SAN MIGUEL
RENTABILIBAR