



# El multiespacio gastronómico referente en Barcelona

IMPLANTADOR  
**RSI Group**



**RSI Group, distribuidor oficial ICG en Barcelona, ha sido el encargado de realizar la implantación de las soluciones ICG especializadas para la hostelería en El Nacional**

Los responsables de RSI Group, Joan Carles Castells (izq.) y José María Sánchez (der.), explican cómo, a diferencia de otras instalaciones, en la implantación de El Nacional han tenido que afrontar aspectos novedosos debido a las características del establecimiento.

Por ejemplo, "la infraestructura de traspasos de artículos entre los diferentes restaurantes, que permite poder pedir ostras en La Brasería, el sistema de subastas en La Tapería, o la gestión de control de minutas y pase de artículos entre las diferentes partidas de cocina mediante el uso de pantallas de cocina en los restaurantes de El Nacional", señala Joan Carles Castell.

**"Las soluciones ICG permiten a El Nacional traspasar artículos entre los diferentes restaurantes"**

**E**l Nacional, definido como un restaurante de restaurantes por el consejero delegado de SB Grup, Gerard Subirats impulsor de este proyecto, se ha instalado aprovechando un espacio urbano con identidad e historia de la Ciudad Condal. En su caso se ubica en un emblemático edificio modernista que data de 1870, un antiguo café-teatro con múltiples usos a lo largo de su historia. El edificio ha sido reformado en su totalidad y el diseño de su interior es obra del estudio de Lázaro Rosa Violán. El prestigioso diseñador ha reinterpretado las líneas modernistas consiguiendo una atmósfera Vintage de los años 50.

La oferta gastronómica de El Nacional se reparte en ocho espacios. En las esquinas del recinto encontramos una brasería donde degustar las mejores carnes; un espacio dedicado a los productos del mar que simula una lonja con un gran mostrador con pescado fresco del día; una tapería con rasgos de taberna vasca donde el color de

*La oferta gastronómica de El Nacional se reparte en ocho espacios, gestionados con las soluciones ICG para la Hostelería y los dispositivos de control de efectivo CashDro*

los platos marca el precio; y La Paradeta, un restaurante rápido delicatessen.

En la parte central hay tres barras distintas, una dedicada a la cerveza y las conservas, al vino y los embutidos, y otra a las ostras y el caviar. Finalmente, una coctelería remata la oferta de El Nacional.

Con una superficie de 2.400 metros cuadrados, El Nacional abre los 365 días del año y sus cerca de 200 empleados pueden dar servicio a 770 personas de forma simultánea. "Unas cifras difíciles de gobernar si no se dispone de las mejores herramientas de gestión empresarial y planificación del personal", según el director general de SB Grup Marc Aladó.

#### SOLUCIONES IMPLANTADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Para la gestión de las ventas se han instalado los TPVs ISPOS con el software FrontRest en todos los espacios del restaurante, junto a los dispositivos de gestión y custodia

del efectivo CashDro4 con los que se eliminan errores de cambio, se minimizan las pérdidas de efectivo y el cierre de caja es inmediato al finalizar la jornada. Gracias al centralizador CashDro Controller, El Nacional gestiona el efectivo de todos los puntos de venta de forma remota y consulta al detalle todos los movimientos realizados.

Para mejorar y agilizar el servicio, en las zonas de restauración con mesas, se ha instalado la solución de movilidad TeleComanda Android con la que los camareros toman nota del pedido en la mesa desde una tablet y lo envían al instante a la caja para registrar la venta y a las pantallas de cocina HioScreen.

En la oficina se ha implantado el software ICGManager para la centralización y gestión de datos del negocio e ICGPlanner para la gestión de personal, planificación de horarios, turnos y jornadas laborales.

**"Organizar 200 empleados dando servicio a 770 comensales de forma simultánea, durante los 365 días del año, sería ingobernable si no dispusiéramos de las mejores herramientas de gestión empresarial y planificación del personal como las de ICG"**

Para mejorar y agilizar el servicio en las zonas de restauración con mesas se ha instalado la solución de movilidad TeleComanda



Las pantallas de cocina HioScreen están instaladas en todas las áreas de elaboración del espacio gastronómico



Los dispositivos de gestión de efectivo CashDro4 junto a los TPVs ISPOS de ICG están repartidos por los ocho espacios gastronómicos