



Lugar de Pizzas,
Burgers & Tapas
made in Galicia

Originalidad gallega en estado puro

Galipizza es una marca gallega, famosa por su apuesta innovadora en la elaboración de sus pizzas, hamburguesas, bocadillos y tapas, con productos gallegos de primera calidad, dotándolas de un sabor tradicional y único.

El negocio nació en Covas-Viveiro en 1993, expandiéndose, gracias a su originalidad y al éxito del contraste de sabores de sus platos, en las localidades de Ribadeo, Culleredo, Santiago de Compostela, Vigo y A Coruña, siendo actualmente una de las cadenas de restauración más prestigiosas de Galicia.

Su innovación y calidad de la oferta gastronómica ha sido premiada en varias ocasiones a nivel nacional, como, por ejemplo el premio al segundo mejor bocadillo de España en el evento Madrid Fusión 2018, y en 2019 recibe las distinciones Q de Calidad Turística otorgada por el Instituto de la Calidad Turística Española y el galardón de Galicia Calidade otorgado por la Xunta de Galicia.

La Carta de Galipizza cuenta actualmente con 17 variedades de pizza, entre ellas la de Frial (queso típico gallego)



El secreto de Galipizza está sobre todo en su concepto original, con el que desarrolló la idea de "Gali+Pizza" cuando no era común emplear ingredientes como los grelos, la panceta, el raxo o sustituir la clásica mozzarella por San Simón u otros quesos gallegos



Establecimiento de Galipizza en Santiago de Compostela

SOLUCIONES ICG UTILIZADAS POR EL NEGOCIO

En cada uno de los establecimientos, Galipizza hace uso de FrontRest para registrar las ventas, controlar los ingredientes necesarios para la preparación de cada pizza, hamburguesa, bocadillo, tapas, postres... así como modificarlos al gusto del cliente. El uso de FrontRest, además, posibilita que los clientes se beneficien de las distintas promociones del negocio gracias a las funciones de fidelización y Mix&Match.

Para la atención inmediata de pedidos en las mesas y terrazas, el uso de TeleComanda es esencial, permitiendo a los empleados tomar nota de todos los productos que deseen los clientes, comunicándolo de forma inmediata a cocina, para que puedan iniciar su preparación.

Adicionalmente a los establecimientos, Galipizza dispone de PortalRest, servicio que permite las ventas online, atendiendo las solicitudes realizadas por los clientes

Galipizza cuenta con Terminales Punto de Venta ISPOS y el cajón de efectivo inteligente CashDro



vía web o a través de su teléfono móvil, independientemente de si se trata de pedidos a entregar a domicilio o a recoger en el local. Todos los pedidos online se reciben automáticamente en el establecimiento donde se tienen que preparar y servir.

Desde el punto de vista administrativo, la cadena lleva la contabilidad y las finanzas de todos los establecimientos de una forma centralizada a través de la solución de gestión empresarial ICGManager, controlando, además, el stock disponible por almacén y configurando el envío de promociones, artículos y precios de cada establecimiento.

Para tener un control en tiempo real del funcionamiento de cada establecimiento, los responsables del negocio emplean ICGAnalytics, una potente herramienta desde la que pueden saber desde cualquier lugar y dispositivo la evolución del negocio de forma constante.

Galipizza hace uso de FrontRest, TeleComanda, PortalRest, ICGManager e ICGAnalytics para una completa gestión de sus establecimientos



Con PortalRest, los clientes realizan los pedidos online desde su smartphone o a través de la página web de Galipizza

Cabe destacar sus hamburguesas gourmet; denominadas "GalizBur Platino" o "Hamburguesas de Orixe" se presentan en panes premium de hamburguesa y con ingredientes exclusivos



Vegagestión es una consultora tecnológica afincada en el norte de Lugo centrada en ofrecer soluciones pioneras a todo tipo de sectores

David Galdo y Javier Ventura, socios de Vegagestión e implantadores de Galipizza, destacan su filosofía empresarial, basada en la aportación de una solución a todos los problemas del cliente, cubriendo sus necesidades con una gran calidad y servicio.

"Queremos ser un proveedor de confianza para los negocios y clientes, y junto a ICG, hemos conseguido este objetivo en la implantación de Galipizza".

"El objetivo de Vegagestión es ser un proveedor de confianza gracias a las soluciones ICG"

