



DANIEL DEL TORO

Herramientas TIC. Claves ante los nuevos retos del sector hostelero



Cámara
de Comercio de España

Cámaras
Andalucía

Competitividad
Turística



BIOGRAFÍA

Soy Daniel del Toro Salas. Nací en Villalba del Alcor (Huelva), estudié Informática en la Universidad de Sevilla y desde 1992 trabajé como profesional TIC en diferentes empresas del sector.

De espíritu emprendedor en mi carrera profesional he desarrollado diferentes proyectos empresariales en distintos ámbitos (GRUPO CARTUJA, GRAFICATESSEN, M&T INGENIERÍA, BOTONICA, STARTUPYME, BUINSA Y ORIGEN GOURMET).

Mi pasión siempre ha sido la **cocina** y ejerzo de cocinero diariamente en mi casa, para mi familia.





CONCURSANTE MASTERCHEF 4

- Participante en 2016 del *talentshow* de cocina más duro de la televisión
- Conseguí estar durante 8 semanas en el concurso, lo que me sirvió para dar un giro a mi vida.

[El delantal que cambió mi vida](#)





MI COCINA

El paso por el programa provocó un cambio radical en mi vida, me sirvió para conocerme a mí mismo y darme cuenta que **todo es posible si lo cocinamos con cariño y experimentamos con nuevos ingredientes..**





DOS PASIONES

DELTOROSALAS.ES

ROSQUITOS.COM



Rosquitos
by Daniel del Toro



Cámara
de Comercio de España

Cámaras
Andalucía

Competitividad
Turística



INGREDIENTES BÁSICOS

- La tecnología, cada vez más accesible.
- Un mundo cada vez más digitalizado.
- Toma de decisiones basada en los datos.
- Saber hacer las preguntas correctas.
- Uso de datos como fin para mejorar la competitividad.





LA TECNOLOGÍA CADA VEZ MÁS ACCESIBLE

Ya no nos extraña encontrar en cualquier establecimiento hostelero el uso de TPV, las PDAs para la gestión de comandas, los programas de gestión, etc.

Pero no solo hablamos de TIC, cuando nos referimos a este tipo de herramientas, sino a otro tipo de elementos que utilizamos en nuestros establecimientos: WIFI, RRSS, la administración electrónica, las alarmas, páginas web, los correos electrónicos, la banca electrónica, etc.





LA TECNOLOGÍA, CADA VEZ MÁS ACCESIBLE

Ventajas

- Gestión cómoda y rápida.
- Ahorro en tiempo y costes.
- Información siempre disponible.
- Mejora de la comunicación con clientes y proveedores.
- Mejora de la competitividad de la empresa.
- Acceso a nuevos mercados.





UN MUNDO CADA VEZ MÁS DIGITALIZADO

A nadie se le escapa que el mundo está digitalizado, nuestros clientes están totalmente conectados.

Como en tantos otros aspectos de la vida, el sector debe entender que su **mayor aliado es la tecnología** y debe ponerse a disposición de la hostelería para facilitar la comunicación con nuestros clientes.

Nuestros clientes y los futuros van a hablar de nosotros queramos o no, con lo que tenemos que estar en esa conversación.





TOMA DE DECISIONES BASADA EN LOS DATOS

Aparecen nuevos términos como **BIG DATA**, inteligencia artificial, *food data*) y que parece que no tienen nada que ver con nosotros.

Este tipo de términos, que parece que solo sirven para grandes empresas son totalmente aplicables a pequeños negocios.

Nos permite conocer:

- Cómo va nuestro negocio.
- La satisfacción de nuestros clientes.
- Las tendencias del mercado.
- La evolución de su competencia.



SABER HACER LAS PREGUNTAS CORRECTAS.

En este mundo donde todo cambia tan rápido y muchas veces no sabemos por qué ocurren las cosas, pararse un segundo antes de tomar las decisiones es un factor clave.

Usemos los datos que tenemos para preguntarnos qué debemos hacer

- ¿conocemos a nuestros clientes?
- ¿el problema es nuestra cocina?
- ¿el problema es nuestra sala?
- ¿le damos a nuestro cliente lo que quiere de nosotros?
- ¿cómo hablan nuestros clientes de nosotros?



USO DE DATOS COMO FIN PARA MEJORAR LA COMPETITIVIDAD

La **transformación digital** de nuestros negocios puede suponer el estímulo necesario a la hora de afrontar la vuelta a la actividad y con herramientas TICs especializadas.

Los establecimientos pueden minimizar el impacto de esta crisis con un buen posicionamiento *online* y una mejora en la interlocución con los clientes.

Las empresas líderes no ponen al producto en el centro, ponen al cliente y venden experiencias.





www.deltorosalas.es



@danielmchef4



@danielmchef4



@danielmchef4



deltorosalas



Cámara
de Comercio de España

Cámaras
Andalucía

Competitividad
Turística



“Respetar, ser tolerante y trabajar con humildad”

Carmen Salas Cruzado



Cámara
de Comercio de España

Cámaras
Andalucía

Competitividad
Turística