

L'«start-up» de Santa Coloma de Farners MyChefTool, finalista dels Premis Pascual

Els creadors tenen com a objectius consolidar l'aplicació i augmentar la seva comercialització



Xevi Garriga i Adrià Bosch, creadors de l'aplicació.

L'«start-up» gironina MyChefTool és finalista dels premis Pascual Startup en la categoria de Retail. MyChefTool és una eina per ajudar de manera senzilla els xefs o gerents de bars i restaurants que ofereix solucions a la falta de control i temps en la gestió del negoci hostaler.

Amb MyChefTool, els hostalers podran crear plats, menús, cartes i fitxes tècniques indicant els seus al·lèrgogens, així com portar un

control d'ingressos i despeses, la distribució de les taules al menjador i gestionar les comandes a través del TPV. A més, les cartes es poden traduir en sis diomes, amb una traducció verificada per professionals.

Ofereix una interfície senzilla perquè l'usuari no tingui problemes d'aprenentatge, amb actualitzacions constants del programa a noves normes o lleis, i adaptable a tots els dispositius mòbils i sense necessitat d'instal·lador. A més, serà possible compartir-ho al seu web i xarxes socials.

Les altres dues finalistes dels premis Pascual Startup en la categoria de Retail són: Cubelizer i DelectaTech. Els tres participants van presentar els projectes al jurat dimarts i el veredictes es coneixerà el 22 de juny. El projecte guanyador obtindrà 5.000 euros.

Els creadors de MyChefTool són Adrià Bosch i Xevi Garriga, propietaris de l'empresa Software Girona, que tenen la seva seu al viver d'empreses El Centre de Santa Coloma de Farners. La societat es dedicava principalment a crear aplicacions per a tercers, però ara consideren que «és el moment que MyChefTool comenci a volar sola», apunta Bosch.

Ser finalistes en el concurs de Pascual els ha donat una visibilitat que fins ara no tenien i que esperen que els ajudi a poder validar el projecte, tenir pressupost propi per a comercialització, crear un departament estable per augmentar les vendes i impulsar l'atenció als clients.

En l'actualitat i després de poc més d'un any i mig al mercat, MyChefTool té uns 1.500 usuaris, que majoritàriament s'ubiquen a la costa alacantina i andalusa. Tant Garriga com Bosch consideren que encara tenen molt de marge de creixement, donat que és una aplicació molt completa, per a un sector encara poc digitalitzat. Reconeixen, però, que Catalunya està per davant de moltes zones de l'estat en l'ús de la tecnologia per a la gestió de bars i restaurants, però consideren que encara tenen un cert mercat a Barcelona i el seu voltant.

Com moltes de les aplicacions del món de la tecnologia, el projecte va néixer d'una necessitat pròxima. La idea va sorgir perquè tots dos tenen vincles familiars amb el món de la restauració i van anar creant-la a partir de les necessitats que anaven detectant en els negocis. Després van començar a comercialitzar-la en mòduls. La versió més bàsica té un cost mensual de 14,95 euros i la més completa arriba als 74,95 euros.

Per als dos creadors la diferència de MyChefTool respecte a altres aplicacions és tota la gestió integrada, els idiomes, el llista d'al·lèrgens. A més, permet saber els costos del menú, fer escandalls de cada plat i saber el marge de benefici i fins i tot com s'haurien de distribuir les taules del menjador.

Malgrat que reconeixen que aquest mateix sistema seria útil per a altres sectors, no tenen previst en el curt termini de temps evolucionar l'aplicació. «Ho tenim al cap i hi ha gent que s'hi ha interessat però primer volem consolidar MyChefTool», conclouen. Si guanyen el premi Pascual, serà un primer pas.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/economia/2017/06/03/lstart-up-santa-coloma-farners/849759.html?utm_source=rss