

# Casos de éxito



## La Cocina de Lola: comida tradicional para particulares y empresas

La Cocina de Lola es una empresa dedicada a la preparación de la más cuidada comida tradicional. Sirve pedidos a particulares y empresas a través de Internet, a la vez que ofrece sus platos elaborados en sus dos establecimientos madrileños de Juan Bravo y Fernando el Católico. Actualmente, debido a la fuerte demanda, también está ofreciendo estos mismos platos caseros en formato de 5ª gama al sector HORECA con enorme éxito.

La idea surgió en el año 2007, por el afán de seguir con el negocio familiar de uno de los socios fundadores de la firma. Tal y como nos comenta Álvaro Fernández, Socio y Gerente de La Cocina de Lola, *“mi madre ya contaba con un catering de comida tradicional con el mismo nombre corporativo, y de ahí surgió la idea de reconvertir el negocio en establecimientos de comida casera, ya que cada vez hay más gente que por motivos de trabajo y falta de tiempo no tienen tiempo para cocinar”*.

De esta manera, la Cocina de Lola ha ido evolucionando hasta ofrecer un servicio de restauración de comida tradicional en quinta gama, lo que hace referencia a platos ya elaborados que sólo hay que calentar. Así, el objetivo de La Cocina de Lola, es ofrecer platos de máxima calidad, especialmente indicados para menús diarios, a precios muy competitivos, lo que puede suponer grandes ahorros a sus clientes en estos momentos de crisis.

Además de sus establecimientos propios, la compañía cuenta también con una cocina central, a través de la cual, sirven sus pedidos a domicilio y a otras empresas que deciden externalizar sus servicios de restauración. Esta modalidad, muy solicitada por hoteles, guarderías, cafeterías, etc, es la que más aumento ha experimentado en los últimos meses como ya se ha comentado, permitiendo a la Cocina de Lola multiplicar casi por cinco su facturación desde enero.

### PUNTO DE PARTIDA:

#### Máximo control de escandallos

Debido a la naturaleza del negocio de la Cocina de Lola, es imprescindible que el proceso de producción sea lo más homogéneo posible para conseguir siempre la misma calidad en los platos. *“Si a un cliente le gusta*

*“Desde el principio teníamos claro que necesitábamos una solución ERP que cubriera el control de pedidos, de almacén, de proveedores, y que además tuviera herramientas específicas para el sector de la*

*restauración. La solución de DATISA nos convenció enseguida porque se trata de un programa muy flexible que nos permitía llevar a cabo un control exhaustivo de los escandallos, las comandas y el resto de aspectos de producción y gestión de la empresa.”*

Álvaro Fernández, socio y gerente de La cocina de Lola

*un menú, es imprescindible que cuando lo vuelva a probar tenga el mismo sabor y nivel de elaboración. Este proceso de producción tan meticuloso, no sería posible sin la ayuda de DATISA”, señala Fernández.*

## SOLUCIÓN DATISA:

### Selección e implantación de la solución de gestión DATISA

La empresa entró en contacto con DATISA a través de otra compañía del sector de la restauración que ya usaba sus soluciones de gestión. *“Desde el principio teníamos claro que necesitábamos una solución ERP que cubriera el control de pedidos, de almacén, de proveedores, y que además tuviera herramientas específicas para el sector de la restauración”, comenta Álvaro Fernández. “La solución de DATISA nos convenció enseguida porque se trata de un programa muy flexible que nos permitía llevar a cabo un control exhaustivo de los escandallos, las comandas y el resto de aspectos de producción y gestión de la empresa.”*

## RESULTADO:

### Gestión de comandas de una manera rápida y sencilla

Gracias a las soluciones de DATISA, La Cocina de Lola puede contar con un sistema profesional y específico que permite agilizar los procesos de facturación y cobro a través de sus aplicativos táctiles, o gestionar las comandas de una manera rápida y eficiente. *“El programa de DATISA nos permite generar estadísticas e informes, lo cual nos resulta tremendamente útil para el día a día del negocio. Asimismo, nos permite controlar la sala de un sólo vistazo para comprobar que todo está bajo control y que ningún cliente está esperando más tiempo del debido”* afirma el Gerente de La Cocina de Lola.

De cara al futuro, uno de los principales retos de La Cocina de Lola será potenciar su cocina central, ya que la externalización de servicios de restauración se ha convertido en un mercado muy en auge, así como acelerar su expansión a través de locales propios y franquicias. *“Nuestra intención es que nuestros futuros franquiciados instalen la solución específica para restaurantes Resdawn de DATISA, ya que nos permitirá supervisar diariamente todos los aspectos ligados al negocio de cada establecimiento,”* explica Álvaro Fernández, Socio y Gerente de la Cocina de Lola.

## DATISA

C/ Joaquín Turina 2. 28224 Pozuelo de Alarcón. Madrid.  
Telf. 917159268. E-mail: comercial@datisa.es  
www.datisa.es

