

NEWS

Receta para un mostrador en el que nadie espera

Un plato en pocos pasos, duradero por años.

21 de septiembre de 2026, Tobias Engl



Guiar bien a los clientes no es brujería. Se logra con pocos ingredientes, algo de esmero y un aparato que asume el trabajo. Aquí, la receta de la casa.

Ingredientes

- 1 pantalla sobre el mostrador
- 1 pequeño aparato detrás
- 1 carta del día, mantenida fresca
- c. n. precios y alérgenos, siempre al día
- 3 idiomas, añadidos según necesidad
- 1 **pizca** de contención, contra los parpadeos

Preparación

1. Colgar la pantalla, conectar el aparato, y la base está lista.
2. Conectar a la caja. Así desaparece por sí solo lo que está agotado.
3. Estratificar la carta según la hora: por la mañana el desayuno, a mediodía la cocina caliente, por la tarde el pastel.
4. Por la noche, dejar cocer a fuego lento, es decir: atenuar. Por la mañana todo está listo.

Para servir

Calculado localmente, alojado en Europa, sin que los datos de los clientes abandonen la casa. Se sirve una presencia que siempre acierta. Sabe a confianza y deja satisfecha a la clientela fija.