Últimos consejos

¿Por qué los clientes no van a tu bar?

¿Cada día cuentas con menos clientes? ¿Tu competencia tiene más clientes que tu bar? Si esta es la situación de tu negocio, **es el momento de que realices un análisis profundo para definir las razones que alejan a los clientes de tu bar**. Te ayudamos a hacer esta reflexión con algunas ideas clave.

Leer más sobre este consejo...

Aprende a gestionar eficientemente el inventario de tu bar

El control del inventario de tu bar te ayudará a rentabilizar la inversión en productos, además de reducir los desperdicios y robos. Dedica el tiempo necesario para hacer esta tarea, que puede ser pesada pero que a la larga son muchos los beneficios que aporta a tu negocio.

Leer más sobre este consejo...

Ofertas y Promociones

Bebidas
Compra 10 kg. Café + 2 Kg. Descafeinado por solo 99€

Equipamiento
TPV Táctil Hostelería desde 599€

Servicios
Control de plagas desde 80€

Proveedores recomendados para Bares

Equipamiento | Pan Congelado | Cerveza artesanal | Café | Helado artesanal | Pasteles