vinetur

Cegid Revo presenta Order Journey para mejorar la coordinación en restauración

La nueva solución se mostrará en directo el próximo 14 de abril en el restaurante Bálamo de Alcorcón

miércoles 8 de abril de 2026

Cegid Revo ha anunciado la presentación de Order Journey, una herramienta tecnológica orientada a optimizar la coordinación entre sala y cocina en el sector de la restauración. El evento se celebrará el próximo 14 de abril en el restaurante Bálamo, situado en la calle Cooperación, 11, en Alcorcón, en horario de 13:00 a 15:00. La demostración se realizará en un entorno real de restauración, permitiendo a los asistentes observar de primera mano cómo esta tecnología puede transformar el servicio en restaurantes.

La alta rotación de personal es uno de los principales problemas que afectan a la hostelería. Cada vez que se incorpora un nuevo trabajador, el ciclo de formación comienza de nuevo, lo que puede provocar una caída en la calidad del servicio, afectar la reputación del establecimiento y reducir la rentabilidad. Order Journey ha sido diseñada para abordar este problema, facilitando la gestión de la sala y la cocina y mejorando la rotación de mesas sin que se resienta la experiencia del cliente.

Durante la presentación, Cegid Revo también dará a conocer los resultados de su primer estudio sobre la percepción de los comensales españoles. El informe recoge datos sobre cuestiones como la confianza en las recomendaciones de los camareros frente a las de una inteligencia artificial, la frecuencia con la que los clientes dejan de pedir postre por no encontrar a un camarero disponible, o si alguna vez han sentido la

tentación de marcharse sin pagar debido a la espera.

El evento está dirigido a profesionales del sector y medios de comunicación, que podrán asistir previa confirmación de plaza. Además, la organización ofrece transporte bajo solicitud desde el centro de Madrid para facilitar la asistencia. La convocatoria busca mostrar cómo la digitalización puede contribuir a mantener estándares de servicio consistentes y mejorar la experiencia tanto para los clientes como para los equipos de trabajo en restauración.