

# INFOMÁTICA

Automatizamos tu negocio, optimizamos tu éxito

## Chef Control

Optimiza la cocina con  
nuestra solución para  
chefs y producción

La herramienta  
clave para tu  
restaurante >>>





## Optimiza tu Cocina con Chef Control de INFOrest

La herramienta Chef Control de INFOREST está diseñada específicamente para chefs ejecutivos y áreas de producción. Este complemento revoluciona la forma en que se gestiona la cocina al proporcionar un control preciso sobre la llegada de platos, tiempos de preparación y productividad general, todo en tiempo real.



### ¿Qué es?

Chef Control es un sistema avanzado que supervisa cada etapa del proceso en cocina, desde la recepción de órdenes hasta la entrega de platos. Ofrece métricas clave que permiten identificar oportunidades de mejora, optimizar tiempos y asegurar una operación eficiente y sin contratiempos.

---

# Principales Beneficios

## 01 Gestión en Tiempo Real

Monitorea la llegada de pedidos, organiza prioridades y controla el flujo de producción de manera eficiente.

## 02 Control de Tiempos de Preparación

Registra y analiza el tiempo empleado en cada plato, permitiendo detectar cuellos de botella y optimizar procesos.

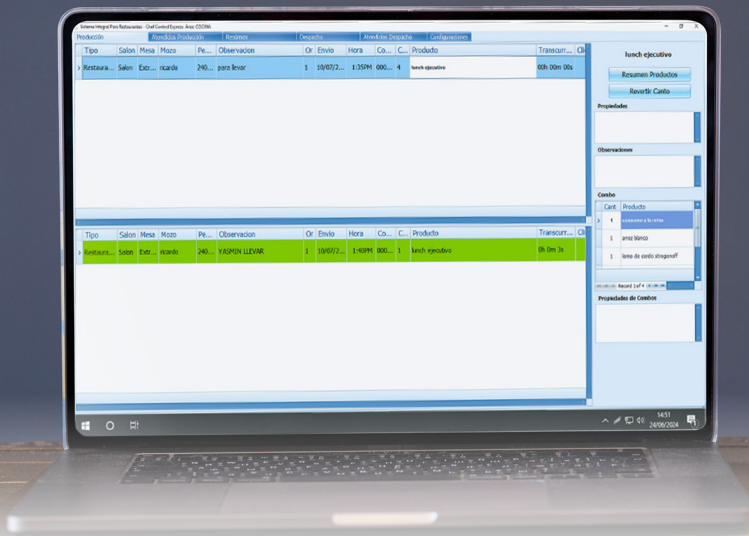
## 03 Informes de Productividad

Obtén reportes detallados sobre el desempeño de la cocina, ayudando a identificar áreas de mejora y tomar decisiones basadas en datos.

## 04 Mejora Continua

Facilita ajustes en la operación basados en un control exhaustivo del tiempo y la eficiencia del equipo.





## Características destacadas de Chef Control

### 01 Monitoreo Lineal de Órdenes

Supervisa la entrada y preparación de cada plato, asegurando un flujo constante y organizado en la cocina.

### 02 Panel de Análisis

Ofrece datos claros y gráficos para evaluar la eficiencia del equipo en tiempo real.

### 03 Adaptabilidad

Funciona tanto para cocinas de alta rotación como para servicios gourmet, adaptándose a las necesidades específicas de tu operación

### 04 Optimización del Equipo

Identifica áreas de bajo rendimiento y mejora la productividad general del personal de cocina.



# ¿Por Qué Elegir Chef Control?

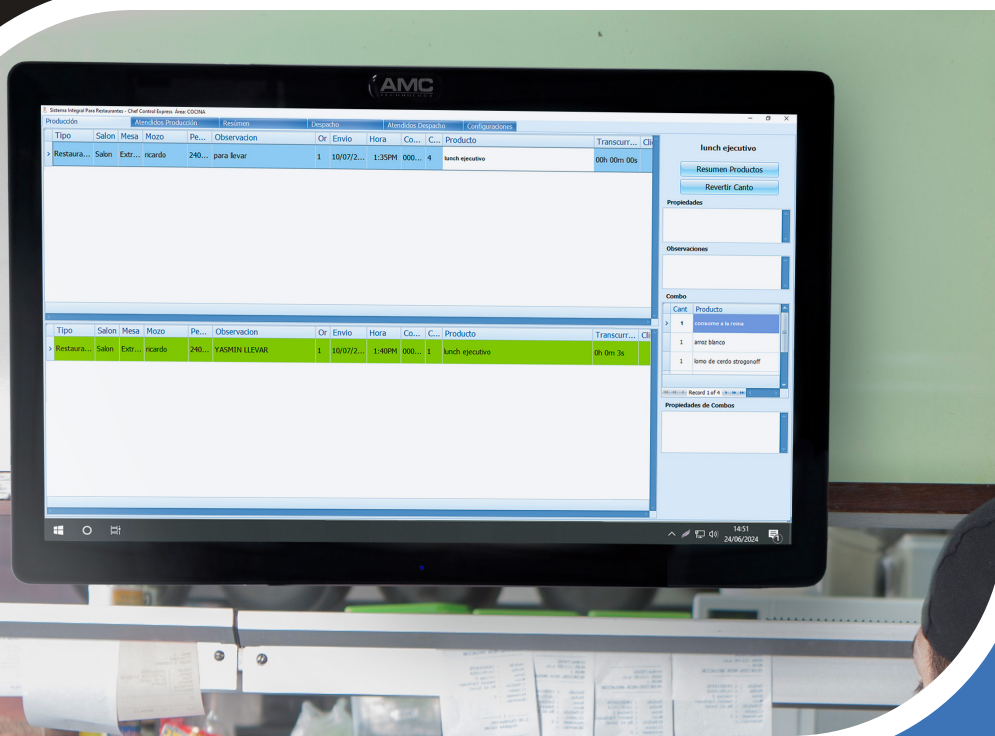
**Eficiencia Garantizada:** Agiliza la producción y reduce los tiempos de espera de los clientes.

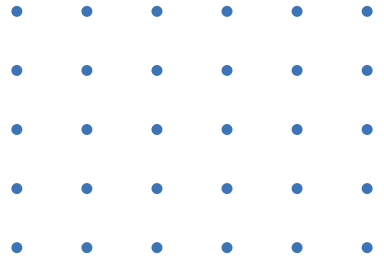
**Mayor Rentabilidad:** Optimiza el uso de recursos en cocina, reduciendo costos innecesarios.

**Visión Estratégica:** Basada en datos claros, facilita la planificación y el ajuste de procesos.

## ¡Revoluciona la forma en que gestionas tu cocina!

Con **Chef Control** de **INFOREST**, tu cocina operará como un reloj suizo. Mejora la experiencia de tus clientes, **incrementa la eficiencia y toma decisiones** informadas para garantizar el éxito de tu negocio.





## Contáctanos



[infogestion360.infomatica.pe](http://infogestion360.infomatica.pe)



(+511) 205 - 7550



Calle Pedro Salazar 120 Barranco, Lima



[www.infomatica.pe](http://www.infomatica.pe)