



## CASO DE ÉXITO

Pequeño comercio:  
CARNISSERIA VIRGILI



**BIENVENIDO AL  
COMERCIO SEGURO**

**AUTOMATIZA EL  
PROCESO DE COBRO**

cashlogy



by **AZKOYEN**



[WWW.CASHLOGY.COM/ES](http://WWW.CASHLOGY.COM/ES)



RÁPIDO Y LIMPIO

CASO  
DE  
ÉXITO

cashlogy  $\lambda^+$

by AZKOYEN

## CARNISSERIA VIRGILI

La historia de amor entre Maria Virgili y sus dos Cashlogy fue lenta pero implacable, se fue gestando poco a poco hasta el día de hoy, en que la carnicera del Mercat Central de Tarragona afirma que “no podría trabajar sin ellas”. Fue Oriol, uno de los responsables de Totpes, un software de gestión para empresas del sector, quien le habló de ellas la primera vez, y enseguida despertó la curiosidad de Maria, cuarta generación de una empresa familiar que inició su actividad, se dice pronto, en 1915.

**“La idea me sedujo desde el principio, pero era una inversión muy importante y un cambio grande en la manera de trabajar, de manera que me informé muy bien antes de adquirir las dos máquinas”**, explica Maria, a quien el periplo le llevó al Mercat de Sants de Barcelona, donde estuvo comprobando en primera persona el funcionamiento de otras Cashlogy.



**“la máquina lo hace todo, es un milagro”, asegura.**

**“En cuanto ves el entusiasmo de los usuarios, te contagias de él enseñada”, asegura.**

De hecho, en la primera reunión con el equipo de interioristas que iban a encargarse de la obra en el mercado nuevo, un flamante edificio modernista inaugurado en la primavera de 2017, Maria partía de tres premisas. **“Por un lado tenía que ser un espacio práctico y funcional, y tenía que haber espacio para dos aparatos fundamentales: las dos Cashlogy y nuestra nevera de maduración”.**

No solo no se ha arrepentido de la decisión, sino que su satisfacción ha ido in crescendo. “Cualquiera que proceda de la atención al cliente lo entenderá: la satisfacción de hacer caja solo una vez a la semana”, explica. El sábado, concretamente, momento en el que se hace la caja de la semana, que, además, siempre cuadra: “la máquina lo hace todo, es un milagro”, asegura. **“Nosotros somos siete en la tienda, y somos un equipo muy cohesionado que llevamos años trabajando juntos.**

Hasta que llegaron las Cashlogy, hacer caja a diario siempre era complicado, ya que es difícil que cuadre.

**Ahora cuadra siempre y la hacemos en cinco minutos, de manera que nos ahorra muchísimo trabajo”.** Un tiempo que pueden dedicar, en este caso, a una mejor atención al cliente, algo que en un establecimiento como Carnisseria Virgili es un auténtico pilar, ya que aquí el público acude no solo en busca del mejor producto cárnico, sino también de las mejores recomendaciones y el know how de un equipo experto y consolidado.

La parada, amplia y bien surtida de todo tipo de carnes de calidad –desde cordero a cabrito, ternera, vaca vieja y algunos productos gourmet como el Black Angus, además de elaboraciones cárnicas y, desde hace poco, también platos preparados–, **cuenta con una Cashlogy en cada esquina, algo que “nos da tranquilidad tanto al equipo como a la clientela, que ya está más que acostumbrada a utilizarla”.** Maria explica que en el Mercat Central son varios los establecimientos que cuentan con Cashlogy, de manera que los clientes las conocen a la perfección. “Están más contentos ellos que nosotros”, asegura. Por su parte, **“los comerciantes hacemos mucha pinya, porque estamos todos encantados con nuestras Cashlogy”, afirma.**



by **AZKOYEN**

Si estás interesado en recibir más  
información sobre Cashlogy, por favor,  
contáctanos en:

T. +34 948 709 709 · [info@cashlogy.com](mailto:info@cashlogy.com)  
[www.cashlogy.com/es](http://www.cashlogy.com/es)