



CASO DE ÉXITO

Pequeño comercio:
LANTONNIA



**BIENVENIDO AL
COMERCIO SEGURO**

**AUTOMATIZA EL
PROCESO DE COBRO**

cashlogy 
by **AZKOYEN**



WWW.CASHLOGY.COM/ES



RÁPIDO Y LIMPIO

CASO DE ÉXITO

cashlogy λ^+

by AZKOYEN

LANTTONIA

Antonia Aguilar, propietaria de la tienda gourmet Lanttonia, ubicada en el centro de Tarragona, descubrió Cashlogy por casualidad, estando de viaje, y enseguida vio claro que la instalaría en su establecimiento. Desde hace siete años, Antonia regenta junto a Anna Martínez, su hija, este completo establecimiento que aúna catering, restaurante, comida para llevar, pastelería, carnicería y, recientemente, también un espacio para el menaje y los productos para el hogar. Hace aproximadamente un año que Lanttonia cuenta con una máquina Cashlogy que **gestiona todos los cobros**, una solución que ha cambiado la vida del equipo y que **“los clientes han agradecido mucho”**, explica Anna, responsable del establecimiento junto a su madre.



“Somos una tienda de alimentación, lo que significa que tenemos que ser especialmente rigurosos con la higiene, algo que hemos tenido muy claro desde nuestros inicios”.

Anna explica, sin embargo, que no han faltado las caras de sorpresa de la clientela cuando se encontraban ante Cashlogy por primera vez. “Curiosamente, y nunca lo hubiese dicho, la gente mayor es **la que se ha mostrado más entusiasmada** con ella, para ellos era toda una novedad, y sobre todo al principio nos hacían muchas preguntas. **¡Ahora ya se han acostumbrado!**”. Tampoco ha faltado alguna reticencia: “hay quien nos ha dicho que al final las máquinas acabarán con el trabajo de las personas, pero no es cierto: Cashlogy no funciona sin una persona que la maneje”.

En el caso de Lanttonia, un establecimiento que refleja la pasión de su propietaria por la gastronomía, **se encarga de Cashlogy solo una parte del equipo, formado ya por 14 personas**. Al ser un establecimiento con varias ramas, en Lanttonia se apuesta por la especialización, de modo que el que está en cocina se dedique en exclusiva a ese menester, del mismo modo que lo hacen las personas que se encargan de la caja. Suele ser Anna la encargada de la formación, “que no tiene más secreto, pues la máquina es sencilla y manejable”.

El resto elabora las deliciosas tablas de quesos (cuentan con más de 50 referencias) y embutidos que se han convertido, sin duda, en los productos estrella del local. Y eso que es difícil escoger entre las profusas estanterías de esta tienda de

referencia en el centro de Tarragona, en las que encontramos desde pasta gourmet a panes, mermeladas, galletas y unas carnes que nos pueden cocinar al momento y podemos consumir en la cafetería, además de una gran variedad de platos que se elaboran a diario en las dependencias del establecimiento.

Por todo ello, y por el compromiso del equipo con la excelencia tanto en sus productos como en el trato al cliente, Cashlogy es una pieza fundamental. “Desde que la tenemos hace aproximadamente un año, **el equipo está contento y la clientela también lo está, porque agiliza el trabajo, es rápida y fiable**”, explica Anna, para quien esta solución es fundamental en el engranaje de Lanttonia, un lugar de visita obligada para los sibaritas de pro. “**Yo soy la encargada de Cashlogy** y raramente pasa nada con ella, pero cuando esto ocurre contamos con un servicio técnico la mar de eficaz”, concluye Anna, encantada de que su madre incorporase a Lanttonia esta tecnología puntera del siglo XXI enfocada al negocio, que facilita y agiliza notablemente el día a día, **y que convive sin problemas con grandes quesos y embutidos elaborados aún de forma ancestral**.

¿Quién dijo aquello de que tradición y modernidad pueden ser grandes amigas? Tenía razón.



by **AZKOYEN**

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

T. +34 948 709 709 · info@cashlogy.com
www.cashlogy.com/es