

caso éxito



CLIENTE

TrisMar Da Nino

SECTOR

Restauración y comercio

SITIO WEB

<https://trismar-overath.de/>

SOLUCIONES ZUCCHETTI:

Tilby

TRISMAR DA NINO

Donde la tradición italiana se encuentra con la digitalización gracias a Tilby

Para los habitantes de Overath, en Alemania, el restaurante **TrisMar Da Nino** ha sido una institución durante 25 años, desde que una joven familia siciliana decidió iniciar allí su actividad tras mudarse a esta localidad y donde, con el tiempo, la **tradición culinaria italiana** se ha reinventado constantemente. Ha sido un proceso gradual pero necesario para mantenerse al día con los tiempos, y recientemente mejorado gracias a **las herramientas digitales ofrecidas por Tilby**.

Con el **software TPV para restaurantes de Tilby**, ahora todo el personal de TrisMar Da Nino puede acceder al punto de venta en la nube **las 24 horas al día, desde cualquier lugar y a través de cualquier dispositivo**. Esta herramienta permite ahorrar en términos de tiempo y costes. La combinación perfecta de **tradición y digitalización** garantiza al restaurante atraer cada vez más a **clientes italianos y alemanes** que buscan una doble experiencia: disfrutar de comida típica mientras pasan momentos divertidos con el auténtico estilo italiano.

TrisMar Da Nino fue abierto por el suegro de **Sebastiano Marino** -el **actual dueño** del negocio- en 1998. Desde entonces, el restaurante ha ganado reconocimiento, especialmente gracias a la pasión de Sebastiano y su familia, quienes lo gestionan con atención y disciplina, haciendo todo lo posible para contar con un establecimiento innovador y digitalizado. Le pedimos a Sebastiano que nos cuente cómo, de generación en generación, su actividad ha logrado mantenerse al día con los tiempos y cómo el software punto de venta en la nube de Tilby ha mejorado la calidad del servicio y les ha aportado numerosas ventajas.

 ZUCCHETTI

www.zucchetti.es

*TrisMar
Da Nino*

“ Gracias a Tilby tenemos todo bajo control y aumentan nuestras ganancias. Ahora con una tablet, somos más operativos e, incluso cuando la tienda está llena, tenemos más posibilidades de tomar pedidos y realizar nuestras actividades de manera coordinada ”

Sebastiano Marino,
propietario de TrisMar Da Nino

¿Cómo has logrado mantener tus raíces al tiempo que has ido introduciendo herramientas innovadoras en el restaurante?

Nacimos y crecimos en Alemania, pero nuestros corazones están en Italia. Quisimos arriesgarnos haciendo algo loco: enseñar a los alemanes a apreciar la cocina y la tradición siciliana. Y después de 25 años, puedo decir con gran satisfacción que lo hemos logrado. Antes aquí había una fábrica, ahora tenemos una cocina abierta, una pizzería y también una tienda de embutidos y productos típicos italianos. Gracias a Tilby, pudimos impulsar la **innovación** manteniendo firmemente nuestras **raíces culinarias**.

¿Cuáles han sido, si los ha habido, los momentos difíciles y cómo habéis logrado superarlos?

Primero con la pandemia y luego con el conflicto en Ucrania y la crisis, pasamos momentos de miedo y desánimo. Tuvimos dificultades para encontrar personal, con el aumento de los precios de las materias primas y de los recibos, pero nos las arreglamos y hoy en día la actividad está yendo bien. Esto ha sido posible también gracias a las **herramientas digitales de gestión** que nos **permiten tener siempre a la vista el inventario, el stock, la tienda, las reservas**, etc. Hubo momentos de crisis, pero con amor, pasión y disciplina logramos seguir adelante y llevar una parte de Italia a Alemania. Hoy miramos al futuro con optimismo.

¿Cuáles son los aspectos que la clientela más valora de su restaurante?

Sin duda, nuestra marca. Después de 25 años, hemos construido una **excelente reputación**. Sacrificarse no es suficiente, también se necesitan resultados y, afortunadamente, los hemos logrado. Tanto alemanes como italianos llegan a TrisMar Da Nino para disfrutar, principalmente, de nuestro plato especial: pasta con trufa y parmesano. Al principio, no

fue fácil adaptar nuestras tradiciones culinarias a los productos disponibles en Alemania, pero lo logramos. Y los clientes vienen aquí no sólo por la buena comida, sino también para disfrutar de esos momentos de ironía típicos de los restaurantes italianos.

¿De qué manera el software de gestión Tilby os ha ayudado?

Tengo que decir que el **software punto de venta en la nube** de Tilby ha sido fundamental para nosotros, tanto en el **ahorro de tiempo** como en **la reducción de los costes**. No siempre es fácil adaptarse a lo digital; las nuevas generaciones están más dispuestas, pero Tilby ha respondido bien a nuestras necesidades. Gracias a la posibilidad de contar con un **punto de venta en la nube**, hemos mejorado nuestra parte comercial en términos de ahorro y evolución a lo largo del tiempo. Tilby es un software fácil de utilizar y manejar.

¿Cuáles son las herramientas de Tilby que más apreciáis?

Con seguridad, la capacidad de poder controlar en tiempo real nuestra actividad a distancia, 24 horas al día, es lo que más valoramos. Incluso cuando estoy en Italia, puedo verificar el inventario, los productos disponibles en el almacén y aquellos de los que hay excedente. Este aspecto es fundamental para un emprendedor. Además, Tilby nos garantiza poder personalizar el servicio y evolucionar a lo largo del tiempo, lo que nos permite crear inclusión: todos mis empleados pueden acceder al software en su totalidad. Al tener todo bajo control, aumentan nuestras ganancias. Hoy en día, con una tablet, somos más operativos e, incluso cuando la tienda está llena, tenemos más posibilidades de tomar pedidos y realizar nuestras actividades de manera coordinada. Nos ha ido realmente bien con este sistema y, sin duda, lo seguiremos utilizando también en el futuro.