

# Entre modernidad y tradición

*En el restaurante de tapas Miguel Juan en la costa occidental del Mediterráneo de España la tradición y la modernidad van, literalmente, de la mano: Por un lado los pedidos se toman con los aparatos de alta tecnología de Orderman, por otro lado se sirven las tapas más tradicionales de la región.*

**M**ientras que el aroma de los puros se ha esfumado, se mantiene, sin embargo, el olfato de tiempos pasados. Desde que la tabaquería y bodega fundada en Denia en 1929 fuera transformada por Pepe Romany en un restaurante hace más de dos años, se mezclan de una manera particular tradición y modernidad. No sólo las murallas representan la tradición sino también la oferta que une las recetas de tapas más antiguas de la región.

con una capacidad para 50 comensales. Hay que añadir las 18 mesas al aire libre con capacidad para 70 comensales. En las épocas del año calurosas se sientan en Miguel Juan hasta 600 personas al día. Para conservar el concepto, Pepe Romany se decidió a comprar aparatos Orderman tres meses después de inaugurar el restaurante: “Empezamos con un Orderman Don, luego compramos otro Don y un Max con impresora para cinturón. En nuestro sector resulta imposible trabajar



clientes no piden toda la comida o toda la cena de una vez, sino que piden sobre la marcha pequeños platos y las bebidas apropiadas para éstos platos y naturalmente hay que adaptarse a todo”, describe el propietario las peculiaridades de su local. Con Orderman se han triplicado significativamente los pedidos de las mesas. A ello se añade otra ventaja: “Antes solía pasar que con el estrés se servía algo sin abonarlo antes en la caja. Con los aparatos de Order-

man esto ya no ocurre. De esta manera, por ejemplo, nuestros pedidos de bocadillos se han multiplicado por diez, de 100 Euros a 1000 Euros, afirma Romany entusiasmado”.

En total, según Romany, la compra de Orderman se ha amortizado sobradamente: “Sobre el 20 por ciento del volumen de negocio se debe al uso de los aparatos Orderman”.

[www.orderman.com](http://www.orderman.com)



## Conservar el concepto

Golosinas como „pulpo seco“ o „bull amb seba“ (atún seco con cebollas) sólo son dos ejemplos de las 110 ofertas de tapas que se pueden elegir. 14 empleados se encargan de que los clientes se encuentren a gusto, de los cuáles 6 son camareros que trabajan en dos turnos y que atienden 12 mesas

sin Orderman“, asegura Romany.

## Los pedidos de bocadillos se han multiplicado por diez

No sólo la gran variedad de tapas hace imprescindible el uso de Orderman. También las formas de comer y de pedir en un restaurante de tapas son especiales: “Los

