

GALICIA



Varias entidades promueven el dominio “.gal”

■ EFE, Compostela

Una docena de entidades representativas de diversos ámbitos de la sociedad gallega han constituido en Santiago de Compostela la promotora de la Asociación PuntoGal, cuyo objeto es conseguir el dominio ‘.gal’ como espacio propio en internet para la cultura y la lengua gallegas.

Estas organizaciones tienen previsto avalar la candidatura ante la Internet Corporation for Assigned Names and Numbers (ICANN), organismo internacional que se encarga de autorizar y de reconocer los dominios, según informó el jueves la Promotora de la Asociación PuntoGal en un comunicado.

El colectivo nace también con la pretensión de sumar el mayor número posible de apoyos sociales para la iniciativa, y realizará acciones de concienciación entre la ciudadanía sobre la necesidad de que Galicia disponga de un dominio propio.

En estos momentos, el grupo de trabajo mantiene reuniones para conocer experiencias de otros casos similares, especialmente el catalán; prepara un calendario de actuaciones en función de la agenda de la propia ICANN, estudia las opciones para elaborar y defender los informes de la candidatura, y elabora los estatutos.

La promotora está integrada por la Asociación de Editores de Galicia, de la Asociación de Enxeñeiros de Telecomunicacións, de la Asociación Fillos de Galicia, del Colexio Profesional de Xornalistas, del Consello da Xuventude, de las Empresas Galegas Adicadas a Internet (Eganet), de Galicia Hoxe, de A Mesa pola Normalización Lingüística y de la Real Academia Galega, entre otros.

ACTUALIDAD

Atecrea lleva la telefacturación inalámbrica al sector hostelero canario

■ EL DÍA, S/C de Tenerife

El principal reto de Atecrea, que ahora en 2006 cumple sus 25 años, ha sido la mejora de la calidad de los servicios en el sector hostelero, cuyo desarrollo ergonómico, teniendo en cuenta su incontestable importancia en las islas, ha venido un tanto descompasado respecto a otros, salvando la obviedad de que los avances en nuevas tecnologías desde la antigua caja registradora de sistema tradicional hasta este siglo XXI han sido significativos.

Atecrea ofrece un sistema, que si bien no es del todo novedoso, puesto que ya hay quienes disfrutan de sus ventajas, sí promete una mayor difusión por los restaurantes de las islas e incluye ahora un nuevo sistema de telefacturación inalámbrica que está dotado de uno de los software más avanzados de Europa.

La novedad que trae Atecrea al sector de la hostelería en nuestro Archipiélago se llama “El comandante”, un curioso aparato que ha revolucionado por completo los restaurantes de todo el mundo y que, sin duda, lo hará con los de nuestras Islas.

Vía radio

Para quienes aún no hayan tenido la posibilidad de comprobar sus ventajas, o simplemente desconozcan qué es, el comandante es un aparato que sirve para mejorar la comunicación entre el cliente y todos los demás agentes de un restaurante. Vía radio, la comanda demandada por el cliente es enviada por el maître o cualquiera que tome nota, a la cocina o la barra y sirve para reducir el tiempo de espera del propio cliente. Permite, con la simple pulsación de una tecla, que todo el pedido esté saliendo simultáneamente por las impresoras de la cocina o de la barra, esto es, que mientras el cliente está haciendo su pedido, otro trabajador puede estar, por ejemplo, sirviendo automáticamente las bebidas solicitadas. Este aparato ha puesto fin a las cansi-



“El comandante” revoluciona el sector de la hostelería con la telefacturación inalámbrica./EL DÍA

■ VENTAJAS

Se acabaron los números

- A la gran ventaja de ahorro de tiempo que ofrece “El Comandero” se pueden añadir muchas otras.
- “El Comandero” ha puesto fin al uso de los números, que convenientemente han sido sustituidos por iconos. Esto es algo que por un lado evita que el camarero tenga que memorizar códigos o precios que son modificados con periódica frecuencia y por otro facilita la incorporación de nuevo personal en un negocio tan propenso a la contratación temporal.

nas esperas, ya que permite que desde cocina o barra se esté viendo en qué fase se encuentra la mesa a servir: si se le ha tomado nota o no, si ha concluido con los entrantes, el primer plato o el postre, etc. De este modo un empresario puede dotar a sus empleados de eficientes herramientas, con el amparo de la neotecnología punta, que permiten mimar hasta el último detalle en la atención a los comensales de su restaurante.

Dos modalidades

Disponer de este servicio de “Comandero” en un negocio no es difícil y Atecrea dispone de dos modalidades para ello.

Una de ellas consiste en una máquina con un sistema basado en las antiguas registradoras, en apariencia similar a un ordenador de

pantalla táctil, pero que no lleva sistema operativo, es decir, no está basado en Windows, evitándose con ello el problema que supone el ordenador: el manejo de muchas manos, el acceso a la red de los trabajadores y sus posibles riesgos, la cuestión de fallos de corriente y situaciones dependientes de la electricidad. El hecho de ser una máquina exclusiva para este servicio le proporciona más seguridad y hace que su manejo sea más fácil, aunque también implica un coste considerablemente mayor, alrededor de unos 7.000 euros.

La otra modalidad que esta empresa pone a disposición de los empresarios de la hostelería es un software de aplicación para aquellos establecimientos que ya disponen de las instalaciones informáticas pertinentes (como disponer de un terminal táctil), y el precio gira en torno a los 500 euros.