

# Presentación: Metodología Kanban para "El Negrón"

## Equipo de Desarrollo

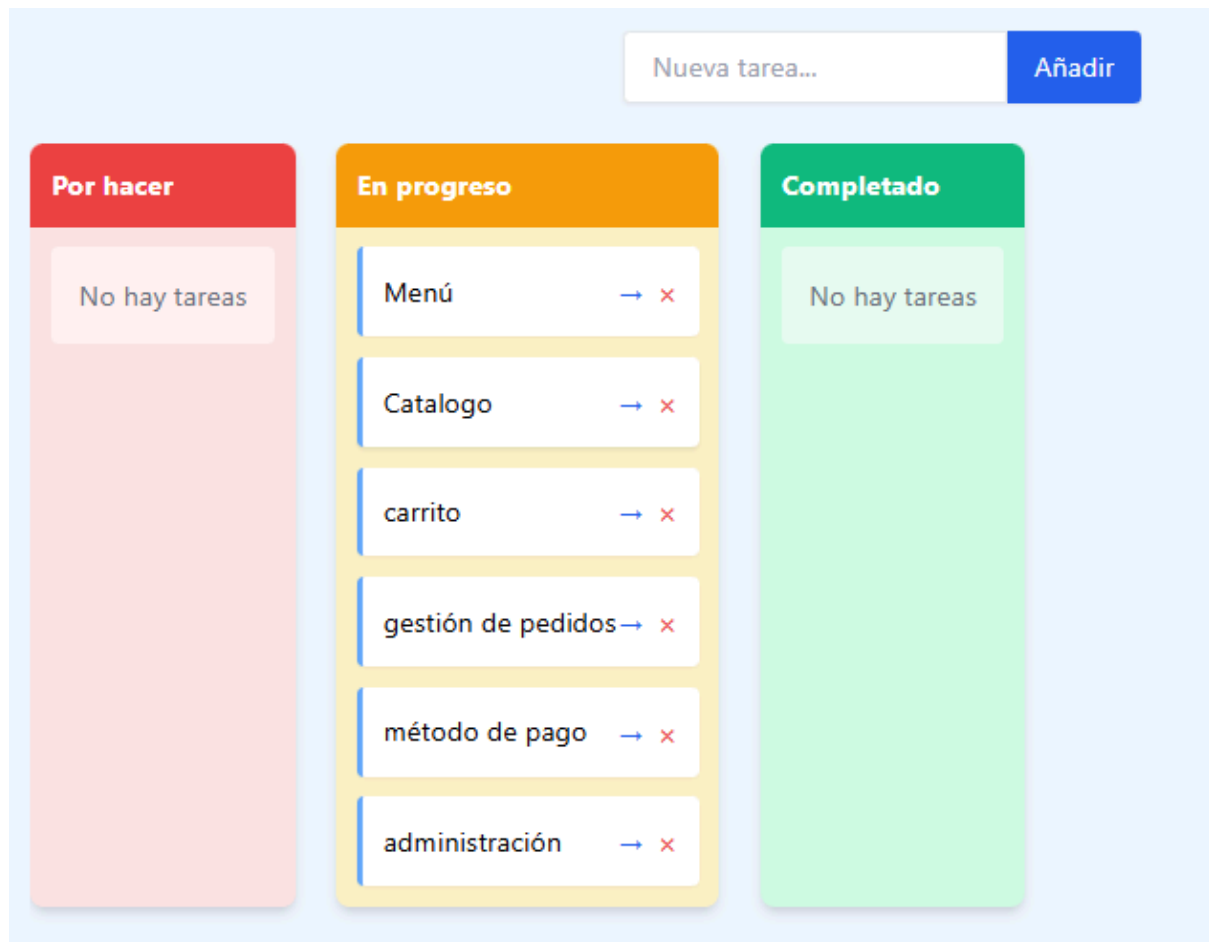
- **Líder del Proyecto:** Carlos Cisneros
- **Menú:** Brayan Mantilla
- **Panel Administrativo:** Jesús Olarte
- **Método de Pago:** Nicolás Ardila
- **Gestión de Pedidos:** María Fernanda Acevedo
- **Carrito de Compras:** Isabela Carrillo

## Implementación Kanban para "El Negrón" - Restaurante Italiano

La metodología Kanban nos permitirá visualizar el flujo de trabajo, limitar el trabajo en progreso y optimizar la eficiencia del equipo durante el desarrollo del sistema para el restaurante italiano "El Negrón".

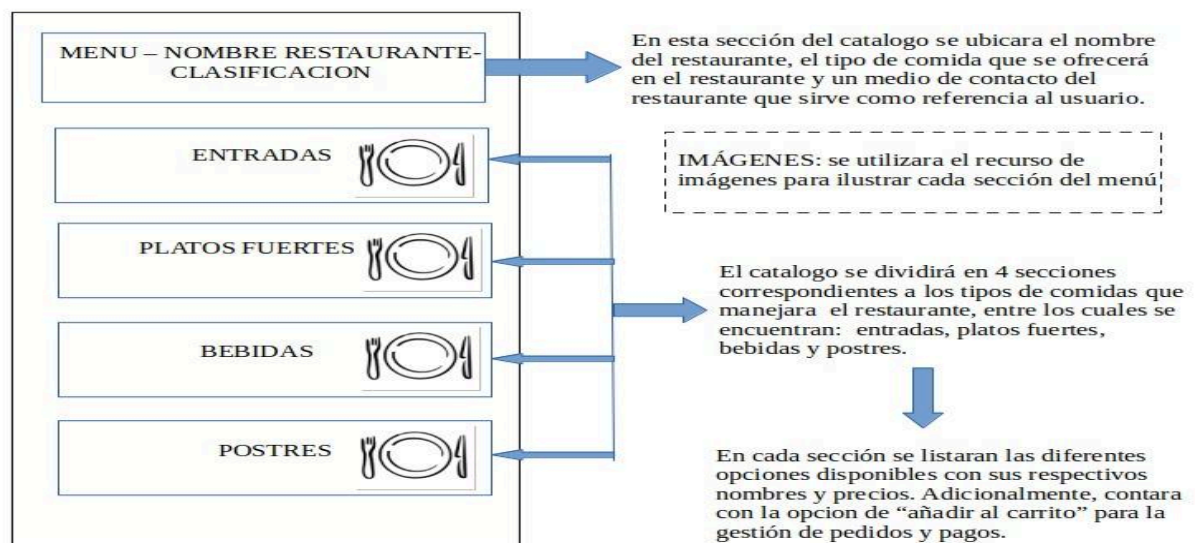
## Tablero Kanban





## Menú

El código de colores que se maneja en el diseño del menú en general con todas sus funcionalidades se basará en dos principales colores: el negro que simboliza elegancia, clase y exclusividad y como segundo color el dorado refuerza este concepto dando una apariencia de lujo y riqueza.



## Carrito

- El color del título del carrito se maneja el color blanco porque transmite Frescura y Calidad al público; el blanco puede asociarse con frescura y limpieza, lo que es especialmente relevante en restaurantes que sirven alimentos frescos, saludables o de calidad premium. Utilizar este color en la carta puede ayudar a transmitir la idea de que los ingredientes son de primera calidad y bien seleccionados.

### FONDO:

- El color de fondo será negro
- Va a tener 3 columnas
  1. Lista de categorías : el cliente tiene la opción de agregar el producto que quiere
  2. El precio de cada producto
  3. Tendrá la opción de agregar la cantidad del producto elegido

En la parte inferior encontramos el precio total a pagar

Se divide en 2 comunas

### Opciones:

1. Método de pago
2. Eliminar pedido

# gestión de pedidos

## Proceso para Gestionar Pedidos

### 1. Recepción del Pedido

- **Método de recepción:** los usuarios podrán pedir su comida llamando a través de el numero fijo de el restaurante, en el restaurante o directamente en la pagina web
- **Datos clave a recopilar:**
  - Nombre del cliente
  - Dirección de envío (si aplica)
  - Teléfono y correo electrónico

- Productos solicitados (nombre, cantidad, tamaño, etc.)
- Método de pago elegido (tarjeta, transferencia, efectivo contra entrega, etc.)
- Fecha del pedido
- **2. Verificación de Existencias y Disponibilidad**
  - **Comprobar stock:** Verificamos que los productos solicitados estén disponibles en inventario. Si alguno no está disponible, notifica al cliente sobre la falta de stock o se mostrará en la pagina web y, si es posible, ofrece alternativas o fechas de reposición.
  - **Confirmación de disponibilidad:** Si los productos están disponibles, confirma la recepción del pedido con el cliente.

### 3. Confirmación del Pedido

- **Generación de orden interna:** Registra todos los detalles del pedido en un sistema de gestión de pedidos o una hoja de cálculo. Asigna un número de pedido único para su seguimiento.
- **Envío de confirmación al cliente:** Envía un correo electrónico o informarle al cliente para confirmar la recepción del pedido y proporcionarle un resumen con los productos, cantidades, precio y fecha estimada de envío.
- **Verificación de pago:** Si el pago se realiza de manera anticipada, verifica que se haya recibido correctamente.
- **(En caso de ser domicilio):** confirmar si la dirección proporcionada está en el radar de entregas

### 4. Preparación del Pedido

- **Embalaje del pedido:** Prepara los productos para su envío, asegurándote de que estén bien embalados para evitar daños durante el transporte.
- **Generación de etiquetas de envío:** Si es necesario, genera las etiquetas de envío con la información de la dirección de destino y el método de envío elegido.
- **Documentación del pedido:** Si aplica, prepara la factura o el comprobante de compra.

### 5. Envío del Pedido

- **Selección de transportista:** Elige el método de envío adecuado según las preferencias del cliente o las opciones disponibles (servicios de mensajería, correos, etc.).
- **Creación de documento de envío:** Prepara los documentos de envío (guía, albarán, etc.) según el transportista.
- **Envío:** Realiza el envío según el método elegido. Si es posible, proporciona al cliente un número de seguimiento para que pueda monitorear el estado de su pedido.

### 6. Seguimiento del Pedido

- **Monitoreo de envío:** Realiza un seguimiento del envío para asegurarte de que se cumplan los plazos de entrega. Si se presentan problemas o retrasos, comunica esto al cliente.
- **Actualización al cliente:** Mantén informado al cliente sobre el estado de su pedido, especialmente si ocurre algún retraso o inconveniente.

## 7. Entrega del Pedido

- **Confirmación de entrega:** Una vez entregado el pedido al cliente, asegúrate de obtener una confirmación de entrega (firma, foto, etc.) si el servicio lo requiere.
- **Actualización del estado del pedido:** Actualiza el estado del pedido a "entregado" o "completado" en tu sistema.

## 8. Postventa y Atención al Cliente

- **Confirmación de satisfacción:** Contacta al cliente después de la entrega para verificar si está satisfecho con su compra.
- **Gestión de devoluciones o quejas:** Si el cliente desea devolver el pedido o tiene algún problema con el producto, establece un proceso claro para devoluciones, cambios o reembolsos.
- **Feedback:** Puedes enviar una encuesta de satisfacción para evaluar el servicio y la calidad del producto.

## 9. Cierre del Pedido

- **Archivado:** Guarda todos los detalles del pedido para referencias futuras, especialmente si se trata de un cliente recurrente o si es necesario para auditorías.
- **Evaluación del proceso:** Revisa el proceso de gestión de pedidos y busca áreas de mejora, como tiempos de respuesta, eficacia en el embalaje o eficiencia en la entrega.

# Panel de Administración

El panel de administración en un restaurante es una herramienta que va a permite gestionar y supervisar todas las operaciones del negocio de manera eficiente. Se basa en la recopilación, visualización y análisis de datos clave para la toma de decisiones.

**Recopilación:** Aquí se van a guardar los pedidos y pagos.

**Visualización:** Aquí se van a ver los ítems del inventario. por ejemplo, cuánto hay de cada ítem como Pastas, arroz, tomates, salsas, carne, sal, etc.

**Análisis:** Ventas y Finanzas: ventas diarias, semanales, semanales, ingresos por tipo de producto como bebidas, entradas , platos fuertes, postres Y el formato de pago mas utilizado ya sea efectivo, tarjeta, transferencia.

## Método de pago

# FORMAS DE PAGO



Efectivo



Transferencia  
bancaria/pse



Tarjeta de crédito/  
débito

NEGRONRESTAURANT

Restaurante Típico Italiana