

Proyecto Final

Sprint 10: Cómo contar una historia utilizando datos



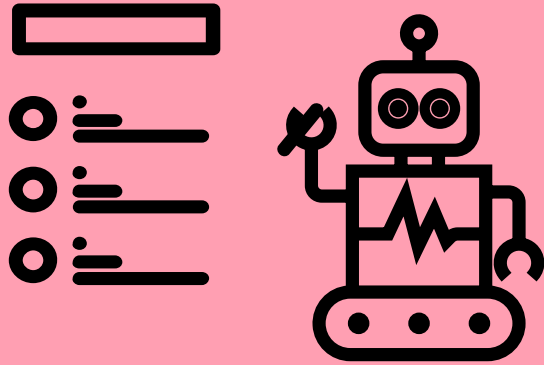


Análisis proyecto: Café regentado por robots en Los Ángeles.

Proyecto Final: Sprint 10

Tabla Contenido:

- 01. Introducción**
- 02. Resumen Ejecutivo**
- 03. Tendencias y competidores potenciales LA y alrededores.
Análisis Restaurantes automatizados por Robots en LA.**
- 04. Análisis de Resultados.**
- 05. Conclusiones y Recomendaciones.**



01.

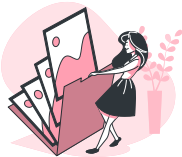
Introducción

Proyecto Sprint 10

Introducción Proyecto:

Para este proyecto se realizó el siguiente análisis en base a la información proporcionada:

- Análisis de tendencias y establecimientos similares en la ciudad de Los Ángeles.
- Se investigó las proporciones de los distintos establecimientos en Los Ángeles.
- Las proporciones de los establecimientos que pertenecen a una cadena y aquellos que no, al igual que aquellos establecimientos que son habituales de una cadena y qué los caracteriza.
- Se analizó la información para determinar el número promedio de asientos para cada tipo de restaurante.
- Se encontraron cuáles son las 10 mejores calles por número de restaurantes y aquellas calles que solo tienen un restaurante en la zona de Los Ángeles.
- La distribución del número de asientos que se encuentran en las calles con un mayor número de establecimientos.





02.

Resumen Ejecutivo

Proyecto

Resumen Ejecutivo:

Nuestro estudio de mercado en Los Ángeles revela un panorama detallado del entorno gastronómico actual, crucial para evaluar la viabilidad de nuestro proyecto de café regentado por robots. Los datos recopilados y analizados ofrecen una visión integral de las tendencias y características del mercado de restaurantes en esta ciudad dinámica.

En primer lugar, observamos que el tipo de establecimiento más común en Los Ángeles es el **restaurante**, seguido de cerca por la comida rápida, los cafés, las pizzerías, los bares y las panaderías. Esta diversidad refleja un mercado robusto con múltiples oportunidades para diferentes conceptos gastronómicos.

La proporción de establecimientos pertenecientes a **cadenas** representa aproximadamente el **38% del mercado**, destacando que **los restaurantes son los más propensos a formar parte de cadenas**. Aunque los establecimientos independientes predominan, las cadenas también tienen una presencia significativa en el mercado.

Al analizar el número de asientos, encontramos que, en promedio, **los restaurantes independientes tienden a ofrecer más asientos que los establecimientos de cadenas**. Este dato sugiere una tendencia hacia una experiencia más íntima y personalizada en los restaurantes independientes.

En cuanto al tipo de restaurante, **los restaurantes tradicionales tienen el mayor número promedio de asientos**, seguidos por bares, comida rápida, pizzerías, cafés y panaderías. Esta información es fundamental para determinar el tamaño y el estilo del café con robots que estamos planeando.

Además, identificamos las principales calles con alta concentración de restaurantes, lo que nos proporciona información valiosa sobre la competencia y la distribución geográfica del mercado.

En resumen, este estudio proporciona una base sólida para nuestro proyecto. Basándonos en estos hallazgos, podemos concluir que un café con robots tiene el potencial de destacar en este mercado dinámico, ofreciendo una experiencia única respaldada por la calidad y la innovación tecnológica. La información obtenida también sugiere que desarrollar una cadena de cafés con robots podría ser una estrategia viable para expandir nuestra presencia y consolidar nuestro éxito en el mercado gastronómico de Los Ángeles. Aunque la inversión inicial puede ser alta, los restaurantes que están añadiendo la automatización a sus procesos, aseguran que vale la pena invertir en automatización. El **56% afirma que los ingresos de su restaurante han aumentado** desde que empezó a utilizar herramientas de automatización.





03.

Tendencias y competidores potenciales LA y alrededores.

Análisis de restaurantes
automatizados por Robots en LA.

Automatización y tendencias en la ciudad de Los Ángeles y sus alrededores:

Presencia de Robots en Cadenas de Restaurantes:

Grandes cadenas de restaurantes en Los Ángeles y otras ciudades están experimentando con tecnología robótica para mejorar la eficiencia y la experiencia del cliente. Algunas cadenas de comida rápida, por ejemplo, han implementado robots para ciertas tareas de preparación o servicio.

Restaurantes Independientes Innovadores:

En lugares como Los Ángeles, conocido por su escena culinaria diversa y vanguardista, algunos restaurantes independientes están adoptando la robótica como parte de su enfoque innovador para atraer clientes y mejorar la eficiencia operativa. [CaliExpress by Flippy™ | Miso Robotics](#).

Noticias y Reportajes:

Se han publicado noticias y reportajes sobre restaurantes específicos que han incorporado robots en sus operaciones en Los Ángeles. Estos informes a menudo destacan casos individuales que representan la tendencia emergente en la región. [World's First Autonomous, Robot-Run Restaurant Is Opening In LA \(secretlosangeles.com\)](#)

Eventos y Conferencias:

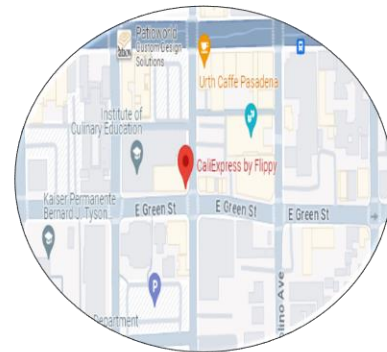
Ferias comerciales y eventos relacionados con la industria de la hospitalidad y la tecnología a menudo presentan casos de estudio y demostraciones de restaurantes atendidos por robots en Los Ángeles y otras ciudades.

Tendencias:

El primer restaurante del mundo gestionado por un robot y totalmente autónomo abre sus puertas en Pasadena “CaliExpress by Flippy”

Para bien o para mal, la presencia de la inteligencia artificial está aumentando en cada vez más industrias, y el mundo de la restauración no es una excepción. Una nueva hamburguesería de Pasadena está causando furor entre los gastrónomos locales, los aficionados y detractores de la inteligencia artificial, los propietarios de restaurantes y demás. Se trata de CaliExpress by Flippy™, y pretende ser el primer restaurante del mundo totalmente autónomo y potenciado por IA.

“Los clientes pueden pedir una hamburguesa y patatas fritas preparadas por un robot en este nuevo restaurante del condado de Los Ángeles, completamente impulsado por IA.”



Restaurante CaliExpress by Flippy en la esquina noroeste de Green Street y Madison Avenue, en el 561 E. Green St.



Quién está detrás de CaliExpress?

Entendiendo la competencia en la ciudad de LA.



Empresa: **Miso Robotics** fue cofundada por Buck Jordan, Ryan Sinnet y Rob Anderson. Fundaron la empresa con la idea de crear robots que eliminaran las tareas aburridas, sucias y peligrosas de las cocinas de los restaurantes.

Fecha Fundación: 2016

Número de Empleados: 101-250

Tipo de Financiación: Venture Capital

Dinero recaudado: \$551,384

Miso Robotics tiene en cartera interesantes proyectos de automatización y ha recaudado mucho dinero de inversores de capital riesgo.



Proyectos Miso Robotics:

Flippy

Impulsado por la IA patentada y protegida de Miso, **Flippy** es un innovador robot de cocina comercial inteligente que fríe desde patatas fritas hasta nuggets de pollo, y trabaja junto a los humanos para mejorar la calidad y la consistencia, a la vez que genera ahorros de costes sustanciales y cuantificables para los restaurantes.



"Los clientes ven cómo se cocina su comida robóticamente después de utilizar los quioscos de autopedido para obtener recomendaciones personalizadas sobre los pedidos y realizar pagos fáciles y rápidos."

CaliExpress by Flippy

Restaurante pionero completamente autónomo gestionado por un robot en la ciudad de Pasadena California.

- **Fecha de apertura:** Diciembre 2023
- **Tipo:** Restaurante comida rápida
- **Número de asientos:** 20 aprox.
- **Horarios:** 11A -8P SUN 11A- 7P
- **Reseñas Google:** 3.0
- **Precio Estimado:** \$10-20 USD



10 tendencias en automatización de restaurantes a tener en cuenta:

¿Por qué es importante la automatización en la industria restaurantera?

Productividad: Los sistemas automatizados pueden realizar las mismas tareas y procesos que los humanos; sólo que trabajan 24 horas al día, 7 días a la semana, sin descansos ni distracciones.

La ventaja inmediata es que puede implantar la automatización en casi todas las áreas de su negocio sin tener que tener en cuenta las vacaciones o la falta de personal. Esto puede utilizarse de numerosas formas, desde el sistema de interfonía hasta la gestión de cuentas.

Rapidez de servicio

Un QSR (Quick Service Restaurant por sus siglas en inglés) optimizado digitalmente es más rápido y eficiente, lo que atrae a comensales hambrientos y con poco tiempo. Después de todo, el 42% de los clientes consideran que la rapidez del servicio es el aspecto más importante de un QSR. La clave está en el nombre, así que es vital que la rapidez del servicio sea una prioridad en su restaurante de servicio rápido.

Modernización en la experiencia del cliente

Los comensales de 2023 esperan experiencias digitales y físicas de alta calidad de los QSR, incluido un ecosistema en línea integrado y una variedad de métodos de pago y pedido. La automatización ayuda a su QSR a ofrecer el servicio y la experiencia racionalizados que los comensales esperan ahora. Esta coherencia actualizada que se aprecia **al utilizar la automatización será un gran éxito entre los comensales.**

Reducción de costes

Los costes de mano de obra suponen hasta el 40% del gasto de un QSR, y esta cifra aumenta cuando se tienen en cuenta los retos de contratación y retención. En cambio, **una inversión en una solución automatizada puede reportar miles de horas de trabajo rápido y eficaz. Esta rapidez y la ausencia de errores también podrían traducirse en una mayor satisfacción del cliente.**

“Los pedidos digitales representaron hasta el 40% de las ventas de algunos negocios. El drive thru volvió a su época dorada de popularidad, y los consumidores también interactuaron con su QSR favorito a través de canales y experiencias digitales sin contacto.”

For most restaurants, automation is worth the investment

76%



of restaurant leaders say their employees find it easy to use automation tools

56%



say their restaurant's revenue has increased since it began using automation tools

53%



say that in general, the automation tools they use perform as well or better than humans at their designated task

Source: Capterra 2022 Restaurant Automation Survey
Q: Please select your level of agreement with the following statements.
n: 174



Fuente: Capterra 2022



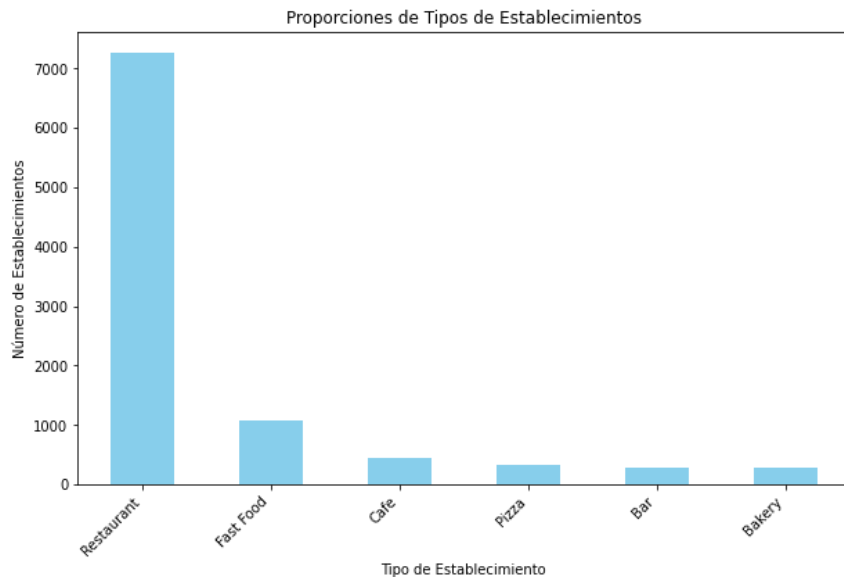
04.

Análisis de Resultados.

Establecimientos independientes
y tipo cadena en LA.



Proporciones de Tipos de Establecimientos

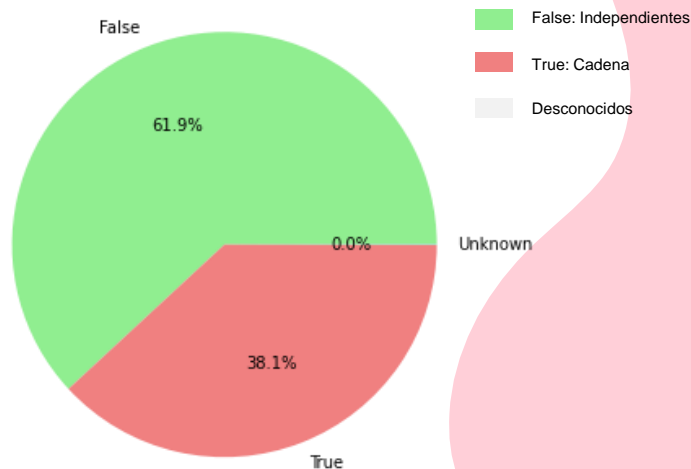


El tipo de establecimiento más común es el **restaurante**, además que éstos en su **mayoría son cadenas**, seguido de Comida Rápida (Fast Food), Café, Pizza, Bar y Panadería.

Proporciones de Establecimientos por Cadena

La mayoría de los establecimientos (casi el 62% en total) no pertenecen a una cadena (False), mientras que alrededor del **38% pertenecen a una cadena (True)**.

Proporción de Establecimientos Independientes y de Cadena

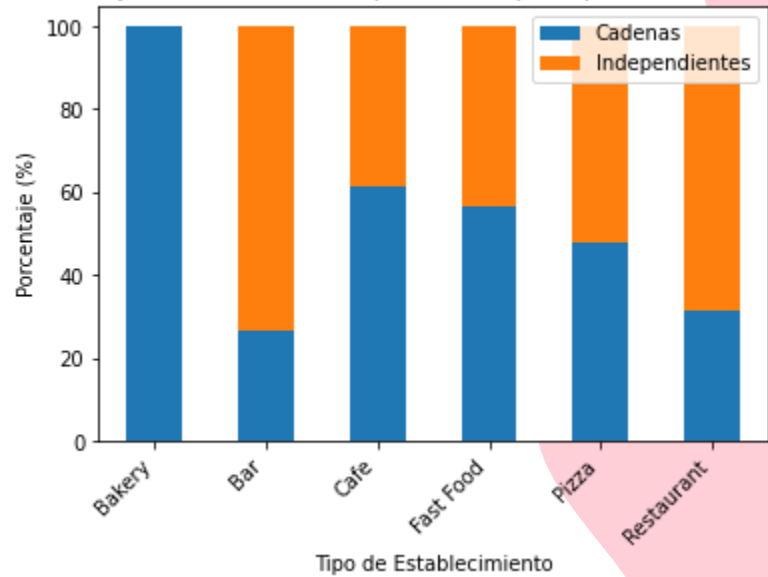


Los establecimientos para los cuales no se contó con información sobre el tipo de restaurante, fueron etiquetados como 'Unknown' (3 establecimientos).

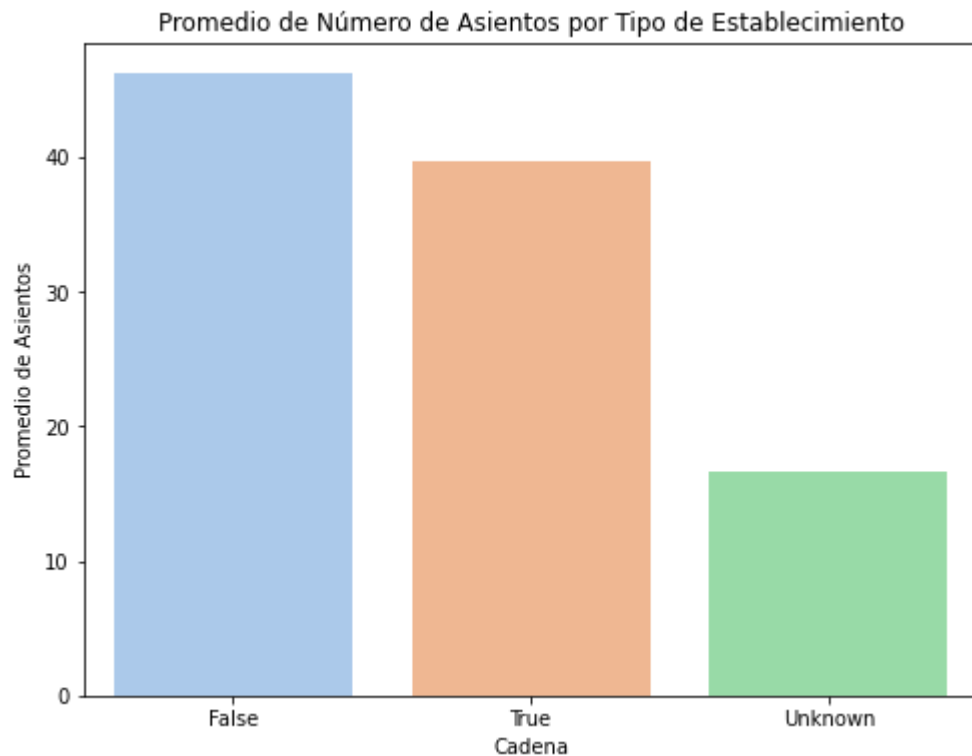
Porcentaje de cadenas y establecimientos independientes por tipo de establecimiento.

Adicionalmente, este gráfico nos da el detalle de los porcentajes de tipos de establecimiento que pertenecen a cadenas o a establecimientos independientes. Se observa que en LA todas las pastelerías forman parte de cadenas.

Porcentaje de Cadenas e Independientes por Tipo de Establecimiento



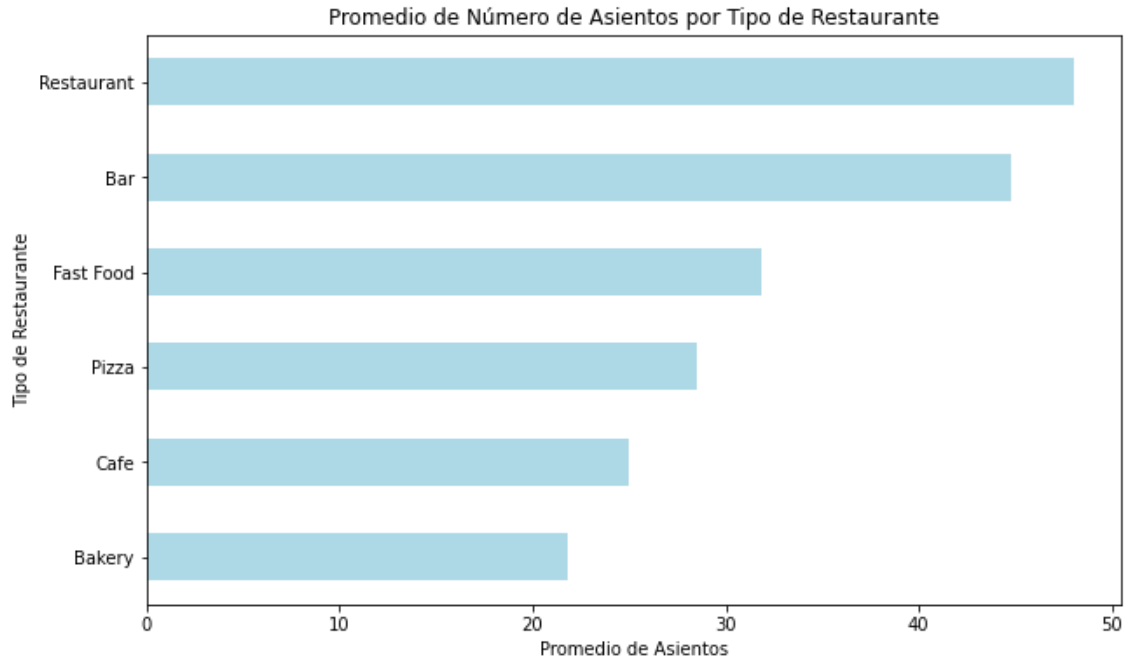
Promedio de número de asientos por establecimiento



- False: Independientes
- True: Cadena
- Desconocidos

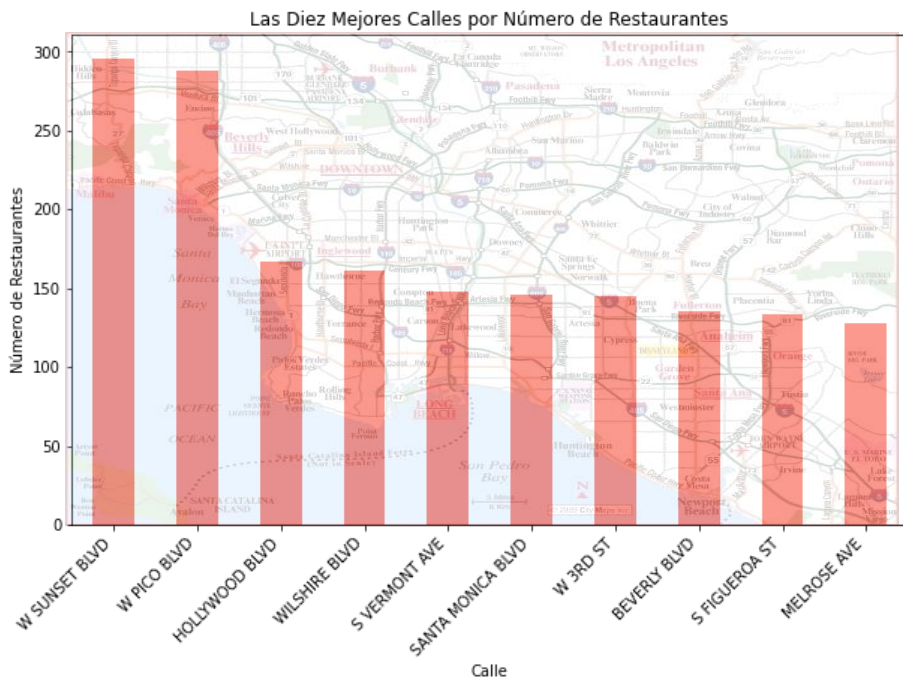
En promedio, los establecimientos que **no pertenecen a una cadena** tienen más asientos, **46 asientos** en promedio en comparación con los establecimientos que pertenecen a una cadena 40 asientos en promedio.

Promedio Número de Asientos



El tipo de restaurante con **el mayor número promedio de asientos es el Restaurante**, seguido de los Bares, Comida Rápida (Fast Food), Pizza, Café y Panadería.

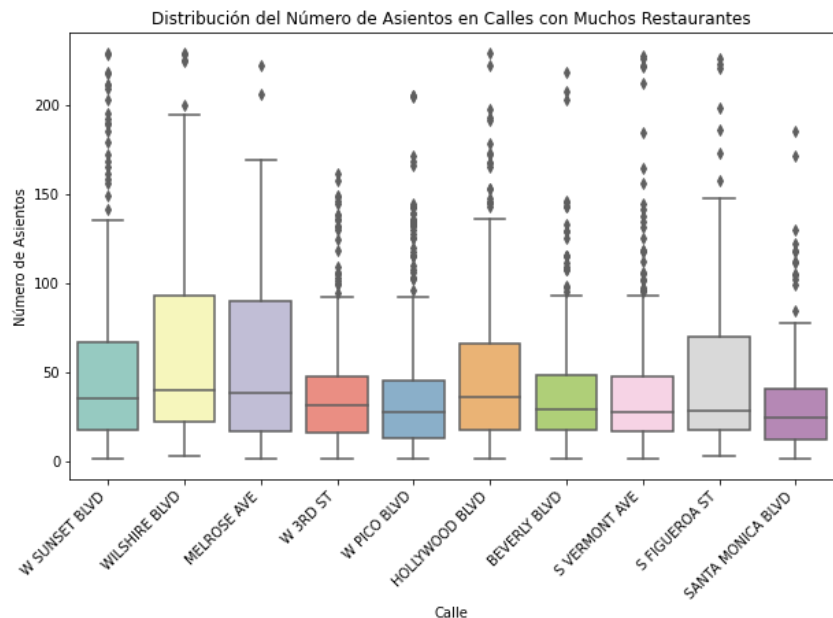
Top 10 de las mejores calles en Los Ángeles



Las diez calles principales con el mayor número de restaurantes se muestran a continuación:

- **W SUNSET BLVD:** 296 restaurantes
- **W PICO BLVD:** 288 restaurantes
- **HOLLYWOOD BLVD:** 167 restaurantes
- **WILSHIRE BLVD:** 161 restaurantes
- **S VERMONT AVE:** 148 restaurantes
- **SANTA MONICA BLVD:** 146 restaurantes
- **W 3RD ST:** 145 restaurantes
- **BEVERLY BLVD:** 135 restaurantes
- **S FIGUEROA ST:** 34 restaurantes
- **MELROSE AVE:** 128 restaurantes

Distribución número asientos en ubicaciones con varios restaurantes

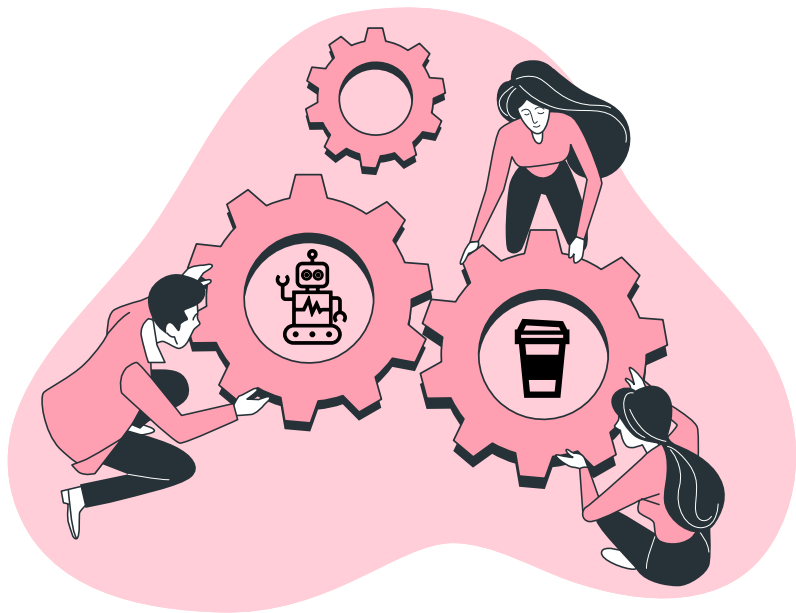


Se observan diferentes tendencias en el número de asientos por calle, donde algunas calles muestran un promedio más alto de asientos, mientras que otras tienen un promedio más bajo.

La calle "HOLLYWOOD BLVD" tiene un promedio relativamente alto de asientos de alrededor de 54. Esto sugiere la presencia de restaurantes más grandes o con una mayor capacidad de comensales en esta zona emblemática.

En contraste, la calle "SANTA MONICA BLVD" exhibe un promedio más bajo de aproximadamente 35 asientos. Esto puede indicar la presencia de restaurantes más pequeños o especializados en esta área.

El número de **calles que solo tienen un restaurante** es considerablemente alto, con un **total de 2,445 calles** identificadas de esta manera.



05.

Conclusiones Generales

Proyecto café reagentado
por Robots

Conclusiones generales

Tipo de Restaurante Recomendado:

El tipo de establecimiento más común es el Restaurante, seguido de cerca por Comida Rápida (Fast Food) y Café. Esto sugiere que abrir un restaurante tradicional podría ser una buena opción, dada su popularidad y demanda en el mercado. Los restaurantes tienden a tener el mayor número promedio de asientos, lo que puede indicar una mayor capacidad para acomodar a los clientes, especialmente en áreas donde la demanda es alta.

Consideraciones sobre Cadenas:

La mayoría de los establecimientos no pertenecen a una cadena, pero aquellos que sí lo hacen son más comunes en el tipo de restaurante. Esto sugiere que desarrollar una cadena de restaurantes podría ser viable, especialmente enfocada en el tipo de establecimiento de restaurante. Las cadenas tienden a tener un promedio ligeramente menor de asientos en comparación con los establecimientos independientes. Esto podría influir en las estrategias de diseño y operación para maximizar la eficiencia y el espacio disponible.

Recomendaciones de Desarrollo de Cadenas:

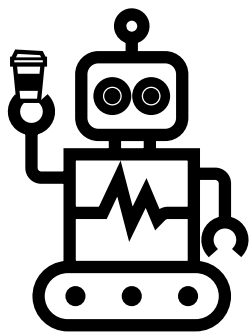
Si se considera desarrollar una cadena, enfocarse en el tipo de restaurante puede ser beneficioso debido a su popularidad como establecimiento de cadena. Es esencial llevar a cabo un análisis detallado de ubicaciones estratégicas, considerando las calles con alta concentración de restaurantes y la demanda potencial de asientos en esas áreas. La diversificación en términos de concepto de restaurante y experiencia del cliente puede ser clave para diferenciarse en un mercado competitivo.

Consideraciones:

Aprovechar las tendencias identificadas en cuanto al tipo de restaurante y distribución de asientos puede ser fundamental para el éxito comercial. Evaluar la demanda específica en las ubicaciones con muchos restaurantes puede proporcionar información valiosa para tomar decisiones estratégicas sobre la oferta gastronómica y el diseño del establecimiento. El análisis detallado de las calles con mayor concentración de restaurantes puede orientar las decisiones sobre expansión y desarrollo de nuevas ubicaciones. En resumen, desarrollar un restaurante tipo cadena, especialmente en el segmento de restaurantes con un enfoque innovador y atractivo en base a la gestión del restaurante con robots, podría ser una estrategia prometedora considerando las tendencias y características identificadas en el análisis. La selección cuidadosa de ubicaciones y el diseño centrado en la experiencia del cliente serán aspectos clave para el éxito en este entorno competitivo. De igual manera actualmente son pocos los establecimientos que son gestionados o utilizan la automatización de sus procesos.

Conclusiones:

En base al análisis de resultados, se pueden identificar tendencias que son relevantes para el desarrollo y la sostenibilidad de un café regentado por robots en LA ya que es una ciudad dinámica. La popularidad de los restaurantes tradicionales puede sugerir un mercado receptiva para conceptos innovadores. La presencia predominante de restaurantes independientes frente a cadenas ofrece oportunidades para la diferenciación y la exploración de nuevos modelos de negocio. La consideración del número de asientos y la capacidad de adaptación de tendencias cambiantes del mercado son aspectos clave. Si bien la novedad inicial de la automatización puede atraer la atención y curiosidad de clientes, la capacidad de ofrecer una experiencia gastronómica de calidad y una atención al cliente innovadora serán determinantes para poder mantener el éxito a largo plazo. Este estudio puede proporcionar una base sólida para evaluar la viabilidad y el potencial de un café regentado por robots en LA al considerar las dinámicas del mercado y preferencias de consumidores.



Gracias!

Presentación Proyecto Final Sprint 10 –
Cómo contar una historia utilizando datos.

Autor: Ana Laura Ledesma