

Informe: Impacto de la Digitalización en el Sector de la Restauración

1. Introducción

Objetivo: Analizar cómo la digitalización ha transformado el sector de la restauración, identificar procesos clave digitalizados y proponer mejoras con tecnologías emergentes.

Metodología: Revisión de casos de éxito (ej. Starbucks, McDonald's), entrevistas a gestores de restaurantes y análisis de herramientas digitales.

2. Análisis del Impacto

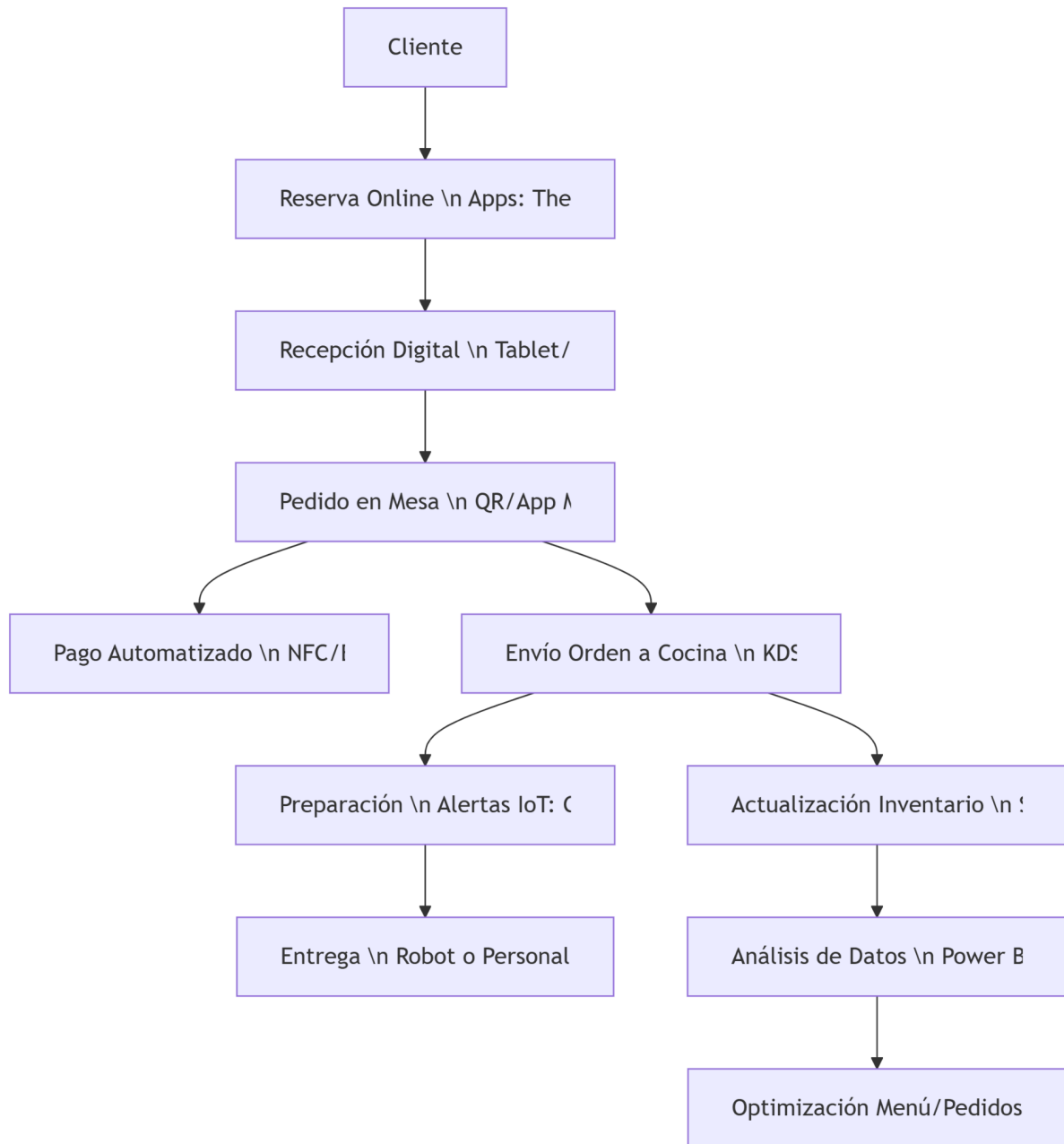
Beneficios:

- **Eficiencia:** Reducción de tiempos en pedidos (ej. TPV digital) y cocina (KDS).
- **Experiencia del cliente:** Reservas online, pagos sin contacto y personalización con CRM.
- **Sostenibilidad:** Optimización de inventario (menos desperdicio).

Desafíos:

- **Barreras culturales:** Resistencia de empleados a nuevas tecnologías.
 - **Costes:** Inversión inicial en software/hardware.
-

3. Mapa de Procesos Digitalizados



4. Propuesta de Mejora con Tecnologías Emergentes

Soluciones:

- **IA:**
 - Chatbots para reservas (ej. ChatGPT integrado en WhatsApp).

- Predicción de demanda (ej. herramienta "Pepper" de Panera Bread).
- **Realidad Aumentada (AR):**
 - Menús interactivos (ej. ver platos en 3D con móvil).
- **Blockchain:**
 - Trazabilidad de ingredientes (ej. IBM Food Trust).
- **Robótica:**
 - Robots camareros (ej. "Servi" de Bear Robotics).

Plan de Implementación:

1. **Fase 1 (0-6 meses):**
 - Formación staff + AR en menús.
 2. **Fase 2 (6-12 meses):**
 - IA para gestión de inventario.
 3. **Evaluación:**
 - KPI: % reducción de desperdicio, aumento de reseñas positivas.
-

5. Conclusiones

- La digitalización es **imparable**: mejora competitividad y sostenibilidad.
 - **Recomendación:** Priorizar tecnologías con ROI rápido (ej. pagos digitales) y escalar luego a IA/robótica.
-