**Análisis de la Empresa (Restaurante “La Quinta”)**

**Aprendices:**

Sebastían Peláez García

Jehins León Correa

Juan José Taborda Marín

**Nro. De Ficha**

2472769

**Centro de Formación**

Centro del Diseño y Manufactura del Cuero

**Programa de Formación**

Análisis y Desarrollo de Sistemas de Información

Marzo 16 de 2022

Itagui

**Análisis de la empresa:**

El restaurante “La Quinta” es un establecimiento ubicado en la central Mayorista de Itaguí - Antioquia (Bloque 25, Local 3, Piso 2), enfocado en la sazón de las manos colombianas, pero además sabemos que muchos de sus clientes aconsejan ir a degustar el exquisito sabor del pescado que allí mismo se sirve (puesto que la tematica central del lugar es la comida marina).

**Funciones:**

Sabemos que este establecimiento brinda un servicio completo como el de cualquier otro restaurante, enfocado en tomar las ordenes de sus clientes cuando llegan a sus mesas, preparar su comida, servirla y llevarla a cada mesa, para posteriormente presentar la cuenta para que cada cliente pague lo que ordenó, pero esto solamente hasta el final cuando ya la persona haya terminado de comer.

**Procesos:**

Existen muchos tipos de procesos pero dentro de un restaurante podemos globalizar 3: Procesos de dirección, de operación y de soporte.

* Estos primeros están relacionados con la planificación general, los objetivos que se tienen, la gestión de la calidad (personal, producto) y procesos financieros dentro del mismo.
* Los procesos operativos comprenden las acciones centrales, que van desde las ordenes, hasta la entrega de los platillos a las mesas, la atención al cliente mientras está consumiendo su comida y podemos incluir aquí los procesos de limpieza del lugar y cierre del establecimiento.
* Y al final los procesos de apoyo o soporte comprenden actividades de compra, gestión de los recursos humanos, gestión de mantenimiento, etc.

El proceso de gestión de las activiades del restaurante (inventariado, gestión de capital) se lleva manualmente (en hojas de cuaderno) lo cual es bastante tardado y tedioso para la administración al momento de conocer existencias de materia prima disponibles, también de generar cifras de ganancias, perdidas, etc…

Basandonos en esta problemática, lo que pretendemos desarrollar es un sistema que almacene datos y gestione las ganancias y perdidas del restaurante, el cual estará dividido en dos partes primordiales, una enfocada en el ambiente movil para uso de todos los clientes, a través del cual estos podrán visualizar los menús, precios, y demás datos sobre los platillos y además de esto, tendrán acceso a un apartado de quejas, reclamos, sugerencias y comentarios, entre otros, que serán tomados en cuenta por el personal del restaurante para seguir mejorando los servicios que les son brindados.

Y otra parte enfocada en un ambiente de escritorio para uso exclusivo del personal del restaurante que dará más libertad de uso según el puesto que cada empleado cumpla dentro del restaurante, aquí se podrá almacenar todos los datos de suma relevancia para el negocio como lo son las listas del inventariado, la clasificación de los productos, la información sobre cada empleado y proveedor del cuál se disponga y demás funciones claves para el correcto funcionamiento del establecimiento.

Con esta implementación tecnologica dentro del lugar, todos los procesos y actividades diarias de los empleados se volverán mucho más rapidas y faciles de realizar lo que equivaldría a un gran aumento en la productividad de todos y esto reflejaría muchas ganancias para el establecimiento.

Gracias a la calidez de su personal los clientes van a ser atendidos de la mejor manera posible desde que entran al lugar hasta el momento en el que salen de él, también serán testigos del empeño que los cocineros ponen en cada platillo