**“Organización y optimización en la cafetería”**

Planteamiento del problema:

Falta de organización en el despacho de pedidos en la cafetería.

En la facultad de matemáticas muchos de los estudiantes dependen de la cafetería de la facultad, para comer y la causa es que muchas veces no obtienen los horarios que quisiesen y terminan con rutinas de estudio que no desean, en las que no tienen descansos o momentos para comer. Además, que la cafetería siempre tiene una demanda gigantesca por lo mismo, haciendo así más difícil el conseguir comida de forma eficaz. Hoy los estudiantes buscamos rapidez ya que el horario muchas veces nos lo obliga. Las posibles soluciones serían las siguientes.

* **Implementación de un sistema de software que pueda administrar los procesos de los pedidos de forma práctica y eficaz:** Con esto, agilizamos el tiempo de los estudiantes al no tener que estar en la cafetería presencialmente, además de tener una forma práctica de realizar pedidos para que los estudiantes puedan pasar por su comida antes o después de clases y disminuir el acaparamiento de personas que existe en la cafetería cuando esperamos nuestro pedido.
* **Implementación de un software que sirva para el almacenamiento de pedidos promedio en los usuarios:** Esta propuesta busca recabar información a gran escala para obtener como conclusión, lo que más se adquiere en la cafetería. A partir de dicha conclusión, preparar con anticipación los productos que lleven un proceso tardío y que en el peor de los casos solo se tenga que recalentar para la entrega. Con esto disminuiría el tiempo de entrega en los pedidos y los estudiantes agilizarían su tiempo.
* **Herramienta para la gestión del inventario y procesos dentro de la cocina de la cafetería:** Con la ayuda de una herramienta que permita obtener una buena gestión del inventario de la cafetería podríamos garantizar la existencia de insumos necesarios para la elaboración de platillos y bebidas ya que, muchas veces menos de la mitad del menú de la cafetería está disponible. Además, que se tendría un conocimiento más controlado en la futura merma de mercancía y se pudieran obtener promociones para los estudiantes con el fin de evitar la merma.
* **Bot que permita identificar los horarios y días con más movimiento de pedidos en las cafeterías y te brinde información sobre la factibilidad de ordenar y recibir tus productos en poco tiempo:** Con este Bot los estudiantes tendrían una herramienta para poder tener en cuenta si las cafeterías están llenas y poder decidir en cual sería más rápido el despacho de los pedidos. Con esto se diversificaría los pedidos de las cafeterías de forma igualitaria entre las tres que están alrededor del campus además que, disminuiría el tiempo que se pierde cuando se llega a una cafetería y se ve que está llena.
* **Bot que ayude a eliminar el estrés en las cafeterías:** Ser parte de un equipo de cocina casi siempre es estresante, los pedidos no salen a tiempo, el sabor o ingredientes no es el que se anuncia en el menú, son algunas de las consecuencias. Por esto la implementación de un Bot que otorgue información valiosa y verídica para disminuir el estrés del equipo de trabajo de la cafetería ya que, ayudaría mucho a la optimización y productividad de la misma.