

Propuesta / Solución

Integrantes: Christian Jamett Godoy
José Manríquez Ulloa
Joaquín Maureira Véliz
Luis Pereira Toledo

Opciones de solución que pudimos reconocer entre las respuestas

1. Sistema de Gestión de Pedidos:

Implementar un software que permita realizar pedidos de manera digital, eliminando el uso de papel o verbalización.

Integrar la toma de pedidos con el seguimiento en tiempo real de las estaciones de cocina.

El objetivo es desarrollar un sistema web para la toma y gestión de pedidos en un restaurante, optimizando la comunicación entre el personal de servicio y la cocina.

El sistema consta de dos interfaces:

- Interfaz para Garzones:

Una página web accesible desde tablets o móviles.

Permite seleccionar mesas, agregar platos del menú y personalizar pedidos.

Los pedidos se envían automáticamente a la cocina en tiempo real.

- Interfaz para el Chef:

Panel de control donde se visualizan los pedidos entrantes.

Opciones para actualizar el estado del pedido (en preparación, listo).

Facilita la organización y priorización de los platos.

2. Organización de la Cocina:

Un módulo de gestión de cocina que organice las estaciones por tipo de platos (entrantes, fuertes, postres) y asigne tareas a los cocineros en función de la demanda.

Monitoreo del estado de cada pedido y estimación de tiempos de entrega.

3. Control de Inventarios y Menú:

Automatización del control de inventarios, que actualice el stock en función de los pedidos realizados.

Gestión del menú en línea con notificaciones automáticas cuando ciertos platos no estén disponibles debido a falta de ingredientes.

4.Sistema de Satisfacción y Mejora Continua:

Encuestas de satisfacción automáticas enviadas a los clientes tras su experiencia, con análisis de resultados en un panel administrativo.

Reportes para identificar las áreas de mejora, como la calidad del servicio, tiempos de espera.

5.Reducción del Desperdicio de Alimentos:

Un sistema que permita a la cocina planificar el uso de ingredientes de manera eficiente y reducir desperdicios, con alertas sobre productos cercanos a su vencimiento.

6.Módulo de Reportes y Estadísticas:

Reportes detallados sobre la frecuencia de problemas, rendimiento de las estaciones de cocina, tiempos de preparación, y análisis de ventas por tipo de plato.

7. Software de mantenimiento del local

Sistema que permita el recordatorio de diversas labores tanto como de limpieza, reposición y gestión.

Propuesta / Solución

En diferentes establecimientos que entrevistamos, los pedidos de los clientes se estaban realizando de manera física, por ejemplo por medio de notas o de forma verbal. De esta manera se generan muchos inconvenientes como los que identificamos a continuación.

Problemas identificados.

Errores en la toma y entrega de pedidos:

- Pérdida o confusión de comandas escritas a mano.
- Inconsistencias en pedidos personalizados (notas especiales o alergias).

Demoras en la preparación y entrega de platos:

- El personal debe ir físicamente a la cocina para entregar las comandas, incrementando los tiempos de espera.

Dificultad para priorizar pedidos:

- La falta de un sistema centralizado genera desorden y reduce la eficiencia de la cocina al no tener un seguimiento claro de los estados de los pedidos.

¿Qué vamos a hacer?

Un sistema de gestión de pedidos digital, enfocado en optimizar el flujo de trabajo en restaurantes. La herramienta facilitará la administración de comandas, permitiendo la gestión eficiente de las órdenes de pedido. Una vez recibidas, el sistema asignará automáticamente las tareas correspondientes al personal de servicio (garzones) y a los cocineros (chefs), adaptando las funcionalidades a las necesidades de cada rol.

Este sistema incluirá:

Interfaz para Garzones: Herramientas para la recepción y gestión de pedidos, asignación de mesas, y actualización del estado de las órdenes.

Interfaz para Cocineros: Visualización de las órdenes en tiempo real, seguimiento del tiempo de preparación, y priorización de tareas según las comandas.

¿Por qué deberíamos hacerlo?

Ventajas del Proyecto:

Automatización y Eficiencia:

- Elimina el uso de papel y reduce el riesgo de errores humanos en la toma de pedidos.
- Facilita la gestión de la información entre el personal de servicio y la cocina.

- Permite monitorear el estado de cada pedido y mejorar la coordinación.

Mejora la Experiencia del Cliente:

- Reduce tiempos de espera.
- Los garzones pueden atender más mesas al no tener que desplazarse constantemente a la cocina.

Escalabilidad:

- Se puede añadir funciones adicionales como manejo de inventarios, gestión de reservas, o estadísticas de ventas.
- Es adaptable a diferentes tipos de restaurantes y estilos de servicio.