

UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR



FACULTAD DE FILOSOFÍA, LETRAS Y CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN CARRERA DE PEDAGOGÍA DE LAS CIENCIAS EXPERIMENTALES INFORMÁTICA **ANALISIS Y EVALUACION DE SISTEMAS**

- Integrantes:Ponce Wilmer
- Chango Henry
- Naranjo Keyson
- Hernandez Sebastian
 - Hinojosa Cristian
 - Hidalgo Pablo
 - Caiza Johana

Objetivos

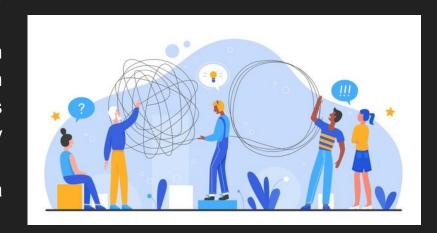
- Identificar los problemas que tienen los emprendedores al tener abierto ya un mes su negocio.
- Determinar soluciones para los problemas a encontrados dentro del caso propuesto.

Descripción del caso

El caso es de un grupo de emprendedores al incrementar o repuntar sus ventas vieron algunos inconvenientes en la administración de las ventas y también se encontró problemas del menú en torno a los gustos del cliente y al cambio de estación.

Problemas encontrados en el emprendimiento

- 1. Los socios de Eats2Go comprendieron que se retrasaban en el papeleo para el negocio. Tardaban mucho tiempo en anotar las ventas y registrarlas después en la hoja de cálculo.
- Kendra desarrolló sus propias recetas con ingredientes frescos pero después de trabajar un tiempo en el puesto de comida vio que algunos platillos se venden mejor que otros y desechaban los ingredientes ya no utilizados.
- 3. Problemas al quedarse sin productos para la elaboración del menu.
- 4. Que se acercaba la estación del verano y tenían que actualizar su menú para el agrado del cliente.



Problema 1: Los socios de Eats2Go comprendieron que se retrasaban en el papeleo para el negocio. Tardaban mucho tiempo en anotar las ventas y registrarlas después en la hoja de cálculo.

Existen dos soluciones para este proble que son los siguientes:

- Contratar una persona especializada que se encargue de manejar los datos de las ventas del negocio.
- Se realizará a través de un software que ayude con el control de ventas y registro de los productos, acoplado a las necesidades de recolección de datos de su negocio que tenga implementado la visualización de los datos mediante una hoja de cálculo.



Problema 2: Kendra desarrolló sus propias recetas con ingredientes frescos pero después de trabajar un tiempo en el puesto de comida vio que algunos platillos se venden mejor que otros y desechaban los ingredientes ya no utilizados.



Podemos darle dos soluciones a este problema que son los siguientes:

- Innovar el menú creando o buscando platillos que se puedan hacerse con los materiales que no se utilizaban.
- Implementación de una caja de recomendaciones para los clientes en la cual se tome en cuenta los gustos de ellos y se tomará en cuenta los productos que se tienen en la despensa.

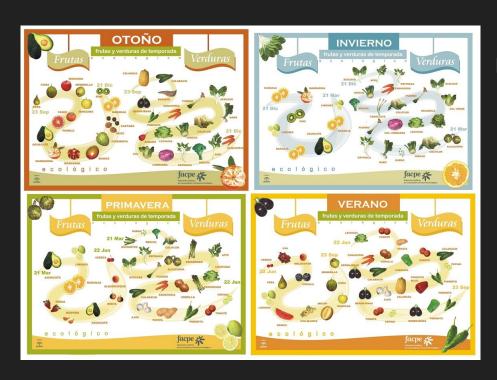
Problema 3: Problemas al quedarse sin productos para la elaboracion del menu.

En este problema tenemos dos soluciones que son las siguientes:

- Contratar una persona que se encargue en la administración de los alimentos que al momento que se estén agotando se dirija a comprar la comida necesaria para seguir realizando los platillos.
- Colocar un sitio donde se pueda almacenar más alimentos, para no tener estos inconvenientes y que se mantengan frescos para la elaboración de los productos.



Problema 4: Que se acercaba la estación del verano y tenían que actualizar su menú para el agrado del cliente.



Podemos darle dos soluciones a este problema que son los siguientes:

- Innovar el menú creando o buscando platillos adecuados para cada estación del año, que no ofrezca la competencia y se pueda implementar con los recursos que se tienen en la despensa.
- Implementación de una caja de recomendaciones para los clientes puedan opinar sus platillos favoritos de cada estación para implementarlos si se tienen los recursos necesarios.

Conclusiones

- El inventario de los productos no fue el correcto ya que para realizar comida fresca, se necesita productos frescos.
- EATSGO notó cuales platos son los que a los clientes más le llaman la atención y realizó más raciones del plato que más se vendió.
- El local no tiene la suficiente materia prima para realizar ciertos productos más solicitados.
- El software empleado para la administración de este local comercial, no ha sido el eficiente para satisfacer la demanda de pedidos debido a su redundancia al momento de guardar la información.

Recomendaciones

- Seguir mejorando el software o cambiarlo por uno mejor para que no su interfaz y usa usabilidad sea mucha más fácil y entendible, además de que no genere tiempo de más el cual se puede invertir en algo mucho más productivo para la empresa.
- Contratar personal capacitado y especializado en cocina, ya que de esta manera se podra realizar la compra de materia prima de una manera mas eficaz conservando asi la frescura de los productos.
- Realizar un menú variado, sin perder la esencia, identidad y sabor tanto de su comida como la el estilo del restaurante.