

FORMATO DE PRESENTACIÓN DE PROPUESTA PROYECTO

Fecha de presentación:	22/03/2023									
Título de la propuesta:	APP SISTEMA RESTAURANTE									
INTEGRANTES										
Nombre del estudiante:	Juan Sebastián Torres Castaño (Sábados 8 A.M)									
Identificación	T.I		C.C		CARNET	x	Número:	21158515		
Correo electrónico	JuanTorres312765@correo.itm.edu.co				Teléfono / Celular		3002686842			
Nombre del estudiante:	Willian Orozco Cárdenas (Sábados 8 A.M)									
Identificación	T.I		C.C		CARNET	x	Número:	21158502		
Correo electrónico	WillianOrozco312055@correo.itm.edu.co				Teléfono / Celular		3232451078			
Nombre del estudiante:	Andrés Felipe Sierra Chica (Sábados 8 A.M)									
Identificación	T.I		C.C		CARNET	x	Número:	21158306		
Correo electrónico	Andressierra310504@correo.itm.edu.co				Teléfono / Celular		3225910259			
Nombre del estudiante:	Valentina Alvarez Paniagua (Martes 6 A.M)									
Identificación	T.I		C.C		CARNET	x	Número:	20258005		
Correo electrónico	Valentinaalvarez305940@correo.itm.edu.co				Teléfono / Celular		3005052392			

1. DESCRIPCIÓN DEL TEMA

La app de restaurante estaría diseñada para mejorar la eficiencia del proceso de toma de pedidos y cocina del restaurante. Los meseros tomarían los pedidos a través de la aplicación, lo que reduciría el tiempo de espera y evitaría errores en la comunicación de los pedidos. La aplicación también permitiría al equipo de cocina ver en tiempo real los pedidos entrantes y preparar los platos de manera más eficiente. Además, la aplicación proporcionaría análisis de datos para el restaurante, lo que permitiría tomar decisiones informadas sobre el inventario, los precios y otros aspectos del negocio.

2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

El principal problema que se intenta resolver con la creación de la app de restaurante es la falta de eficiencia en el proceso de toma de pedidos y el control de las ventas en el restaurante. En la mayoría de los restaurantes, los meseros deben anotar los pedidos a mano, lo que puede ser propenso a errores y puede llevar a largos tiempos de espera para los clientes. Además, la comunicación entre los meseros y el equipo de cocina puede ser deficiente, lo que puede retrasar el tiempo de preparación y servicio de los platos.

FORMATO DE PRESENTACIÓN DE PROPUESTA PROYECTO

3. JUSTIFICACIÓN
<p>Este sistema mejoraría la experiencia del cliente, aumentaría la eficiencia de los procesos de cocina, permitiría una gestión más eficiente del inventario y mejoraría la rentabilidad del restaurante. La app de restaurante tendría un impacto positivo en la eficiencia y la rentabilidad del negocio, lo que justifica su implementación.</p>
4. OBJETIVO
<p>Mejorar la eficiencia y competitividad del negocio mediante la implementación de una plataforma digital integral que permita la gestión automatizada de pedidos, una comunicación fluida entre meseros y cocina, una eficiente gestión de inventarios y la recopilación de datos para el análisis de rendimiento y mejora continua de la oferta gastronómica del restaurante. Al lograr esto, se busca mejorar significativamente la experiencia del cliente, incrementar la rentabilidad del negocio y consolidar su posicionamiento en el mercado.</p>
5. OBJETIVOS ESPECIFICOS
<ul style="list-style-type: none">• Desarrollar una interfaz de usuario intuitiva y fácil de usar que permita a los meseros tomar los pedidos de manera rápida y sin errores.• Implementar un sistema de comunicación en tiempo real entre los meseros y la cocina que permita una mejor gestión de los pedidos y minimice los errores en la preparación de los platos.• Integrar un sistema de análisis de datos para proporcionar información en tiempo real sobre las ventas, los pedidos y los platos más populares, lo que permitiría una mejor gestión de la oferta y una toma de decisiones informada.• Proporcionar una plataforma de feedback para que los clientes puedan compartir sus opiniones sobre la experiencia en el restaurante, lo que permitiría una mejora continua de la oferta del restaurante y la satisfacción del cliente.
6. ANTECEDENTE
<p>Históricamente, los restaurantes han dependido de sistemas manuales para la toma de pedidos y la gestión de las ventas, lo que ha llevado a errores y retrasos en la preparación de los platos y la satisfacción del cliente. Con el advenimiento de la tecnología, los restaurantes han comenzado a adoptar sistemas electrónicos para la gestión de pedidos y ventas, lo que ha mejorado significativamente la eficiencia y la rentabilidad del negocio.</p> <p>Esta aplicación ofrece varias funciones que la hacen única, como la posibilidad de tomar pedidos en línea y enviarlos directamente a la cocina, lo que reduce significativamente el tiempo de espera para los clientes y los errores en la comunicación de los pedidos.</p>

FORMATO DE PRESENTACIÓN DE PROPUESTA PROYECTO

7. MARCO CONCEPTUAL
<p>El marco conceptual de la aplicación de restaurante se enfoca en la gestión eficiente de los pedidos y la cocina, la recopilación y análisis de datos relevantes, y el uso de la tecnología de la información para mejorar la eficiencia y rentabilidad del negocio. Las áreas temáticas incluyen la gestión de pedidos, la gestión de cocina, el análisis de datos y la tecnología de la información.</p>
8. MARCO TEÓRICO
<p>El marco teórico de la aplicación de restaurante se basa en la gestión de la cadena de suministro, los sistemas de información de gestión, las tecnologías móviles y el análisis de datos. Estos conceptos son fundamentales para mejorar la eficiencia y la rentabilidad del negocio mediante la optimización de los procesos de gestión de pedidos y de cocina, y la recopilación y análisis de datos relevantes.</p>
9. RESULTADO ESPERADO
<p>El resultado esperado de la aplicación de restaurante es que permita una gestión más eficiente de los procesos de toma de pedidos y cocina, lo que se traducirá en una disminución en los tiempos de espera y en errores en la comunicación de los pedidos. Además, la aplicación proporcionará análisis de datos relevantes para el negocio, lo que ayudará al propietario a tomar decisiones informadas sobre los precios y otros aspectos del negocio.</p>
10.REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS
<ul style="list-style-type: none">• Picker Express. Por qué la transformación digital es clave en el crecimiento de tu restaurante. Recuperado de: https://www.pickerexpress.com/blog/transformacion-digital-clave-en-crecimiento-de-restaurantes#:~:text=Es%20m%C3%A1s%20sencilla%20la%20ejecuci%C3%B3n,aplicar%20distintas%20formas%20de%20pago.

FORMATO DE PRESENTACIÓN DE PROPUESTA PROYECTO