



# PROYECTO 10 - TRIPLETEN

ALFREDO ORMEÑO GARCÍA

# DINÁMICA DE ESTUDIO

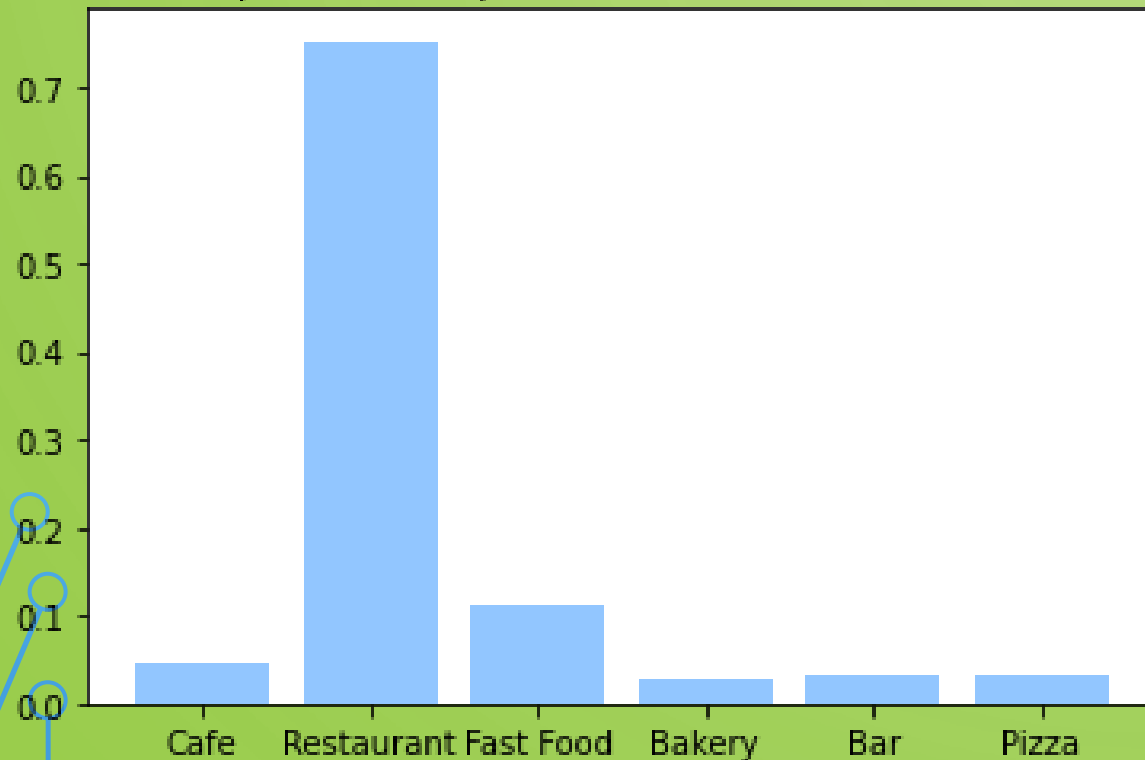
- El proyecto se basará en la evaluación del estudio de mercado para un restaurante que tiene como diferenciación que los comensales serán atendidos por robots. El objetivo es analizar el estado actual del mercado y comprobar si se podría mantener el éxito en el competitivo mundo de los restaurantes ubicados en Los Ángeles.





# PROPORCIÓN DE LOS TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS:

Proporción de tipos de establecimientos en LA

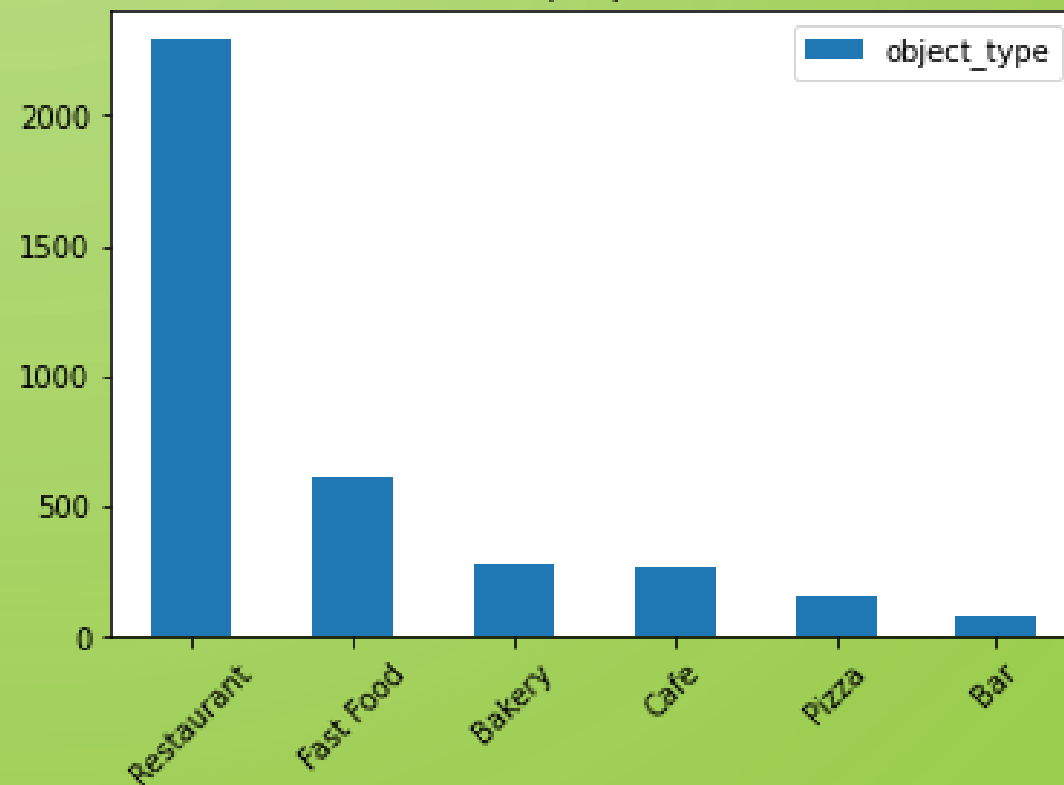


- Realizando una identificación rápida, se cuenta que el estudio tiene 5 tipos de establecimiento: Café, Restaurant, Fast Food, Bakery, Bar, Pizza.
- La proporción indica que la mayoría son de tipo Restaurant.

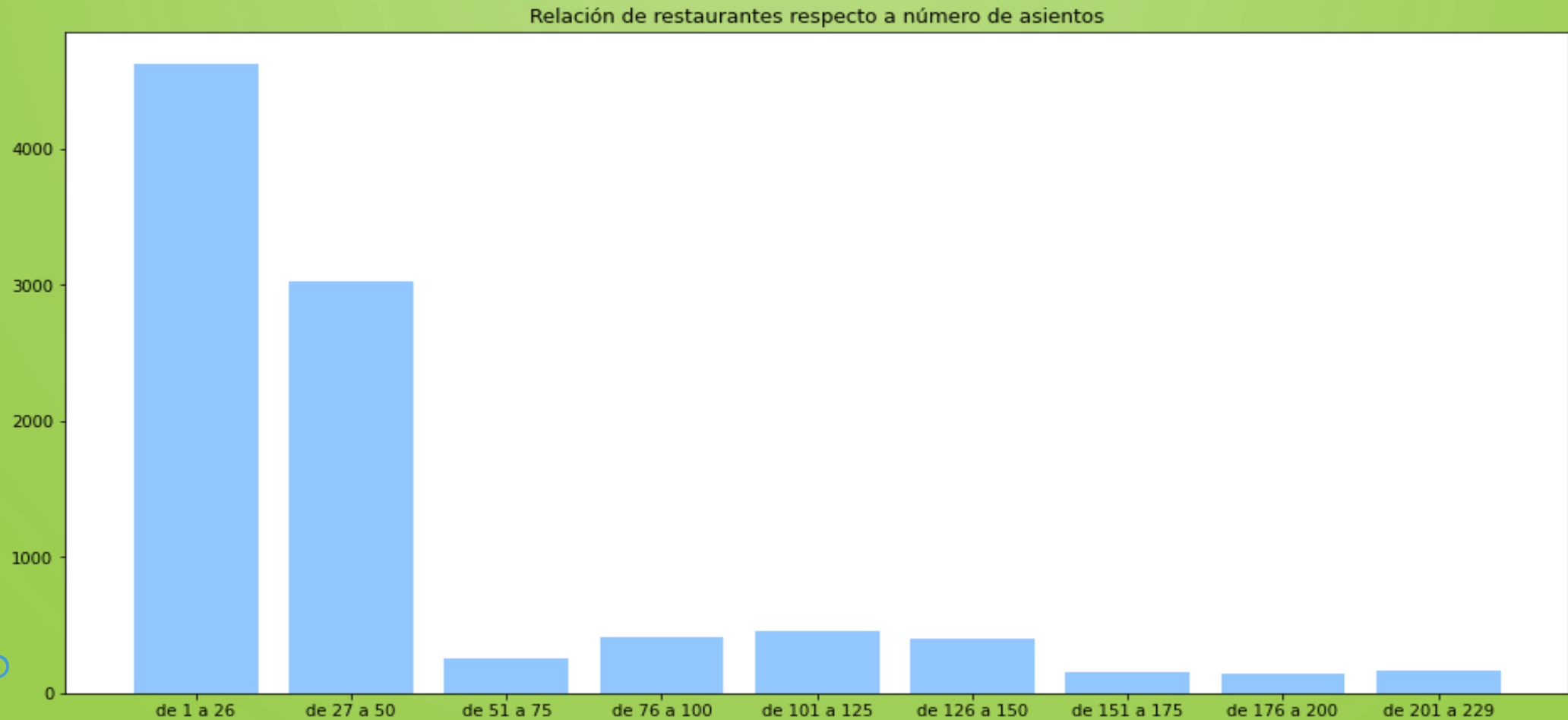
# CANTIDAD QUE PERTENECE A UNA CADENA

- Se realiza el análisis para comprender qué formatos pertenecen a cadena.
- Se obtiene que nuevamente, Restaurant es el que más cadenas tiene en la zona de LA.

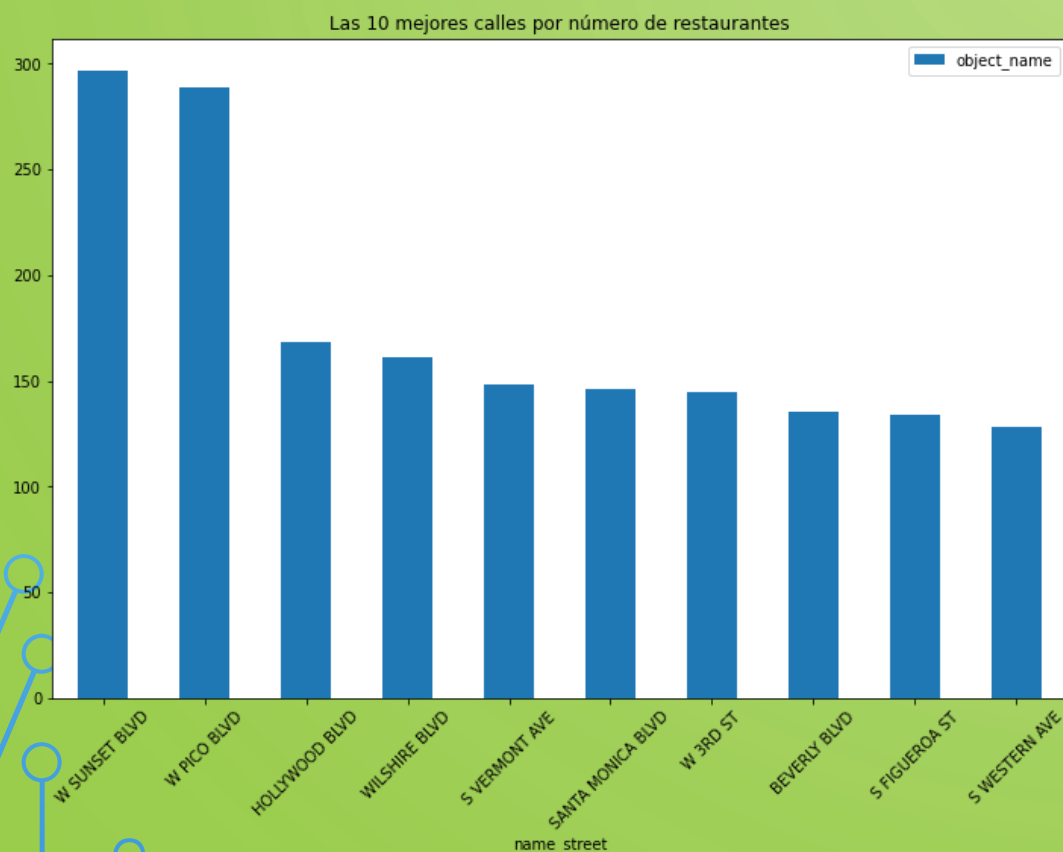
Cantidad de restaurantes que pertenecen a cadenas en LA



# RELACIÓN DE RESTAURANTES Y CANTIDAD DE ASIENTOS OFRECIDOS



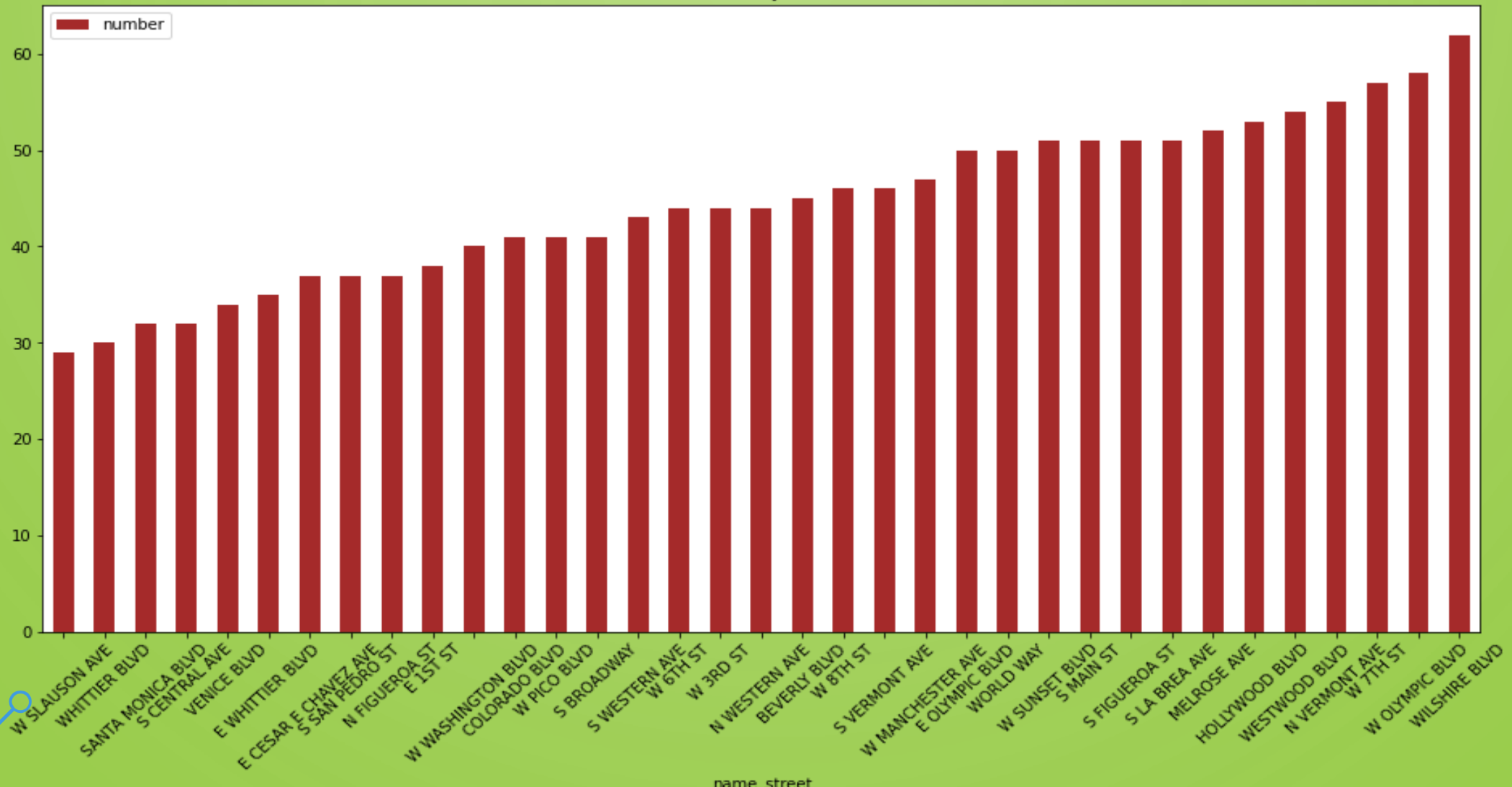
# LAS 10 MEJORES CALLES



- Análisis de las 10 mejores calles que cuentan con mayor número de restaurantes.
- Las dos notablemente mejores son: W SUNSET BLVD y W PICO BLVD.
- Adicional, la cantidad de calles con solo 01 restaurante es 2433.

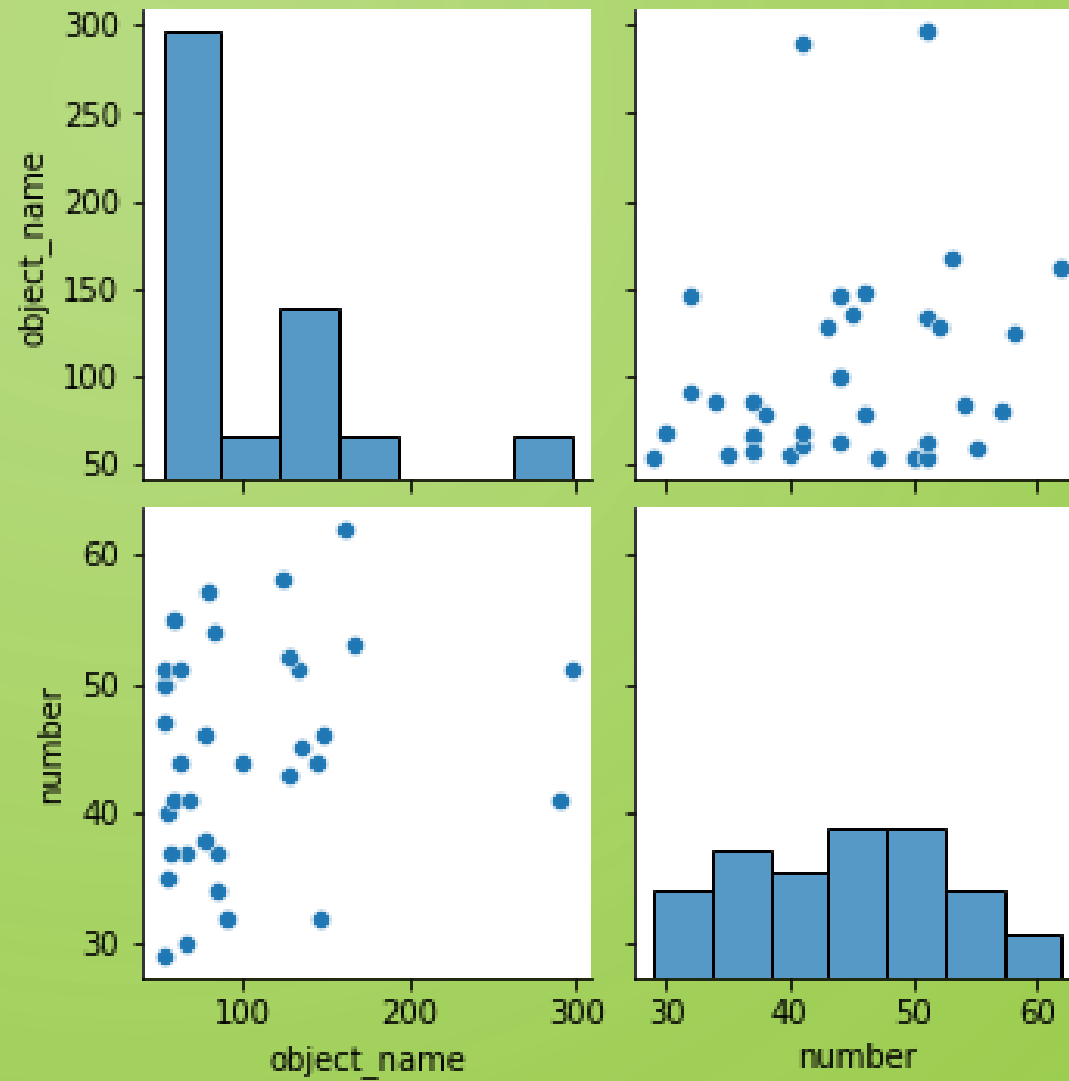
# DISTRIBUCIÓN DE NÚMERO DE ASIENTOS PARA CALLES CON MUCHOS RESTAURANTES

Relación entre la cantidad de asientos y las calles con muchos restaurantes





# GRÁFICO POR PARES ENTRE NÚMERO DE ASIENTOS Y CANTIDAD DE RESTAURANTES



# CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

- Como conclusión de este proyecto, se puede decir que la atención realizada por los robots será diferenciada si pueden mantener y atender durante una jornada laboral constante a un alto número de asientos que es lo que existe actualmente en la zona estudiada de LA. Adicional, se puede observar que la tendencia de los restaurantes en las calles cuentan como obligatoriedad un alto nivel de asientos para atención al público en general por más que este represente aproximadamente el 21%.
- Esta propuesta de local y atención podrá ser beneficiosa si el recorrido de los robots y su tiempo de atención es eficiente o similar al realizado por un humano, de esta manera se podría evaluar también el nivel de servicio y proponer una diferenciación aún más marcada frente a los competidores.
- Se podría recomendar que el restaurante propuesto debe tener una mínima de 50 asientos que entraría entre los más destacados y en los que se encuentran en mas calles.
- Para el desarrollo de una cadena, se debe comprender que la mayoría de la competencia es un Restaurante, por lo que la propuesta podría tomar ese camino para respetar la idea de negocio original, y vendría con soporte porque es la tendencia actual de las cadenas.