## 3.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

* **Aumentar la eficiencia operativa**: Implementar un sistema de gestión de restaurantes para optimizar la eficiencia operativa y reducir los costos de trabajo y los errores en la gestión de pedidos y mesas. Medir el éxito mediante la disminución en los errores de pedidos y una mayor eficiencia en la gestión de mesas y turnos.
* **Mejorar la retención de clientes**: Implementar un programa de recomendacion a los clientes Medir el éxito mediante el aumento en el número de clientes frecuentes y la tasa de retención de clientes.
* **Reducir los costos de operación**: Investigar la compra de ingredientes en grandes cantidades y la optimización del proceso de gestión de inventario para reducir los costos de operación. Medir el éxito mediante la disminución en los costos de ingredientes y otros costos relacionados.