

Idea Proyecto

El restaurante “Donde Pico”, ubicado en el barrio Cedritos en Bogotá, opera bajo el modelo de cocina oculta (dark kitchen), ofreciendo preparaciones a domicilio. Actualmente, la gestión de inventarios (materias primas como carne, pollo, frutas, verduras y otros insumos) se realiza de manera informal, sin un sistema estructurado de registro, control de consumo ni proyección de compras.

Contexto de la necesidad

La necesidad central radica en la falta de control y proyección del inventario, lo que genera vulnerabilidad operativa y financiera. Al no contar con un registro sistemático de entradas y salidas de insumos (por ejemplo, cuántos kilogramos de carne se consumen diariamente o cuánta fruta se requiere semanalmente), el restaurante enfrenta problemas como compras excesivas, desabastecimiento inesperado, dificultad para calcular costos reales por plato, imposibilidad de proyectar necesidades según la demanda histórica y falta de claridad sobre el margen de ganancia real.

Adicionalmente, la ausencia de trazabilidad impide identificar patrones de consumo por producto o por temporada. Sin un registro detallado, no es posible determinar con precisión cuánto insumo se utiliza por cada preparación, qué productos tienen mayor rotación, cuáles generan mayor merma o desperdicio y en qué momentos del mes aumenta o disminuye la demanda. Esto limita la capacidad de planificación estratégica y crecimiento del negocio, afectando directamente la rentabilidad y sostenibilidad del restaurante.

Pregunta problema:

¿Cómo puede el restaurante “Donde Pico” implementar un sistema digital de gestión de inventarios que permita registrar el consumo de materias primas, proyectar necesidades de compra según la demanda y optimizar el control de costos y desperdicios en una cocina oculta?