

# El fundamento de la investigación en el pasado

### **Métodos manuales**

Las operaciones se realizaban a mano donde los registros de caja eran simples y solo se utilizaban para recolectar pagos.



## **Ejemplo**

Los restaurantes dependían de la habilidad y el conocimiento de los operadores, donde se destaca la falta de sistemas automatizados: Slim's-Eat-A-Burger, restaurante familiar de 12 asientos. Todo se hacía a mano, desde los pedidos hasta los pagos.

### **Impacto**

- Este enfoque manual limitaba la eficiencia y la consistencia, pero aún así había restaurantes exitosos.
- Aparición de cadenas de "casual dining" en los 70.
- Red Lobster implementa el **primer sistema POS** en restaurantes.



# El fundamento de la investigación en el presente

#### Innovaciones tecnológicas

Sistemas POS: Implementados en los años 70, permitiendo la entrada electrónica de pedidos y la gestión de inventarios.

Plataformas de reservas en Facilitan la gestión de reservas y mejoran la experiencia del cliente.

<u>línea:</u>
Sistemas de gestión de

Ayudan a controlar costos y optimizar operaciones.

Mejoras en eficiencia y experiencia del cliente

Reducción de errores en los pedidos y tiempos de espera más cortos.

La tecnología permite una mejor comunicación entre el personal y los clientes, mejorando la percepción de la marca.



## El fundamento de la investigación en el futuro

Prometen transformar la industria al aumentar la eficiencia operativa, reducir el desperdicio y mejorar la experiencia general del cliente.



# 1. Identificación por radiofrecuencia (RFID)

Reconocimiento automático de clientes frecuentes, mejorando la personalización del servicio.

# 2. Procesamiento de pagos sin contacto

Aumenta la seguridad y la comodidad para los clientes.



# 3. Sistemas automatizados de gestión de cocina

Optimización de los tiempos de cocción y gestión de pedidos.