

An auxiliary system for restaurants (Sistema auxiliar para restaurantes)

Jorge Alberto Medina Franco, CU/UACJ

Abstract—The food industry, in this case, the restaurants in the context from the viewpoint of business, has continuously been trying to improve the indicators of satisfaction and time, making use of the technological resources that have arisen over the years. However, the high demand for restaurants and population growth in the current decade, it has generated situations where demand far exceeds the capacity of personnel, and competition increases every day in this era, it is necessary to find the ideal angle where you can win to consumers without reducing quality or generating losses. The experiment will consist of delivering an assistant to the participants and giving them the only instruction to place the order as they would in the average restaurant. We propose to test the functionality, design, and response of the participants. That is, we want to see how easy it is for students to make reservations, if the interface is intuitive, at the moment they select the different articles and make a reservation. The digital assistant is at a fundamental stage: It has an attractive visual focus, but it fails in basic aspects of functionality. Nevertheless, most of the results were positive. Those that did not give a satisfactory result that limits the potential of the application, errors, and elements not found, are on a not-larger scale. However, they do not allow the real possibility of the app to work as it should. One of the primary objectives was always to eliminate the barrier of distrust between the client and the restaurants. The reservation system is a good start. However, it needs to get perfected so that the clients do not believe that the reservation they make is not respected.

Resumen—La industria alimenticia, en este caso los restaurantes en contextos desde el punto de vista de negocios, ha intentado constantemente mejorar los indicadores de satisfacción y tiempo haciendo utilización de los recursos tecnológicos que han surgido a través del tiempo. Sin embargo, la gran demanda de los restaurantes y crecimiento de la población en la actual década, ha generado situaciones donde la demanda supera por mucho la capacidad de personal, y la competencia incrementa día a día en esta época, es necesario encontrar el ángulo ideal donde se pueda ganar a los consumidores sin necesidad de reducir calidad o generar pérdidas. El experimento consistirá en entregar un asistente a los participantes y darles la única instrucción de que coloquen la orden como lo harían en un restaurante normal. Se desea probar la funcionalidad, diseño y respuesta, por parte de los participantes. Es decir, que queremos ver qué tan sencillo es para los estudiantes realizar reservaciones, si la interfaz es intuitiva al momento de que seleccionen vean los distintos artículos y el realizar una reserva. El asistente digital se encuentra en una etapa muy básica, donde tiene un enfoque visual atractivo pero falla en aspectos básicos de funcionalidad. Aunque la mayoría de los resultados fueron positivos. Son los aquellos que no dieron un resultado satisfactorio que limita el potencial de la aplicación, los errores y elementos que no se encuentran no son de una escala mayor. Sin embargo, no permiten que el verdadero potencial de la aplicación funcione como es debido. Uno de los objetivos principales siempre fue el eliminar la barrera de desconfianza entre el cliente y los restaurantes. El sistema de reserva es un buen inicio. Sin embargo, necesita ser perfeccionado de manera que los clientes no crean que no se les respetara la reserva que realicen.

