

MODULO 10. TECNOLOGÍA E INTELIGENCIA ARTIFICIAL



Índice

MÓDULO 10: TECNOLOGÍA E INTELIGENCIA ARTIFICIAL

Cómo Modernizar tu Restaurante y Ganar Ventaja

10.1 ¿Qué tecnologías básicas debe tener un restaurante hoy para operar con orden y eficiencia?	4
10.2 ¿Qué herramientas existen para automatizar pedidos, reservas, inventario y marketing?	5
10.3 ¿Cómo me ayuda la tecnología a tomar mejores decisiones como dueño?	7
10.4 ¿Qué debo evitar al implementar tecnología en mi restaurante?	9

10.1 ¿Qué tecnologías básicas debe tener un restaurante hoy para operar con orden y eficiencia?

Respuesta sencilla:

Un restaurante sin tecnología trabaja con más esfuerzo, más errores y menos ganancias. **Hoy, la tecnología no es un lujo... es una herramienta para tener control, velocidad y claridad.** El dueño que no se adapta, se atrasa.

Frase clave:

"La tecnología no reemplaza al equipo... pero sí lo potencia."

Tecnologías básicas que debes tener funcionando ya:

1. Punto de venta (POS) moderno

- Reemplaza la caja registradora y ayuda a:
- Registrar todas las ventas (efectivo, tarjetas, apps)
- Controlar pedidos y tiempos
- Hacer reportes diarios, semanales y mensuales
- Conectar con inventario, delivery y empleados

Ejemplos: Square, Toast, Clover, Lightspeed, TouchBistro

2. Sistema de gestión de empleados

- Controla:
- Horarios, asistencia y turnos
- Horas trabajadas y nómina
- Roles y permisos dentro del sistema

Ejemplos: Homebase, 7shifts, When I Work

3. Herramienta de inventario y costos

- Automatiza el seguimiento de entradas, salidas y costos por platillo
- Te ayuda a reducir pérdidas, robos y sobrecompras
- Se puede integrar con tu POS

Ejemplos: MarketMan, MarginEdge, Toast Inventory

4. Canal de pedidos en línea propio

- No dependas solo de UberEats o DoorDash
- Tener tu propio sitio web o app con opción de pickup o delivery te da más control y margen de ganancia
- También puedes usar WhatsApp Business con catálogo, o un sistema de QR para ordenar desde la mesa

"SIN TECNOLOGÍA, UN RESTAURANTE TRABAJA MÁS, GANA MENOS Y SE EQUIVOCA MÁS. HOY, ADAPTARSE NO ES OPCIONAL... ES AVANZAR O QUEDARSE ATRÁS."



5. Sistema básico de marketing digital

- Redes sociales bien gestionadas (no al azar)
- Integración con Google Business Profile para aparecer en búsquedas
- Captura de correos o teléfonos para promociones

Mentalidad profesional:

“Cada minuto que ahorras con tecnología... es un minuto que puedes usar para crecer o vivir con menos estrés.”

La tecnología no es para hacerte dependiente... **es para liberarte del caos y darte datos reales para tomar mejores decisiones.**

Ejercicio práctico: “Tu revisión tecnológica actual”

1. Evalúa con honestidad:

- ¿Tengo un sistema de ventas moderno?
- ¿Llevo el control de turnos, sueldos y asistencia?
- ¿Sé cuánto gasto por platillo o cuánto pierdo en inventario?
- ¿Tengo pedidos en línea bajo mi control, no solo en apps externas?
- ¿Mis redes y marketing digital están bien manejadas o improvisadas?

2. Elige una sola tecnología que vas a implementar o mejorar este mes.

3. Pide asesoría si lo necesitas. Invertir en un sistema que funciona te paga con tiempo, control y utilidad.

10.2 ¿Qué herramientas existen para automatizar pedidos, reservas, inventario y marketing sin complicarme?

Respuesta sencilla:

Automatizar no es dejar de atender... **es atender mejor, con menos esfuerzo y más control.** Existen herramientas simples que te ayudan a ahorrar tiempo, evitar errores y enfocar tu energía en lo más importante: **liderar tu restaurante**

Frase clave:

“Lo que puedes automatizar, deja de quitarte energía.”

Herramientas clave para automatizar procesos internos:

1. Pedidos internos (en cocina o barra)

Sistema de pedidos digital (POS con integración):

- Reemplaza comandas a mano
- Reduce errores en cocina
- Acelera el ritmo del servicio

Ejemplos: *Toast, Square, Lightspeed, TouchBistro*

2. Reservas y listas de espera

Sistema de reservas en línea:

- Los clientes pueden reservar sin llamar
- Te ayuda a organizar mejor mesas, horarios y flujos

Ejemplos: *OpenTable, Resy, Tablein*

(Puedes integrarlos a tu sitio web y conectar con Google Maps)

3. Control de inventario automático

Sistema de gestión de inventario vinculado con ventas:

- Calcula cuánto producto tienes
- Te avisa cuando algo está por agotarse
- Ayuda a detectar pérdidas o robos

Ejemplos: *MarketMan, MarginEdge, Toast Inventory*

4. Seguimiento de clientes y campañas básicas

Sistema de fidelización automatizado:

- Guarda correos o teléfonos para promociones
- Te permite enviar cupones o recordatorios sin hacerlo a mano

Ejemplos: *Square Loyalty, SpotOn, Mailchimp (integrado con POS)*

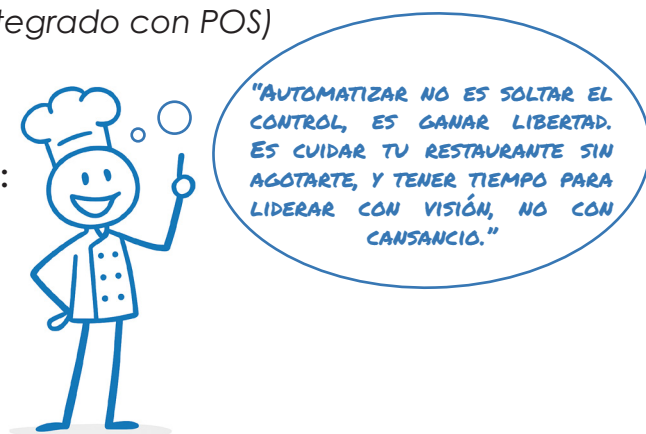
5. Automatización de tareas internas

Herramientas simples que organizan tu día a día:

- Notion, Trello o Google Sheets para:
- Listas de pendientes
- Control de horarios
- Seguimiento de proveedores y entregas

Mentalidad profesional:

"Automatizar no es complicarse con sistemas... es liberarse de repetir lo mismo todos los días."



Las mejores herramientas son las que tú entiendes y tu equipo puede usar sin miedo.

Ejercicio práctico: “Detecta lo que puedes automatizar hoy”

1. Pregúntate:

- ¿Qué estoy haciendo a mano que podría hacerse con un botón?
- ¿Qué me roba tiempo cada semana?
- ¿Qué se me olvida seguido o se hace mal por desorganización?

2. Elige una sola herramienta para probar este mes.

3. Si te abruma la tecnología: pide asesoría a un experto, pero no lo ignores.

4. ¿Cómo me ayuda la tecnología a tomar mejores decisiones como dueño?

10.3 ¿Cómo me ayuda la tecnología a tomar mejores decisiones como dueño?

Respuesta sencilla:

La tecnología convierte tu **intuición en estrategia**. Te muestra lo que está funcionando, lo que se está perdiendo y lo que puedes mejorar... **para que tomes decisiones con datos, no con suposiciones.**

Frase clave:

“El dueño que ve sus números con claridad, toma decisiones con poder.”

Formas en que la tecnología te da claridad y control:

1. Te muestra tus ventas reales, no las que crees que tuviste

- Un sistema de punto de venta (POS) te muestra:
- Qué días vendes más o menos
- Cuáles son tus platillos más vendidos
- Qué mesero vende mejor
- En qué horario pierdes dinero

Esto te permite ajustar menú, personal y horarios.

2. Te ayuda a ver pérdidas y fugas que tú no notas

- El inventario automatizado te dice si se está tirando, robando o desperdiciando producto.
- Puedes comparar compras con lo que realmente vendes

3. Te permite comparar decisiones y resultados

- Puedes ver qué promoción funcionó mejor
- Cuál canal de venta te da más ganancia (dine-in, pickup, delivery)
- Qué cambio en el menú aumentó la utilidad

4. Te organiza para pensar como dueño, no solo como operador

- Cuando automatizas reportes, turnos, tareas y ventas:
- Tienes tiempo para pensar, planear y mejorar
- Tomas decisiones más tranquilas, no en reacción al caos

Mentalidad profesional:

“La tecnología no toma las decisiones por ti... pero te da la información para tomarlas como un verdadero empresario.”

Tu restaurante crece cuando tú piensas mejor. Y tú piensas mejor cuando ves con claridad.

Ejercicio práctico: “Haz tu primer análisis simple de datos”

1. Abre tu sistema de ventas o tus apuntes de los últimos 30 días.

2. Anota:

- ¿Cuál fue el día más fuerte en ventas? ¿Cuál el más bajo?

- ¿Qué platillo se vendió más? ¿Cuál casi no se movió?

- ¿Qué días o turnos se acumulan los pedidos?

3. Escribe una sola mejora que vas a implementar esta semana con base en esos datos

10.4 ¿Qué debo evitar al implementar tecnología en mi restaurante?

Respuesta sencilla:

La tecnología mal implementada no ayuda... estorba. No se trata de tener "el sistema más moderno", sino de tener el sistema que tú y tu equipo sí van a usar bien.

Frase clave:

"La mejor tecnología es la que mejora tu vida, no la que te complica más."

1. Comprar sistemas caros que no entiendes

- Muchos restauranteros se dejan llevar por la emoción o por el vendedor.
- Si no sabes cómo usarlo, y nadie en tu equipo tampoco, termina siendo un gasto muerto.

Solución:

- Prueba demos, empieza con algo simple y ve creciendo.
- Asegúrate de que tenga buen soporte o entrenamiento disponible.

2. No entrenar al equipo

- Instalas el sistema, pero no enseñas cómo usarlo bien.
- Resultado: errores, frustración, y vuelven al papel.

Solución:

- Da capacitación paso a paso.
- Nombra un responsable interno que domine el sistema.

3. Usar 5 herramientas que no se conectan entre sí

- Una para ventas, otra para inventario, otra para empleados, otra para reservas...
- Pierdes tiempo saltando entre plataformas.

Solución:

- Usa herramientas que se integren o que estén dentro del mismo ecosistema.
- Menos es más.

4. Dejar que todo lo controle la tecnología sin supervisión

- La tecnología apoya... pero tú como dueño debes revisar, ajustar y decidir.
- No te desconectes de lo que pasa en el piso por confiar ciegamente en un reporte.

5. No pedir ayuda profesional cuando lo necesitas

- Muchos dueños intentan hacerlo todo solos.
- Y pierden tiempo, energía y oportunidades por no preguntar.

Solución:

- Si algo te supera, asesórate con alguien que lo domine.
- Mejor pagar una hora de entrenamiento que meses de frustración.

Mentalidad profesional:

“No compres tecnología por moda... intégrala con estrategia.” La tecnología debe ayudarte a crecer, no darte más trabajo.

Y como todo en el restaurante, debe tener orden, liderazgo y seguimiento.

Ejercicio práctico: “Evita estos errores en tu próxima decisión tecnológica”**1. Antes de implementar cualquier herramienta, responde:**

- ¿Para qué la quiero exactamente?
- ¿Quién la va a usar?
- ¿Ya probé una demo o pedí referencias?
- ¿Voy a entrenar a mi equipo?

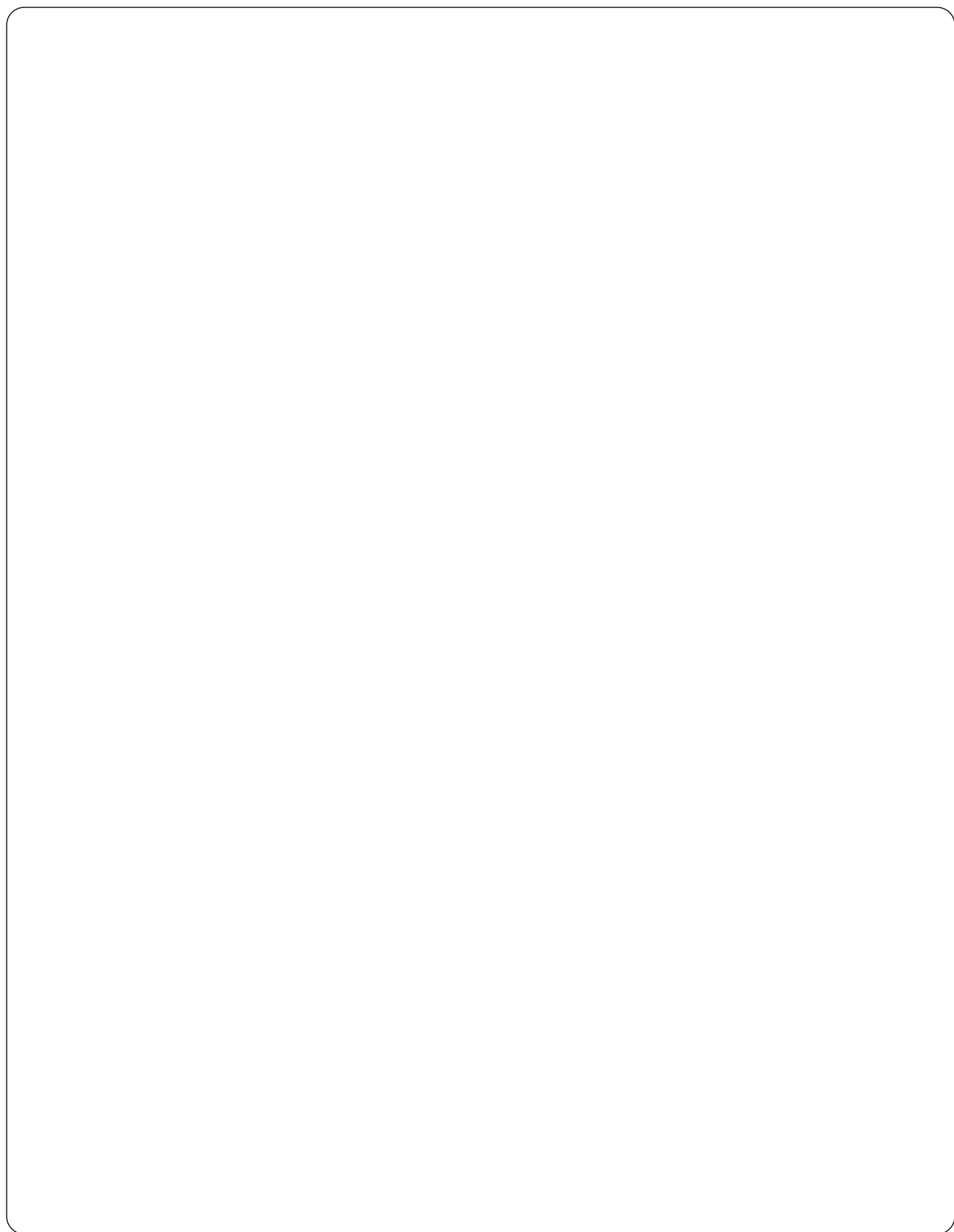
2. Evalúa tus herramientas actuales:

- ¿Cuál sí uso?
- ¿Cuál solo está ocupando espacio o cobrándome mensualidades?
- ¿Qué puedo simplificar o mejorar?

"LA TECNOLOGÍA ÚTIL NO ES LA MÁS MODERNA, ES LA QUE SE ADAPTA A TI Y TE AYUDA A AVANZAR SIN COMPLICARTE."



Notas



MÓDULO 10: TECNOLOGÍA E INTELIGENCIA ARTIFICIAL

La tecnología no reemplaza tu esencia... la potencia. En este módulo aprenderás cómo modernizar tu restaurante con herramientas que te ayuden a trabajar con más orden, rapidez y claridad. Descubrirás qué tecnologías básicas necesitas hoy, cómo automatizar procesos como pedidos, reservas o inventario, y cómo tomar mejores decisiones usando datos reales. También aprenderás qué errores evitar al implementar tecnología, para que no complique... sino que simplifique. Porque en un mercado tan competitivo, quien se adapta con inteligencia, gana ventaja.

SECRETOS DE LA RESTAURANTERÍA

COMO LOGRAR EL EXITO EN TU NEGOCIO

