GUÍA DEL PLAN DE DIGITALIZACIÓN

1. IDIOMAS:

a. Sistema de conversación en todos los idiomas. (empleados, clientes)
b. Toda la información, servicios, contactos, el cliente lo recibirá en su idioma.
c. La gestión del local etc. en el idioma que lija.
d. Para cualquier operación se podrá elegir el idioma de cada interviniente.
e. Etc.

2. FACTURA ELECTRÓNICA:

a. Tickets, facturas, notas de pedidos
b. Todo con código QR.
c. Clientes y proveedores.
d. Todas las operaciones, irán provistas de la correspondiente fra.

3. Análisis de Datos (Avanzado):6.000€
   a. La web es una fuente incalculable de datos, que permitirán estudiar cualquier comportamiento del negocio, simplemente con la preparación de un simple algoritmo y cada cliente nos indicará lo quiere y necesita, para mejorar su negocio.
4. Procesos de Negocio y Proceso de Producción: 6.000€
   a. Procesos de Negocio:
      i. NOMINAS:
         1. .
      ii. S SOC:
         1. .
      iii. CONTABILIDAD
         1. .
      iv. LIQUIDACIÓN IMPUESTOS Y CIERRE EJERCICIO:
         1. .
      v. ALMACÉN Y EXISTENCIAS:
         1. .
      vi. GESTIÓN PROVEEDORES:
         1. .
      vii. ALMACÉN:
      viii. .
      ix. CONTROL DE EXISTENCIAS:
         1.
      x. VENTAS ONLINE:
         1. .
      xi. RESERVAS
         1. .
      xii. CONTROL LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

   b. Proceso de Producción digitalizado:
      i. Retirada de almacén de todo lo necesario para la elaboración y servicio diario
      ii. Revisión general de instalaciones, equipos, limpieza etc.
      iii. COCINA:
         1. Control de abastecimiento diario de materias primas.
         2. Control de tareas
         3. Incidencias.
         4. Tiempo de servicio platos.
         5. Temperaturas en cámaras.
         6. Control labores previas de preparación
            a. Descongelado,
            b. Productos ensaladas
            c. Otras preparaciones
   c. BARRA:
         1. Control de abastecimiento diario de materias primas.
         2. Control de tareas
         3. Incidencias.

4. **Tiempo de servicio platos.**
5. **Temperaturas en cámaras.**
6. **Control labores previas de preparación**
    a. **Descongelado,**
    b. **Productos ensaladas**
    c. **Otras preparaciones**

d. **COMEDORES**
    1. **Control de abastecimiento diario de materias primas.**
    2. **Control de tareas**
    3. **Incidencias.**
    4. **Temperaturas en cámaras.**
    5. **Medios para el servicio**
    6. **Control labores previas de preparación**
        a. **Descongelado.**
        b. **Productos ensaladas**
        c. **Otras preparaciones**

ii. **OFERTAS**
    1. **Presentación de ofertas**

iii. **DESAYUNOS, MENÚS, APERITIVOS.**
    1. **Servicios, gestión de los mismos**

e. **GESTIÓN DEL SERVICIO:**
    i. **Pedidos barra.**
    ii. **Pedidos mesa (comedor etc.)**
    iii. **Pedidos terraza**
    iv. **Control de tiempos de respuesta a la petición servicios.**
    v. **Producción de los empleados.**
    vi. **Control servicio de reservas.**
    vii. **Producción empleados.**
    viii. **Etc.**

f. **ENCUESTAS.**
    i. **Calidad y satisfacción con:**
        1. **El local e instalaciones.**
        2. **Servicios**
        3. **Productos.**
            a. **Presentación.**
            b. **Calidad.**

5. **Estrategia y Rendimiento de Negocio: 6.000€**
    a. **.**
6. **ESTUDIOS ESTADÍSTICOS.**
    a. **.**
7. **ETC.**