



## **1. Introducción**

España es reconocida como una potencia gastronómica a nivel internacional. La gastronomía incluye un amplio conjunto de actividades que abarcan desde la producción agrícola hasta la distribución en supermercados y la comida en los hogares. Entre estas actividades destaca la comida en la hostelería y por ende el sector de la restauración que aporta del orden del 4% del PIB español. No obstante, a día de hoy se constata una falta de gestión y de conocimientos de gestión en el sector que contribuye a que más del 50% de los restaurantes cierren en su primer año de vida y que el 90% no tenga presupuesto anual. En este sentido, a pesar de la vitalidad de la gestión en la restauración esta permanece deficiente. Por ello, este trabajo se centrará en la gestión de operaciones y en particular en la gestión de inventarios y de procesos ligado al sector de la restauración.

Mi motivación personal para haber escogido este tema y sector yace en mi interés por el la mejora de procesos y mi voluntad de tener una experiencia profesional futura en el departamento de operaciones o de supply chain. Considero una gran oportunidad el poder descubrir más sobre este tema y poder desarrollar mis conocimientos investigando un sector clave a nivel mundial.

## **2. Objetivos**

El objetivo de este trabajo es estudiar la mejora de procesos, que abarca desde el aprovisionamiento y la gestión de inventarios hasta las elaboraciones de los platos. Con este fin, este objetivo se ha desglosado en objetivos secundarios para poder abordar sus diferentes facetas. Los objetivos secundarios incluyen:

- 1) Estudiar la literatura académica y no académica existente sobre la mejora de procesos y gestión de inventario en el sector de la restauración.
- 2) Entender el funcionamiento genérico de un restaurante así como la gestión de sus operaciones y procesos.
- 3) Estudiar los procesos concretos de un restaurante de alta cocina además de la mejora de sus procesos, que abarcan desde el aprovisionamiento y la gestión de inventarios hasta las elaboraciones de los platos.
- 4) Aportar propuestas que contribuyan al mundo académico y al mundo de la empresa.

## **3. Metodología**

Para dar respuesta a los objetivos que hemos planteado la metodología constará de varias etapas.

En primer lugar, se realizará una revisión de la literatura académica, facilitada por diversas base de datos, y una revisión de la literatura no académica a través de artículos y páginas webs. La literatura no académica permitirá recabar la visión actual de los expertos en la industria de la restauración ya que se trata de un sector en constante innovación donde no hay mucha literatura académica y donde la parte divulgativa tiene un papel fundamental. La información recabada a través de la revisión de la literatura nos permitirá elaborar posteriormente el marco teórico.

En segundo lugar, se realizará un análisis cualitativo que incluirá la observación directa en el restaurante utilizado como caso de estudio, entrevistas semiestructuradas a diversas personas de distintos niveles de la empresa en cuestión y el análisis y estudio de las fuentes secundarias facilitadas por la empresa (documentos internos, información en la página web, etc.).

Por último, según la disponibilidad de datos numéricos ofrecidos por la empresa se utilizará el método cuantitativo.

#### 4. Índice provisional

1. Resumen
2. Índice de figuras y tablas
3. Introducción
  - 3.1 Contextualización e Interés de la temática
  - 3.2 Objetivos
4. Marco Teórico: Revisión de la literatura
  - 4.1 Evolución del sector de la gastronomía y de la restauración en España
  - 4.2 Gestión de las operaciones dentro de un restaurante
  - 4.3 Gestión de las operaciones de los restaurantes de alta cocina
  - 4.4 Gestión del aprovisionamiento y de la gestión de inventarios
  - 4.5 Gestión de procesos de las elaboraciones de los platos
5. Metodología
6. Resultados
7. Discusión
8. Conclusiones
  - 8.1 Resultados
  - 8.2 Limitaciones
  - 8.3 Futuras líneas de investigación
9. Declaración de uso de herramientas de Inteligencia Artificial Generativa
10. Acuerdo de confidencialidad
11. Referencias
12. Anexos

#### 5. Cronograma

Fecha	Objeto
23/10/2024	Entrega de la propuesta
04/11/2024	Revisión de la propuesta
13/11/2024	Toma de contacto con el restaurante
20/12/2024	Entrega del primer borrador del TFG
10/01/2025	Entrega de la metodología
13/11/2024 – 28/02/2025	Realización de cinco visitas a la empresa para recogida de datos

#### 6. Referencias

Cavusoglu, M. (2019). An analysis of technology applications in the restaurant industry. *Journal of Hospitality and Tourism Technology*, 10(1), 45-72.

elBullifoundation. (2019). *Qué Es Cocinar. La acción: cocinar. El resultado: cocina*. Elbullifoundation, Fundació Privada.

FinancesOnline. ( 2024 ). *102 Restaurant Software Statistics You Can't Ignore: 2024 Data, Analysis, & Market Share*. Obtenido de <https://financesonline.com/restaurant-software-statistics/>

InfoHostelero, R. (2023). *El 63% de los restaurantes desconoce los recursos existentes para digitalizar su negocio*. Obtenido de <https://mabhostelero.com/2023/10/digitalizar-el-63-de-los-restaurantes-desconoce-los-recursos-existentes/>

Kanyan, A., Ngana, L., & Voon, B. H. (2016). Improving the service operations of fast-food restaurants. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, 224, 190-198.

KPMG. (2019). *La gastronomía en la economía española. Impacto económico de los sectores asociados*.

Krajewski, L., & Malhotra, M. (2022). *Operations Management: Processes and Supply Chains*. Pearson.

Morales-Contreras, M. F., Suárez-Barraza, M. F., & Leporati, M. (2020). Identifying Muda in a fast food service process in Spain. *International Journal of Quality and Service Sciences*, 12(2), 201-226.