

Sistemas de Información.

Nombres:

Hernandez Gamboa Luis Antonio.
Martínez Martínez David Antonio.
Prado Galicia Luis Angel.
Reyes Ramirez Manuel Alejandro.
Rosales Tlatenchi Hannia.
Romero Yera Luis Carlos.
Solís Aguilar Gabriel.
Solis Muñoz Sergio Ivan.

Índice

Descripción del cliente	1
Lista de procesos Clave	1
Normativas	14
Clientes actuales	16
Necesidades a Futuro.	16

Descripción del cliente

“El Reino” es un negocio que prepara y vende comida al carbón, sus productos son:

- Hamburguesas estilo arrachera con carne arrachera.
- Alitas de pollo que pueden ser de:
 - BBQ.
 - Diabla.
 - Tamarindo.
 - Adobo.
 - Habanero.
- Chorizo empapelado, lleva chile cuaresmeño, cebolla y si el cliente lo desea una salsa diabla. Al final se le agrega queso oaxaca y tortillas de harina.
- Hot dogs. La orden vienen con 2 y se le echa sus verduras, como jitomate y cebolla y aderezos.

*Todos los productos tienen la opción de agregar papas a su orden por \$10.

Lista de procesos Clave

1. Adquisición de materia prima:

- a. Viernes: Se recogen las piezas de pollo y las verduras; se va en coche por ellas, y al momento de la entrega el proveedor confirma los kilogramos que se le pidió para el día al igual que la verdura y posteriormente se realiza el pago en efectivo.

- b. Sábado: Se consigue la carne, salchichas y todos los panes en “El Zorro”. Se compran 2 kilogramos de carne y el pago es en efectivo en las dos tiendas.

A finales de mes se surte de piña, salsa “maggi”, mayonesa, aluminio, desechables, catsup, BBQ, salsa inglesa, mostaza, chiles en vinagre (rajas)

2. Preparación previa del producto:

- a. Alitas: Se limpian aproximadamente 10 kilogramos por hora si es solo una persona, al terminar se cuecen y se tarda entre 25 y 30 minutos.
- b. Carne: Se pica el perejil y la cebolla y se mezclan con la carne previamente puesta en un tazón, después se agregan los condimentos y se vuelve a mezclar y finalmente se hacen bolitas de 120 gramos y se aplastan.

3. Tomar orden:

Primero les mencionamos nuestros productos, cuando el cliente decida , le preguntamos si es para llevar o comer y al final se le pregunta si con todo el producto.

4. Entrega de la orden y/o distribución:

Una vez que la orden esta lista se hace un confirmación de lo que el cliente pidió (se confirma con el cliente), posteriormente se pasa a la entrega del producto con su nota.

Primero se entrega el producto, el cliente verifica que se le entregue el producto tal como lo ordenó y por último se le da la nota.

5. Distribución:

En ocasiones se tiene el servicio de entrega a domicilio.

Primero nos deben de pedir el servicio por llamada telefónica, proveernos de su dirección y si está dentro de la zona de entrega (radio de 500 metros) se pasará a tomar su orden y decirle el total de la cuenta; como requerimiento adicional se pregunta con cuanto va a pagar para conocer la cantidad de cambio que se deberá portar. Una vez lista la orden se le entrega el pedido al repartidor que confirmará el pedido cuando llegué con el cliente y se hace la entrega y cobro del producto.

6. Cobro:

El cobro es en efectivo y se cobra después de que el cliente haya confirmado que su pedido es correcto.

7. Contabilidad:

Al final del día se ve con las notas cuánto producto se vendió se hace una cuenta y se compara con el dinero en caja, tomando en cuenta la cantidad con la que se inicia al abrir.

Dentro de la contabilidad se pueden omitir pago de impuestos ya que el negocio no tiene registro en hacienda; se encuentra en un establecimiento propio por lo que no se paga renta.

Lista de Procesos de soporte/ayuda

1. Mantenimiento.

Los instrumentos utilizados para preparar los alimentos antes y durante el servicio requieren en cierto punto de reparaciones o limpieza para su óptimo desempeño, sin embargo, pueden seguir utilizándose durante más tiempo sin ello, sin embargo se procura darles mantenimiento cada 6 meses.

2. Acomodo del lugar.

La ubicación de los elementos relacionados con la estadía de los clientes/comensales para la espera de sus alimentos implica una serie de tareas que pueden llevarse a cabo antes, durante o después del tiempo de servicio; cuando se trata de antes de abrir conlleva 20 minutos aproximadamente, durante puede tomar 1 minuto o menos pero por cada ocasión que se acomode, y después conlleva el recoger, lo que puede tomar una hora.

3. Bitácora:

La contabilidad para saber en qué tipo de materia prima se gastado se hace a mano, costando tiempo de producción de personal. Se suele llevar un conteo al final de cada día de venta y durante los días de adquisición de mercancía.

4. Empaquetado:

En caso de que los alimentos sean para llevar se ponen en plato de unicel y envuelto en papel aluminio. *Con una bolsa sí son más de 3 órdenes En caso que sean para comer en el local solo se pone en el plato de plástico y se entrega.

Descripción de P/S

- Hamburguesa: bollos para hamburguesa, carne de arrachera, catsup, mostaza, mayonesa, chiles en conserva o chile chipotle, queso oaxaca, jamón y lechuga.
- Alitas de pollo: En el cocimiento se usa ajo, sal, hoja de laurel, cebolla y pimienta.
 - Salsas:

- Diabla: chile de árbol, cebolla y ajo.
- Adobo: comino, clavo, orégano, cebolla y jitomate.
- Tamarindo: tamarindo seco y azúcar.
- Habanero: chile manzano, limón, pimienta, chile verde.
- Chorizo: chorizo de pollo, chile, cebolla, salsa Maggi, salsa inglesa.
- Hot Dogs : Pan, Salchicha, jitomate y cebolla.

Insumos:

- Desechables: platos, vasos, papel aluminio.
- Servicios: Agua y Luz.
- Carbón: 10 kg por fin de semana.
- Gasolina o gastos de transporte

Recursos Financieros:

- Las alitas: La orden contiene 6 piezas y el precio es \$40. Por fin de semana se venden entre 25 a 30 órdenes.
- Hamburguesas: El precio de cada una es de \$45. Por fin de semana se venden 20 o 25 hamburguesas por fin de semana.
- Hot dogs: El precio de la orden es de \$25 pesos. Por fin de semana se venden entre 10 y 15 órdenes.
- Chorizo: El precio es de \$35. Por fin de semana se venden entre 2 y 5.

Roles:

Se cuenta con los siguientes puestos:

- Cocinero: Se encarga de la cocción y preparación de los alimentos.
- Ayudante general: Apoyo en la entrega de órdenes, cobro de efectivo, limpieza de mesas, mover los ingredientes a la zona de preparación y en ciertos casos preparación de alimentos.
- Caja: Se encarga de manejar el efectivo de los pedidos de comida.
- Administrador: Asigna tareas al resto del personal al igual que lleva la planeación para alcanzar los objetivos y toma decisiones en base a los reportes de ventas y contabilidad para posteriormente entregarlos al dueño.
- Contador: Lleva los ingresos y gastos que se realizan con la finalidad de obtener las ganancias y pérdidas por fin de semana y se le notifica al administrador.
- Gerente: Coordina y supervisa que las tareas asignadas por el administrador se lleven a cabo, y pasa el reporte al administrador.
- Mesero: Atiende a los clientes, es el encargado de tomar su orden, llevarla al cocinero y entregar la orden al cliente.
- Dueño: Es el que dirige el puesto de comida.

Personal:

El negocio es bastante pequeño por lo que una persona puede tener más de un rol y es por ello que solo se tienen dos personas que realizan los roles antes mencionados; siendo el dueño, gerente, administrador, contador y cocinero la misma persona y ayudante general, caja y mesero otra.

Necesidad de información**Proveedores**

Proveedor	Producto	Día de entrega	Forma de comunicación	Forma de pago
Carnicero	Carne molida, preferentemente arrachera.	Sábados	Telefónica	Efectivo
Pollero	Alitas de pollo sin pluma y chorizo de pollo	Sábados	What's App	Efectivo
Verdulero	Vegetales y Verduras	Sábados	What's App	Efectivo
Tienda de Abarrotes	Variado	Embutidos el mismo día. Alimentos no perecederos cada mes.	Presencial	Efectivo
Gas	Tanque de gas	Un día antes	Presencial	Efectivo
Carbón	Carbón	El mismo día (sábado).	Ninguna	Efectivo

Costo de Productos

Proveedor	Producto	Cantidad	Precio	Periodicidad
-----------	----------	----------	--------	--------------

				de compra
<i>Productos de origen animal</i>				
Cárnicos	Carne de arrachera	2 kilogramos	130 pesos el kg	Una vez a la semana
	Pollo	10 kilogramos	33 pesos por kg	Una vez por semana
	Chorizo	0.5 kilogramos	35 pesos por medio kg	Una vez por semana
	Queso	1 kilogramos	93 pesos por kg	Una vez a la semana
	Salchicha	2 kilogramos	38 pesos por kg	Una vez a la semana
	Jamón	1 Kilogramos	50 pesos por kg	Una vez por semana
<i>Verduras</i>				
Verdulería	Papa	10 kilogramos	12-14 pesos el kg	Una vez por semana
	Jitomate	1.5 kilogramos	30-33 pesos el kg	Una vez por semana
	Jícama	1 pieza	10 pesos c/p	Una vez por semana
	Zanahoria	0.5 kilogramos	15 pesos	Una vez por semana
	Lechuga	2 piezas	10 - 15 pesos c/p	Una vez por semana
	Cebolla	w2 kilogramos	30 pesos el kg aprox.	Una vez por semana
<i>Complementos</i>				
Tienda de Abarrotes	Bollo para hamburguesa	Paquete	40 pesos	Una vez por semana
	Pan para hotdog	16 piezas (Paquete)	39 pesos	Una vez por semana
	Salsa tipo	6 botellas	29.58 pesos	Una vez por

	maggi		por botella de 100 ml	mes
	Salsa BBQ	12 botellas	31 pesos por botella de 400 gr	Una vez por mes
	Mayonesa	4 kilogramos	167 pesos	Una vez por mes
	Salsa Valentina	3 botellas	17 pesos el litro	Una vez por mes
	Salsa Inglesa	3 botellas	126 pesos el litro	Una vez por mes
	Aceite	5 litros	250 pesos	Una vez por mes
	Mostaza	4 kilogramos	103 pesos	Una vez por mes
	Catsup	0.5 kilogramos	100 pesos	Una vez por mes
	Tajin	3 botellas	24 pesos la botella de 340 grs	Una vez por mes
	Piña	12 latas	26 pesos la lata	Una vez por semana
	Chipotle	8 latas	10 pesos la lata	Una vez por mes
<i>Desechables</i>				
Tienda de abarrotes	Platos	6 Paquetes	14 pesos por paquete	Una vez por mes
	Servilletas	3 Paquetes	25 pesos por paquete	Una vez por mes
	Papel aluminio	3 paquetes	199 pesos por paquete de 400 mts	Una vez por mes
	Cubiertos	Paquete	6.40 pesos	Una vez por mes
	Bolsas	Paquete	39 pesos	Una vez por

	(Biodegradable)			mes
Carbón	Carbón	Bolsa de 10 KG		Una vez por semana
Gas	Gas LP	Tanque de 20 Lts.		Una vez cada cuatro meses

Procedimientos contables

Al realizar las compras se solicita un ticket o se realiza una nota para comprobación de gastos y este se entrega al contador. A veces no se toma nota de todo pero la forma de llevar la cuenta está basada en la cantidad de producto sobrante o que se acabó puesto que se conoce cuanto hay al inicio del día.

Durante las ventas el mesero registra lo que piden los clientes y al final del día se hace un conteo de lo que se vendió y así toda la contabilidad se lleva en una libreta.

Stock

Se cuenta con complementos que se renuevan mensualmente, tales como salsa Maggi, BBQ, catsup, mostaza, etc. así como desechables que se renuevan igualmente de forma mensual.

Generalmente no hay sobrantes de carne, en caso de que haya sobrante se guarda en el congelador hasta dos semanas como máximo después de eso se desecha, en el caso de verduras se ocupan para consumo propio durante la semana, pero ya se toman en cuenta como perdida.

Pérdidas:

Estás se dan cuando no se llega a vender una carne ya sea de pollo o de res después de las dos semanas si así fuera el caso, también la comida gratis que se le llega a dar a familiares o conocidos y en la estrategia de venta cuando se dan degustaciones de los productos que se tienen lo que genera una merma por degustación que se ve reflejada en la contabilidad como pérdida.

Ventas

Se lleva un registro de los pedidos realizados para así poder tener una cuenta al final del día las órdenes vendidas y de esta forma tener una idea de la demanda de los productos que se ofrecen a la venta.

En el caso de las alitas según el tamaño que tengan es lo que define si se entregan 4 ó 5, y esto afecta la parte contable.

En las hamburguesas se tiene en cuenta la cantidad de panes que hay en existencia al empezar al día y se hace un conteo de los que quedan al final del día, de tal forma que se conoce la cantidad de hamburguesas vendidas de forma rápida, pero

también se tiene un registro del tipo de hamburguesas que se van vendiendo para mayor exactitud contable.

Fecha	Cantidad	Producto	Precio	Total
Enero 4	8	Hamburguesa	45	365
	1	Hot dog	25	25
	2	A.BBQ	40	80
	2	A.Diabla	40	80
	2	A.Habanero	40	80
	1	A.Tamarindo	40	40
	4	A.Adobo	40	160
	10	Papas Combo	10	100
Enero 5	10	Hamburguesa	45	450
	6	A.Adobo	40	240
	3	A.Habanero	40	120
	1	A.BBQ	40	40
	2	A.Tamarindo	40	80
	16	Papas Combo	10	160
	1	Orden de papas	30	30
	3	Hot Dog	25	75
Total del fin				2.120
Enero 11	9	Hamburguesa	45	405
	2	A.Diabla	40	80
	5	A.BBQ	40	200
	3	A.Tamarindo	40	120
	2	A.Habanero	40	80

	12	Papas combo	10	120
Enero 12	8	Hamburguesa	45	365
	2	A.Diabla	40	80
	1	A.BBQ	40	40
	1	A.Adobo	40	40
	2	HotDog	25	50
	15	Papas Combo	10	150
Total del fin				1,720
Enero 18	6	Hamburguesa	45	270
	2	A.Tamarindo	40	80
	2	A.BBQ	40	80
	8	Papas Combo	10	80
Enero 19	14	Hamburguesa	45	630
	8	HotDog	25	200
	1	A.Tamarindo	40	40
	3	A.BBQ	40	120
	1	A.Adobo	40	40
	2	A.Diabla	40	80
	3	Chorizo	35	105
	17	Papas Combo	10	170
Total del fin				1,895
Enero 25	1	Hamburguesa	45	45
	3	A.BBQ	40	120
	2	A.Diabla	40	80
	1	A.adobo	40	40
	5	Papas combo	10	50
Enero 26	18	Hamburguesa	45	810

	2	A.BBQ	40	80
	2	A.Diabla	40	80
	1	A.Tamarindo	40	40
	1	A.Habanero	40	40
	5	Hotdog	25	125
	23	Papas Combo	10	230
Total del fin				1,740
Febrero 1	9	Hamburguesa	45	405
	1	A.BBQ	40	40
	2	A.Adobo	40	80
	4	A.Diabla	40	160
	1	A.Tamarindo	40	40
	1	Hotdog	25	25
	15	Papas Combo	10	150
	1	Chorizo	35	35
Febrero 2	6	Hamburguesa	45	270
	3	A.BBQ	40	120
	2	A.Adobo	40	80
	2	A.Diabla	40	80
	1	A.Tamarindo	40	40
	3	Hotdog	25	75
	9	Papas Combo	10	90
Total del fin				1,690
Febrero 8	6	Hamburguesa	45	270
	2	A.BBQ	40	80
	3	A.Adobo	40	120
	3	A.Habanero	40	120

	1	Hotdog	25	25
	8	Papas Combo	10	80
Febrero 9	4	Hamburguesa	45	180
	1	A.BBQ	40	40
	1	A.Habanero	40	40
	1	A.Tamarindo	40	40
	1	Chorizo	35	35
	5	Papas Combo	10	50
Total del fin				1,080
Febrero 15	10	Hamburguesa	45	450
	1	A.BBQ	40	40
	2	A.Habanero	40	80
	2	A.Diabla		80
	2	A.Tamarindo	40	80
	14	Papas Combo	10	140
Febrero 16	1	A.BBQ	40	40
	2	A.Adobo	40	40
	5	Hot Dog	25	125
	5	Papas combo	10	50
Total del fin				1125
Febrero 22	3	Hamburguesa	45	135
	4	A.BBQ	40	160
	3	A.Habanero	40	120
	4	A.Diabla	40	160
	2	A.Tamarindo	40	80
	9	Papas Combo	10	90
Febrero 23	8	Hamburguesa	45	360

	1	A.BBQ	40	40
	2	A.Adobo	40	80
	1	A.Habanero	40	40
	1	Hotdog	25	25
	3	Chorizo	35	105
	14	Papas Combo	10	140
Total del fin				1535
Febrero 29	12	Hamburguesa	45	540
	3	A.Habanero	40	120
	3	A.Adobo	40	120
	15	Papas Combo	10	150
Marzo 1	10	Hamburguesa	45	450
	2	A.BBQ	40	80
	3	A.Adobo	40	120
	2	Chorizo	35	70
	4	Hotdog	25	100
Total del Fin				1750

Requerimientos Legales

Para que el negocio pase de la informalidad a ser una empresa establecida requerirá de:

1. Permiso de Uso de Suelo.

El Certificado de Uso de Suelo es el documento por el cual se hace constar las disposiciones específicas sobre el aprovechamiento que puede tener un predio o inmueble determinado. En este Certificado se establecen si el uso de suelo permitido es habitacional o comercial y que tipo de actividad se puede desarrollar en el mismo. Este Certificado es el primer paso para realizar todos los demás trámites necesarios para el legal funcionamiento del establecimiento

Se tramita en las cabeceras municipales, y en el caso de la CDMX, se realiza en la ventanilla única de cada delegación o en las oficinas de la Secretaría de

Desarrollo Urbano. El costo de este trámite varía de acuerdo al estado. El trámite dura 5 días hábiles y el permiso tiene una vigencia de dos años y es fácilmente renovable.

2. Aviso de Declaración de Apertura de Establecimientos Mercantiles.

Lo realizan las personas morales que abren un local, establecimiento o sucursal y en general cualquier lugar que utilice para el desempeño de las actividades económicas.

Es un trámite gratuito y se hace en la ventanilla única de las delegaciones o en las cabeceras municipales. En algunos estados también se puede hacer a través de Internet. Es un trámite inmediato.

3. Licencias de Funcionamiento.

Existen dos tipos de licencia: tipo A para restaurante y hoteles, y tipo B para bares y discotecas. Los costos de las licencias varían de acuerdo a cada estado (entre 6 mil y 12 mil pesos aproximadamente) y tienen una vigencia de tres años, pero se pueden renovar fácilmente.

4. Anuncio Exterior.

Se realiza en la ventanilla única de cada delegación o en las cabeceras municipales. El costo y tiempo para autorizar varía dependiendo del estado, de acuerdo al tamaño y tipo de anuncio. En algunos lugares no se permiten anuncios luminosos y en algunas ciudades hay anuncios que son considerados inmorales.

5. Inscripción al Registro Federal de Contribuyentes.

Deberá darse de alta ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, bajo el régimen que mejor convenga al negocio, para ello, puedes consultar a un contador. En caso de ser persona moral, primero se debe registrar la Sociedad Mercantil ante la Secretaría de Economía. Puede darse de alta hasta un mes después de abrir el local.

Normativas

Tratamiento de alimentos:

Se separa la materia prima en porciones (establecidas previamente) para la preparación de cada producto, siguiendo una secuencia de pasos, entre los que destacan principalmente el lavado de las verduras y el almacenamiento de estos y otros alimentos, para la conservación de los mismos y se encuentren en un estado óptimo para el momento de su uso y preparación.

Referente a los productos de limpieza del local y agentes químicos, estos se encuentran delimitados y separados de las áreas de preparación, pero al alcance de los empleados para la sanitización de dichas áreas.

Las órdenes son colocadas en una zona limpia y de acceso para el personal de entrega, el cual la deja posteriormente en la mesa del comensal que le corresponde

o en el caso de ser “orden para llevar” se le entrega directamente al cliente con su respectiva nota.

Los alimentos y materiales en mal estado, caducados, obsoletos o inútiles, según sea el caso, son separados y tirarlos a la basura.

- Porciones definidas para la preparación de alimentos.
- Lavado de las verduras
- Almacenamiento adecuado para la conservación de alimentos.
- Instrumentos de cocina en un estado óptimo e higiénico.
- Se da salida a los productos y materiales inútiles, obsoletos, en mal estado y/o caducados.
- Los alimentos , se colocan en mesas, anaqueles, estructura o cualquier superficie limpia que evite su contaminación.
- El almacenamiento de productos de limpieza o agentes químicos se encuentra en un lugar delimitado y separado de las áreas de preparación, almacenamiento de alimentos y consumo de alimentos.

Higiene de los empleados:

Es obligatorio lo siguiente:

- Uso de mandil y cofia (sobre todo en el cocinero).
- Lavado de las manos hasta la altura del codo.
- Lavado de manos o uso de gel antibacterial en caso de tomar efectivo.
- Lavado del equipo de cocina al final del día.
- Los clientes también cuentan con gel antibacterial para su uso.
- El cajero evita tener contacto con los alimentos, en el caso de tener que hacerlo lava sus manos previamente.

Equipo y utensilios:

- Los utensilios con los cuales se manipulan los alimentos deben de poder ser lavables, lisos y sin roturas.
- Lavado el equipo de cocina (estufa, asador y freidora) al final del día.
- Los equipos (estufa, asador y freidora) estarán instalados de manera que permitan su limpieza y desinfección.

Seguridad y Señalamientos:

- (No se cuentan con los señalamientos correspondientes)
- No se tendrán objetos flamables en la zona cercana al asador.
- Los encargados o trabajadores de la cocina, verifican que la instalación del equipo de cocina esté bien fijo y en su caso que no exista fuga de gas.

Clientes

Clientes objetivo

Toda aquella persona que esté dispuesta a esperar por unas alitas o hamburguesas hechas al carbón y que salgan los fines de semana en la tarde-noche por su casa en busca de comida o alguna botana.

Clientes actuales

Los clientes que se tienen son en su mayoría vecinos que viven en la misma cuadra o en las cercanías del puesto, pocos son los que vienen de lejos.

Los clientes son gente de economía media, y no les gusta hacer de comer el fin de semana.

Horario

El horario que se tiene es: Sábados de 18-23 hrs y Domingos de 16-22 hrs

Los sábados se dedican casi 14 horas de trabajo mientras que los domingos unas 6 horas.

Anteriormente se tenía un horario de apertura en los domingos de 18-23 hrs, sin embargo se amplió para ganar más clientes, ya que se vende más por las tardes a la hora de la comida.

Necesidades a Futuro.

- El dueño cambiará los precios en 3 meses debido a la subida de precios en los insumos y añadirá nuevos productos a la lista de alimentos.
Los productos que se han previsto agregar son: burritos y crepas que tendrán costos variables de acuerdo a su preparación, sus materiales serán conseguidos con los mismos proveedores que ya se tienen.
- Se planea crear un sistema de suscripción, donde los clientes que lo adquieran recibirán descuentos o podrán tener acceso a promociones.
Este sistema consiste en que el cliente pueda comprar una membresía que le dará descuentos dependiendo del número de compras, al adquirir esta membresía se le dará una tarjeta al cliente en la cual se le podrán sellos por compra.
- Debido a que en un futuro se prohibirán los desechables de unicel, se contempla la compra de desechables bioplásticos o biodegradables, cuyo valor ronda los 1400 pesos mexicanos por un aproximado de 800 piezas.
- Se Registrará el negocio en plataformas como Uber Eats, Rappi. Con el objetivo de facilitar la entrega de pedidos a los cliente, esto traerá como beneficio que clientes que no estaban antes en el rango de entregas puedan pedir su orden, además de nuevos posibles clientes.

Estas plataformas por lo general cobran una comisión que ronda entre el 5 y 10 por ciento del producto y para poder llevar a cabo dicho registro se tiene que contemplar el uso de terminal para tarjetas de crédito y débito en el local.

- En diciembre de 2020 se abrirá un nuevo local (Localización sin confirmar) por lo tanto se prevé que aumente la cantidad de insumos y productos, se cambie de proveedores, se contrate nuevo personal (cocinero, mesero, personal de aseo) y se compre mobiliario para el nuevo local. Además de que aumentará el gasto en cuanto a los servicios del nuevo local (Agua, Luz, gas).

Ante el objetivo de poner más sucursales se necesita saber, investigar, buscar:

- Lugar (Precio renta, agua, luz, ubicación)
- Proveedores
- Empleados
- Muebles
- Horario de apertura y días
- Posibles clientes (¿Quiénes irían?)

En cuanto a la sucursal que ya se tiene el saber cuánto subirán los precios tomando en cuenta el alza de precio de la materia prima que se ocupa. El tipo de productos que se planean agregar al igual que su ubicación dentro del local y la probabilidad de venta al igual que los proveedores para el producto.