



Cuestionario para cocina

Integrantes: Christian Jamett Godoy
José Manríquez Ulloa
Joaquín Maureira Véliz
Luis Pereira Toledo

Tormenta de ideas

1. ¿Utilizan algún software para gestionar el inventario?
2. ¿Cómo se gestiona el stock?
3. ¿Cómo se gestionan las órdenes y pedidos de este local?
4. ¿Cómo se planifican los menús y recetas?
5. ¿Qué complicaciones han surgido en el inventario?
6. ¿Cómo se gestionan actualmente las compras de ingredientes y suministros?
7. ¿Quiénes serán los usuarios que usarán el sistema, tipos de roles al usar?
8. ¿Con qué frecuencia se realiza un control de inventario?
9. ¿Cuáles son sus sistemas de pago?
10. ¿Cómo se manejan los lotes de productos y las fechas de caducidad? ¿Cómo se rastrea?
11. ¿El tipo de inventario?
12. ¿El equipo de cocina está involucrado en el sistema de gestión de inventario?
13. ¿Cómo manejan las subidas o bajadas del precio de los productos?
14. ¿Qué sucede cuando un ingrediente esencial no se encuentra en el inventario?
15. ¿Cómo gestionar las devoluciones de productos vencidos o ingredientes defectuosos?
16. ¿La empresa tiene un software único por sede o cadena?
17. ¿Volumen de ventas?
18. ¿Es necesario generar órdenes de compra automáticamente basadas en niveles de inventario?
19. ¿Se ingresan manualmente?
20. ¿Cómo planifican sus turnos y asignación de tareas?



Las mejores preguntas (Toma de decisiones por mayoría)

1. ¿Cuál es el nombre de la empresa?
2. ¿La empresa es única o cadena?
3. ¿Cuál es el volumen de ventas?
4. ¿Qué tipos de inventario tiene la empresa?
5. ¿Cómo se gestionan las órdenes y pedidos de este local?
6. ¿Cómo se maneja el stock?
7. ¿Cuáles son sus métodos de pago?
8. ¿El equipo de cocina está involucrado en el sistema de gestión de inventario?
9. ¿Utilizan algún software para gestionar el inventario o se realiza manualmente?
10. ¿Cómo se manejan los lotes de productos y las fechas de caducidad? ¿Cómo se rastrea?
11. ¿Qué sucede cuando un ingrediente esencial no se encuentra en el inventario?
12. ¿Cómo se gestionan las devoluciones de productos vencidos o ingredientes defectuosos?