

Caso

Luis Eduardo Robles Jiménez

Kristen's Cookie Company (A1)

- **¿Qué valor otorgas a su tiempo?**

Lo que haría para calcular el valor de mi tiempo es encontrando un precio razonable de las galletas (incluyendo los costos de producción). Y una vez sabiendo ese precio, la diferencia entre el costo final y el de producción será el valor de mi tiempo.

Preguntas clave antes de lanzarse el negocio

- **¿Cuanto tiempo necesitan para completar un pedido urgente?**

Basado en los tiempos descritos en el caso, para un pedido normal se necesitan 36 minutos. Yo creo que se pueden comprometer a que queden en 30 minutos.

Porque al ser un pedido urgente, pueden darlos al cliente aun en los 5 minutos para enfriar, pueden armar cajas mientras se hornean y pueden cobrar en lo que otro guarda los cookies.

- **¿Cuantos pedidos podran servir por la noche (suponiendo que abren 4 horas)?**

Pueden atender entre 7 u 8 pedidos, dependiendo de si tras 4 horas dejan de recibir pedidos o a esa hora dejan de hornear.

- **¿Cuanto de su tiempo valdra cada pedido?**

Aproximadamente 36 minutos les tomará cada pedido.

Normal: $6 \text{ minutos mezcla} + 2 \cdot n \text{ Docenas} + 10 \cdot n \text{ Docenas} + 5 \text{ mins enfriar} + 2 \cdot \text{caja} + 1 \text{ cobrar}$

- **Vas a vender el producto por docenas, ¿habra descuento para cuando se compren mas de una? Si si, ¿cuánto?**

No, como están apenas empezando, creo que se pueden esperar para meter algún descuento. Hacer eso podría arriesgar sus ganancias.

- **¿Cuántas batidoras y bandejas vas a necesitar?**

Necesitan una batidora y una bandeja de momento.

No creo que tener más batidoras sea conveniente ahorita debido a que el cuello de botella es el horno, sin embargo, tener una charola extra es de gran ayuda porque así podrán servir masa de galletas mientras las otras se hornean.

- **¿Pueden pensar en algún cambio de los planes de producción para hacer mejores galletas, en menos tiempo o a un costo menor? ¿Pueden aumentar la capacidad a un costo razonable? ¿Qué pasaría si tuvieran otro horno? ¿Cuánto están dispuestos a pagar por uno de alquiler?**

Para hacer galletas en menos tiempo, debido a que son dos personas, pueden aprovechar el tiempo mientras se hornea. Por ejemplo armar cajas, servir más galletas, preparar la siguiente masa, etc. Eso les puede ayudar a ganar minutos por cada orden.

Para aumentar la capacidad, lo primero sería conseguir otra bandeja, eso es costo razonable.

Tener otro horno sería el siguiente gran paso, pero no creo que sea la mejor idea conseguir otro desde ahora, entonces yo no alquilaría aún.

Problemas adicionales

- **A lo mejor este negocio no le interesa a tu compañero, ¿puedes solo?**

Sí, el negocio puede ser conducido solo por una persona. Se perderían algunas optimizaciones pero la ganancia sería mucho mayor.

- **¿Deberían hacer tarifas especiales para pedidos urgentes? Si un cliente necesita un pedido mas importante que otros en proceso, ¿Pueden tomarlo? Cuánto debe costar?**

Yo creo que es posible tomar un pedido urgente, le pondría un precio de 130%, porque considero que es mas o menos lo que va a retrasar al pedido anterior.

- **¿Cuándo deben comprometerse a una entrega? ¿Pueden decir cuando saldrá un pedido con ver la lista? ¿Qué margen de seguridad tendrían?**

Se pueden comprometer para la primer entrega o cuando sea un caso aislado.

Sí, se puede calcular en cuánto sale un pedido con solo ver la lista, ya que son aproximadamente múltiplos de 36 minutos.

La seguridad es buena para los primeros pedidos, cuando es larga la lista, el margen de error se incrementa conforme se dirigen al futuro.

- **¿Que otros factores deben considerarse en esta planificacion?**

Creo que no han considerado los costos del gas, ni como van a promover el negocio.