

Cookies

Que valor otorgas a su tiempo?

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.

¿Cuántos pedidos podran servir por la noche (suponiendo que abren 4 horas)?

Considerando tiempo extra para terminar pedidos, pueden atender 7 docenas, si se acota solo a 4 horas exactas, seran 6 docenas.

¿Cuanto de su tiempo valdra cada pedido?

Aproximadamente 36 minutos les tomará cada pedido.

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

Si, como acaban de empezar, es bueno tener descuentos para atraer clientes y ganarse su lealtad.

5% de descuento a partir de 3 pedidos de jalon.

¿Cuántas batidoras y bandejas vas a necesitar?

No creemos 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 algun cambio de los planes de produccion para hacer mejores galletas, en menos tiempo o a un coste menor? ¿Puedes aumentar la capacidad a un coste razonable? ¿Que pasaria si tuvieran otro horno?

¿Cuanto estan dispuestos a pagar por uno de alquiler?

Para optimizar extenderiamos el turno de 4 a 8 horas.

Y si rentariamos un horno si la demanda lo requiere, se puede pagar a 35 pesos la hora.

Si la demanda es excesiva, considerariamos comprar el horno.

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

Si se puede, pero baja la disponibilidad.

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

Ponerle un precio de 3 veces mas cubrira nuestros costos del retraso.

Se le puede hacer un descuento a la persona que le toco esperar.

¿Cuándo deben comprometerse a una entrega? ¿Pueden decir cuando saldra un pedido con ver la lista? ¿Que margen de seguridad tendrian?

Habria un 20% de margen de error, y si es posible predecir cuanto tardaran en salir las galletas.

¿Que otros factores deben considerarse en esta planificacion?

- Dias feriados.
- Adaptarse a los precios de la materia prima.
- Otros lugares de difusion, redes sociales y folletos.
- Mantenimiento de las cosas (electrodomesticos).