

PROCESO OPERACIONAL

INTEGRANTES:

- David Ruiz
- Andy Jiménez
- Salomón Malacatos

ENTRADAS

- Local
- Ingredientes
- Pan – Huevo – Aceite – Quinoa – Sal – Pimienta – Azúcar - Etc.
- Suministros: Utensilios – Bancas – Sillas - Mesas

PROCEDIMIENTOS

- Recibir los pedidos con sus productos deseados correctamente
- Asignar un tiempo de preparación y persona encargada para este
- Realizar el pedido deseado:
- Para realizar el pedido en este caso una hamburguesa vegetariana se realizaría primero la cocción de la “carne” con la quinoa, lenteja y sazón
- Una vez con la “carne” calentamos los panes en el sartén y colocamos la “carne” en el pan, encima ponemos el queso, la lechuga, tomate y salsas.

SALIDA

- El producto final es la hamburguesa final con los acompañantes deseados como papas fritas o cola.
- Entrega: Dependiendo si es un pedido en el local para servirse o un pedido a domicilio realizaremos lo siguiente
- Pedido para servirse: Con un mesero enviamos el pedido a la mesa correspondiente
- Pedido a domicilio: Asignamos a una persona de envió el pedido asignado, le entregamos el pedido y damos para que envíe a la dirección correspondiente
- Una vez recibido o terminado de consumir el pedido dependiendo su tipo de pedido, se realizará a cobrarlo.

Flujograma

Procesos

- Comprar material para realizar los productos (Proceso) Busca de indumentaria para elaboración de los productos
 1. Buscar proveedores especialmente de marca reconocidas.
 2. Comparar cotizaciones de los mejores proveedores.
 3. Elegir un proveedor para firmar el contrato.
- Diseño de productos
 4. Dar una forma especial al producto estrella.
 5. Realizar cajas, fundas y servilletas reciclables con el sello de la marca
- Venta del producto
 6. Con precios asequibles a todas las personas.
- Recibir orden del cliente
 7. Guardar su sugerencia para implementarla más adelante después de una revisión.
- Dar el pedido o enviarlo

