



*Correcciones resaltadas en rojo (pag 1 y 6)

Nombre

Granell Roig S.L.

Sector

La empresa pertenece al sector terciario (o de servicios) y al secundario (de producción). Para ser más exactos pertenecen al sector de la hostelería, al de la panadería y al de la pastelería, bollería y repostería.

Actividad

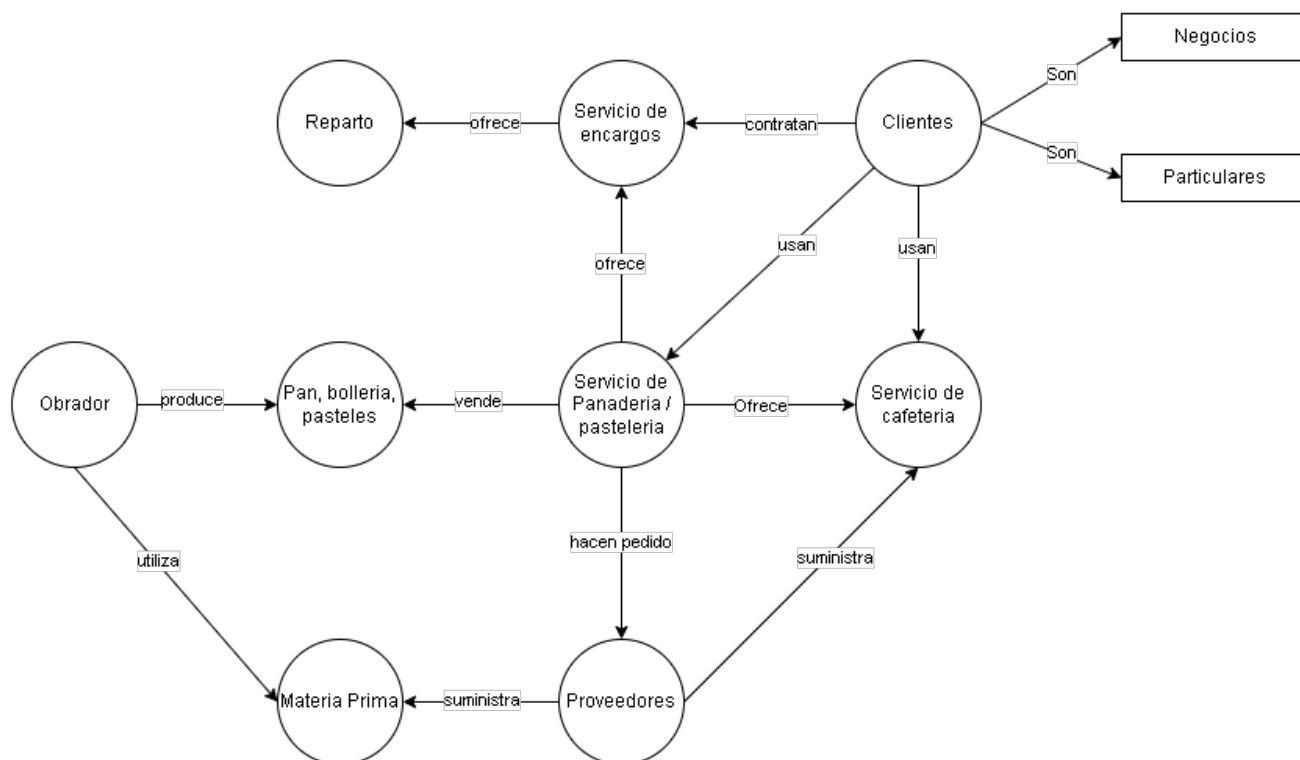
La actividad principal consiste en la producción de pan; bollería como magdalenas, bizcochos, croissants, cocas altas, ensaimadas...; pastelería enfocada en las tartas semifrías, repostería con cremas pasteleras, merengues...; alimentos preparados como las cocas de tomate, pizzas, empanadillas, bocadillos, pinchos, foccacias... Además de la producción también se dedican a servir cafés, tostadas y bebidas refrescantes. También fabrican y ofrecen productos específicos por temporada, por ejemplo: roscones, monas de pascua, mazapanes, pastisets de confitura, rosegons, brazos dulces (boniato) o salados (de jamón o salmón) típicos años nuevos.

Además, también preparan caterings con sus productos y se encargan de llevarlos al cliente. Asimismo, también llevan pan a los bares, restaurantes y tiendas colindantes que así lo requieran. Igualmente aceptan pedidos y recogida en tienda de sus productos.

También llevan genero a sus otras 3 panadería que tiene en otros dos pueblos colindantes.



*Aquí está el diagrama corregido y mejor explicado.



Número de empleados

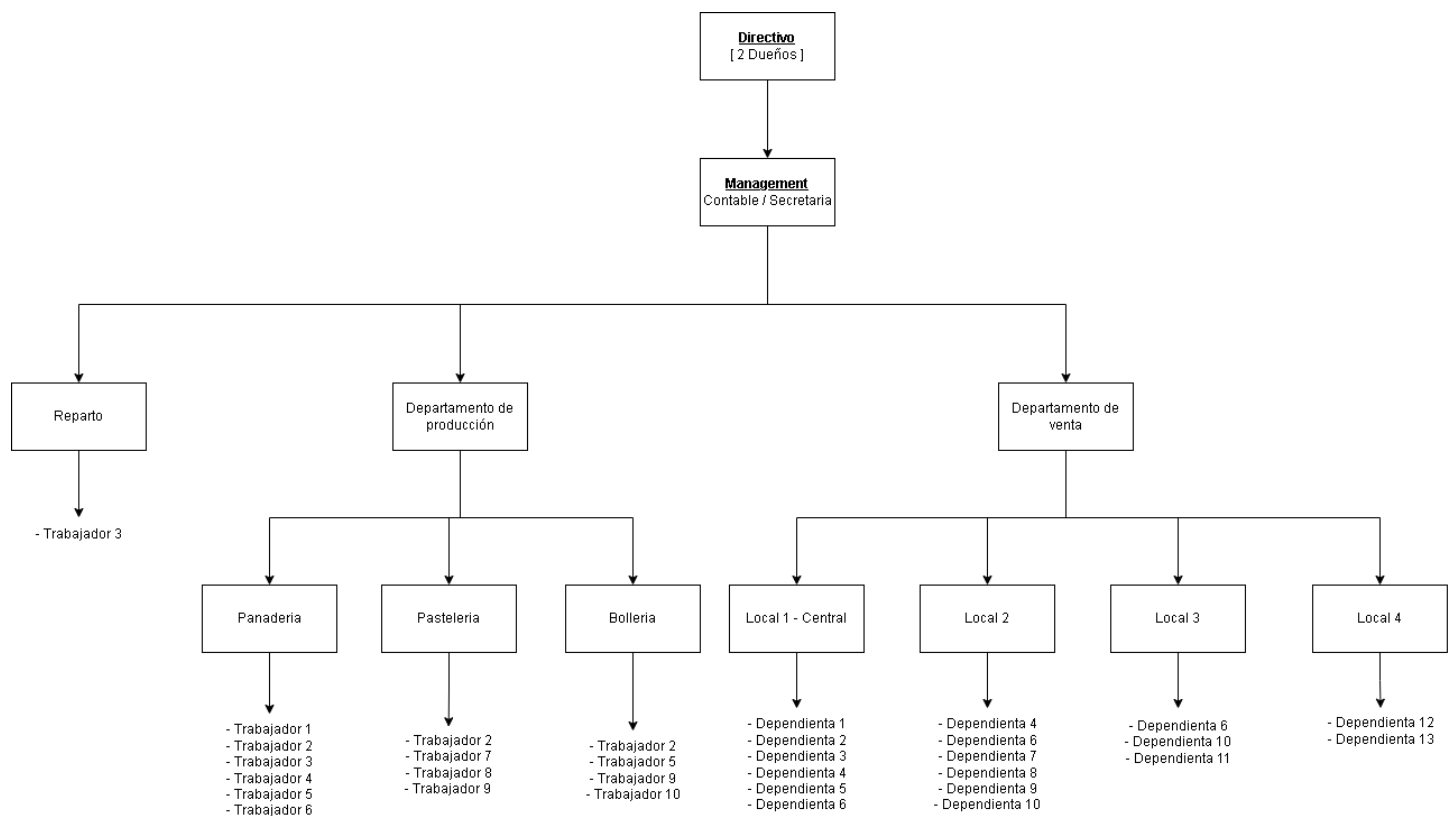
Disponen de 26 empleados entre los diferentes departamentos de venta, producción, reparto, directivo y management, repartidos entre los cuatro locales abiertos.



Cargos y organigrama

Hay trabajadores que tienen una sola función, pero hay departamentos en donde los trabajos se solapan y hay personas que desempeñan varias. Además, al tener tantas cafeterías tienen varias dependientas que hacen varios turnos en múltiples locales.

- Directivo: compuesto por los dos jefes que son hermanos. Uno de ellos sobrelleva la producción y el otro la parte financiera.
- Management: solo hay una empleada que hace a la vez el papel de secretaria, contable y HR. Ella se ocupa de las nóminas, de hacer los turnos de trabajo, de manejar los proveedores, de las finanzas ...
- Departamento de producción: hay 10 trabajadores que se ocupa de producción y están repartidos en estas 3 categorías generales. Hay casos en donde varios trabajadores trabajan en diferentes departamentos, ya que comparten espacio y recursos.
 - o panadería
 - o pastelería
 - o bollería
- Departamento de venta: hay 13 trabajadoras repartidas por 4 locales que tiene diferentes turnos de trabajo. En este caso, hay trabajadoras, como las del local principal, que también se encargan de manejar algunos proveedores (como por ejemplo los de café y refrescos), además de manejar los albaranes y cuentas de los repartos que se hacen a los bares.
- Reparto: solo hay un repartidos que se encarga de llevar genero a nuestros otros locales, a los bares, a los restaurantes y clientes. Este puesto se desempeña por un empleado de producción.



Necesidades por departamento

El departamento de producción y reparto necesita un sistema digital de seguimiento de los encargos además de las sobras de los días anteriores para así poder reducir las sobras. También necesitan una manera de seguimiento de inventario de las materias primas y de las fechas de caducidad de los productos. También sería conveniente un sistema que pida automáticamente los productos a los proveedores a la vez que se acaban.

Necesitan un seguimiento del estado de las herramientas para decoración, moldes, recipientes o materiales auxiliares, ya que se desgastan fácilmente.

Sería necesario también una gestión de recetas para garantizar una cohesión en la producción y en los resultados.

También es necesario una manera de controlar las temperaturas de las neveras y los congeladores, seguido de un seguimiento del inventario y de las fechas de producción de nuestros pasteles, ya que no se producen todos los días. El departamento de pastelería produce tartas y pastelería y posteriormente se congela, por eso es necesario un seguimiento del inventario de producción.

Es necesario implementar también un sistema de mantenimiento de los hornos, batidoras, amasadoras, freidoras, fermentadoras... Mantener los hornos a temperaturas adecuadas es imprescindible para conseguir una producción cohesiva.

El departamento de ventas necesita un sistema para apuntar los encargos y las sobras, ya que ahora se hacen a papel y es muy difícil de seguir.

Es necesario un sistema de seguimiento de los pedidos de los bares y una manera más ágil de manejar las cuentas, los albaranes, el reparto y los cobros de dichos pedidos.

Necesitan un sistema para comunicarse con los proveedores de bebidas, cafés, azúcar, mermeladas, aceites, embalaje... Actualmente los proveedores llaman una vez a la semana y hacen sus pedidos, eso no es muy eficiente ya que es muy común tener carencias y también producto caducado al no haber una manera de seguimiento y control.

También sería útil un sistema de seguimiento de los turnos de trabajo ya que hay muchos cambios y bajas por cubrir un horario siempre cambiante que es muy difícil de actualizar y manejar.

La gerencia necesita un sistema de seguimiento/ comunicación con los proveedores. Un seguimiento de cobro de los pedidos de los bares y restaurantes, de las nóminas.... Por ahora utilizan 'Contasol' como programa de contabilidad, pero sería interesante un programa en el que la contabilidad sea más automática. Las nóminas las lleva una empresa externa y posteriormente se manda a la empresa y se guarda en papel. La mayoría de la documentación se guarda en papel.

Otro sistema mejorado de gestión del punto de venta TPV, uno que sea más fácil de personalizar, ya que hay cambios constantes de precios y nuevos productos, lo que requiere una actualización de uno en uno.

También quieren un sistema de gestión de los turnos de trabajo siempre cambiantes, además de un control del registro horario, ya que por ahora se controlan por papel.

Centros de trabajo

Disponen de 4 centros de trabajo. El primer centro es el sitio donde se producen todo lo que se vende y está adosado a la cafetería/ panadería principal donde se vende todo el género, además ofrecen servicio de cafetería y desayuno.

Aquí es donde se prepara el pan, los pasteles, la bollería, los bocadillos, las pizzas...También preparan cafés, sirven tostadas, bollería o pasteles.

El segundo local está situado en el mismo pueblo y solo ofrece servicios de cafetería y panadería.

El tercero este situado en la playa de un pueblo que está a 15 minutos en coche. Solo ofrecen venta de género, pero las bebidas son para llevar.

El cuarto es parecido al tercero y está situado en otro pueblo cerca de la playa que también está situado a 15 minutos del centro principal de trabajo. Lo diferente de este local es que tiene el software del TPV guardado en la nube.

La comunicación principal es a través del teléfono y un grupo de WhatsApp y el género se transporta con la ayuda de dos furgonetas.

Infraestructura

La empresa posee un ordenador principal donde se almacena toda la información. Cada local tiene un ordenador que viene instalado con la TPV que nos ayuda a la compraventa. A través del ordenador principal nos podemos conectar a través de ConexionRemota con los otros ordenadores y controlarlos o sacar los informes de ventas totales de cada semana.

Solo tiene conexión a la nube el cuarto local, todo lo demás se almacena localmente. También disponen de terminales para ayudar con el pago con tarjeta. No tienen sistema de backups.

Clientes

El negocio atrae a diferentes tipos de clientela. Los primeros son los trabajadores de noche que acaban sus turnos de trabajo y buscan un café calentito. También tienen clientela trabajadora en busca de desayuno o almuerzo.

Otros clientes que atraen son los que quieren celebrar cumpleaños, eventos especiales, aniversarios, fiestas locales o nacionales y necesitan que les administremos pasteles.

Dueños de bares y restaurantes buscan sus panes recién hechos. Además, buscan subcontratar la producción de los postres que ofrecen a sus clientes.

También atraen como clientela a los padres que vienen con sus hijos a merendar después del cole, o que simplemente necesitan un momento mientras esperan que sus hijos salgan de repaso.

Proveedores

HARINAS		Sagunto Distribución
Harinas Santamarina	BOLLERIA	Vicente Doñate
Panificadora Conquense	Europastry	
Harinera del Bmar	Frilaila	LIMPIEZA
Harinas Bufort	Vicent Pan	Esther Lopez
CARNICOS, QUESOS Y ENLATADOS	FRUTA Y VERDURA	MATERIAL OFICINA
Joaquin Ayora	Frutas Silvia	Md Empresas
Distribuciones Carnicas Tello		
Distribuciones Nabe	ACEITUNAS	CARTONAJE Y BOLSAS
Carnes y embutidos el Solivo	Acegoval	Saplast
		Cartotecnica
PRODUCTOS PASTELERIA	HIELO	LACTEOS
Servicios Panaderia	Iglu	Qualianza
Dulmont	CAFÉ Y AZUCARES	Sagunto Distribucion
Frit Ravich	Cafesoy	
Frusecmon		HELADERIA
Frutos Secos Mangriñan	BEBIDAS	Horchata Suvi
	Dibevall	

Todos los proveedores necesitan acceso a la zona de almacenaje que se comparte con la zona de producción y con la de la cafetería. Todos los proveedores, menos el del café, traen los productos al local principal. El proveedor de café lleva los productos a cada local por separado mientras que los demás productos se les distribuye desde el local principal.

Sería interesante que los proveedores puedan acceder al ERP para consultar el inventario además de llevar producto a cada local por separado.

Lista de maquinaria y herramientas

Maquinarias de cocción: fogones a gas, 2 hornos.

Maquinarias de elaboración: amasadoras, batidoras, laminadoras, boleadoras, divisoras de masa.

Equipos de conservación: cámaras frigoríficas, congeladores, abatidores de temperatura, cámaras de fermentación.

Máquinas y equipos auxiliares: mesas de trabajo, fregaderos, estanterías, microondas, dosificadores, básculas.

Herramientas: moldes, planchas, bandejas de metal, espátulas, hilador de huevos, mangas pasteleras, cucharas, cuchillos, divisores de tartas, palas de quemar, boquillas, batido, lenguas, rodillos, termómetros, brochas, medidores...

Acceso a ERP

Es un negocio B2C (Business to Consumer) ya que las funciones del ERP estarán diseñadas para manejar aspectos como la gestión de pedidos, la administración de inventario, la atención al cliente, la facturación y la entrega de productos o servicios a consumidores finales.

Los proveedores necesitarían acceso al ERP para así poder manejar mejor el inventario de materias primas. Los clientes no necesitarían acceso al ERP.

Soluciones ERP

Una opción sería el **alba ibs 21** que se especializa en software para obradores, panaderías y pastelerías. Con el software ERP para panaderías ibs 21 podrás controlar desde la recepción en almacén de las materias primas para la fabricación del producto final, hasta la preparación y expedición de estos. Realiza control de stock, trazabilidad y fechas de caducidad de tus productos. También podrás elaborar fichas de productos donde se podrá incluir información nutricional, composición cualitativa y alérgenos, datos de suma importancia para proceder al etiquetado de panificados, los cuales aumentarán la confianza del consumidor final.

Además, también ofrece software de gestión específico adaptado a las necesidades de fabricantes, mayoristas y comercios minoristas del sector de obradores y despachos de pan.

También tenemos como ejemplo Cantifog, Infotronic o Glop como softwares de TPV especializado en tiendas de alimentación.

Otro ERP puede ser Adigal que se especializa en software de gestión comercial y empresarial.

O Sage 200 Alimentación & Bebidas que se especializa en cómo conseguir que una empresa productora de alimentación y bebidas sea más eficiente, competente y rentable.

*Proyecto de futuro

Al principio no quería poner esto porque no sabía que era de esperar poner futuros planes de la empresa, pero aquí está. Los jefes tienen pensado pasar la producción de lo que es el pan a una nave / local más grande que el que tienen originalmente. Ya que ahora comparten el espacio, hornos y herramientas con la producción de pastelería y bollería, y ya no es viable el espacio con el volumen de producción de la empresa. En este caso habrá que coordinar de alguna manera los proveedores, que al principio entregaban la mayoría de productos a un solo local. Ahora tendrán que hacer entregas a los dos sitios de producción. Y no hablar de una mejora a la comunicación de los pedidos.

