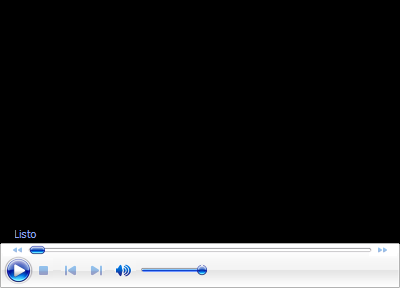
# RECICLAJE Y ORGANIZACIÓN DE MATERIA PRIMA

El restaurante CANOA Taberna Japonesa ubicado en la carrera 4a # 66 – 78 Bario Chapinero alto, ciudad Bogotá – Colombia. Registro con número de teléfono: (+57) 311 237 9584.   
Cuenta con la antigüedad de hace aproximadamente 5 años, en la cual ha sido uno de los mejores restaurantes de comida Japonesa, catalogado como uno de los mejores sushis de Bogotá.   
  
Según la investigación se hallaron dos problemas de organización y reciclaje.  
Se encontraran las soluciones a estos dos problemas para mejorar la calidad de trabajo, la organización.  
  
En el primer problema vamos a ver la manera en que se está manteniendo las basuras, ya que en la parte de la cocina se están mezclando botellas, plástico y materia orgánica en las mismas canecas, se adjunta todo por igual y no se están cumpliendo las normas de reciclaje.  
En el segundo problema hallaremos la bodega donde se almacena la materia prima que no necesita ninguna temperatura especial para estar conservada. Dicha bodega está ubicada al lado del baño de personal, la cual no cuenta con higiene ya que esta junto sin ninguna puerta o material que lo divida.  
  
Para lograr que todo lo anterior tenga un cambio, comenzaremos:  
- El personal de la cocina debe tener en cuenta los requisitos de un buen reciclaje.  
- Se darán canecas de un color diferente para adjuntar materia orgánica y plásticos, botellas.  
- Se comentara para el proyecto de una división o puerta, la cual separara el baño con la bodega de almacenamiento de materia prima.  
  
Se harán videos y fotos de los empleados a cargo de la cocina para organizar tal proyecto, dando solución de la mejor manera.  
  
  
Fue un placer realizar el trabajo y mostrarles el lugar donde paso mi mayor tiempo.  
Gracias.