

aa

indice

#1.Nombre de la empresa y logo

#2.Introduccion

Bienvenidos a Waffles el riki, el lugar donde la pasión por los waffles y la creatividad culinaria se unen para ofrecer una experiencia gastronómica única e inolvidable. En cada bocado de nuestros waffles artesanales, descubrirás un mundo de sabores exquisitos y combinaciones audaces que te transportarán a un paraíso de delicias. Nuestra historia comenzó con una visión: la de crear un espacio donde los waffles trasciendan su simplicidad y se conviertan en una obra maestra culinaria. Desde entonces, hemos trabajado incansablemente para perfeccionar nuestras recetas, explorando ingredientes frescos y auténticos que se fusionan en armonía para crear waffles que son verdaderas obras de arte comestibles. En cada esquina de nuestros locales, sentirás la dedicación y la pasión que ponemos en cada detalle. Desde la selección meticulosa de ingredientes de calidad hasta la meticulosa preparación y presentación de cada plato, nuestra misión es brindarte una experiencia que despierte tus sentidos y te haga sonreír.

Pero somos más que solo waffles exquisitos. En Waffles el riki creemos en la importancia de crear momentos especiales y conexiones significativas. Nuestros espacios están diseñados para ser refugios acogedores donde puedas relajarte, disfrutar y compartir momentos memorables con amigos y seres queridos.

Además, nos enorgullece nuestra responsabilidad hacia el medio ambiente y las comunidades que nos rodean. Estamos comprometidos con prácticas sostenibles y responsables en todos los aspectos de nuestro negocio, desde nuestra cadena de suministro hasta nuestras operaciones diarias.

Te invitamos a explorar el mundo de Waffles el riki y a descubrir una experiencia culinaria que trasciende los límites de lo ordinario. Nuestra dedicación a la

excelencia y la búsqueda constante de la perfección nos impulsan a ofrecerte lo

mejor en cada visita. ¡Bienvenidos a un mundo de waffles extraordinarios en Waffles

el riki

#3

Mision

nuestra misión es ofrecer a nuestros clientes una experiencia gastronómica excepcional y única a través de nuestros deliciosos waffles artesanales. Estamos dedicados a deleitar los sentidos de nuestros comensales al fusionar ingredientes frescos y de alta calidad con técnicas innovadoras de preparación, creando así una amplia gama de opciones de waffles que satisfagan todos los gustos y preferencias. Nuestro compromiso con la excelencia se refleja en cada etapa de nuestro proceso, desde la selección cuidadosa de ingredientes sostenibles hasta la atención meticulosa a los detalles durante la preparación y presentación de cada plato. Valoramos la autenticidad y la creatividad en cada uno de nuestros waffles, y trabajamos arduamente para mantener los más altos estándares de calidad en todo momento.

Buscamos ser más que simplemente un lugar para comer; aspiramos a ser un destino donde las personas se reúnan para crear momentos especiales y compartir experiencias significativas. Nuestro equipo está comprometido con proporcionar un servicio amable y hospitalario que haga que cada visita a Waffles el riki sea memorable y placentera. Además, estamos comprometidos con la sostenibilidad y la responsabilidad social. Colaboramos con proveedores locales siempre que sea posible, minimizamos el desperdicio de alimentos y trabajamos constantemente en prácticas ecoamigables para reducir nuestro impacto ambiental.

A través de nuestra dedicación a la calidad, la innovación y la satisfacción del cliente, aspiramos a ser reconocidos como líderes en la industria de los waffles. En Waffles el riki estamos en una búsqueda constante de perfección culinaria, y

estamos orgullosos de brindar una experiencia única y deliciosa que contribuye a enriquecer la vida de nuestros clientes y la comunidad en general."

vision

"En Waffles el riki, nuestra visión es convertirnos en el destino preferido a nivel mundial para los amantes de los waffles y la experiencia culinaria única que ofrecemos. A través de la innovación constante, la calidad excepcional y un servicio impecable, aspiramos a ser reconocidos como líderes indiscutibles en la industria de los waffles. Imaginamos un mundo donde cada bocado de nuestros waffles artesanales despierte una sensación de felicidad y satisfacción en cada cliente. Nos esforzamos por llevar la tradición de los waffles a nuevas alturas, fusionando ingredientes frescos y creatividad culinaria para ofrecer combinaciones únicas y deliciosas que sorprendan y deleiten los paladares de todos. Nuestro compromiso con la sostenibilidad nos impulsa a trabajar en armonía con el medio ambiente y las comunidades en las que operamos. Visualizamos una cadena de suministro ética y responsable que garantice la procedencia de ingredientes de alta calidad, contribuyendo así a un futuro más verde y saludable para las generaciones venideras. A medida que crecemos, aspiramos a establecer una red global de locales Waffles el riki que se conviertan en puntos de encuentro para familias, amigos y amantes de la buena comida. Queremos ser reconocidos por nuestra pasión por los detalles, la excelencia en cada waffle que servimos y la sonrisa que dejamos en los rostros de quienes nos visitan. Nuestra visión es mucho más que vender waffles; es crear experiencias memorables que perduren en la memoria de nuestros clientes y contribuyan a hacer del mundo un lugar más dulce y conectado.

En Waffles el riki estamos comprometidos con la excelencia, la creatividad y la satisfacción de cada persona que cruce nuestras puertas o disfrute de nuestros productos. Juntos, estamos construyendo un futuro lleno de delicias waffle."

#4

objetivos generales

1. **Excelencia Culinaria:** Nuestro principal objetivo es mantener y elevar constantemente los estándares culinarios en la preparación de nuestros waffles. Buscamos ser reconocidos como líderes en la industria por la calidad y creatividad de nuestras creaciones gastronómicas.
2. **Experiencia del Cliente Inigualable:** Nos esforzamos por proporcionar a cada cliente una experiencia excepcional y memorable en cada visita a Waffles el riki. Queremos que cada persona que cruce nuestras puertas se sienta bienvenida, atendida y satisfecha con cada aspecto de su experiencia.
3. **Innovación Continua:** Buscamos constantemente nuevas formas de sorprender y deleitar a nuestros clientes a través de innovaciones culinarias y creativas. Nuestro objetivo es mantener un menú dinámico y emocionante que refleje la evolución de las preferencias y tendencias gastronómicas.
4. **Sostenibilidad y Responsabilidad Social:** Nos comprometemos a operar de manera sostenible y a minimizar nuestro impacto ambiental. Trabajamos en colaboración con proveedores locales, implementamos prácticas ecoamigables y contribuimos positivamente a las comunidades en las que operamos.
5. **Desarrollo del Equipo:** Valoramos a nuestro equipo como un activo invaluable. Nos esforzamos por brindar un ambiente de trabajo positivo,

oportunidades de capacitación y desarrollo profesional, y promover un sentido de pertenencia y colaboración entre nuestros empleados.

6. **Crecimiento Sostenible:** Buscamos expandir nuestra presencia de manera estratégica, manteniendo siempre la calidad y la autenticidad que nos caracterizan. Nuestro objetivo es convertirnos en una marca reconocida a nivel nacional e internacional, sin comprometer nuestros valores fundamentales.
7. **Compromiso con la Comunidad:** Queremos ser un miembro activo y positivo de las comunidades en las que operamos. A través de iniciativas y colaboraciones benéficas, aspiramos a contribuir al bienestar de las personas y generar un impacto positivo en la sociedad.
8. **Inspiración y Creatividad:** Nos esforzamos por ser una fuente de inspiración tanto para nuestros clientes como para otros en la industria de la gastronomía. Buscamos fomentar la creatividad y el amor por la comida a través de nuestras creaciones únicas y deliciosas.
9. **Reconocimiento y Lealtad de la Marca:** Nuestro objetivo es construir una marca sólida y memorable que sea sinónimo de calidad, autenticidad y experiencias excepcionales. Queremos que nuestros clientes se conviertan en embajadores de Waffles el riki, compartiendo su amor por nuestros productos y valores.
10. **Fomentar la Felicidad y la Conexión:** Más allá de la comida, aspiramos a ser un lugar donde las personas puedan crear recuerdos felices y conexiones

significativas. Nuestro objetivo es ser un espacio donde los momentos especiales se conviertan en parte de la experiencia Waffles el riki

5

#5 Marco Teórico

La historia de producción de Waffles el riki es una mezcla apasionada de tradición, creatividad y dedicación a la excelencia culinaria. Desde nuestros humildes comienzos hasta convertirnos en una marca reconocida, cada waffle que servimos cuenta una historia de pasión y esfuerzo.

Todo comenzó en una pequeña cocina casera, donde nuestro fundador, Juan Martínez, experimentaba con recetas tradicionales de waffles heredadas de su familia. Inspirado por su amor por la comida y la idea de compartir delicias únicas con el mundo, Juan decidió llevar su pasión un paso más allá.

Con el objetivo de brindar algo más que el waffle promedio, Juan comenzó a explorar ingredientes frescos y auténticos para crear combinaciones de sabores que sorprendieran a los paladares. Después de numerosas pruebas y ajustes, finalmente encontró el equilibrio perfecto entre la tradición y la innovación, dando vida a la receta distintiva de los waffles de Waffles el riki

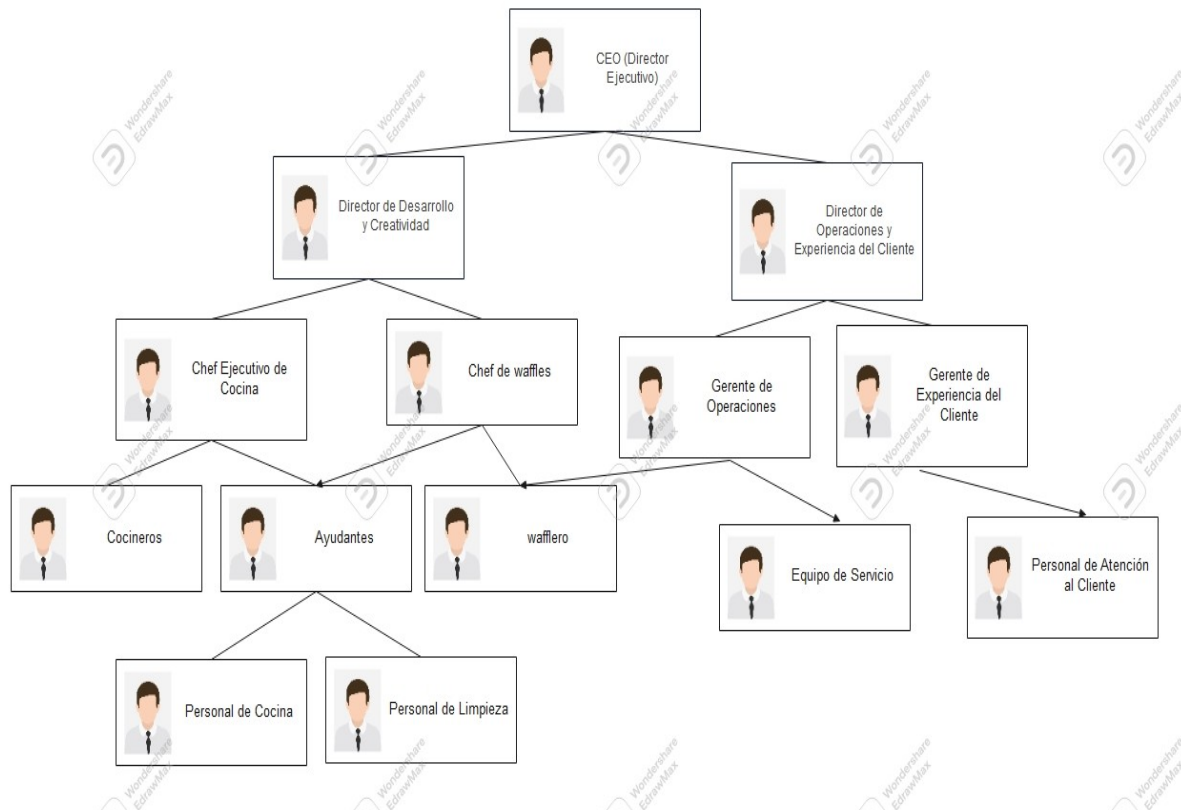
A medida que la demanda de sus waffles únicos crecía, Juan decidió abrir su primer local en el corazón de la ciudad. El lugar rápidamente se convirtió en un punto de encuentro popular, donde los clientes disfrutaban no solo de los waffles, sino también de la atmósfera acogedora y la atención personalizada.

La historia de producción de Waffles el riki se construyó sobre la base de la calidad. Cada waffle se prepara cuidadosamente a mano, utilizando ingredientes frescos y auténticos que se seleccionan con esmero. La masa de waffle se mezcla con precisión, asegurando la textura perfecta que se derrite en la boca con cada bocado. Los toppings y complementos son seleccionados para resaltar y realzar los sabores, creando una experiencia culinaria que va más allá de lo convencional.

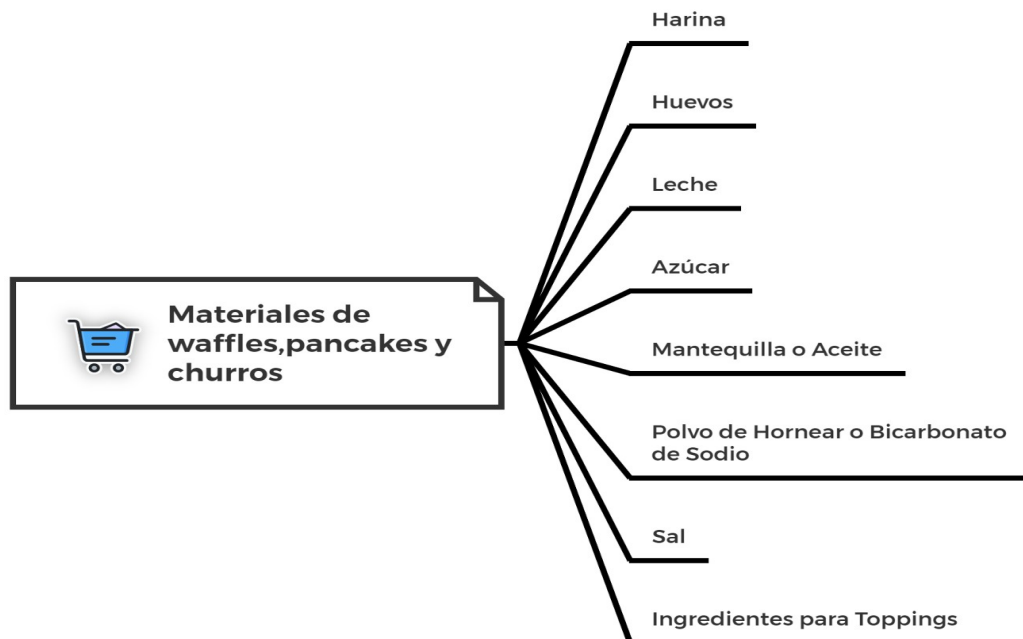
A lo largo de los años, hemos mantenido nuestra devoción a la tradición y la innovación. Nuestros chefs continúan explorando nuevas combinaciones de ingredientes y técnicas de preparación, siempre en busca de formas de sorprender y deleitar a nuestros clientes. Cada nuevo waffle que se agrega al menú es el resultado de semanas de experimentación y perfeccionamiento, reflejando nuestra pasión por la excelencia.

Hoy en día, la historia de producción de Waffles el riki sigue creciendo y evolucionando. Mantenemos nuestro compromiso de ofrecer a nuestros clientes una experiencia gastronómica excepcional, donde la tradición, la creatividad y la dedicación se entrelazan en cada waffle que servimos. Cada vez que pruebas uno de nuestros waffles, estás saboreando una historia de pasión, innovación y amor por la comida.

Organigrama de la empresa por jerarquía



Materiales



proceso de elaboración de waffles

El proceso de elaboración de los waffles en Waffles el riki es una combinación cuidadosa de técnica, creatividad y atención al detalle

1. Preparación de Ingredientes:

- Reúne todos los ingredientes necesarios, como harina, huevos, leche, azúcar, mantequilla, polvo de hornear, sal y otros ingredientes según la receta.
- Mide y pesa los ingredientes según las proporciones indicadas en la receta.

2. Mezcla de la Masa:

- En un tazón grande, mezcla los ingredientes secos, como la harina, el azúcar, el polvo de hornear y la sal.
- En otro tazón, bate los huevos y agrega la leche y la mantequilla derretida. Mezcla hasta que los ingredientes húmedos estén bien combinados.
- Agrega los ingredientes húmedos a los ingredientes secos y mezcla suavemente hasta obtener una masa homogénea. Evita mezclar en exceso para no desarrollar el gluten en exceso.

3. Calentamiento de la Máquina de Waffles:

- Enciende la máquina de waffles y ajusta la temperatura según las indicaciones del fabricante.
- Si es necesario, engrasa ligeramente las placas de la máquina con un pincel o aerosol antiadherente.

4. Cocción de los Waffles:

- Vierte una porción de masa en el centro de la máquina caliente, generalmente utilizando una cucharón o taza de medición.
- Cierra la tapa de la máquina y cocina los waffles según las indicaciones del fabricante o hasta que estén dorados y crujientes.

5. Retirar y Servir:

- Abre la máquina con cuidado y utiliza pinzas o una espátula para retirar el waffle cocido.
- Transfiere el waffle a un plato o bandeja de servir.

6. Añadir Toppings:

- Agrega los toppings y complementos deseados, como frutas frescas, frutos secos, jarabes, crema batida o chocolate.
- Personaliza cada waffle según las preferencias del cliente o la receta específica.

7. Presentación y Servicio:

- Presenta los waffles con atención al detalle, asegurándote de que estén atractivos y apetitosos.
- Sirve los waffles calientes y recién hechos a los clientes con una sonrisa y un servicio amable.

8. Limpieza y Mantenimiento:

- Limpia la máquina de waffles y el área de preparación después de cada lote, manteniendo la higiene y la seguridad en la cocina.
- Almacena los ingredientes de manera adecuada y mantiene la estación de trabajo organizada para una preparación eficiente.

proceso de elaboracion de los pancakes

El proceso de elaboración de pancakes (panqueques) en Waffles el riki sigue una serie de pasos cuidadosos para asegurar que cada pancake sea esponjoso, delicioso y perfectamente cocido.

1. Preparación de Ingredientes:

- Reúne los ingredientes básicos para los pancakes, que generalmente incluyen harina, azúcar, polvo de hornear, sal, huevos, leche y mantequilla derretida.
- Mide y pesa los ingredientes según las proporciones indicadas en la receta.

2. Mezcla de la Masa:

- En un tazón grande, combina los ingredientes secos: harina, azúcar, polvo de hornear y una pizca de sal.
- En otro tazón, bate los huevos y luego agrega la leche y la mantequilla derretida. Mezcla bien los ingredientes húmedos.

3. Combinación de Ingredientes:

- Agrega los ingredientes húmedos a los ingredientes secos y mezcla con suavidad hasta que se forme una masa homogénea. Es importante no sobre-mezclar para evitar desarrollar gluten en exceso y mantener la textura esponjosa.

4. Calentamiento de la Sartén o Plancha:

- Calienta una sartén antiadherente o una plancha a fuego medio. Asegúrate de que esté bien caliente antes de comenzar a cocinar los pancakes.

5. Cocción de los Pancakes:

- Vierte aproximadamente 1/4 de taza de masa en la sartén caliente para cada pancake. Si deseas pancakes más grandes, puedes ajustar la cantidad según tus preferencias.
- Cocina hasta que aparezcan burbujas en la superficie del pancake y los bordes estén dorados. Esto generalmente toma 2-3 minutos.

6. Volteo de los Pancakes:

- Con cuidado, voltea el pancake con una espátula cuando veas que se han formado burbujas en la superficie y el borde inferior esté dorado.
- Cocina el otro lado durante otros 1-2 minutos, o hasta que esté dorado.

7. Retirar y Servir:

- Transfiere los pancakes cocidos a un plato y repite el proceso con el resto de la masa.
- Sirve los pancakes calientes en un plato y apila unos sobre otros.

8. Añadir Toppings:

- Agrega tus toppings favoritos, como sirope de arce, mantequilla, frutas frescas, frutos secos o crema batida.

9. Presentación y Servicio:

- Presenta los pancakes de manera atractiva en el plato y asegúrate de que estén listos para servir.

10. Limpieza y Mantenimiento:

- Limpia la sartén o plancha entre lotes de pancakes para evitar que se peguen.
- Limpia y organiza el área de trabajo para mantener la higiene y la eficiencia.

proceso de elaboración de los churros españoles

El proceso de elaboración de churros españoles en Waffles el riki implica una combinación de técnicas tradicionales y cuidadosa preparación para lograr churros crujientes por fuera y suaves por dentro

1. Preparación de Ingredientes:

- Reúne los ingredientes básicos para los churros, que generalmente incluyen harina, agua, sal y aceite vegetal para freír.
- Mide y pesa los ingredientes según las proporciones indicadas en la receta.

2. Cocción de la Masa:

- En una cacerola mediana, hierva agua con una pizca de sal. Luego, reduce el fuego y agrega la harina de una sola vez.
- Revuelve vigorosamente con una cuchara de madera hasta que la masa forme una bola y se desprenda de los lados de la cacerola. Esto se llama "secar" la masa.

3. Enfriamiento de la Masa:

- Transfiere la masa a un tazón y deja que se enfríe durante unos minutos para evitar que los huevos se cocinen cuando los agregues.

4. Incorporación de Huevos:

- Agrega los huevos uno a uno, batiendo enérgicamente después de cada adición para asegurarte de que se integren completamente en la masa. La masa debe tener una consistencia suave y pegajosa.

5. Preparación de la Bolsa o Manga Pastelera:

- Llena una bolsa de pastelería o manga pastelera con una boquilla estrellada grande. Esto se utilizará para dar forma a los churros.

6. Calentamiento del Aceite:

- Calienta suficiente aceite vegetal en una sartén grande o freidora a una temperatura de alrededor de 175-180°C (350-360°F).

7. Formación de los Churros:

- Sujeta la bolsa o manga pastelera sobre la sartén y exprime la masa en tiras largas en el aceite caliente. Usa unas tijeras para cortar la masa cuando alcance el tamaño deseado.

8. Freído de los Churros:

- Fríe los churros en lotes, volteándolos ocasionalmente, hasta que estén dorados y crujientes por fuera. Esto generalmente toma unos minutos por lote.

9. Esgurrado y Drenaje:

- Transfiere los churros cocidos a un plato forrado con papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.

10.Revestimiento de Azúcar:

- Mientras los churros aún estén calientes, rodéalos en una mezcla de azúcar y canela para darles ese característico sabor dulce y aromático.

11.Servicio y Presentación:

- Sirve los churros calientes en un plato con un poco más de azúcar y canela si se desea, o con acompañamientos como chocolate caliente o dulce de leche.

12.Limpieza y Mantenimiento:

- Limpia la zona de trabajo y la sartén después de freír los churros para mantener la higiene y la seguridad.

Registro de Ventas

Hoja1

Hora	Numero de transaccion	Detalle de producto	Cantidad	Precio unitario
09:00:00	1001	Waffle	2	\$4.50
09:15:00	1002	Waffle	1	\$4.50
10:00:00	1003	Churro	3	\$2.00
10:30:00	1004	Waffle	2	\$4.50
11:15:00	1005	Pancake	1	\$3.00
12:00:00	1006	Waffle	4	\$4.50
13:30:00	1007	Churro	2	\$2.00
14:45:00	1008	Pancake	2	\$3.00
15:30:00	1009	Waffle	1	\$4.50
16:15:00	1010	Churro	3	\$2.00

Total ventas del día :

Rentabilidad

La rentabilidad de una empresa de waffles, como Waffles el riki, se determina por la diferencia entre los ingresos generados por las ventas y los costos totales incurridos para producir y operar el negocio

****Período: julio 2023****

****Ingresos por Ventas:****

- Ventas de Waffles: \$4,500
- Ventas de Churros: \$1,200
- Ventas de Pancakes: \$900
- Total Ingresos por Ventas: \$6,600

****Costos de Producción:****

- Ingredientes (harina, huevos, leche, etc.): \$1,800
- Empaque y Envases: \$300
- Costos de Electricidad y Gas: \$500
- Total Costos de Producción: \$2,600

****Gastos Operativos:****

- Salarios y Sueldos del Personal: \$1,500
- Alquiler del Local: \$1,200
- Publicidad y Marketing: \$300
- Otros Gastos (mantenimiento, suministros, etc.): \$400
- Total Gastos Operativos: \$3,400

****Utilidad Bruta (Ingresos - Costos de Producción):****

- Utilidad Bruta: $\$6,600 - \$2,600 = \$4,000$

****Utilidad Neta (Utilidad Bruta - Gastos Operativos):****

- Utilidad Neta: $\$4,000 - \$3,400 = \$600$

****Margen de Rentabilidad:****

- Margen de Rentabilidad = $(\text{Utilidad Neta} / \text{Ingresos por Ventas}) * 100$

- Margen de Rentabilidad = $(\$600 / \$6,600) * 100 = 9.09\%$

la empresa Waffles el riki generó \$6,600 en ingresos por ventas durante el mes de julio de 2023. Después de restar los costos de producción y los gastos operativos, la utilidad neta fue de \$600. Esto resulta en un margen de rentabilidad del 9.09%, lo que significa que la empresa obtuvo un beneficio del 9.09% sobre sus ingresos totales.

Costos y Gastos

costos y gastos de la empresa Waffles el riki para un período específico. Estos números son solo para fines ilustrativos y pueden variar según las circunstancias y el tamaño real de tu empresa:

****Costos de Producción:****

- Ingredientes (harina, huevos, leche, azúcar, etc.): \$2,500

- Empaque y Envases: \$400

- Costos de Electricidad y Gas para cocinar: \$300

- Total Costos de Producción: \$3,200

****Gastos Operativos:****

- Salarios y Sueldos del Personal (cocineros, servidores, personal de limpieza): \$2,000

- Alquiler del Local: \$1,500

- Publicidad y Marketing: \$500

- Suministros de Limpieza e Higiene: \$150

- Mantenimiento y Reparaciones: \$200

- Licencias y Permisos: \$100

- Otros Gastos (teléfono, internet, suministros de oficina): \$300
- Total Gastos Operativos: \$4,750

****Gastos Financieros:****

- Intereses de Préstamos: \$150

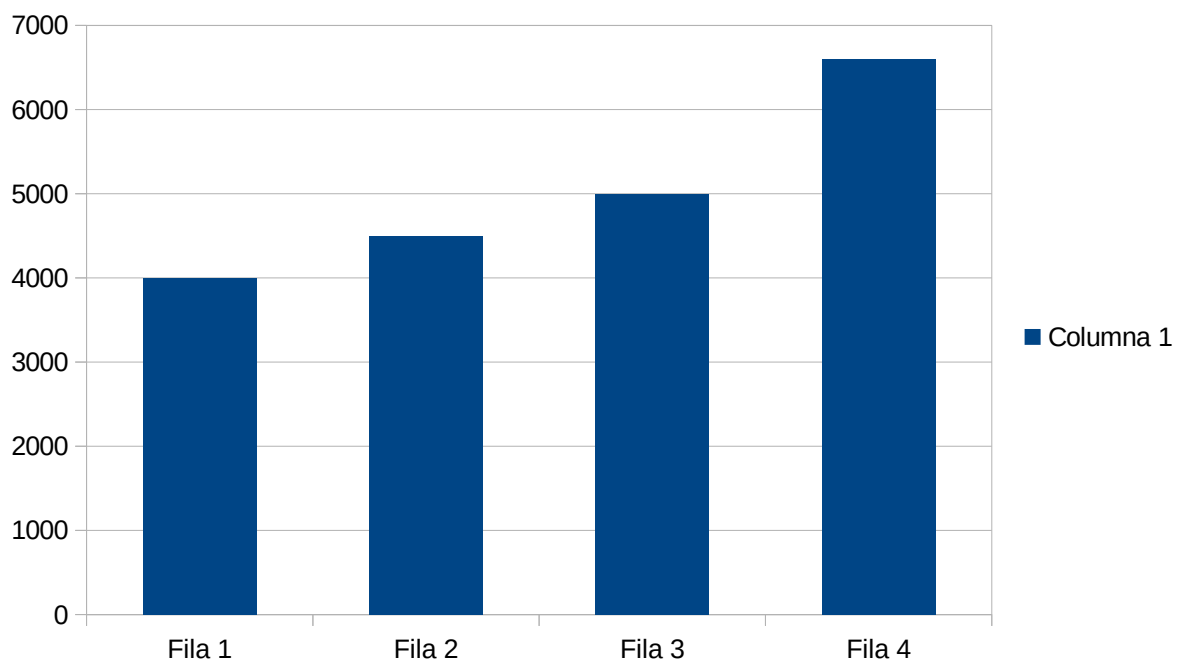
****Gastos no Operativos:****

- Capacitación y Desarrollo del Personal: \$250
- Eventos o Ferias Gastronómicas: \$300
- Total Gastos no Operativos: \$550

****Total de Costos y Gastos:****

- Total de Costos de Producción + Total Gastos Operativos + Gastos Financieros + Total Gastos no Operativos = \$3,200 + \$4,750 + \$150 + \$550 = \$8,650

Estados gráficos de crecimiento de la empresa



proceso de venta

1. ****Bienvenida y Atención al Cliente:****

- El cliente es recibido con una cálida bienvenida al ingresar al establecimiento.
- El personal sonríe y saluda al cliente, creando un ambiente amigable.

2. ****Mostrador de Pedidos:****

- El cliente se acerca al mostrador de pedidos, donde encuentra el menú de waffles disponibles.

3. ****Exploración del Menú:****

- El cliente toma su tiempo para explorar las opciones de waffles, incluyendo variedades, tamaños y combinaciones de toppings.

4. ****Consulta con el Personal:****

- Si el cliente tiene preguntas sobre las opciones o necesita recomendaciones, el personal está disponible para brindar información y ayudar en la selección.

5. ****Realización del Pedido:****

- Una vez que el cliente ha decidido, proporciona su pedido al personal en el mostrador.
- El personal ingresa el pedido en el sistema de ventas, asegurándose de que se registren los detalles precisos.

6. ****Cálculo del Total y Pago:****

- El personal calcula el total del pedido, incluyendo cualquier costo adicional por toppings u otros extras.
- El cliente realiza el pago a través de efectivo, tarjeta de crédito o cualquier otro método de pago aceptado.

7. ****Preparación del Pedido:****

- El personal comienza a preparar el waffle seleccionado, siguiendo la receta y los procedimientos de Waffles el riki

- Se cocinan los waffles en la máquina o plancha, se añaden los toppings y se presentan de manera atractiva.

8. ****Entrega al Cliente:****

- El waffle preparado se coloca en un plato o bandeja de servir.

- El personal llama al cliente por su nombre o número de pedido y entrega el waffle con una sonrisa.

9. ****Agregado de Condimentos y Toppings:****

- Si el cliente lo desea, se ofrecen condimentos adicionales como mantequilla, jarabe, frutas, crema batida, etc.

10. ****Despedida y Agradecimiento:****

- El personal agradece al cliente por su compra y le desea que disfrute su waffle.

- Siempre se enfatiza la satisfacción del cliente y se invita a regresar.

11. ****Área de Comedor o para Llevar:****

- El cliente puede optar por disfrutar el waffle en el área de comedor del establecimiento o llevarlo consigo en un envase adecuado.

Este proceso de venta asegura una experiencia agradable y eficiente para el cliente, desde la elección del waffle hasta su presentación y entrega. Cada etapa está diseñada para brindar un servicio de alta calidad y dejar una impresión positiva en los clientes de Waffles el riki

Formas de pago

1. ****Pago en Efectivo:****

- Los clientes pueden pagar en efectivo al momento de realizar su pedido en el mostrador.
- Se aceptan billetes y monedas en la moneda local.

2. ****Tarjetas de Crédito y Débito:****

- Se aceptan tarjetas de crédito y débito principales, como Visa, Mastercard, American Express, etc.
- Los clientes pueden deslizar o insertar su tarjeta en el terminal de pago y seguir las instrucciones en pantalla.

3. ****Pagos Digitales:****

- Se aceptan pagos a través de aplicaciones de billetera digital, como Apple Pay, Google Pay, Samsung Pay, etc.
- Los clientes pueden acercar su dispositivo móvil al terminal de pago para completar la transacción.

4. ****Pago con Código QR:****

- Los clientes pueden escanear un código QR generado por el establecimiento usando una aplicación de pago en su dispositivo móvil.
- Esto les permite realizar el pago de manera rápida y conveniente.

5. ****Pago en Línea:****

- Los clientes pueden realizar pedidos y pagar en línea a través del sitio web de "WaffleDelight" antes de llegar al establecimiento.
- Pueden seleccionar la opción de entrega o recogida en persona.

6. ****Vales de Regalo o Tarjetas de Regalo:****

- Los clientes pueden comprar vales de regalo o tarjetas de regalo de Waffles el riki para ellos mismos o para regalar a otros.

- Estos vales pueden canjearse como forma de pago en futuras compras.

7. ****Pago por Teléfono:****

- Los clientes pueden proporcionar los detalles de su tarjeta de crédito por teléfono para completar el pago antes de recoger su pedido.

8. ****Pago a Plazos:****

- Se ofrecen planes de pago a plazos para pedidos especiales o eventos, sujeto a condiciones y acuerdos previos.

9. ****Descuentos y Promociones:****

- Los clientes pueden beneficiarse de descuentos y promociones especiales según las ofertas vigentes.

Es importante asegurarse de que todas las formas de pago sean seguras, confiables y convenientes para los clientes. La variedad de opciones puede atraer a un público más amplio y mejorar la experiencia general de compra en Waffles el riki

contabilidad

proceso de bodega

El proceso de bodega en la empresa Waffles el riki implica la gestión eficiente y organizada de los ingredientes y suministros necesarios para la producción de waffles, churros y pancakes

1. ****Recepción de Entregas:****

- Los proveedores entregan los ingredientes y suministros en la bodega de Waffles el riki
- El personal de bodega verifica la calidad y cantidad de los productos entregados.

2. ****Almacenamiento y Organización:****

- Los ingredientes y suministros se almacenan en estantes y áreas designadas de la bodega.
- Se establece un sistema de organización para asegurar que los productos estén accesibles y se evite la contaminación cruzada.

3. ****Inventario Regular:****

- El personal de bodega realiza recuentos regulares de inventario para asegurarse de que haya suficientes ingredientes y suministros en stock.
- Se registran los niveles de inventario en un sistema de gestión de inventario o en hojas de cálculo.

4. ****Solicitud de Reposición:****

- Cuando los niveles de inventario llegan a un punto mínimo predefinido, se generan solicitudes de reposición de ingredientes y suministros.

5. ****Pedido a Proveedores:****

- Basado en las solicitudes de reposición, se realizan pedidos a los proveedores para reabastecer el inventario.

6. ****Recepción y Verificación de Pedidos:****

- Cuando llega un nuevo pedido, el personal de bodega verifica que los productos entregados coincidan con lo solicitado y que estén en buen estado.

7. **Rotación de Existencias:**

- Se practica una política de "primero en entrar, primero en salir" (PEPS) para garantizar que los ingredientes más antiguos se utilicen antes.

8. **Preparación para la Producción:**

- El personal de bodega proporciona los ingredientes y suministros necesarios al área de producción según las órdenes de trabajo y las recetas.

9. **Control de Calidad:**

- Los ingredientes se inspeccionan visualmente antes de ser utilizados para asegurarse de que cumplan con los estándares de calidad.

10. **Gestión de Desperdicios:**

- Se lleva un registro de los ingredientes que se desperdician debido a la caducidad o la falta de calidad.
- Se implementan medidas para reducir los desperdicios y optimizar el uso de los ingredientes.

11. **Limpieza y Mantenimiento:**

- La bodega se mantiene limpia y organizada para garantizar la seguridad alimentaria y la eficiencia en el proceso de producción.

12. **Registro y Reportes:**

- Se mantienen registros precisos de las entradas y salidas de inventario, así como de las órdenes de reposición y los niveles de stock.
- Se generan informes periódicos sobre el estado del inventario y las tendencias de uso.

Proceso de despacho

1. ****Recepción de la Orden:****

- El proceso comienza cuando se recibe una orden de un cliente, ya sea en persona, por teléfono o a través de pedidos en línea.

2. ****Preparación del Pedido:****

- El personal de cocina prepara los waffles, churros, pancakes u otros productos solicitados según las órdenes de trabajo y las recetas establecidas.
- Se aseguran de seguir los estándares de calidad y presentación de Waffles el riki

3. **Empaque del Pedido:**

- Una vez que los productos están listos, el personal de cocina los coloca en envases adecuados, como cajas, bolsas o contenedores, según el tipo de pedido y los requisitos del cliente.

4. ****Verificación de Precisión:**

- Antes de pasar al proceso de entrega, se verifica que los productos empacados coincidan con los detalles de la orden y que se incluyan todos los elementos solicitados.

5. ****Asignación de Entrega:****

- Si se trata de un pedido de entrega a domicilio, el personal asigna la entrega a un conductor o mensajero disponible.

6. ****Notificación al Cliente:****

- Se notifica al cliente que su pedido está listo para ser entregado y se proporciona una estimación del tiempo de entrega.

7. ****Entrega al Cliente:****

- El conductor o mensajero recoge el pedido empacado y se dirige a la dirección de entrega del cliente.

- El cliente recibe su pedido y se verifica la identidad del receptor si es necesario.

8. ****Pago (Si Aplica):****

- Si el cliente no ha pagado previamente, se realiza el pago en efectivo o con tarjeta al momento de la entrega.

9. ****Agradecimiento y Despedida:****

- El conductor o mensajero agradece al cliente por su compra y le desea que disfrute de los productos.

- Se enfatiza la satisfacción del cliente y se invita a regresar en el futuro.

10. ****Actualización de Registro:****

- Se actualizan los registros de ventas y pedidos para reflejar que la entrega se ha completado.

11. ****Vuelta a la Sede (Si Aplica):****

- Si el conductor o mensajero es un empleado de Waffles el riki, regresa a la sede con los detalles de la entrega y los pagos recibidos.

proceso de empaquetado y entrega

1. ****Preparación del Pedido:****

- El personal de cocina recibe la orden del cliente y prepara los waffles, churros, pancakes u otros productos solicitados de acuerdo con las especificaciones de la orden.

2. ****Selección del Envase:****

- Se elige el envase adecuado para el tipo de producto y la cantidad solicitada. Puede ser una caja, bolsa, contenedor desechable u otro tipo de empaque.

3. ****Empaque del Pedido:****

- El personal coloca con cuidado los productos en el envase seleccionado para asegurar que lleguen en buen estado.

- Se pueden añadir separadores o envolturas adicionales para mantener los productos frescos y evitar que se mezclen o se dañen.

4. ****Agregado de Toppings o Condimentos (Si Aplica):****

- Si el cliente ha solicitado toppings adicionales como frutas, jarabe, crema batida, etc., se agregan al empaque de manera ordenada.

5. ****Verificación de Precisión:****

- Antes de continuar con la entrega, se verifica que los productos empacados coincidan con los detalles de la orden y que se incluyan todos los elementos solicitados.

6. ****Etiquetado del Pedido:****

- Se coloca una etiqueta en el empaque con la información relevante, como el nombre del cliente, el tipo de productos y cualquier instrucción especial.

7. ****Preparación para la Entrega:****

- Si se trata de una entrega a domicilio, el pedido se coloca en una bolsa o caja de entrega junto con cualquier nota o recibo necesario.

8. ****Entrega al Conductor o Mensajero:****

- El pedido empacado se entrega al conductor o mensajero designado, quien se encargará de llevarlo al cliente.

9. ****Planificación de la Ruta:****

- El conductor o mensajero planifica la ruta de entrega más eficiente para llegar a las direcciones de los clientes en el orden adecuado.

10. ****Entrega al Cliente:****

- El conductor o mensajero llega a la dirección del cliente y entrega el pedido empacado.

- Se verifica la identidad del receptor si es necesario, y se obtiene la firma o confirmación del cliente.

11. ****Pago (Si Aplica):****

- Si el cliente no ha pagado previamente, se recibe el pago en efectivo o con tarjeta al momento de la entrega.

12. ****Agradecimiento y Despedida:****

- El conductor o mensajero agradece al cliente por su compra y le desea que disfrute de los productos.

- Se enfatiza la satisfacción del cliente y se invita a regresar en el futuro.

13. ****Actualización de Registro:****

- Se actualizan los registros de ventas y pedidos para reflejar que la entrega se ha completado.

Este proceso de empaquetado y entrega asegura que los productos de Waffles el riki se preparen y entreguen de manera cuidadosa y profesional, manteniendo la frescura y calidad de los productos durante todo el proceso

6# Recolección de información

****Encuesta de Satisfacción de Clientes - Waffles el riki****

¡Gracias por elegir Waffles el riki! Valoramos tu opinión y queremos asegurarnos de brindarte la mejor experiencia posible. Por favor, toma unos minutos para completar esta encuesta y ayúdanos a mejorar nuestros productos y servicios.

****Información del Cliente:****

1. Nombre (opcional): _____
2. Correo electrónico (opcional): _____

****Experiencia en el Establecimiento:****

3. ¿Cómo calificarías la amabilidad y cortesía del personal de WaffleDelight?

- ☐ Excelente
- ☐ Bueno
- ☐ Regular
- ☐ Necesita mejora
- ☐ No estoy seguro / No aplica

4. ¿Cómo calificarías la limpieza y el ambiente del establecimiento?

- ☐ Excelente
- ☐ Bueno
- ☐ Regular
- ☐ Necesita mejora
- ☐ No estoy seguro / No aplica

5. ¿Qué productos has probado en Waffles el riki? (Selecciona todas las opciones que correspondan)

- ☐ Waffles
- ☐ Churros
- ☐ Pancakes
- ☐ Otros (especifica): _____

6. ¿Cómo calificarías la calidad y sabor de los productos que probaste?

- ☐ Excelente
- ☐ Bueno
- ☐ Regular
- ☐ Necesita mejora
- ☐ No estoy seguro / No aplica

7. ¿Hay algún producto que te gustaría ver agregado al menú de Waffles el riki?
(opcional): _____

****Proceso de Compra:****

8. ¿Cómo calificarías la facilidad de realizar tu pedido en Waffles el riki?

- ☐ Muy fácil
- ☐ Fácil
- ☐ Neutral
- ☐ Difícil
- ☐ Muy difícil

9. ¿El proceso de pago fue conveniente para ti?

- ☐ Sí
- ☐ No
- ☐ No aplica

****Entrega y Empaque (Si Aplica):****

10. ¿Has utilizado el servicio de entrega a domicilio de Waffles el riki?

- ☐ Sí
- ☐ No
- ☐ No aplica

11. ¿Cómo calificarías la calidad del empaque de los productos entregados?

- ☐ Excelente
- ☐ Bueno
- ☐ Regular
- ☐ Necesita mejora
- ☐ No estoy seguro / No aplica

****Comentarios Adicionales:****

12. ¿Tienes algún comentario adicional, sugerencia o recomendación para mejorar la experiencia en Waffles el riki? (opcional): _____

¡Gracias por completar nuestra encuesta! Tu opinión es muy importante para nosotros y nos ayudará a seguir brindando un servicio excepcional. Si deseas ser contactado para más detalles sobre tus comentarios, por favor proporciona tu correo electrónico.

☐ Sí, me gustaría ser contactado.

☐ No es necesario contactarme.

Entrevista

Entrevistador: ¡Buenos días! Hoy estamos aquí con [Nombre del Dueño], el fundador y dueño de Waffles el riki. ¡Gracias por tomarte el tiempo para esta entrevista!

Dueño: ¡Hola! Es un placer estar aquí y hablar sobre mi pasión, WaffleDelight.

Entrevistador: Comencemos. ¿Qué inspiró la creación de Waffles el riki y cómo surgió la idea de un negocio de waffles?

Dueño: La idea de Waffles el riki nació de mi amor por los waffles y mi deseo de compartir ese amor con los demás. Siempre he disfrutado de los waffles en las mañanas de los fines de semana y me di cuenta de que no había un lugar en la ciudad que se especializara en waffles de alta calidad con una variedad de sabores y toppings. Así que decidí crear un lugar donde las personas pudieran disfrutar de waffles frescos y deliciosos en un ambiente acogedor.

Entrevistador: Eso suena maravilloso. ¿Cuáles han sido los mayores desafíos que has enfrentado al establecer y dirigir Waffles el riki?

Dueño: Uno de los mayores desafíos ha sido mantener una consistente calidad en nuestros productos mientras crecemos. A medida que la demanda aumenta, es crucial mantener los estándares de preparación y presentación que establecimos desde el principio. Además, la gestión del personal y la logística de la operación han sido retos importantes, pero con un equipo comprometido, hemos superado estos desafíos.

Entrevistador: ¿Qué valores y principios guían a Waffles el riki en su compromiso con la calidad y la satisfacción del cliente?

Dueño: En Waffles el riki, nuestra principal prioridad es la satisfacción del cliente. Valoramos la frescura de nuestros ingredientes, la creatividad en nuestras recetas y la presentación impecable de cada plato. Además, creemos en la amabilidad y la atención personalizada hacia nuestros clientes, creando una experiencia memorable cada vez que nos visitan.

Entrevistador: ¿Cómo visualizas el futuro de Waffles el riki en los próximos años?
¿Tienes algún plan de expansión o desarrollo de nuevos productos?

Dueño: Definitivamente tenemos grandes planes para el futuro. Nos gustaría expandirnos a más ubicaciones y llevar la experiencia de Waffles el riki, a nuevas comunidades. También estamos explorando la posibilidad de desarrollar nuevos productos y opciones para satisfacer los gustos cambiantes de nuestros clientes, ¡pero siempre manteniendo la esencia de nuestros deliciosos waffles!

Entrevistador: Por último, ¿qué mensaje te gustaría transmitir a los clientes actuales y futuros de Waffles el riki?

Dueño: Quiero agradecer a todos nuestros clientes por su apoyo y por ser parte de la familia Waffles el riki. Cada waffle que servimos está hecho con pasión y dedicación, y estamos comprometidos a seguir brindando momentos deliciosos y memorables. Esperamos verte pronto en Waffles el riki y ser parte de tus momentos felices.

Entrevistador: ¡Gracias por compartir tu historia y visión con nosotros! ¡Deseamos mucho éxito a Waffles el riki en el futuro!

Dueño: ¡Gracias! Ha sido un placer.

Pruebas y observación

1. ****Pruebas de Producto:****

- Se realizan pruebas regulares de los waffles, churros y pancakes para asegurarse de que cumplan con los estándares de sabor, textura y presentación.
- El personal de cocina y el chef prueban los productos para detectar cualquier problema antes de servirlos a los clientes.

2. ****Degustaciones Internas:****

- Se llevan a cabo sesiones de degustación interna en las que los empleados prueban nuevos sabores, toppings o recetas.
- Se recopilan comentarios y se realizan ajustes según las sugerencias del equipo.

3. ****Observación del Proceso de Producción:****

- Los supervisores y gerentes observan el proceso de producción para asegurarse de que se sigan los procedimientos adecuados y se mantenga la higiene.

4. ****Pruebas de Tiempo de Cocción:****

- Se realizan pruebas de tiempo de cocción para garantizar que los waffles, churros y pancakes se cocinen a la perfección y no estén ni crudos ni quemados.

5. ****Pruebas de Empaque y Presentación:****

- Se revisa el empaque de los productos para asegurarse de que sea atractivo y que los productos no se dañen durante el transporte.

6. ****Observación de la Atención al Cliente:****

- Los gerentes y supervisores observan cómo el personal interactúa con los clientes, asegurándose de que brinden un servicio amable y atento.

7. ****Observación de la Limpieza y Organización:****

- Se realiza una observación regular de la limpieza y organización del establecimiento, incluida la cocina y el área de comedor.

8. ****Pruebas de Entrega (Si Aplica):****

- Si se ofrece servicio de entrega a domicilio, se realizan pruebas de entrega para asegurarse de que los productos lleguen en buen estado y a tiempo.

9. ****Encuestas y Comentarios de Clientes:****

- Se recopilan y analizan los comentarios de los clientes a través de encuestas y reseñas en línea para identificar áreas de mejora.

10. ****Reuniones de Retroalimentación del Personal:****

- Se llevan a cabo reuniones regulares con el personal para recopilar sus observaciones y sugerencias sobre los procesos y la calidad de los productos.

11. ****Pruebas de Nuevos Productos:****

- Antes de lanzar nuevos productos o menús, se realizan pruebas internas y se recopilan opiniones antes de su introducción.

necesidades informáticas en los diferentes procesos

Es importante adaptar las soluciones informáticas a las necesidades específicas de Waffles el riki y a su escala operativa.

1. ****Sistema de Punto de Venta (POS):**** Un sistema POS informático puede ayudar a gestionar pedidos, procesar pagos, rastrear inventario y generar informes de ventas. Esto es especialmente importante para garantizar la precisión en la facturación y el control de inventario.

2. ****Gestión de Inventarios:**** Un software de gestión de inventarios puede ayudar a rastrear los niveles de ingredientes y suministros, alertar sobre productos bajos en stock y optimizar la reposición de productos.

3. ****Pedidos en Línea:**** Si "WaffleDelight" ofrece pedidos en línea, se requerirá un sistema en línea que permita a los clientes realizar pedidos y pagos, y que integre estos pedidos con el sistema POS y el sistema de producción.

4. ****Gestión de Recetas:**** Un software de gestión de recetas podría ayudar a calcular los ingredientes necesarios, las proporciones y los costos para asegurarse de que la producción sea consistente.

5. ****Programación de Turnos:**** Un sistema informático para la programación de turnos del personal puede ayudar a optimizar los horarios y a garantizar una adecuada cobertura de empleados durante las horas pico.

6. **Gestión de Clientes:** Un sistema de gestión de clientes podría ayudar a mantener un registro de los pedidos anteriores, preferencias de los clientes y permitir el envío de promociones y ofertas especiales.

7. **Entrega a Domicilio:** Si "WaffleDelight" ofrece entrega a domicilio, un sistema de seguimiento de entregas podría ser útil para rastrear la ubicación de los repartidores y estimar los tiempos de entrega.

8. **Gestión de Reservas (Si Aplica):** Si "WaffleDelight" acepta reservas, un sistema de gestión de reservas en línea podría ayudar a los clientes a hacer reservas y al personal a administrar las mesas.

9. **Contabilidad y Finanzas:** Un software de contabilidad podría facilitar la gestión de los registros financieros, el seguimiento de ingresos y gastos, y la generación de informes financieros.

10. **Monitoreo de Calidad:** Un sistema informático podría ayudar a monitorear la calidad de los productos y alertar sobre cualquier problema en la producción.

7# Conclusiones

estructura de la empresa

1. **Propietario y Fundador:**

- El propietario y fundador es la persona detrás de la concepción y creación de Waffles el riki Es responsable de la visión, estrategia y toma de decisiones clave para el negocio.

2. **Dirección y Gerencia:**

- La dirección y gerencia de Waffles el riki incluye a los líderes responsables de la gestión diaria y estratégica de la empresa.

- Puede haber un Gerente General, Gerente de Operaciones y Gerente de Ventas, entre otros.

3. ****Departamento de Cocina y Producción:****

- Encargado de la preparación de los productos de waffle, churros, pancakes y otros artículos del menú.

- Incluye cocineros, chefs, ayudantes de cocina y personal de preparación de alimentos.

4. ****Departamento de Atención al Cliente:****

- Responsable de brindar un servicio amable y atento a los clientes que visitan el establecimiento.

- Puede incluir personal de atención al mostrador, meseros y camareros.

5. ****Departamento de Marketing y Promoción:****

- Encargado de crear y ejecutar estrategias de marketing para promocionar Waffles el riki

- Incluye diseñadores gráficos, especialistas en redes sociales y profesionales de marketing.

6. ****Departamento de Entrega a Domicilio (Si Aplica):****

- Gestiona el proceso de entrega de pedidos a domicilio.

- Incluye repartidores y coordinadores de entregas.

7. ****Departamento de Finanzas y Contabilidad:****

- Responsable de la gestión financiera, contabilidad, nómina y presupuesto de Waffles el riki

- Puede incluir contadores y especialistas en finanzas.

8. ****Departamento de Recursos Humanos:****

- Encargado de la contratación, capacitación y gestión de personal.

- Puede incluir especialistas en recursos humanos y administración de personal.

9. ****Departamento de Desarrollo de Productos:****

- Responsable de la creación y desarrollo de nuevos productos y recetas.
- Incluye chefs y creativos culinarios.

10. ****Departamento de Calidad e Higiene:****

- Asegura que se mantengan los estándares de calidad y se cumplan las regulaciones de seguridad alimentaria.
- Incluye inspectores de seguridad alimentaria y personal de limpieza.

11. ****Departamento de Tecnología y Sistemas:****

- Gestiona las necesidades informáticas y tecnológicas de la empresa.
- Puede incluir profesionales de TI y desarrolladores de software.

12. ****Departamento de Operaciones y Logística:****

- Responsable de la gestión de inventarios, suministros y logística de la cadena de suministro.
- Incluye administradores de operaciones y coordinadores logísticos.

Equipo hardware para la propuesta de sistema informático

1. ****Puntos de Venta (POS):****

- Terminales de punto de venta (POS) con pantallas táctiles y capacidad para procesar pagos.
- Impresoras de recibos para generar comprobantes de pago.
- Escáneres de códigos de barras para registrar productos.

2. ****Computadoras y Dispositivos:****

- Computadoras para la administración y gestión en oficinas y áreas administrativas.
- Dispositivos móviles (tabletas, smartphones) para el personal de atención al cliente y entrega a domicilio.

3. ****Servidores y Almacenamiento:****

- Servidores para alojar software de gestión, bases de datos y sistemas de respaldo.
- Almacenamiento en red para guardar archivos, datos de clientes y registros financieros.

4. ****Redes y Conectividad:****

- Enrutadores y switches para establecer una red interna en la empresa.
- Puntos de acceso Wi-Fi para proporcionar conectividad a los dispositivos móviles y clientes.

5. ****Impresoras y Escáneres:****

- Impresoras para generar menús, folletos promocionales y documentos internos.
- Escáneres para digitalizar documentos y facturas.

6. ****Cámaras de Seguridad:****

- Cámaras de seguridad para monitorear áreas clave del establecimiento y garantizar la seguridad.

7. ****Equipamiento de Cocina:****

- Equipos de cocina especializados, como máquinas para hacer waffles, planchas y freidoras.

8. ****Dispositivos de Punto de Venta Móvil:****

- Terminales móviles para procesar pagos en línea y llevar a cabo transacciones en cualquier parte del establecimiento.

9. ****Cajas Registradoras Electrónicas:****

- Cajas registradoras electrónicas con funciones avanzadas de registro y seguimiento de ventas.

10. ****Equipos de Entretenimiento (Opcional):****

- Pantallas para entretenimiento de los clientes mientras esperan, como menús digitales o televisores.

11. ****Sistemas de Sonido (Opcional):****

- Equipos de sonido para crear un ambiente agradable con música de fondo.

12. ****Pantallas para el Personal de Cocina:****

- Pantallas para mostrar los pedidos entrantes y las instrucciones de preparación al personal de cocina.

13. ****Dispositivos de Entrega a Domicilio:****

- Dispositivos móviles para los repartidores de entrega a domicilio, con mapas y seguimiento de rutas.

8# Recomendaciones

Propuestas de procesos informáticos actualizados con esquemas de funcionabilidad

Propuesta 1: Proceso de Pedido en línea y Entrega a domicilio

Cliente -> Sitio web o Aplicación móvil -> Realiza pedido y paga en línea -> Notificación al sistema de gestión de pedidos -> Procesamiento del pedido -> Notificación al repartidor -> Entrega a domicilio

1-El cliente accede al sitio web o la aplicación móvil de Waffles el riki y navega por el menú de productos.

2-El cliente selecciona los productos que desea pedir y agrega al carrito de compras.

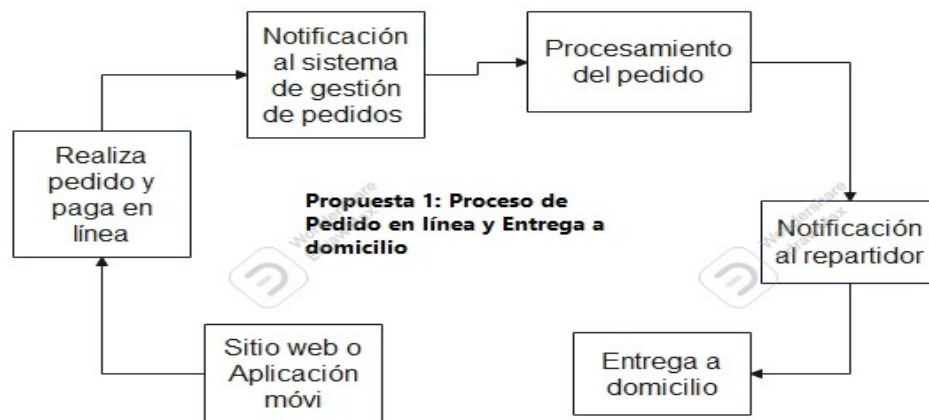
Una vez que el cliente ha terminado de agregar productos, procede a la finalización del pedido y realiza el pago en línea.

3-El sistema de gestión de pedidos recibe la notificación del pedido y lo procesa automáticamente.

4-El sistema asigna un repartidor disponible y le notifica sobre el nuevo pedido a entregar.

5-El repartidor recoge los productos en la cafetería y se dirige a la dirección de entrega proporcionada por el cliente.

6-El repartidor entrega los productos al cliente en la ubicación especificada.



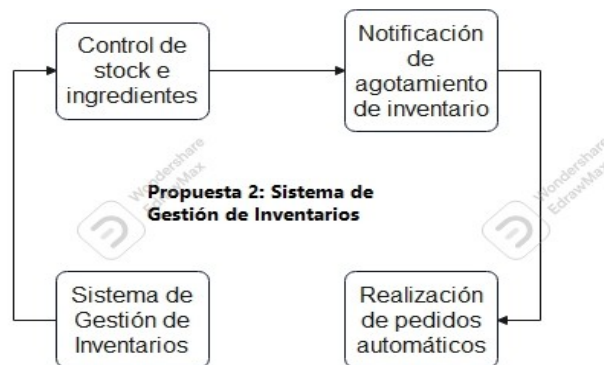
Propuesta 2: Sistema de Gestión de Inventarios

Proveedores -> Sistema de Gestión de Inventarios -> Control de stock e ingredientes -> Notificación de agotamiento de inventario -> Realización de pedidos automáticos

1-El sistema de gestión de inventarios mantiene un registro actualizado de los ingredientes y productos en stock en la cafetería.

2-Cuando los niveles de inventario alcanzan un punto mínimo predefinido, el sistema envía notificaciones automáticas al personal o al gerente para informar sobre la escasez.

3-El sistema también puede realizar pedidos automáticos a los proveedores para reabastecer el inventario de manera oportuna, evitando la falta de productos esenciales.



Propuesta 3: Programa de Lealtad y Recompensas

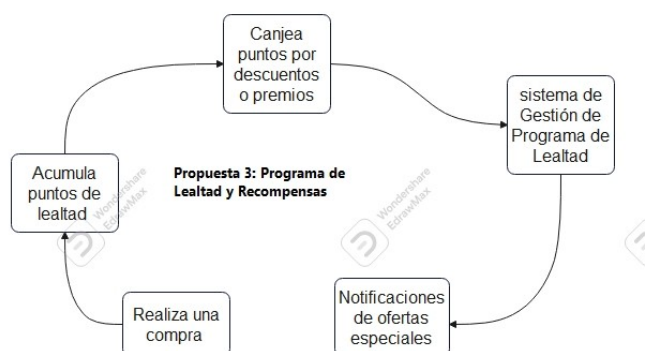
Cliente -> Realiza una compra -> Acumula puntos de lealtad -> Canjea puntos por descuentos o premios -> Sistema de Gestión de Programa de Lealtad -> Notificaciones de ofertas especiales

1-Cada vez que un cliente realiza una compra en CakeStar, acumula puntos de lealtad basados en el monto gastado.

2-Estos puntos de lealtad se registran en el sistema de gestión del programa de lealtad de la cafetería.

3-Los clientes pueden canjear los puntos acumulados por descuentos, productos gratuitos u otras recompensas especiales.

4-El sistema de gestión también puede enviar notificaciones personalizadas a los clientes sobre ofertas especiales y promociones basadas en sus preferencias y comportamiento de compra



sistema contable

***Módulo de Contabilidad General:**

-Este módulo sería el núcleo del sistema contable y registraría todas las transacciones financieras del negocio, incluyendo ingresos, gastos, compras, ventas, pagos y cobros.

-Permitiría llevar un registro detallado de cada transacción y clasificarlas adecuadamente en cuentas contables, como ingresos por ventas, costos de producción, gastos operativos, entre otras.

***Módulo de Cuentas por Pagar y Cuentas por Cobrar:**

-Este módulo registraría las cuentas por pagar a proveedores y las cuentas por cobrar a clientes.

Ayudaría a mantener un seguimiento preciso de las deudas pendientes y los pagos recibidos.

***Módulo de Gestión de Inventario:**

-El sistema contable podría integrarse con el sistema de gestión de inventarios para registrar las entradas y salidas de productos y actualizar automáticamente los registros de inventario en función de las transacciones realizadas.

***Módulo de Nómina:**

-Si Waffles el riki tiene empleados, este módulo se encargaría de calcular y registrar los salarios, deducciones y beneficios para cada empleado.

Módulo de Impuestos:

-El sistema contable podría incluir herramientas para calcular y presentar los impuestos correspondientes, como el IVA o el impuesto sobre la renta, facilitando el cumplimiento de las obligaciones fiscales de la cafetería.

***Módulo de Reportes Financieros:**

-El sistema contable generaría informes financieros como el balance general, el estado de resultados y el flujo de efectivo. Estos informes proporcionarían una visión clara de la salud financiera de la cafetería y ayudarían en la toma de decisiones estratégicas.

***Seguridad y Acceso:**

-El sistema contable estaría protegido con medidas de seguridad, como contraseñas y niveles de acceso, para garantizar que solo las personas autorizadas puedan acceder a la información financiera.

***Integración con otros sistemas:**

-El sistema contable podría integrarse con otros sistemas utilizados por CakeStar, como el sistema de punto de venta y el sistema de gestión de inventarios, para sincronizar datos y mejorar la eficiencia operativa

sistema de cobros