1. **¿Cada cuanto abastece el inventario y cuantos proveedores tiene?**

Los pedidos de productos faltantes se están programando cada 8 días según el proveedor, normalmente se hacen los sábados para que lleguen el lunes, los cárnicos se abastecen a diario frutas, verduras, granos y productos de aseo se pide cada 8 días, las gaseosas según su rotación se pide cada 8 o 10 días.

Los proveedores que se manejan son 4: Frubana, Corbeta, Postobón, Carnicería Valle de Cafam.

**2. ¿Cómo se entera que le hace falta algún producto?**

Reviso diariamente para hacer una lista de los productos faltantes, todo lo llevo por escrito, pero a veces olvido hacer el inventario diario y se me olvida hacer el pedido los sábados de dicho producto faltante y esto aplica para todo en general.

**3. ¿los productos del inventario están clasificados o tienen un orden especifico, ejemplo granos, bebidas, verduras?**

Los productos no se encuentran clasificados o con orden especifico por esto me demoro un poco mas en hacer el inventario mas que todo en los granos y verduras.

**4. ¿Cuánto tiempo demoran en tomar una comanda al cliente?**

El menú se le explica de forma verbal al cliente sin pasar ningún tipo de carta, muchas veces el cliente no tiene claro que va a pedir y esto retrasa las órdenes de comanda tanto para el mismo cliente como para los otros comensales, en este proceso demora mas o menos 5 minutos según la rapidez o decisión del comensal

**5. ¿Cuáles son los procesos que desea mejorar en el establecimiento?**

El inventario, ventas, toma de comandas, Domicilios y reservas en horas pico.

**6. ¿Cuáles son los días de más flujo de clientes en el establecimiento?**

Los días mas concurridos son sábados y en especial los domingos, sin embargo, también hay congestión los días de quincena.

**7. ¿Actualmente hacen domicilios?**

Por el momento no estamos manejando Domicilios ya que las ventas han disminuido y no tenemos un método de distribución web de los productos actuales y tampoco contamos con domiciliarios por tal razón.

**8. ¿Cuál es el producto que más tiene rotación entre semana y fines de semana?**

Entre semana se venden mas los corrientes y tiene una variación ya que muchas veces no se alcanza la meta establecida, los comensales tienen poco conocimiento que entre semana también realizamos ejecutivos y especiales por lo que no contamos con el personal para atender, ni tampoco con la carta menú.

Los fines de semana tenemos más salidas de los especiales y ejecutivos, pero seguimos con el mismo problema de no poder ser claros en los tipos de platos que ofrecemos, me refiero a los desayunos (moñonas, caldos, huevos, chocolate con arepa, entre otros) corrientes, ejecutivos y especiales ya que el menú lo variamos y no tenemos establecido un menú fijo

**9. ¿Tiene un aproximado de cuántos almuerzos vende al día**?

Tenemos un promedio de 20 almuerzos diarios entre semana y fines de semana de 25 a 30 dependiendo el día del fin de semana.

**10. ¿Tiene un aproximado de cuántos desayunos vende al día?**

Tenemos un promedio de 10 almuerzos diarios entre semana y fines de semana de 20 a 25 dependiendo el día del fin de semana.

**11. ¿Que tan común es que pidan un almuerzo ejecutivo o especial?**

Solo los fines de semana, sin embargo, los podemos vender entre semana, pero la problemática que tenemos es: no contamos con el personal adecuado para ofrecer y tampoco un sistema que nos permita hacer más visible estos productos.

**12. ¿Actualmente se pueden hacer reservaciones?**

Por el momento no esta establecido como tal, esto nos ha hecho perder ventas ya que la mayoría de nuestros clientes son profesores, contratistas de obra y ellos vienen a una hora especifica cuando normalmente esta lleno. Esto hace que muchas veces no podamos cumplir con la satisfacción del cliente y que concurran a otros restaurantes.