

Diseño de un sistema Value Stream Mapping aplicado al proceso de compras de un restaurante en Samborondón

PROBLEMA

Parte de los procesos vitales dentro de una cadena de restaurantes se encuentra el proceso de compras, en el cual se satisface la demanda de productos como vegetales, proteínas y condimentos para posteriormente elaborar los alimentos demandados por los clientes, el problema principal en el restaurante es la cantidad considerable de productos que son desechados y/o considerados desperdicios por no encontrarse aptos para la elaboración de alimentos bien por falta o exceso de maduración en caso de vegetales, almacenamiento y uso indebido tanto de proteínas como de condimentos, recepción de las compras sin una debida verificación por parte del personal a cargo.

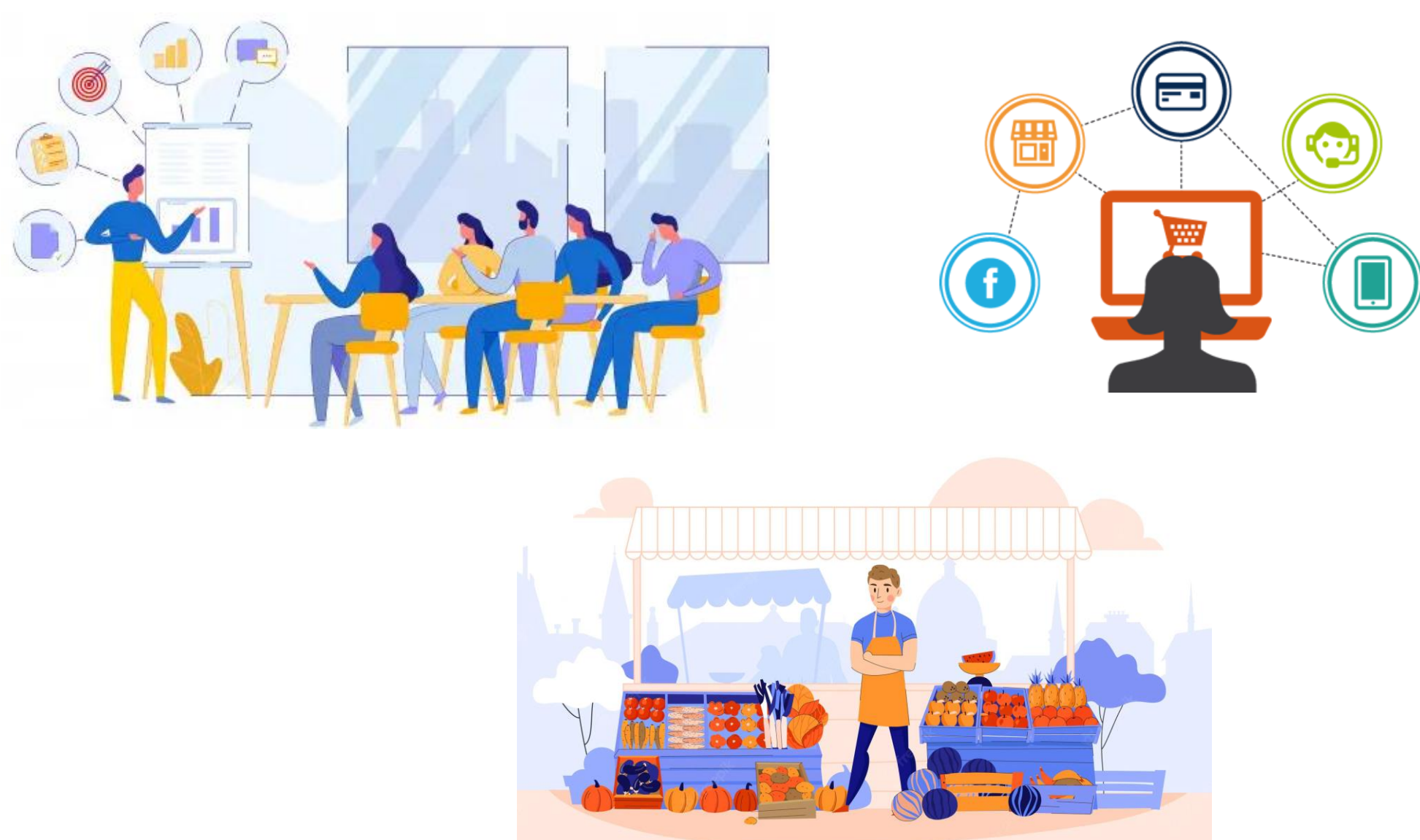
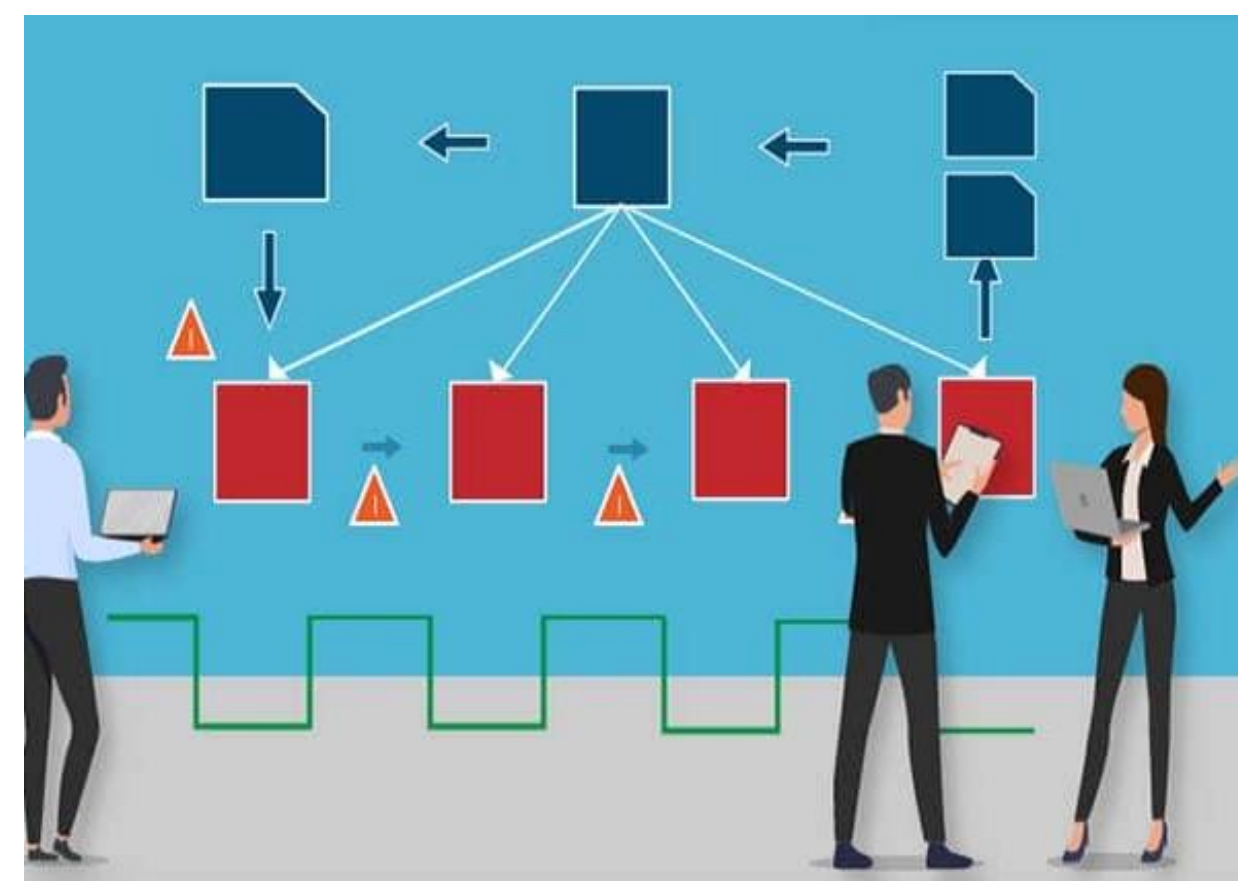


OBJETIVO GENERAL

Disminuir el desperdicio de alimentos en la elaboración de platos fuertes mediante la aplicación de la herramienta de lean manufacturing VSM al proceso de compra en un restaurante del cantón de Samborondón

PROPUESTA

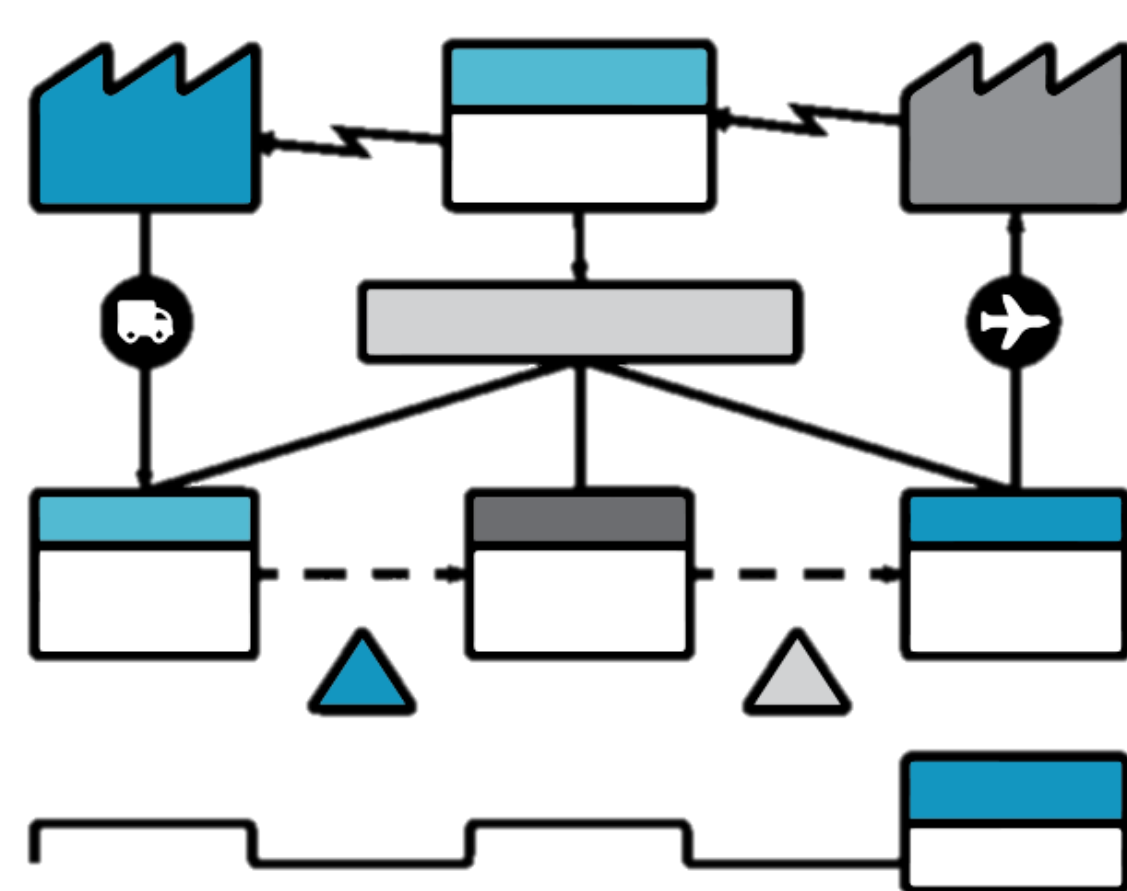
Con los estudios adquiridos a lo largo de la carrera y conociendo que el problema existe en el proceso de compras se ha implementado la metodología VSM el cual es un diagrama o mapa que permite visualizar, analizar y mejorar el funcionamiento del proceso, tiene como objetivo poder identificar que actividades no agregan valor, es un instrumento que funciona de manera visual y nos proporciona una idea de cómo sucede el proceso estudiado, cuando se analiza el VSM ayuda a tomar decisiones para mejorar varios procesos y lograr aumentar la productividad.



Como propuesta de mejora se presentan las siguientes: Capacitaciones que son dirigidas al personal encargado de recibir los productos dentro las cuales se presentan las características y requerimientos que se desea del producto, también se propone la búsqueda de proveedores que permita pagar precios razonablemente bajos y asegurar entregas rápidas y de excelente calidad, finalmente implementar un sistema de información que permita obtener un informe periódico acerca del stock actual.

RESULTADOS

Con la ayuda del Value Stream Mapping se logra conocer los lugares exactos del proceso donde necesitan mejorar, por lo cual se ejecutaron las propuestas de mejoras antes mencionadas en el proceso de compras y se obtuvo como resultados una disminución en el tiempo, siendo que el proceso inicio con un total de 36 horas y con las mejoras establecidas se obtuvo un total de 17,5 horas en el proceso lo que nos da una disminución del 47%.



Tiempo total del proceso

36 horas



Tiempo estimado del proceso

17,5 horas



CONCLUSIONES

- Uno de los principales problemas sobre el proceso de compras que el restaurante debe mejorar es la distribución de su tiempo, lo que causa que el proceso de compras presente inconvenientes generando gastos y pérdida de materia prima de los productos necesarios para la elaboración de los alimentos que ofrece el restaurante.
- Se logró conocer que el proceso de compras necesita mejoras donde se puede observar que la implementación de un sistema de información podría ayudar que mejore el sistema de control de gestión que maneja la empresa.
- Reducción del tiempo, lo cual concede a la empresa disminuir los costos y alcanzar una optimización del proceso.