

Diseño de un sistema de control de gestión para los procesos de apertura de conceptos gastronómicos para negocios de alimentos

PROBLEMA

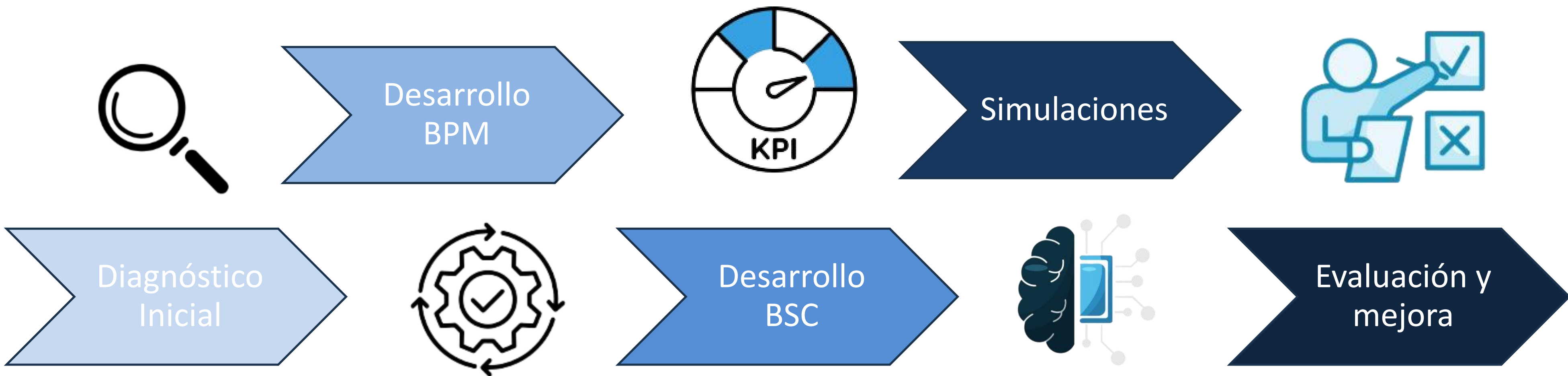
Ineficiencia o falta de alineación estratégica para el manejo y control de información dentro de los procesos internos, experiencia del cliente y costos operativos.

OBJETIVO GENERAL

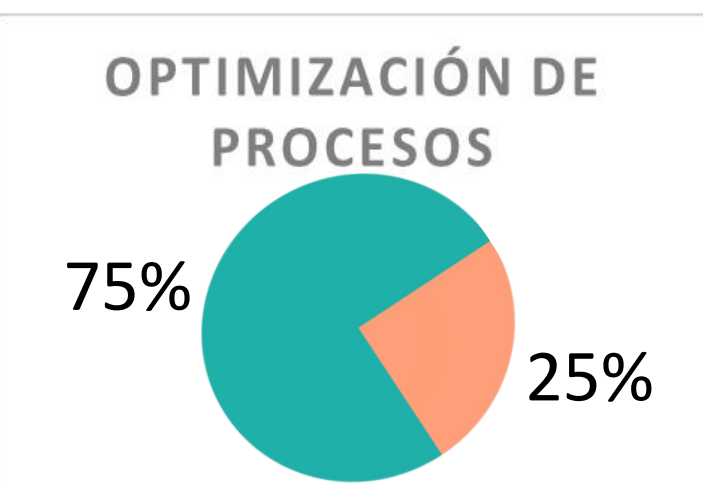
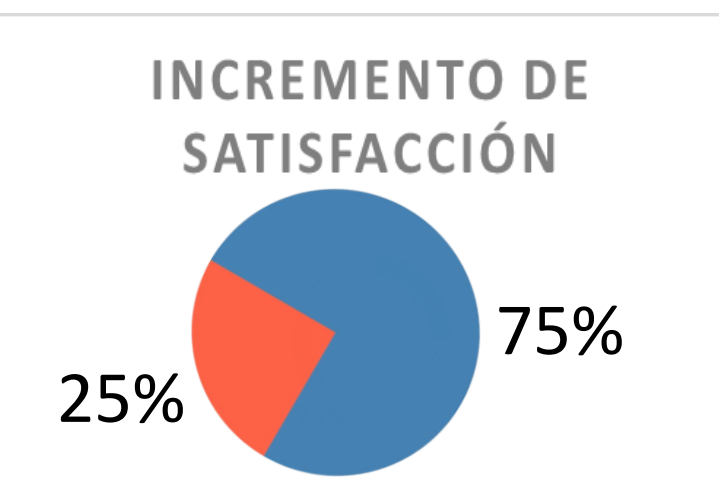
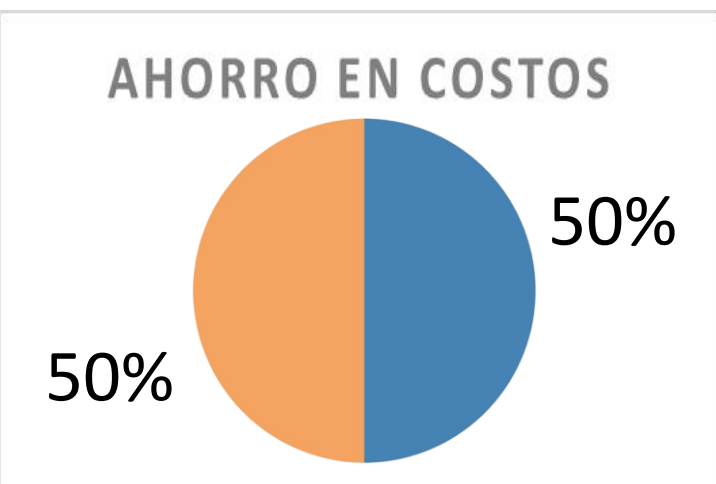
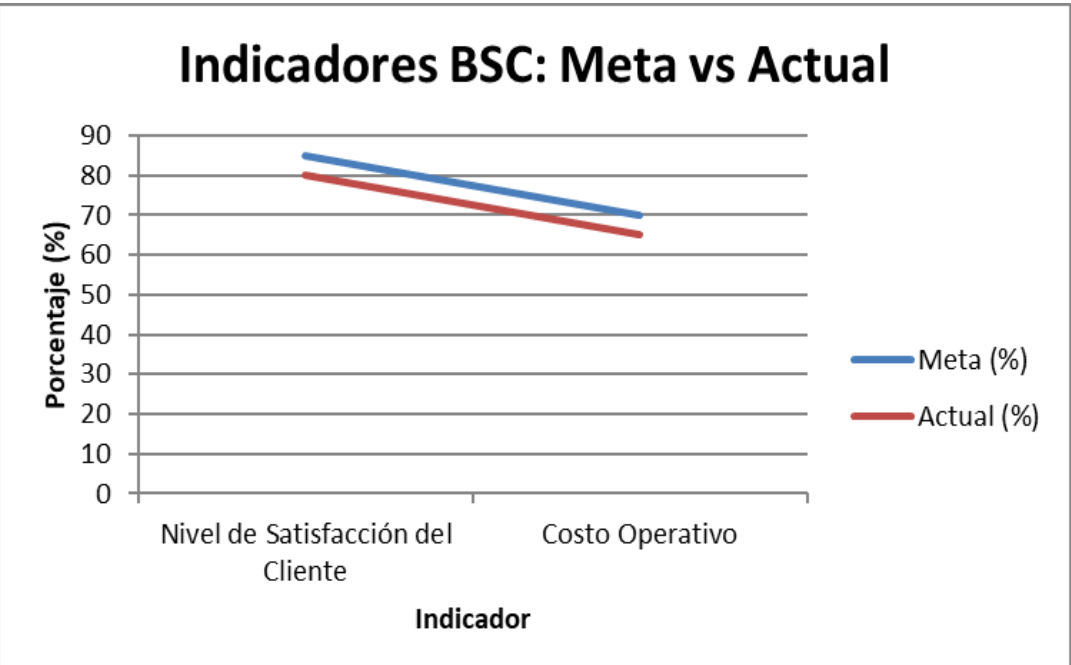
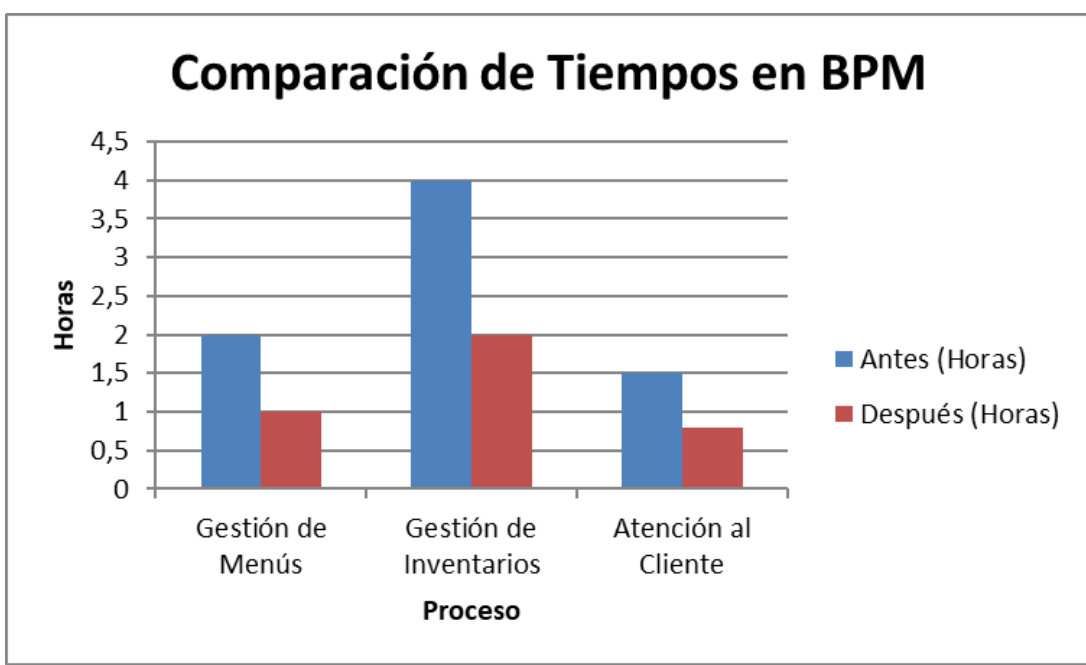
Desarrollar un sistema de control de gestión que mejore los procesos en la apertura de conceptos gastronómicos.

PROPUESTA

Se propone la aplicación de herramientas basadas en BPM Y BSC desarrollado por etapas:



RESULTADOS



- Gestión de menús: 50%.
- Gestión de inventarios: 50%.
- Atención al cliente: 47%.

- Niveles de satisfacción aumentaron a un 80% aproximándose a la meta de 85%.
- Reducción de costos operativos al 65%.

- El sistema tuvo un impacto positivo:
- Ahorro en costos del 50%.
 - Incremento de satisfacción del 25%.
 - Optimización de procesos del 25%.

CONCLUSIONES

La incorporación de un modelo BPM y BSC apertura el alineamiento de las operaciones con los objetivos estratégicos, con un impacto significativo en la eficiencia operativa y satisfacción del cliente.

Se presentaron mejoras significativas en los tiempos de respuestas, costos y gestión de inventarios.

Se mejoró la toma de decisiones basadas en datos, gracias al monitoreo de KPIs.

