

Diseño de un sistema de control y predicción de inventarios en el restaurante Cocolón II

PROBLEMA

- Ausencia de un sistema formal de control de inventarios.
- Desperdicios y desabastecimientos frecuentes.
- Afectación en la calidad del servicio.



OBJETIVO GENERAL

Diseñar un sistema de control y manejo de inventarios que optimice los procesos de abastecimiento y reduzca mermas, garantizando la disponibilidad de insumos



PROPUESTA

- Implementación de los modelos ABC y Just in Time (JIT).
- Clasificación de insumos según su importancia económica.
- Optimización de niveles de stock.
- Reducción de pérdidas por caducidad y sobreinventario.



RESULTADOS



- La aplicación de los modelos ABC y JIT permitieron reducir los costos de almacenamiento y mejorar la eficiencia en compras

CONCLUSIONES

La aplicación de los modelos ABC y Just in Time permitió identificar que los productos de la categoría A concentran la mayor parte de las ventas del restaurante Cocolón II, lo que justifica un control prioritario del inventario. Esta metodología contribuye a optimizar la planificación de compras, reducir costos de almacenamiento y minimizar desperdicios, mejorando la eficiencia operativa y la disponibilidad de insumos.