

PROCESO DE DISEÑO Y DESARROLLO DE UNIDADES DE NEGOCIO

DIRIGIDO A:
Restaurantes y Hoteles.

OBJETIVO

El objetivo de este proceso es diseñar y desarrollar la operación bajo controles establecidos de acuerdo a las necesidades del cliente, asegurando un correcto funcionamiento y el éxito de la unidad de negocio.

BENEFICIOS

- Diseño y Desarrollo de Know How de Unidad de Negocio
- Aseguramiento de la Inversión Financiera
- Estructura de Plan de Negocios de Forma Personalizada
- Rentabilidad Financiera en tu proyecto de Inversión

- Implementación y Seguimiento **Local / Duración 4 meses.**
- Implementación y Seguimiento **Nacional / Duración 4 meses.**

INCLUYE

- Manual de fichas técnicas y costos
- **Manual de equipos mayores y menores**
- Menú de alimentos y bebidas
- **Estructura de precios de venta y márgenes de ganancia**
- Manual de buenas practicas
- **Manual de controles operativos**

TEMARIO DISEÑO Y DESARROLLO DE UNIDADES DE **NEGOCIO**

- Realizar Control de Proveedores
- Estructurar Control de Gastos de Inversión
- Estructurar Lista de Insumos, Precios y Presentaciones
- Documentar Calendario de Compras
- Estructurar Requisiciones de Insumos de Materiales
- Documentar Funciones y Responsabilidades de Gerentes
- Estructurar y Capacitar Políticas de Compras
- Realizar Inventario de Herramientas y Equipos
- Gestionar Acomodo de Almacenes (Ayuda Visual)
- Estructurar y Capacitar Política de Inventarios
- Estructurar y Capacitar Política de Recepción de Materiales
- Estructurar y Capacitar Política de Cuidado de Mobiliario
- Realizar Lista de Actividades de Apertura y Cierre de Operaciones
- Realizar Fichas Técnicas de Productos
- Gestionar Diseño y Acomodo de Líneas de Producción
- Documentar Niveles de Ensamble (Ayuda Visual)
- Documentar Funciones y Responsabilidades de jefes de Producción y Operarios de Producción
- Estructurar Reglamento Operativo
- Estructurar y capacitar Cortes de Caja
- Realizar Control de Ingresos
- Realizar Menú de Alimentos y Bebidas
- Estructurar y Capacitar Políticas de Atención al Cliente
- Estructurar y Capacitar Funciones y Responsabilidades de Vendedores
- Documentar y Analizar Tabulador de Sueldos y Salarios
- Realizar reclutamiento y Selección del Personal Operativo

- **Degustación**
- Apertura
- **Supervisión de montaje de líneas de producción**
- Supervisión de instalación de equipos mayores y menores
- **Gestoría de proveedores**
- Reclutamiento y selección del personal

