



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

ADMINISTRACIÓN Y ESTRATEGIAS DE NEGOCIOS

DESARROLLO EMPRESARIAL

JUAN MANUEL JAIME

SERGIO LUCATERO

Índice

DESCRIPCION DEL PROYECTO

JUSTIFICACION.....

MISION.....

VISION

OBJETIVO PRINCIPAL.....

OBJEIVOS ESPECIFICOS

ALCANCE.....

LIMITACIONES.....

PROCEDIMIENTOS.....

DESCRIPCION DE LAS ACTIVIDADES.....

CRONOGRAMA.....

PRESUPUESTO.....

Pizzasatán

Descripción del proyecto

La pizzería pizzasatán fue creada en el año 2016 en la ciudad de Comitán Chiapas, actualmente tenemos 3 puntos de distribución específicos por toda la ciudad con el fin de que ninguna familia se quede sin probar la pizzasatán, contamos con la venta de bebidas y golosinas, tenemos 4 sabores de pizza diferente que sería la pizzasatán que es picosa, hawaiana, pepperoni y mexicana

Justificación

En la fabricación de la pizzasatán buscamos buscar los mejores métodos para la realización de la pizza, también es fundamental enfocarse en la parte de sistematizar los alimentos para evitar pérdidas tanto de materia prima como dinero. Para eso se procede a realizar un estudio del método de trabajo enfocándose en plantear mejoras que favorecerán el sistema de producción, además aumentar la calidad y servicio en Pizzería

Misión

la pizzasatán ofrece un ambiente único y agradable ofreciéndoles excelente calidad y buen trato hacia los clientes, convirtiéndonos en una opción rápida y económica en la venta de pizza por rebanada

visión

llegar ser una de las pizzerías con la mayor distribución en Comitán, brindando la mejor calidad y servicio.

Objetivo principal

Brindar el mejor servicio a los clientes, en cuanto a relación calidad y precio.

Objetivos específicos

- Llegar a más personas para aumentar el número de los clientes, para que de esa forma el capital de la empresa aumente y así poder realizar nuevos proyectos de reinversión con el fin de expandir la pizzería
- Describir el proceso de elaboración y despacho de pizzas a través de la observación directa.
- Identificar las actividades improductivas y productivas con el fin de eliminarlas

- Realizar un análisis general de las fallas encontradas.

Alcances

La pizzería tiene tres puntos de distribución actualmente, con el propósito de ampliarse en los pueblos cercanos y posteriormente a todo el estado de Chiapas.

Limitaciones

La elaboración de las pizzas es al instante, en el momento que un cliente hace el pedido, es ahí donde entonces comienza la elaboración del pedido en cuestión, para después pasar a la distribución, ya sea en el establecimiento o por envío dentro de la ciudad.

Procedimiento.

Siendo eficaces y rápidos a la hora de que el cliente pida su pedido y brindando una buena atención, al igual que los cocineros están capacitados para hacer la pizza en su mejor punto.

Descripción de las actividades.

Primero que nada, es contratar al personal más apto para el puesto que se le requiera, brindándole una capacitación y organizando todo el personal para un mejor servicio y así poder satisfacer todos los clientes

Cronograma

Actividad	responsabilidad	tiempo
Elaboración de la pizza	Encargarse de que la pizza sea preparada correctamente.	Cada que hagan un pedido
limpieza	Mantener el área de trabajo limpia, al igual que de todo el establecimiento	De 9 am a 9pm
Dueño	Se encarga de mantener todo en orden, que no falte nada para la elaboración de la pizza, al igual de checar que cada trabajador realice sus actividades correctamente	Siempre que la empresa esté abierta

Presupuesto.

Articulo	Cantidad	Total
empleados	45	\$100000
Material para la elaboración Harina Huevo Mantequilla Agua Salsa Queso Mozarela Parmesano Peperoni Jamón piña bebidas	Se compran de todo lo suficiente	\$70000
Instrumentos de trabajo	Todo el equipo necesario	\$90000

Bibliografía

/assets/docs/files/asignatura/5f8fd789256124c9a00e4501b4ad7eb4.pdf

<https://es.wikipedia.org/wiki/Pizzer%C3%ADa>

