



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

**“CLIMA ORGANIZACIONAL, PROCESO Y
PRODUCTO”**

**ALUMNA: ALEJANDRA VELASQUEZ
CELAYA**

SEMESTRE: 7º

**DOCENTE: LIC. JESSICA ALEJANDRA
VELAZQUEZ CORTEZ**

**ASIGNATURA: TALLER DEL
EMPREENDEDOR**

**TUXTLA GUTIERREZ, CHIAPAS, MAYO
2021**

1. ¿CUÁLES SON TUS OBJETIVOS?

PIZZAS ARTESANALES - PIZZERIA ORGANIKUM

Objetivo a corto plazo: Competir con las pizzerias establecidas en la plaza Las Americas en Tuxtla Gutierrez, alcanzando niveles de venta de 1,5000 pizzas (40 cm cada una) al mes

Objetivo a mediano plazo: Permanecer en la plaza Las Americas y distribuir el producto también en las plazas Ambar Fashion Mall y Crystal de la ciudad de Tuxtla Gutierrez, vendiendo 6,3000 pizzas (40 cm cada una) al mes

Objetivo a largo plazo: Establecer la franquicia en distintos estados de la Republica Mexicana, vendiendo 45,700 pizzas (40 cm cada una) al mes

2. ¿CÚAL ES EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE SU EMPRESA?

- El mesero proporciona el menú al cliente y le presenta el concepto de las pizzas (5 minutos).
- El mesero toma la orden del cliente (tiempo variable).
- Se procede a la elaboracion del las pizzas (15 minutos)
- El mesero lleva las pizzas y bebidas a la mesa del cliente (5 minutos).
- Se da seguimiento al cliente, si requiere el servicio del mesero (tiempo variable)
- Se realiza la cuenta y se entrega (5 minutos).
- Se cobra

3. ¿A QUÉ SE REFIERE EL CONTROL DE CALIDAD?

Al proceso que permite elaborar un producto o prestar un servicio, de acuerdo con las especificaciones de su diseño. La calidad es el factor que va a hacer que nuestros producto se encuentren por encima de los de la competencia y que el cliente acabe eligiendo nuestro producto o servicio al final de su proceso de decisión de compra.

4. ¿CÓMO SE ASEGURARÁ QUE SU PRODUCTO TENDRÁ LA CALIDAD ADECUADA PARA EL CLIENTE?

Establecer un buzón de quejas y sugerencias, el cual será revisado cada 24 horas para poder conocer la atención y el servicio prestado durante todo el día.