



Integrantes del equipo:

- Carla Karina Calvo Ortega
- Alejandra Teresa Cansino León
- Tayli Jamileth Cifuentes
- Montserrat Hernández Regalado
- Pablo David Gómez Valdez
- Jenifer Elizabeth Velasco Hidalgo
- Alejandra Pérez Gómez
- Silvia Mileth Guitierrez Citalan
- Diego Jiménez Villatoro
- Azeneth Isabel Nájera Arguello
- María José Ruiz Meza
- Cesia Jazmín Mazariegos Aguilar

Nombre del profesor: Luz María Cervantes Monroy.

Materia: Taller del emprendedor.

Grado: 9º Cuatrimestre.

Parcial: 3.

Grupo: LNU17EMC0121- A

Comitán de Domínguez Chiapas, a 05 DE JULIO DEL 2024.



MERCADO QUINTÍN

Introducción

“Mercado Quintín” es un establecimiento gastronómico, en donde damos a conocer las distintas variedades de alimentos que ofrecemos al público.

Este proyecto desemboca el desarrollo de tener una empresa exitosa, dando a conocer toda su trayectoria, para ello se estudiaron distintos puntos para tener una mejor venta, el establecimiento cuenta con variedad de alimentos los cuales fueron aprobados para poder exhibirse al menú de cada local.

Cada elemento que tiene integrado este proyecto está estructurado de manera eficaz, dando un enfoque profesional donde se aprecie un buen resultado, es por ello que este formato debe llevar un orden sistemático que llene la empresa de éxito.

MISIÓN

Ofrecer a nuestros clientes los productos y servicios de la más alta calidad, al precio justo, en el ámbito adecuado, procurando su más amplia satisfacción a través de un esmerado servicio personalizado. El cliente es la razón de ser de nuestro trabajo

VISIÓN

Consolidar y mantener el liderazgo de nuestra empresa dentro del mercado, integrando los objetivos de sus clientes, personal, proveedores y accionistas.

Objetivo general

- Brindar a nuestros clientes una experiencia única e inolvidable, generando una gran satisfacción que capte la atención y conseguir convertirnos en la plaza más cotizada en la ciudad.

Objetivos específicos

- Ofrecer la mejor atención de forma respetuosa y confiable.
- Ofrecer una amplia variedad de productos y un servicio en el cual los clientes degusten el menú mientras disfrutan el momento, así también como ser atractivos en cuanto a la calidad y precios, para fomentar la visita de nuevos clientes.
- Contar con personal con un alto nivel de creatividad para poder innovar en todos los sabores de nuestros platos y bebidas.
- Tener un ambiente cómodo y familiar para brindar un mejor servicio.

VALORES

- **Calidad:** es una parte fundamental para alcanzar el éxito en el desempeño de sus operaciones. Esta corresponde al grado de satisfacción que experimenta un cliente relacionada con la atención recibida, la eficiencia del servicio recibido y la manera en que el servicio fue entregado.
- **Honestidad:** Entendemos que los intereses colectivos deben prevalecer al interés particular y que el actuar se realice con la debida transparencia y esté dirigido a alcanzar los propósitos misionales.
- **Compromiso:** El compromiso con el cliente es el vínculo sistemático y emotivo que establece una empresa con sus consumidores. Se trata de una relación cuyo objetivo fundamental es cultivar el apego y la lealtad del cliente hacia la marca.
- **Confianza:** es el resultado de estrategias enfocadas en desarrollar una relación comercial duradera. Cuando una persona confía en tu marca, significa que se siente segura para comprar tus productos y servicios, porque satisface sus necesidades y supera sus expectativas.
- **Higiene:** conjunto de normas, pautas y procedimientos que las empresas, en este caso los restaurantes, deben seguir para asegurar la inocuidad e idoneidad

de los alimentos. El objetivo es preservar la salud del consumidor respetando estos principios en todas las etapas de la cadena alimentaria.

- **Respeto:** Darle un buen trato y valorar a las personas que laboren el restaurante. este valor hacia sus compañeros y ser un grupo de trabajo unido. responsabilidad con lo que realicemos. colaboradores con trato justo y profesionalismo.
- **Innovación:** sorprender y cautivar a los comensales a través de platos y presentaciones novedosas y creativas.
- **Amabilidad:** Los trabajadores siempre deben tener una actitud adecuada hacia los clientes, sin impacientarse y por supuesto, con el máximo respeto. Además, para los consumidores también es importante sentirse escuchados, por lo que se les debe prestar atención, tratando de entender exactamente lo que están pidiendo.
- **Trabajo:** El Trabajo es un valor porque sólo a través de él podemos cubrir nuestras necesidades, crecer como personas y servir a los demás, por lo que debemos buscar que nuestro trabajo sea un factor de desarrollo personal y profesional, así como de satisfacción emocional.
- **Crecimiento:** Crecimiento es aumentar y mejorar nuestras habilidades y conocimientos personales, para que junto con el Grupo incrementemos nuestra

capacidad para ofrecer más y mejores productos a través de un excelente servicio a nuestros clientes.

- **Responsabilidad social:** Esta responsabilidad representa realizar bien nuestro trabajo, reafirmando nuestros valores éticos, cumplir el compromiso con nuestros clientes y proveedores, respetar la legislación vigente y cuidar los recursos naturales y el medio ambiente.
- **Eficiencia:** La eficiencia significa ser austero, cuidar y utilizar eficientemente los recursos con que contamos. Gastar en lo necesario y evitar lo inútil o superfluo.

Antecedente Histórico

Nuestra Historia comienza cuando un grupo de amigos recién egresados de la licenciatura en nutrición decidieron unir esfuerzos y asociarse para crear el mercado “Quintín”. Carla Karina Calvo decide tener la batuta y ser la gerente, poco a poco decidimos los puestos que cada uno ocuparíamos de acuerdo a nuestras habilidades.

Nuestra motivación crear un espacio en dónde pudieron disfrutar de diferentes tipos de comida y encontrar opciones ricas, saludables, así como también comida cotidiana llena de sabor. Por qué nuestra filosofía es que el equilibrio es indispensable para nuestra salud.

¿Qué significa nuestro nombre? ¿Por qué elegimos llamarnos así?

Te contamos que en México, la nutrición tomó importancia a partir de 1934, gracias al doctor José Quintín Olascoaga Moncada. En 1936, el Departamento de Salubridad comenzó a impartir la materia de Nutrición, con la finalidad de preparar personal para las encuestas de alimentación, primera instancia en el país que se dedicaba al estudio de la alimentación de los mexicanos. En 1940, participó en la organización de la llamada “Encuesta de Alimentación y Nutrición”. Es por eso que decidimos hacer honor a este personaje considerado el padre de la nutrición.

Políticas de la empresa:

- Promover la integridad y salud.
- Privacidad: La forma en la que se adquieren, recopilan, clasifican y administran los productos.
- Brindar cursos de capacitación a todo el personal de nuevo ingreso a la empresa.
- Valorar la ley y bienestar común por encima de cualquier tipo de ingreso económico u oportunidad de mercado.
- Formar líderes de trabajo para que guíen a los demás.
- Brindar trato de excelencia a todos los clientes.
- Atender al cliente es responsabilidad de todos los integrantes del área de servicio y calidad.
- Todos los integrantes de la empresa deben mantener un comportamiento ético.
- Manejar precios accesibles al consumidor.
- Nuestros platillos cumplen con todos los estándares de calidad.
- Alcanzar un servicio rápido y eficiente.
- Todo personal de la empresa debe responder por sus acciones.
- No brindar apoyo a la corrupción.
- Brindar un entorno amigable, solidario y positivo para los empleados.

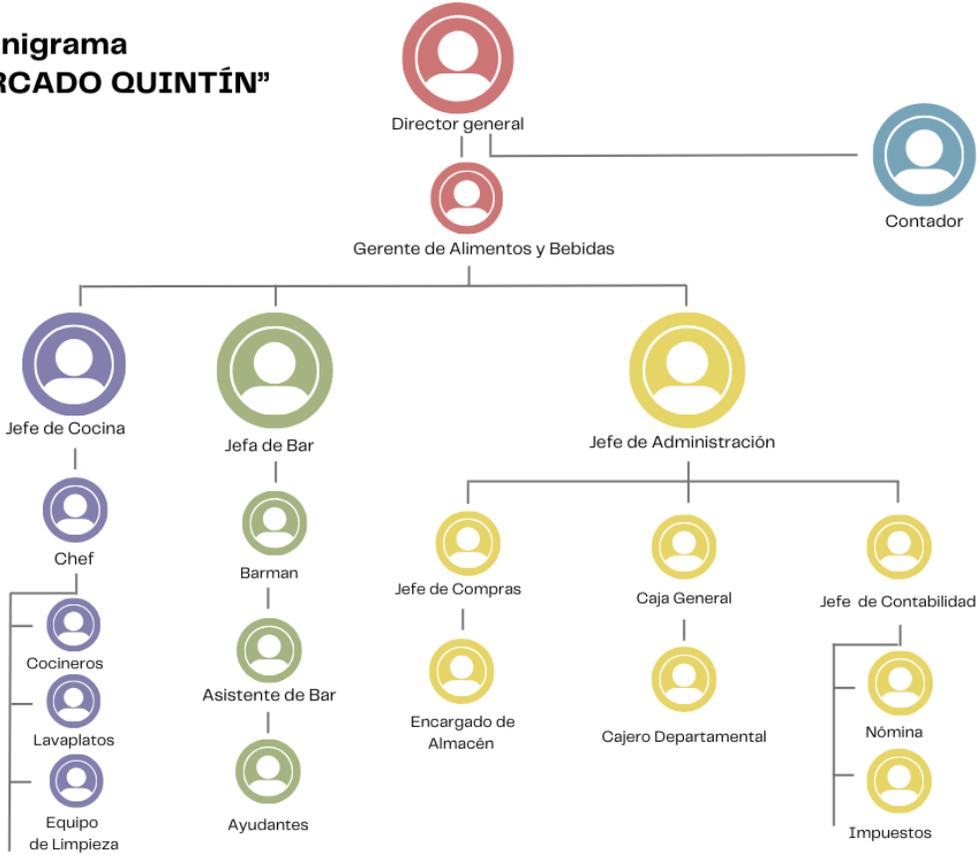
Utilidad del producto

Utilidad de la empresa plus

El mercado Quintin ofrece alimentos saludables con los estándares recomendados por nuestros nutriólogos y pueden contar con una asesoría de alguno de ellos

Organigramas

Organigrama "MERCADO QUINTÍN"



Funciones

Director general: Tiene la responsabilidad de dirigir y gestionar la organización con el objetivo de completar cada proyecto de la mejor manera (es decir, con el máximo beneficio y el mínimo gasto), además de asegurar un crecimiento constante. El de director general es un rol de enorme responsabilidad y liderazgo.

Gerente de alimentos y bebidas: Gestionar las operaciones de alimentos y bebidas ciñéndose al presupuesto y a los estándares más altos. Dirigir el equipo de alimentos y bebidas, atrayendo, contratando, formando y evaluando a personal con talento

Contador: Preparar, presentar, analizar y administrar la información financiera necesaria para la toma de decisiones y el control en las organizaciones, a través del conocimiento profundo de su marco conceptual y la normativa internacional vigente.

Jefe de cocina: Dirigir al personal de cocina y coordinar las comandas de comida. Supervisar la preparación y cocinado de la comida. Comprobar el emplatado y la temperatura de la comida.

Chef: Es el profesional que planifica, organiza y supervisa el suministro, la preparación y la forma de cocinar los alimentos y la confección de los diferentes platos que se elaboran en la cocina de un restaurante o de un servicio de restauración. El chef dirige y coordina el trabajo del personal de cocina para que sea eficiente.

Cocineros: Uno de los principales roles de los cocineros es elegir los ingredientes necesarios para sus elaboraciones culinarias. Asimismo, deberán lavarlos y cortarlos para cada receta, dosificarlos y tenerlos listos para cocinar, así como eliminar las semillas cuando sea necesario (en el caso de las frutas, por ejemplo).

Lavaplatos: Recoger los utensilios de cocina usados de las zonas del comedor y la cocina. Cargar y descargar los lavavajillas. Fregar artículos específicos a mano (p. ej. tablas de cortar de madera, cazuelas grandes y porcelana delicada).

Equipo de limpieza:

- Limpieza regular y profunda.
- Desinfección de superficies.
- Mantenimiento de equipos de limpieza.
- Cumplimiento de protocolos de seguridad.
- Manejo de desechos.

Jefe de bar: Gestionar el equipo de personal del bar, lo que incluye crear y modificar los turnos para garantizar siempre una cobertura adecuada, tomar nota de las solicitudes de tiempo libre y mantener la agenda en orden, y ocuparse de las bajas por enfermedad y las ausencias cuando sea necesario.

Barman: Prepara, elabora y sirve bebidas a los clientes en hoteles, bares, restaurantes, cafeterías y clubes. Estos profesionales comparten labores y responsabilidades con el camarero en función del tipo de establecimiento donde trabajan, pero se ocupan básicamente del servicio de barra.

Asistente de bar:

- Tomar nota y servir a los clientes en barra y mesa.
- Reponer la mercancía en estanterías y neveras.
- Preparar y abastecer el mostrador, pinchos, bebidas, etc.
- Mantener limpio y ordenado el área de trabajo.

Ayudantes: Encargada de mantener organizadas las operaciones del lugar y asistir al personal en sus tareas diarias. Asimismo, este rol desempeña un papel crucial en la prestación de un servicio al cliente de alta calidad.

Jefe de administración: Las funciones del Responsable de Administración de un restaurante asumen un papel clave en la gestión de un negocio de servicio de alimentos y bebidas. Esta posición es responsable de supervisar la administración diaria del restaurante, asegurando que las operaciones sean eficientes y efectivas.

Jefe de compras: el Jefe de compras es una pieza clave en el funcionamiento del restaurante, ya que asegura la disponibilidad de los productos necesarios para operar, controla los inventarios, lleva un registro preciso de los proveedores, compras, calidad y facturas, asegurando el pago a tiempo, tiene conocimiento de los productos y proveedores, y tiene habilidades para negociar y establecer contratos con proveedores de alimentos y suministros, contribuyendo con su rol al éxito y rentabilidad del restaurante.

Entrega de almacén: Es la persona encargada de supervisar todo lo que ocurre en un almacén. Su misión es planificar, dirigir y coordinar las actividades de abastecimiento, reposición, almacenamiento y distribución de los materiales y productos de la compañía.

Caja general: Tiene la misión de administrar y procesar los pagos. Además es el último punto de contacto con los clientes, por lo tanto debe tener conocimientos y habilidades que le permitan ofrecer un buen servicio y ser eficiente en su labor. A continuación te explicamos, cuáles son las funciones del cajero de un restaurante, la idea es que logres elegir el mejor personal y cuentas con un equipo, alineado a los objetivos de tu negocio.

Cajeros departamentales: El cajero manejar la caja registradora, procesar los pagos e interactúa con los clientes. A veces también toma los pedidos de los clientes.

Jefe de contabilidad:

- Gestionar y controlar las operaciones diarias del departamento de contabilidad
- Controlar y analizar los datos contables y elaborar informes o estados financieros
- Establecer y aplicar métodos, políticas y principios contables adecuados

Nomina:

- Recopilar y mantener actualizada la información de los empleados.
- Calcular y procesar las nóminas mensuales.
- Realizar las deducciones correspondientes, como impuestos y cotizaciones sociales.
- Gestionar los pagos de las nóminas a los empleados.

Impuestos: Los impuestos son cantidades de dinero que los ciudadanos están obligados por ley a pagar para que las Administraciones Públicas (el Estado, las Comunidades autónomas, los Municipios) dispongan de los recursos suficientes.

Encuestas graficas

Conclusión

El mercado "Quintin" representa una vibrante comunidad gastronómica que celebra la diversidad culinaria y el espíritu emprendedor. A través de una cuidadosa selección de alimentos y bebidas de alta calidad, nuestro mercado se posiciona como un espacio donde la comida no solo alimenta el cuerpo, sino que también nutre el alma.

Nuestra visión de ofrecer una experiencia gastronómica única se ve reflejada en cada puesto, cada plato y cada sonrisa que compartimos con nuestros clientes. Desde opciones tradicionales hasta innovadoras, pasando por alternativas saludables y postres irresistibles, "Quintin" se compromete a satisfacer todos los gustos y preferencias.

Nuestra misión de crear un ambiente acogedor y dinámico se apoya en valores de excelencia, creatividad y compromiso con la calidad. Nos esforzamos por ser un lugar donde la comunidad se reúne para disfrutar de deliciosas comidas preparadas con pasión y cuidado.

Con políticas empresariales que promueven la sostenibilidad, la equidad y el bienestar de nuestros colaboradores y proveedores, "Quintin" no solo busca ser un negocio exitoso, sino también un agente de cambio positivo en nuestra comunidad. "Quintin" no es solo un mercado de comida, es un punto de encuentro para los amantes de la buena mesa y un espacio donde la innovación culinaria y el emprendimiento se fusionan para ofrecer una experiencia gastronómica inigualable. Esperamos seguir creciendo y evolucionando, manteniendo siempre nuestro compromiso con la calidad, la diversidad y el placer de comer bien.