



**Nombre de alumno: Hugo Benjamín
Aguilar Sánchez.**

**Nombre del profesor: Jhoani Elizabeth
López Pérez**

Nombre del trabajo: Empresa

Materia: Estructuras Organizacionales

Grado: 3°

**Grupo: Medicina en Veterinaria y
Zootecnia**

Ocosingo, Chiapas 15 de junio de 2024

Nombre de la empresa: La Exótica

Integrantes

Daniela

Adrián

Alejandro

Berenice

Hugo

Isaac

Jolet

Filosofía de la organización

Objetivos

Ser la primera opción en combinaciones y sabores

Ser una empresa que no dañe al medio ambiente

Poder brindar fuentes de trabajo

Calidad y autenticidad

Tener una productividad, a nivel de empresa pequeña, exponencial

Valores

Trabajo en equipo: Para tener una convivencia sana

Respeto: Entablar una buena relación entre el trabajador y el cliente

Honestidad: ser acreedores de tener la confianza del cliente

Responsabilidad: Con el finde cumplir nuestra labor

Transparencia: No Hacer distinción de clientes

Misión

Crear una experiencia única donde nuestra diversidad en sobres inunde la mente de nuestro comensal.

Visión

Ser la pizzería preferente del entorno de la cadena culinaria en Ocosingo.

Historia de la empresa

La exótica surgió de la necesidad de tener una nueva variedad de pizzas en nuestro entorno recreando la diversidad culinaria. Por lo tanto, a la hora de diseñar nuestra familia, damos a relucir nuestra imagen destacando el siguiente eslogan:

“Vamos a la exótica” ...

Una manera de incentivar a la gente a explorar lo desconocido...

Logo



Eslogan

Vamos a la exótica

Organigrama



Presented with xmind

FODA

Fortalezas <ul style="list-style-type: none">• Buena Organización• Especialidades gastronómicas• Innovación constante• Presentación creativa• Calidad y certividad en tiempos	Oportunidades <ul style="list-style-type: none">• Experiencias únicas con los clientes• Expandirnos• Optimización de recursos e instrumentos• Obtención de una ganancia estable
Debilidades <ul style="list-style-type: none">• Falta de Marketing Digital• Falta de personal capacitada• Poca indumentaria de reserva• Proveedores escasos• Poca preferencia	Amenazas <p>Ubicación errada</p> <p>Falta de permisos</p> <p>Falta de señal</p> <p>Bloqueos en el entorno por problemas sociales</p> <p>Paga de piso</p>

Actividades del chef.

- *Gestión del personal de cocina.
- *Distribución del equipo de cocina.
- *Mantenimiento de limpieza y seguridad.
- *Gestión de gastos.
- *Control de inventario y compras.
- *Planificación del menú.
- *Preparación y cocción de los alimentos.
- *Elaboración de pizzas.