



Nombre de alumno:

**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

Socios

Adrián, Hugo, Alejandro, Joleth,
Daniela, Berenice e Isaac

Director de marketing

Daniela

Director de finanzas

berenice

Gerente de ventas

Isaac

Cocina

Hugo

Recursos humanos

Vega

Limpieza

Roldan, Benjamín, Johan

Director de calidad

Alejandro

Gerente de suministros

Joleth

Actividades de admon de
ventas:

- Gestión del equipo de ventas
- Planificación y estrategia
- Monitoreo del desempeño
- Motivación y liderazgo
- Análisis y mejora continua

resented 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
<ul style="list-style-type: none">• • Debilidades• • Falta de Marketing Digital• • Falta de personal capacitada• • Poca indumentaria de reserva• • Proveedores escasos• • Poca preferencia	Amenazas <ul style="list-style-type: none">Ubicación erradaFalta de permisosFalta de señalBloqueos en el entorno por problemas socialesPaga de piso