



Alumna: Diana Isabel García Guillén.

Maestro: Luz Elena Cervantes Monroy.

Materia: Calidad en los servicios.

Trabajo: Super nota.

Grado: LN 8°

Grupo: A

Comitán de Domínguez, Chiapas, a 29 de marzo del 2025

01 abril 2025

# CALIDAD EN LOS SERVICIOS

Proyecto final



**"Granofruit: Nutrición y placer en cada  
bocado."**

# Granofruit

**NOMBRE DE LA EMPRESA:** Granofruit

**PRODUCTO:** Granola cups

**ESLOGAN:**

"Granofruit: Nutrición y placer en cada bocado."



## INTRODUCCIÓN

En Granolafruit creemos que disfrutar un postre no debería significar comprometer tu bienestar. Por eso, ofrecemos opciones saludables, nutritivas y deliciosas, elaboradas con ingredientes naturales que cuidan tu cuerpo y satisfacen tu antojo. Con cada bocado, combinamos sabor y nutrición para que disfrutes sin culpa. ¡Descubre el equilibrio perfecto entre lo dulce y lo saludable con Granolafruit!

## OBJETIVO

Ofrecemos una opción de postre saludable que permite disfrutar de un dulce sin comprometer el bienestar, brindando alternativas nutritivas y deliciosas para quienes buscan cuidar su salud sin renunciar al placer de un buen postre.

## MISIÓN

Ofrecer tartas de frutas saludables elaboradas con ingredientes naturales y sin aditivos ni azúcares refinados. Buscamos brindar a nuestros clientes una opción deliciosa y nutritiva que se alinee con un estilo de vida saludable, promoviendo el bienestar y el disfrute sin culpa.

## VISIÓN

Buscamos inspirar a más personas a adoptar una alimentación equilibrada y demostrar que lo saludable puede ser delicioso.

# Producto

**\$60.00**

*Frutos rojos*



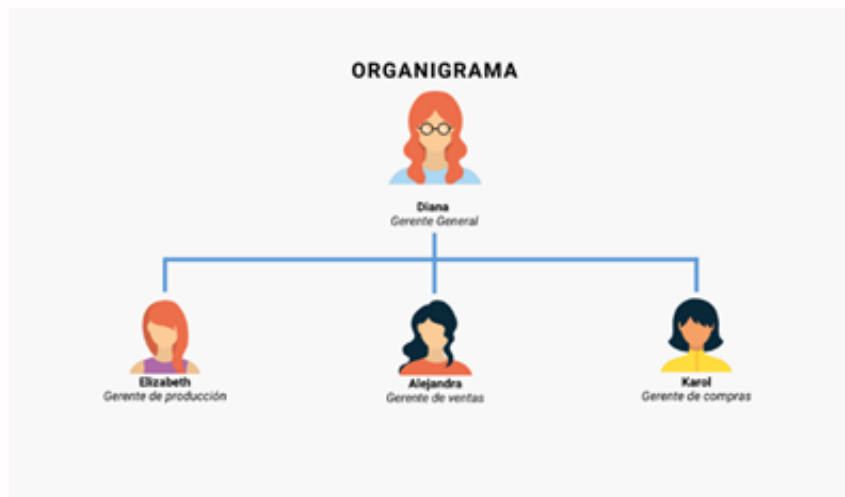
*Pay de limón*

**\$50.00**

# INGREDIENTES Y REPORTE DE GASTOS

Ingrediente	Gramos	Proveedor			
		Chedraui	Aurrerá	Soriana	Walmart
Avena molida	250 gr	\$20.00	\$19.50	\$25.00	\$23.50
Avena en hojuela	1 kg	\$25.00	\$29.00	\$30.00	\$32.00
Miel	300 gr	\$58.00	\$65.00	\$58.00	\$67.00
Canela	63 gr	\$31.00	\$46.00	\$35.90	\$35.00
Chía	150 gr	\$30.00	\$29.20	\$22.00	\$30.30
Plátano	500 gr	\$33.50	\$20.00	\$29.90	\$28.90
Yogurt griego	1 kg	\$86.50	\$108.00	\$96.90	\$106.00
Vainilla	125 ml	\$49.00	\$27.00	\$22.90	\$49.00
Limón	1000 gr	\$26.50	\$35.90	\$35.90	\$49.90
Mango	1000 gr	\$43.90	\$43.90	\$27.80	\$41.50
Fresas	454 gr	\$35.00	\$39.00	\$89.00	\$69.00
Moras	125 gr	\$49.00	\$45.00	\$60.00	\$50.00
Nueces	50 gr	\$55.00	\$35.00	\$45.50	\$60.00
Chocolate amargo	18 gramos	\$25.00	\$16.50	\$21.50	\$25.00
Grenetina	28 gr	\$27.00	\$16.00	\$16.50	\$16.50
Mantequilla	90 gramos	\$22.50	\$23.40	\$20.00	\$21.50
			Reporte de gastos	\$610.30	

# ORGANIGRAMA DE GERENTES



## GERENTE GENERAL

- Supervisa y dirige todas las operaciones de la empresa.
- Define la visión, misión y objetivos estratégicos.
- Toma decisiones clave sobre inversiones, expansión y desarrollo de productos.
- Coordina y supervisa a los gerentes de cada área para asegurar el cumplimiento de metas.
- Evalúa el desempeño general de la empresa y ajusta estrategias según sea necesario

## GERENTE DE PRODUCCIÓN

- Supervisa la fabricación de los postres, asegurando eficiencia y calidad en el proceso.
- Coordina al personal de producción para garantizar la correcta preparación y presentación de los postres.
- Asegura el cumplimiento de normativas de higiene y seguridad alimentaria.
- Optimiza procesos para reducir costos y minimizar desperdicios sin afectar la calidad.

## GERENTE DE COMPRAS

- Se encarga de la adquisición de materias primas como granola, yogurt, frutas y otros ingredientes.
- Negocia con proveedores para obtener precios competitivos y asegurar la calidad de los productos.
- Gestiona el inventario y asegura que haya suficientes insumos para la producción sin generar desperdicio.
- Evalúa nuevos proveedores y tendencias del mercado en insumos saludables.

## GERENTE DE VENTAS

- Diseña estrategias de ventas para posicionar los postres en el mercado.
- Supervisa y dirige el equipo de ventas, estableciendo metas y monitoreando su cumplimiento.
- Busca oportunidades de distribución en tiendas, supermercados y cafeterías.
- Realiza estudios de mercado para entender las preferencias de los consumidores y ajustar estrategias.

## DISEÑO DEL LOCAL

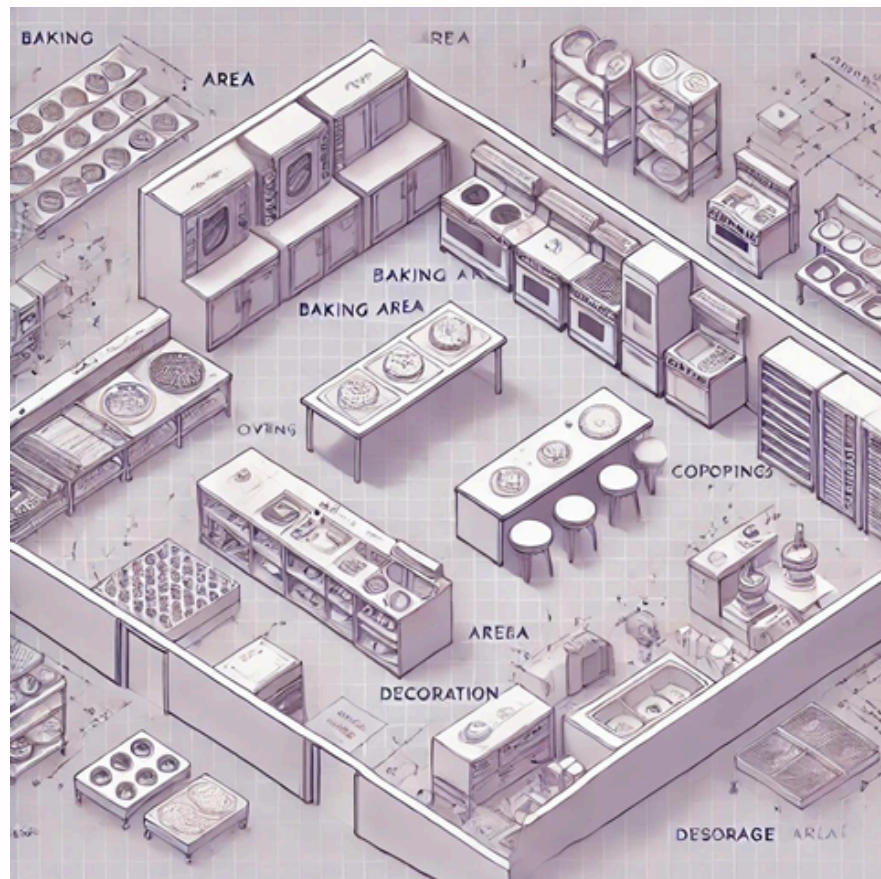
### DISTRIBUCIÓN DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN

Área de Producción (separada en tres partes):

**Zona 1:** Horneado de bases: Esta zona podría estar equipada con hornos, mesas de trabajo, y estanterías para almacenar los ingredientes.

**Zona 2:** Relleno: Un espacio con mesas de trabajo, batidoras, moldes, y utensilios específicos para la preparación del relleno de los postres.

**Zona 3:** Toppings: Este sería un área donde se almacenan y preparan los ingredientes para los toppings (frutas, granola, chocolate, etc.). Aquí también pueden estar los utensilios para decorar



## ÁREA DE EXHIBICIÓN

En el frente de la tienda, visible desde el exterior, se podría colocar una vitrina donde se muestren los postres ya elaborados. Esta área debe tener suficiente espacio para exhibir una variedad atractiva y fácil de acceder para los clientes.

### Área de Comedor:

Colocando dos mesas en esta zona, que podrían estar rodeadas de sillas cómodas. Podría haber plantas decorativas en los laterales o en una pared para darle un toque fresco y natural al ambiente.

### Plantas:

Las plantas pueden colocarse en varias áreas: sobre las mesas del comedor, en estanterías, o incluso colgadas en las paredes para dar un ambiente más relajante y saludable.



### Ubicación

Séptima calle sur oriente, entre 4ta y 5ta avenida.  
Barrio de San Agustín.





## Pay de limón

- Base de granola, con relleno de yogurt sabor pay de limón más topping de galleta y limón **\$50.00**

## Frutal

- Base de granola, con relleno de yogurt más toppings de frutas y chocolate **\$60.00**

## Drinks

- Cafe frío **\$35.00**

