
Anexo 1

Nombre del restaurante:

Nombre del gerente:

¿Cuáles de los siguientes datos que usted emplea en su restaurante?

1. Costos de capital

- Escalas de depreciación
- Costos de mantenimiento
- Rotación de inventarios
- Edad de la cartera y de cuentas por pagar

2. Características del producto

- Tamaño, diseño, estilos y colores (recetas estandarizadas)
- Precio, estrategias de asignación de precios
- Accesorios, garantías, respaldo de servicio

3. Materias primas

- Costos de fletes
- Costo porcentual sobre ventas
- Costo unitario de compra
- Volumen anual de compras
- Calidad y rendimiento

4. Manufactura

- Decisiones de compra
- Niveles de especialización en la cocina
- Maquinaria utilizada en la producción
- Niveles de capacitación de la fuerza laboral
- Estructura del área de trabajo

5. Fuerza laboral directa

- Costo porcentual de ventas
- Remuneración por hora
- Prestaciones

-
- _____ Promedio laboral de horas por semana
 - _____ Horas extras y tarifa de horas extras

6. Servicio

- _____ Tipo y volumen de queja de los clientes
- _____ Disponibilidad de asistencia
- _____ Prontitud de servicio
- _____ Calidad profesional del personal
- _____ Procesos de formulación de pedidos

7. Tecnología, aplicaciones en recursos humanos

- _____ Actividad de búsqueda de contratación
- _____ Políticas de remuneración y de prestaciones
- _____ Actividades de capacitación
- _____ Sistemas de reconocimiento
- _____ Políticas no discriminatorias
- _____ Políticas de comunicación

8. Metodología de calidad imagen

- _____ Reconocimiento público
- _____ Penetración publicitaria
- _____ Utilización de medios e inversión publicitaria
- _____ Actividad promocional
- _____ Reacción de los clientes al posicionamiento de imagen publicitaria

9. Niveles de desempeño en el procesamiento de datos

- _____ Inversión en sistemas

Estaría usted dispuesto a proporcionar esta información para posteriores proyectos

Sí _____ **No** _____