

Capítulo 3

Metodología

3.1 Proponer el equipo necesario para la estandarización

En este capítulo se expone la forma y métodos para lograr todos los objetivos específicos. Debido a que el equipo y los utensilios utilizados no son los más adecuados ni los óptimos para el mejor desempeño de los colaboradores y de la cadena, se hizo una propuesta de nuevo equipo con nuevas tecnologías basada en estudios de observación a otras pizzerías y a un estudio hecho a diferentes proveedores, comparando precios, rentabilidad, durabilidad y calidad de los aparatos propuestos en el capítulo cuatro.

El equipo y utensilios propuestos ayudarán a mejorar y homogeneizar la calidad y de los alimentos en esta empresa ya que además de eficientar y simplificar el trabajo ayudarán a estandarizar los procesos de preparación de alimentos específicamente en ahorro de tiempos y manteniendo siempre una misma calidad.

3.2 Estandarización de recetas

Se hizo un estudio de como llevar a cabo la estandarización de las recetas. Se hizo un estudio basado en la observación y medición de tiempos y cantidades, entre algunas de las 54 unidades para poder registrar la manera en la cual se trabaja hoy en día, y se hizo un registro de la información de los diferentes dueños, de la forma correcta de elaboración de

las pizzas, y en base a éste se usó el formato para estandarización de recetas, sugerido por Ninemeier (1990).

Así se tiene todo el proceso de elaboración de pizzas registrado y estandarizado para así poder elevar la calidad en todos los nuevos establecimientos e igualarla en los establecimientos ya existentes. De esta forma se espera comenzar a estandarizar los productos entre las todas unidades.

Algunas de las cantidades, marcas y recetas base de las pizzas no corresponderán fielmente a los originales, ya que son considerados información confidencial, sin embargo el estudio se trató de hacer lo más próximo a la realidad posible.

3.3 Hacer una propuesta de un comisariato para la compra y preparación de ingredientes

Se propuso el centralizar las compras de las 54 unidades utilizando el volumen como poder de compra para poder comprar a mejores precios. Además que de ésta forma los productos serían los mismos asegurando la calidad en los alimentos de esta empresa. También se propuso el mandar los alimentos preparados, listos para su final ensamble ó preparación a cada una de las unidades, para así tratar de disminuir en la medida de lo posible todos los puntos en los cuales la calidad pueda menguar.