



CAPÍTULO II: SITUACIÓN ACTUAL DE LA EMPRESA

2.1 Introducción

El desarrollo de todo proyecto involucra conocer a fondo las características del lugar donde se lleva a cabo. Este capítulo está destinado a describir los conceptos relacionados con ‘Taquisimo’ y las condiciones actuales en las que se encuentra la empresa.

2.2 Antecedentes de la empresa

‘Comercializadora La Campiña SA de CV’ es una compañía 100% poblana fundada por empresarios con gran experiencia en productos alimenticios. Se creó con la finalidad de ofrecer al público consumidor tacos con ingredientes de alta calidad, utilizando carne de RYC, una empresa que se distingue nacionalmente por su excelencia en productos cárnicos.

2.2.1 Misión

“Satisfacer las necesidades de los clientes de ‘Taquisimo’ con productos que cumplan con altos estándares de calidad superando todas sus expectativas para lograr que nos identifiquen como la taquería líder en el ramo” [4]



2.2.2 Visión

“Consolidar a ‘Taquísimo’ como la mejor taquería a nivel estatal y nacional convirtiéndola en líder a través del sistema de franquicias, ofreciendo siempre la mejor calidad, variedad y buen sabor en nuestros productos, así como un excelente servicio.” [4]

2.2.3 Filosofía

La filosofía de la empresa es brindar al cliente la facilidad de disfrutar tacos de excelente calidad, variedad y buen sabor, a un precio accesible.

2.2.4 Valores

- Satisfacción total del cliente.
- Limpieza en la preparación de los alimentos, desde los ingredientes hasta el producto final.
- Higiene del personal y de las instalaciones.
- Calidad y buen sabor.
- Amabilidad.



2.3 Concepto de la Empresa

El concepto de ‘Taquisimo’ es ofrecer al cliente además de un buen sabor e higiene en la preparación de los productos, la garantía de que la carne utilizada para la elaboración de los tacos es de excelente calidad, respaldada por RYC Alimentos.

Al comercializar los tacos mediante “carritos” móviles, es posible tener acceso a un mayor número de clientes en diferentes puntos de la ciudad sin tener que hacer una inversión tan grande, lo que convierte a ‘Taquisimo’ en un negocio atractivo tanto para los socios actuales como para los futuros inversionistas. Otro aspecto importante es que el carrito se puede cambiar de ubicación si el punto de venta no funciona.

2.4 Carritos Móviles

El carrito es un vehículo de cuatro ruedas que puede ser trasladado fácilmente de un lugar a otro ya que cuenta con un aditamento en la parte posterior que se engancha a un vehículo motorizado para ser remolcado. Está fabricado de acero inoxidable en el exterior y lámina galvanizada en su interior, lo cual lo hace más resistente.

En la parte posterior, el carrito tiene una puerta para acceso del personal. Los otros tres lados cuentan con ventanas sujetas por bisagras en la parte superior que se abren de la mitad del carrito hacia arriba (figura 2.1), las cuales se encuentran cerradas si el carrito no está en servicio (figura 2.2)



Figura 2.1 Carrito abierto



Figura 2.2 Carrito cerrado

2.4.1 Componentes del Carrito

Los carritos están provistos de los siguientes accesorios:

- Una *plancha* donde se preparan los tacos. La cubierta de la plancha está hecha de acero inoxidable, esto la hace muy durable e higiénica porque permite que se pueda limpiar fácilmente sin acumular bacterias.
- Una *parrilla* que funciona con gas. El tanque de gas se encuentra en la parte exterior del carrito. La parrilla tiene una capacidad de 3 porciones cada una con 4 órdenes y cada orden con dos tacos.
- Una *campana extractora de humo*. Esta campana permite eliminar la cantidad de humo resultante que se genera durante la preparación de la carne y absorber el exceso de olores. La campana tiene unas dimensiones de 80 x 153 cm. y una profundidad de 24 cm.
- Una *tarja*, donde se lavan los vegetales antes de ponerlos a desinfectar y los utensilios que se utilizan para la preparación de los tacos.



- Un *refrigerador* donde se almacenan las latas de refresco, la carne para preparar los tacos, las salsas, la cebolla picada y el perejil desinfectado.
- *Contenedores de plástico* en la parte inferior del carrito donde se guardan los artículos desechables como platos, bolsas, servilletas, etc. y los utensilios de cocina.
- *Lámparas* en el techo del carrito.
- *Basurero*.
- Un *regulador de corriente y una batería auxiliar*.
- Un *tanque de gas* que se encuentra en el lado externo del carrito.
- El carrito cuenta con un *sistema de bombeo* que consiste de una bomba de agua y un hidroneumático ubicado debajo del fregadero.
- El *depósito de agua* se localiza en el exterior del carrito, parte inferior de éste, midiendo 150 cm. de largo, 90 cm. de ancho y 10 cm. de profundidad con una capacidad cúbica de aproximadamente 100 litros.

El carrito requiere de energía eléctrica para el funcionamiento del refrigerador, la campana extractora de humo, las lámparas, la bomba de agua y el hidroneumático. Cuenta con un sistema eléctrico que opera ya sea mediante una conexión directa a la energía eléctrica en el punto donde se encuentra anclado el carrito, o bien mediante una batería auxiliar que entra en funciones cuando la energía falla o cuando el carrito se encuentra en una ubicación donde no se pueda conectar directamente a la energía eléctrica.

2.4.2 Distribución del Carrito

Los carritos de ‘Taquísimo’ cuentan con la misma distribución interna. En la figura 2.3 se muestra la ubicación de los elementos más importantes del carrito.

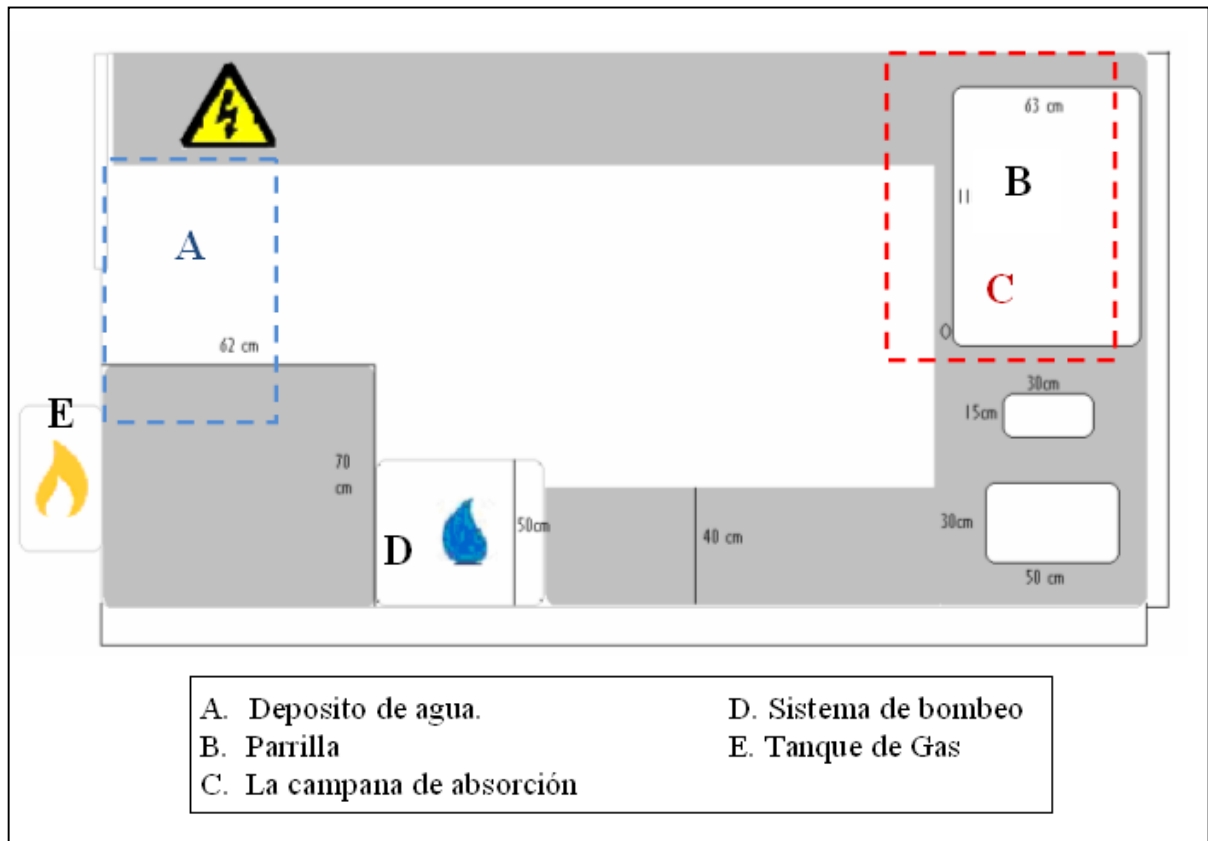


Figura 2.3 Distribución interna del carrito (Elaboración propia)

2.5 Ubicación de los Carritos

‘Taquísimo’ actualmente tiene dos carritos. Uno se encuentra ubicado en el Boulevard Norte esquina con la 10 Poniente junto al minisuper ‘E’. Mediante el pago de una renta mensual a este minisuper, se tiene derecho a conectarse tanto a la energía



eléctrica como al agua potable para la tarja. Asimismo el personal del carrito puede utilizar las instalaciones sanitarias del minisuper (baño).

El segundo carrito se encuentra en el Boulevard Norte junto al hotel ‘KAPU’, en frente de la central de autobuses CAPU.

Durante el mes de febrero solamente operó el carrito ubicado en el Boulevard Norte esquina con la 10 poniente. A partir del 4 de marzo empezó a funcionar también el carrito ubicado junto al hotel KAPU.

La ubicación de los carritos fue designada por los dueños de la empresa.

2.6 Productos

El menú de ‘Taquísimos’ ofrece una variedad de tacos incluyendo arrachera, bistec, queso con chorizo, chuleta, cecina y pastor. Asimismo ofrece diferentes refrescos en lata y agua embotellada.

Los tacos son elaborados de manera tradicional. El cliente puede verificar que el empaque de carne tiene la leyenda RYC. Asimismo verifica cómo se prepara la carne y su taco, lo que permite generar confianza en que está consumiendo alimentos higiénicos, frescos y de gran sabor. Los tacos se venden por orden y cada orden contiene dos tacos.



2.6.1 Descripción del Taco

El taco consiste en una tortilla de maíz enrollada que contiene cualquiera de los tipos de carne descritos en el párrafo anterior. El taco generalmente va acompañado por salsas picantes, roja o verde, cebolla y cilantro, que pueden servirse dentro del taco u ofrecerse aparte si la orden es para llevar.

2.7 Proveedor

RYC Alimentos SA de CV es el único proveedor y franquiciador de ‘Taquisimo’. RYC Alimentos es una empresa poblana fundada el 21 de Noviembre de 1983 por el Ing. Ramón Lozano Traslosheros. Desde su nacimiento, esta compañía se ha distinguido por ser una empresa de vanguardia en productos cárnicos.

Su departamento de aseguramiento de calidad vigila que en todo momento sus productos se elaboren y manejen con higiene y sanidad escrupulosa, manteniendo así su identidad y garantizando que son saludables. RYC Alimentos ha obtenido diversas certificaciones incluyendo el certificado ISO 9001:2000 y además el certificado de “PLANTA TIF (Tipo Inspección Federal), el cual es la certificación sanitaria oficial del gobierno de México para las plantas procesadoras de cárnicos, sus productos y sus procesos.” [3].



RYC cuenta con una gran flotilla de vehículos refrigerados para garantizar el manejo adecuado de sus productos y la entrega de los mismos siempre en óptimas condiciones.

RYC Alimentos empaqa los diferentes tipos de carne ya preparada de acuerdo a los requerimientos de ‘Taquisimo’ en empaques individuales con la cantidad requerida para elaborar cuatro órdenes de tacos. Los empaques individuales se guardan a su vez en cajas de 30 piezas y la fábrica que se encuentra en La Prolongación 27 Norte, Parque Industrial 5 de Mayo (cerca de la central de abastos) envía las cajas a su centro de distribución que se encuentra ubicado en La Noria.

2.8 Compra y Almacenaje de la Materia Prima

La materia prima que se requiere para la elaboración de los tacos incluye la carne, tortillas y otros.

2.8.1 Carne

Las cajas de 30 paquetes con los diferentes tipos de carne y las cajas con 35 paquetes de queso, se adquieren en el centro de distribución de RYC que se encuentra en La Noria. De ahí se trasladan a ‘La Campiña SA de CV’ donde se mantienen en refrigeración. De ‘La Campiña’ se surten a cada de uno de los carritos.



Cada paquete de carne contiene suficiente producto para preparar cuatro órdenes de tacos.

2.8.2 Tortillas

Las tortillas se compran en la tortillería ‘La Higiénica’ que se encuentra en el centro de San Pedro Cholula. Se compran cuatro kilos en promedio dos veces por semana y se dividen en paquetes de medio kilo. Después se refrigeran para ir las utilizando posteriormente.

2.8.3 Otros

La cebolla, el cilantro y los limones se compran en cualquier tienda de autoservicio y se llevan directamente a cada carrito. En el carrito el cilantro se lava y se desinfecta con ‘Myrodyn’. Una vez desinfectado se pica y se guarda en pequeños recipientes de unicel y se refrigera para su uso posterior.

Las cebollas se pican, se guardan en recipientes y se refrigeran de la misma manera que el perejil.

Los limones se lavan y se guardan en el refrigerador y conforme se van necesitando se cortan en cuartos y se colocan en recipientes para uso directo del público.