# PLAN DE ASESORAMIENTO Y MEJORA PARA EL RESTAURANTE SABROSURAS VALLUNAS.

CARLOS ALBERTO VALENCIA

CHIRSTINA TORRES

NICOL ANTURY

FERNANDA PEREZ

MIGUEL ANGEL CARDENAS

INSTRUCTOR: HERNAN DORADO ZUÑIGA Y ARIADNA BARRERA

Institución educativa técnico comercial José maría vivas Balcázar en convenio con el Sena regional valle técnico en contabilidad de operaciones comerciales y financieras.

**TABLA DE CONTENIDO**


Pág.

Introducción..... 1

1. CARACTERIZACIÓN DE LA EMPRESA..... 2

2. EQUIPO DE ASESORES..... 3

3. OBJETIVOS DEL PLAN DE ASESORAMIENTO..... 4

3.1. GENERAL..... 4

3.2. ESPECÍFICOS..... 4

4. DIAGNÓSTICO..... 5

4.1. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN UTILIZADOS..... 5

4.2. HALLAZGOS..... 7

4.2.1. Estructura administrativa..... 7

4.2.2. Direccionamiento estratégico..... 7

4.2.2.1. Visión..... 7

4.2.2.2. Misión..... 7

4.2.2.3. Objetivos corporativos..... 7

4.2.2.4. Valores corporativos..... 7

4.2.2.5. Políticas corporativas..... 7

4.2.3. Registro de operaciones contables y financieras..... 7

4.2.4. Manejo de inventarios..... 7

4.2.5. Producción de nómina..... 7

5. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES..... 8

6. plan de asesoramiento..... 9

6.1 estructura administrativa organigrama..... 9

6.2. Direccionamiento estratégico..... 9

6.2.1 visión..... 9

6.2.2 misión..... 9

6.2.3 objetivos corporativos..... 9

6.2.4 valores corporativos y políticas corporativas..... 10

**INTRODUCCION**

El Restaurante Sabrosuras Vallunas es un local dedicado a la venta de comida típica del Valle del Cauca, que cuenta con una gran variedad en el menú. Esta empresa se fundó hace 5 años y tuvo muy buena recepción por parte de los clientes de su localidad; pero por desgracia no ha logrado un mejor desarrollo con respecto al año anterior, la empresa presenta muchos problemas sobre todo en la parte contable y financiera.

Para ayudar a solucionar sus falencias la empresa ha contratado a la empresa Easy Contaf SAS, esta es una empresa creada por los estudiantes de 11-1 y 11-2 de la IE Vivas Balcázar, la cual se dedica a brindar asesorías y consultorías tanto administrativas, como contables y financieras.

Para el desarrollo de esta asesoría, la empresa asesora diseñó una encuesta para realizar el diagnóstico del restaurante, la cual se aplicó el 17/06/2021. Según los resultados obtenidos en la encuesta, el grupo de asesores asignado por Easy Contaf SAS trabajarán en los siguientes aspectos:

- Escritura del direccionamiento estratégico del restaurante.
- Diseño de un organigrama para determinar el nivel de mando y autoridad del restaurante.
- Diseño de un sistema para llevar registro de las operaciones comerciales
- Estructura de un sistema para llevar el registro de inventario.
- Y la nómina no la van a hacer?????????????

## 1. CARACTERIZACIÓN DE LA EMPRESA

El Restaurante Sabrosuras Vallunas fue fundado hace 5 años y está legalizada y al día en todos los entes reguladoras de las actividades económicas en Colombia. Está ubicado en Pance, Valle del Cauca. Carrera 125 calle 18 esquina.

El restaurante cuenta con 18 empleados, propietario/gerente, administrador diurno y nocturno, contador, recepcionista, cajera, 4 meseros, servicios generales, jefe de cocina, 4 ayudantes y 2 lava loza su propietario es el señor Juan José Jaramillo Jurado.

Se adjunta algunas fotografías del establecimiento comercial:






## 2. EQUIPO DE ASESORES

Para poder desarrollar correctamente la asesoría al Restaurante Sabrosuras Vallunas la empresa Easy Contaf SAS designó a un grupo de personas, que cuentan con la experiencia y la habilidad necesaria para ayudar a desarrollar las actividades, mejorar el desempeño y facilitar las actividades en las cuales presentan falencias, estos asesores son los siguientes:

- CARLOS ALBERTO VALENCIA
- CHIRSTINA TORRES
- NICOL ANTURY
- FERNANDA PEREZ
- MIGUEL ANGEL CARDENAS

## 3 OBJETIVOS DE PLAN DE ASESORAMIENTO

### 3.1 GENERAL estaba en minúsculas

Realizar un plan de asesoramiento para el Restaurante Sabrosuras Vallunas, para llevar el registro de las operaciones contables, nomina e inventarios de manera más eficaz, para así ayudar a solucionar las falencias con las que cuenta este mismo.

### 3.2 ESPECÍFICOS

- Diseñar una encuesta estructurada para hacer el diagnóstico administrativo y financiero del restaurante.
- La implementación de un sistema para poder hacer una buena administración contable y financiera. Este objetivo está mal construido y además se debe redactar diferente… un objetivo inicia con un verbo en infinitivo.
- Crear un sistema eficaz para poder llevar un registro del inventario.
- Y qué pasó con la estructura administrativa
- Y con el direccionamiento estratégico
- Y todas las demás actividades, pues todas son un objetivo específico

# 4 DIAGNÓSTICO

## 4.1. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN UTILIZADOS

En adelante les voy a marcar donde están los errores ortográficos y ustedes corrigen

Para llevar a cabo el diagnostico administrativo y financiero primero se realizó una encuesta estructurada, diseñada por Easy Contaf S.A.S. y aquí se presenta los resultados junto con el modelo aplicado.

**Easy Contaf SAS**
NIT 900207197-3
Calle 14 entre carreras 47 y 50 barrió Santo Domingo
Easycontaf2021@gmail.com

**Fecha: DD 17 MM 06 AAAA 2020 o sea que este trabajo lo hicieron el año pasado y por qué no lo entregaron al Instructor de ese entonces**

Y aquí había un campo para los asesores, lo quitaron

Nombre del negocio **RESTAURANTE SABROSURAS VALLUNAS** Dirección **CALLE 5b3 No. 37-37 Barrio El Trébol - Cali**

Nombre del administrador/propietario **JUAN JOSÉ JARAMILLO JURADO** No. Celular **3154471206**

**INSTRUCCIONES**: Coloque una X en la opción u opciones de respuesta que más se ajuste a su opinión o realidad.

**MÓDULO I: ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL:**

P1. ¿La empresa tiene definido e impreso un organigrama?
1. Si ___
2. No _**X**_ (PP3)

P2. ¿Los empleados conocen el organigrama?
1. Si ___
2. No ___

**MÓDULO II: DIRECCIONAMIENTO ESTRATÉGICO:**

P3. ¿La empresa tiene definida la visión organizacional?
1. Si ___, ¿La tiene impresa y a la vista de los trabajadores? a) Si ___ b) No ___
2. No _**X**_

P4. ¿La empresa tiene definida la misión organizacional?
1. Si ___, ¿La tiene impresa y a la vista de los trabajadores? a) Si ___ b) No ___
2. No _**X**_

P5. ¿La empresa tiene definidos los valores organizacionales?

1. Si ___, ¿Los tiene impresos y a la vista de los trabajadores? a) Si ___ b) No ___
2. No **_X_**

P6. ¿La empresa tiene definidos los objetivos organizacionales?

1. Si ___, ¿Los empleados los conocen? a) Si ___ b) No ___
2. No **_X_**

P7. ¿La empresa tiene definidas las políticas corporativas?

1. Si ___, ¿Los empleados las conocen? a) Si ___ b) No ___
2. No **_X_**

**MÓDULO III: REGISTRO DE OPERACIONES CONTABLES Y FINANCIERAS:**

P8. ¿La empresa tiene un sistema contable para registrar sus operaciones comerciales?

1. Si ___; Cuál?
   _____
2. No **_X_**

P9. ¿La empresa cuenta con personal capacitado para registrar sus operaciones comerciales?

1. Si ___; De qué manera?
   _____
2. No **_X_**

**MÓDULO IV: MANEJO DE INVENTARIOS:**

P10. ¿La empresa lleva un riguroso manejo de sus inventarios?

1. Si ___, ¿describa cómo lo hace?
   _____
2. No **_X_**

P11. ¿Sabe qué activos muebles, inmuebles y mercancías tiene la empresa en cualquier momento?

1. Si ___
2. No **_X_**

**MÓDULO V: PRODUCCIÓN DE NÓMINA:**

P15. ¿Qué tipo de contrato tienen sus empleados?

1. Laboral indefinido **_X_**
2. Laboral definido **_X_**
3. Prestación de servicios ___
4. Obra labor ___

P16. ¿Su empresa tiene un paquete sistematizado para producir la nómina?

1. Si ___
2. No **_X_**, ¿cómo lo hace? DE MANERA MANUAL

P17. ¿Cree Usted, que nosotros como Asesores en Contabilización de Operaciones Comerciales y Financieras, le apoyemos en la organización técnica de sus procesos tanto de registros contables, como de inventarios y nómina?

1. Si **_X_**
2. No ___

**4.2. HALLAZGOS**

**4.2.1. Estructura administrativa – Organigrama.** El Restaurante Sabrosuras Vallunas no tiene organigrama que permita determinar el grado de autoridad y mando en la organización.

**4.2.2. Direccionamiento estratégico.**

**4.2.2.1. Visión:** El restaurante no cuenta con una visión definida.

**4.2.2.2. Misión:** El restaurante no cuenta con una misión definida.

**4.2.2.3. Objetivos corporativos:** El restaurante no cuenta con uno objetivos corporativos definidos.

**4.2.2.4. Valores corporativos:** El restaurante no cuenta con unos valores corporativos definidos.

**4.2.3. Registro de operaciones contables y financieras.** El Restaurante Sabrosuras Vallunas no tiene un sistema contable para registrar sus transacciones financieras.

**4.2.4. Manejo de inventarios.** El Restaurante Sabrosuras Vallunas no cuenta con manejo adecuado inventario.

**4.2.5. Producción de nómina.** El Restaurante no cuenta con un paquete que le permita producir la nómina automáticamente, lo realizan de forma manual**.**

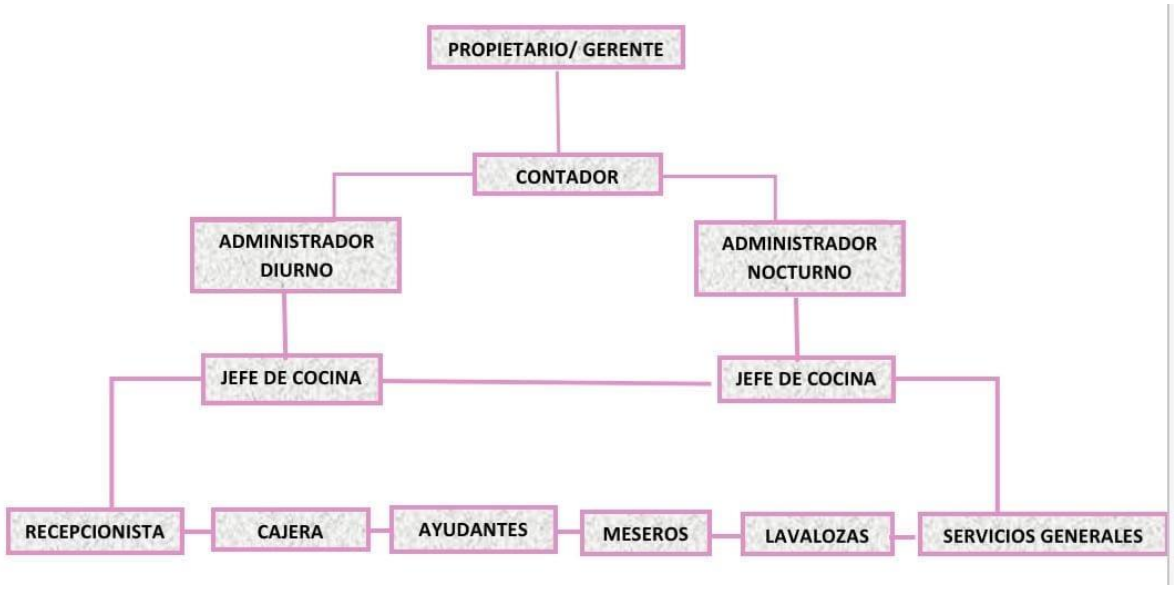
## 5 CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

| ACTIVIDADES | MAY | JUN | JUL | AGOS |
|---|---|---|---|---|
| Aplicación de encuesta diagnostica a la mi pyme | X | | | |
| Análisis de información recolectada | x | | | |
| Diseño de cronograma de actividades | X | | | |
| Escritura de instrucción??????? y diagnostico | X | | | |
| Propuesta de introducción y diagnostico | X | | | |
| Capacitación de personal y esto para qué? | | X | | |
| Distribución del restaurante mapa Y esto de dónde salió? | | | X | |
| Inventario montaje del restaurante | | | | X |
| Estrategia de ventas y conocer la competencia qué cosas raras se están inventando… ahora si me deja la duda, si este es un trabajo copia de otro, porque si ya hicieron lo anterior y está bien, porqué no pueden hacer este cronograma con las actividades que van a hacer y sobre todo que yo les entregué un modelo | | | | x |

## 6. PLAN DE ASESORAMIENTO

**6.1. ESTRUCTURA ADMINISTRATIVA – ORGANIGRAMA.** Ya que el restaurante no cuenta con un organigrama que nos (en un trabajo escrito no se pueden utilizar palabras de manera personal, debe ser de forma impersonal o tercera persona) ayude a determinar qué grado de autoridad se posee, se propone lo siguiente. Imprimir el organigrama y enmarcarlo para poder colocarlo en lugares que este (aquí dice este y lo que quieren decir es esté con tilde) a la vista de todos los clientes y lo empleados.

**Referencia:**




Este organigrama está mal hecho. El Contador es un Staff del propietario, la gerencia y los administradores; por tanto, no va así… yo hice un ejemplo en clase.. El Contador no tiene mando sobre ningún empleado y allí aparece como Jefe de los Administradores… de otra parte, se inventaron un poco de cargos, que la encuesta no dice… deben hacer el organigrama con la información que se les dio

**6.2. DIRECCIONAMIENTO ESTRATÉGICO**

6.2.1. **Visión:** Como el restaurante no cuenta con ninguna visión, el equipo de asesoramiento le brindara una, la cual se debe imprimir con la tipografía y todas las pautas correspondientes. Aquí no se entiende qué es lo que quieren decir

El Restaurante Sabrosuras Vallunas quiere ofrecer a los compradores la mejor atención, promover una calidad excepcional y una increíble variedad hasta llegar a ser una de las cadenas de alimentos más grandes de Colombia. Muy mala su visión, y en un restaurante hay tema para hacer una visión excelente… no dice cuándo van a cumplir ese objetivo y con quién… favor mejorar ostensiblemente

6.2.2. **Misión:** El restaurante no cuenta con una misión; por lo tanto, (ojo con la puntuación que les acabo de colocar aquí, esto lo expliqué en clase) el equipo de asesoramiento le ofrece una. Y no van a recomendar nada de una vez?

El Restaurante Sabrosuras Vallunas ofrece unos excepcionales productos al mejor precio en un ambiente limpio y agradable con valores y respeto. Pregunta?... este restaurante qué productos es que hace?, en dónde los hace, con quién los hace y para quién los hace?.. Muy mala su misión… deben mejorarla totalmente.

**6.2.3. Objetivos corporativos:** Quién no cuenta??? No cuenta con objetivos corporativos por lo tanto (les resalto porque falta la puntuación) el equipo de asesoramiento le estructurara unos**.** Y no recomiendan nada????

- Mejorar el control en las redes ayudando a la vez en publicidad.
- Alcanzar una tasa de crecimiento de 5% anual en ventas.
- Proporcionar a todos los empleados un trabajo desafiante y remunerado correctamente.
- Deshacernos de las partes del negocio que no funcionen correctamente.
- Nada más?????????????????

**6.2.4 valores corporativos.** Quién no cuenta??? No cuentan con valores corporativos por lo tanto (les resalto porque falta la puntuación) el equipo de asesoramiento les estructurara unos. Y no recomiendan nada????

- **Calidad:** se ofrecerá la mayor calidad de productos a los clientes. Esto no es una traducción de calidad en un restaurante… muy mal el significado de su valor
- **Honestidad:** ser trasparente con los clientes e intenciones. Aquí no dice nada
- **Empatía:** con los clientes para poder proporcionarles la mejor atención. Se trata es de escribir el significado para el restaurante de ese valor
- **Respeto:** respetar a cada cliente sin importar que. No dice nada
- Tan poquitos valores???… el significado de cada valor está muy escueto

**6.2.5. Políticas corporativas.** Quién no cuenta??? No cuentan con políticas corporativas por lo tanto(les resalto porque falta la puntuación) el equipo de asesoramiento les estructurara unas normas. Y no recomiendan nada????

1. Si se acumulan 4 horas de retraso sin recuperar, se descontarán del salario del empleado. Esta política ya la había visto en otro trabajo, no sea que se estén copiando y ahí si friego a los dos grupos
2. La entrada, salida, hora de almuerzo y descanso deben ser registradas por el supervisor.
3. La basura debe se manejada correctamente y desechada a tiempo.
4. Los empleados no pueden abandonar su labor antes de terminar su jornada diaria.
5. El total de horas de permisos laborales y atrasos se pueden recuperar con horas de trabajo.
6. Las relaciones de amor, odio entre empleados están prohibida excepto mediante unas pautas preestablecidas.

7. Comportamiento ético, de lo contrario se realizará una sanción.
8. Pasar todos los estándares de calidad y todo en regla.
9. Seguridad y cuidado del medio ambiente.
10. Código de conducta de proveedores.
11. Manejo correcto de los productos que se obtienen.
12. Todos los empleados deben portar el uniforme correctamente.

**Se otorgará permisos especiales por situaciones de:**

-Fallecimiento de conyugue hijos 3 días vigentes????.

-Calamidad doméstica o fuerza mayor debidamente comprobada 2 días.

-Matrícula escolar de sus hijos 1 día.