PLAN DE ASESORAMIENTO Y MEJORA PARA EL RESTAURANTE SABROSURAS VALLUNAS.

CARLOS ALBERTO VALENCIA

CHRISTINA TORRES

NICOL ANTURY

FERNANDA PÉREZ

MIGUEL ANGEL CÁRDENAS

INSTRUCTOR: HERNÁN DORADO ZÚÑIGA Y ARIADNA BARRERA

Institución educativa técnico comercial José María Vivas Balcázar en convenio con el Sena Regional Valle - Técnico en Contabilización 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 del restaurante.
- Estructura de un sistema para llevar el registro de inventario.
- Diseño de un paquete sistematizado para la producción de nómina del asadero.

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 PÉREZ
- MIGUEL ÁNGEL CÁRDENAS

3 OBJETIVOS DE PLAN DE ASESORAMIENTO

3.1 GENERAL

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.
- Llevar a cabo la encuesta diagnóstica.
- Diseñar un direccionamiento estratégico para el restaurante.
- Diseñar un sistema con el que se pueda llevar el registro contable de las operaciones comerciales del restaurante.
- Crear un sistema eficaz para poder llevar un registro del inventario.
- Diseñar un organigrama para determinar el nivel de mando y autoridad en el restaurante.
- Diseñar un paquete especializado para la producción de nómina.

4 DIAGNÓSTICO

4.1. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN UTILIZADOS

Para llevar a cabo el diagnóstico administrativo y financiero del Restaurante Sabrosuras Vallunas se llevó a cabo una encuesta estructurada en la que se recogió los siguientes datos:

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 2021

Asesores: Aquí van los nombres de los asesores, no los cargos…..1 Gerente, 1 Administrador, 1 Contador, 2 Auxiliares Contables, 5 Vendedores de mostrador; 2 Vendedores Externos, 2 Ayudantes de carga y descarga.

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_**

<u>MÓDULO III: REGISTRO DE OPERACIONES CONTABLES Y FINANCIERAS</u>:

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_**

<u>MÓDULO IV: MANEJO DE INVENTARIOS</u>:

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_**

<u>MÓDULO V: PRODUCCIÓN DE NÓMINA</u>:

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? <u>DE MANERA MANUAL</u>

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	SEP	OCT
Aplicación de encuesta diagnóstica a la mi pyme	X					
Análisis de información recolectada	x					
Diseño de cronograma de actividades	X					
Escritura de introducción y diagnóstico	X					
Propuesta de introducción y diagnóstico	X					
Propuesta de estructura administrativa del restaurante.		X				
Propuesta de direccionamiento estratégico.			X			
Diseño de un sistema para el manejo del inventario.				X		
Diseño de un sistema para la producción de nómina en el restaurante.				x		
Escritura de la bibliografía.				x		
Diseño de un paquete en Excel para el registro de las operaciones contables y financieras del restaurante.				x		
Escritura de las recomendaciones del restaurante.				x		
Envió del documento resultado de la asesoría al instructor Sena.				x		
Revisión del plan de asesoramiento por el instructor				x		
Correcciones del plan de asesoramiento solicitadas por el instructor.				x		
Envió de correcciones al instructor				x		
Sustentación del trabajo final ante el instructor docentes técnicos, directivas del colegio, aprendices grado 10.					x	
Subir el documento al portafolio del aprendiz.					x	
Enviar el documento final al correo del instructor del Sena					x	

6. PLAN DE ASESORAMIENTO

6.1. ESTRUCTURA ADMINISTRATIVA – ORGANIGRAMA.

Ya que el restaurante no cuenta con un organigrama que ayude a determinar qué grado de autoridad que se posee, se propone lo siguiente. Imprimir el organigrama y enmarcarlo para poder colocarlo en lugares que esté a la vista de todos los clientes y los empleados.

Referencia:



El Contador es un cargo Staff y por lo tanto no está bien colocado en el organigrama…. Yo expliqué en clase cómo hacerlo…. En la información entregada no hay auxiliar contable… lo demás está ok

6.2. DIRECCIONAMIENTO ESTRATÉGICO

6.2.1. **VISIÓN (Los subtítulos a partir del 3er nivel van en minúsculas… igual para los subtítulos siguientes… y después del subtítulo termina en punto, porque más adelante colocaron 2 puntos).**

Como el Restaurante Sabrosuras Vallunas no cuenta con ninguna visión, el equipo de asesoramiento le brindará una. Esta visión se debe mandar a diseñar en una litografía o tipografía, imprimirla en 3 copias, enmarcarla y finalmente colocarla en lugares estratégicos del asadero, a la vista de empleados, clientes, proveedores y el público en general:

El Restaurante Sabrosuras vallunas planea para el año 2024, ser uno de los restaurantes líderes en gastronomía en el Valle del Cauca, con los más altos estándares de calidad y una de las mejores atenciones al cliente del país, comprometidos con la innovación continua para cada vez más sobrepasar las expectativas de los clientes, con unos precios asequibles para todo el público en general, con calidad humana, principios éticos y excelentes

productos, aumentando con ello la preferencia de los clientes para alcanzar una mayor ventaja competitiva.

6.2.2. **MISIÓN:** Como el Restaurante Sabrosuras Vallunas no cuenta con ninguna misión, el equipo de asesoramiento le brindará una. Esta visión se debe mandar a diseñar en una litografía o tipografía, imprimirla en 3 copias, enmarcarla y finalmente colocarla en lugares estratégicos del asadero, a la vista de empleados, clientes, proveedores y el público en general:

El Restaurante Sabrosuras vallunas es una empresa dedicada a proporcionar a los clientes las comidas típicas más deliciosas del valle del cauca, comprometido con la creatividad y la innovación, satisfaciendo el gusto de los clientes con alimentos de calidad con una gran variedad y un servicio cómodo, ágil y sobretodo impecable con un ambiente acogedor, lo que proporciona una experiencia única e inolvidable. Nuestro mayor objetivo es satisfacer a los comensales y que los alimentos sean de la más alta calidad, pero con precios asequibles a todo el público.

6.2.3. OBJETIVOS CORPORATIVOS: El Restaurante Sabrosuras Vallunas no cuenta con objetivos corporativos; por lo tanto, el equipo de asesoramiento le estructurará unos (y esto último queda repetido… lean luego de escribir)**,** el equipo de asesoramiento le brindará una. Esta visión se debe mandar a diseñar en una litografía o tipografía, imprimirla en 3 copias, enmarcarla y finalmente colocarla en lugares estratégicos del asadero, a la vista de empleados, clientes, proveedores y el público en general:

- 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.
- Deshacerse de las partes del negocio que no funcionen correctamente.
- Hacer que el restaurante sea un líder de calidad en el sector gastronómico.
- Ampliar la zona de servicio abriendo nuevos locales en distintos sitios del país.
- innovar cada vez más con cada vez más variedad de productos.
- Satisfacer totalmente a los clientes que recurran al restaurante.

6.2.4 VALORES CORPORATIVOS. El Restaurante Sabrosuras Vallunas no cuenta con valores corporativos; por lo tanto, el equipo de asesoramiento les estructurará unos, el equipo de asesoramiento le brindará una (y esto último queda repetido… lean luego de escribir). Esta visión (cuál visión si estamos hablando de valores corporativos) se debe mandar a diseñar en una litografía o tipografía, imprimirla en 3 copias, enmarcarla y finalmente colocarla en lugares

estratégicos del asadero, a la vista de empleados, clientes, proveedores y el público en general:

- **Calidad:** ser capaces de brindar una calidad excepcional en cada uno de los alimentos que se proporcionan a los comensales, usando los mejores y más frescos alimentos que se puedan encontrar en el mercado.
- **Responsabilidad:** Cuando se realizan todas las actividades de forma correcta con mucho compromiso para lograr satisfacer a cada comprador con sus necesidades así como de la misma forma tomar responsabilidad de cualquier error que pueda ser cometido. Aquí no dice nada, no tiene puntuación para entender… están escribiendo sin leer luego
- **Cooperación:** El trabajo en equipo es un factor fundamental y con el que disponemos, con el fin de lograr un ambiente laboral positivo y llegar a un objetivo en común cuál es ese objetivo que no lo dicen.
- **Pasión:** con una gran pasión en el trabajo por la gran oportunidad de hoy en día estar en el punto en el que se está con el fin de lograr entregar los mejores productos y servicios. No se puede definir una palabra con la misma palabra… cambiar totalmente
- **Profesionalismo:** Siendo capaces de asumir las responsabilidades laborales totalmente de forma profesional, dando lo mejor de cada uno con mucha iniciativa y control en el campo.
- **Puntualidad:** Ser capaces de brindar un servicio puntual diariamente dentro y fuera del establecimiento.
- **Esfuerzo colectivo:** El esfuerzo es el corazón de toda actividad así logrando cada vez más objetivos propuestos y mejorando progresivamente. Por favor, relean lo que escriben, aquí tampoco dice nada

6.2.5. POLÍTICAS CORPORATIVAS. El Restaurante Sabrosuras Vallunas No cuentan con políticas corporativas; por lo tanto, el equipo de asesoramiento les estructurara unos, el equipo de asesoramiento le brindará una (y esto último queda repetido… lean luego de escribir). Esta visión se debe mandar a diseñar en una litografía o tipografía, imprimirla en 3 copias, enmarcarla y finalmente colocarla en lugares estratégicos del asadero, a la vista de empleados, clientes, proveedores y el público en general:

1. La entrada, salida, hora de almuerzo y descanso deben ser registradas por el supervisor.
2. La basura debe se manejada correctamente y desechada a tiempo.
3. Los empleados no pueden abandonar su labor antes de terminar su jornada diaria.
4. El total de horas de permisos laborales y atrasos se pueden recuperar con horas de trabajo.
5. Las relaciones de amor, odio entre empleados están prohibidas, excepto mediante unas pautas preestablecidas.
6. Comportamiento ético, de lo contrario se realizará una sanción.
7. Pasar todos los estándares de calidad y todo en regla.
8. Seguridad y cuidado del medio ambiente.
9. Código de conducta de proveedores.
10. Manejo correcto de los productos que se obtienen.

11. Todos los empleados deben portar el uniforme correctamente.
12. Horario matutino ingreso a las 6:00 am salida a las salida 2:00 pm.
13. Horario de la tarde ingreso 2:00 pm salida 10:00pm.

Se otorgará permisos especiales por situaciones de:

-Fallecimiento de conyugue o hijos por 2 días

-Calamidad doméstica o fuerza mayor debidamente comprobada 2 días.

-Matrícula escolar de sus hijos 1 día.

Van bien, sólo que están escribiendo y al parecer no releen, por eso quedan textos mal redactados e inentendibles…. Las correcciones son mínimas…