Procesos Logísticos en Restaurantes

- Aprovisionamiento y Distribución
- Modelos de gestión aplicados

Introducción

- Importancia de la logística
- Impacto en costos, calidad y satisfacción
- Procesos clave: aprovisionamiento y distribución

Aprovisionamiento

- Proceso de adquisición de insumos
- Objetivo: disponibilidad, calidad y costo
- Incluye proveedores, pedidos e inventarios

Proceso de Aprovisionamiento

- Identificación de necesidades
- Selección de proveedores
- Recepción y almacenamiento
- Control de inventarios

Modelos de Gestión en Aprovisionamiento

- Just in Time (JIT)
- Modelo EOQ
- Gestión ABC
- Reducción de costos y desperdicios

Distribución

- Flujo de productos al cliente
- Distribución interna y externa
- Objetivo: rapidez y calidad

Proceso de Distribución

- Preparación del pedido
- Control de calidad
- Entrega al cliente
- Gestión de tiempos

Modelos de Gestión en Distribución

- Lean Service
- Gestión por procesos
- Tecnología (POS, apps)
- Mayor eficiencia

Relación entre Procesos

- Integración de aprovisionamiento y distribución
- Impacto en costos y servicio
- Ejemplo: mala compra afecta servicio

Conclusiones

- La logística es clave
- Menos costos y mejor servicio
- Uso de modelos mejora competitividad