

IPRAM

Nombre: Melany Fabiana Méndez Siméne

Grado: Sexto

Carrera: Perito en Administración de empresas

Curso: Administración III

Catedrática: Mayte Escobar

Tarea: Elabore un plan de una empresa.

No de la Tarea: 7 del II Bloque.

Año: 2027

PRESENTACIÓN

A continuación el trabajo se trata de un plan de una empresa en este caso quise utilizar la que ya venía trabajando anteriormente de nombre "LAKES" es el plan. Veremos puntos importantes como la visión, objetivos generales y específicos entre otros puntos.

PLAN DE LA EMPRESA

JAKES

Visión

Nuestra visión como empresa de Comida será el crecer a nivel internacional que nuestro nombre este en el mercado mundial, así mismo el que nuestra comida sea conocida por comida de buena calidad y un servicio excelente para que tengamos buenas ganancias dentro del tiempo activo.

FODA

Fortalezas: Crearemos planes, estrategias y metas para que siempre nos centremos en lograrlos creo que esto es una fortaleza ya que pase lo que pase siempre tendremos nuestra mentalidad en seguir adelante y dejarnos llevar por las metas que tengamos para mejorar.

Oportunidades: Estoy segura que una buena oportunidad será que nuestra empresa está situada en el centro de la ciudad donde las personas podrán acceder sin problema alguno además de contar con Servicio a Domicilio para las personas que no pueden o no quieren ir físicamente.

Debilidades: Puede que al estar en el centro de la ciudad también puede ser un arma de doble filo ya que no seremos el único restaurante por lo tanto siempre habrá competencia pero creemos fielmente en nuestro servicio y comida.

Amenazas: Creo que será que siendo una empresa de comida debemos de ir innovando nuestros menús además de que una buena imagen es importante ya que primero nos llama la atención lo que miramos además de nuevas empresas de comida que salen.

Objetivo General.

Mi objetivo general sera el brindar un servicio exelente a todos nuestros Clientes haciendo ciertas actividades que involucren tanto a nuestro personal como clientes, para esto tengo que Capacitar a mis empleados y dejarles en claro Cuales Seran nuestras metas y objetivo tomando en cuenta que lo más importante es que el cliente siempre que desatísfecho con su compra y estadía dentro del lugar para que vuelva con frecuencia.

Estrategia

Mi estrategia es brindar servicios adicionales, por ejemplo si un cliente visita el lugar con algún familiar que este de cumpleaños les tendré un servicio especial, mandando un postre a su mesa y cantándole un Feliz cumpleaños (si él lo desea), también aplicándole a propuesta de matrimonio, noviazgo, entre otras, dándole simplemente un buen servicio.

PLAN FINANCIERO

Objetivos Específicos.

1. Ser una empresa Mundialmente Conocida.

2. Contar con los empleados mas eficientes y eficaces, preparados y éticos del mercado.

PLAN FINANCIERO

Capital	Q. 90,000.00
Maquinaria (estufa, Refrigerador, licuadora, freidora, Microondas, Barra, compu, telefonos, otros)	Q. 20,000.00
Equipo de Cocina (sarten, ollas, comal, parrilla, vasos, platos, tenedores, cuchillos, tablas, espátula, otros)	Q. 18,000.00
Accesorios (uniformes, escobas, trapeador, iluminacion, esponjas, franelas, otros)	Q. 5,000.00
Mobiliario (Lámpara, mesas, sillas, bancos, espejo, anaqueles, estantes, otros)	Q. 18,000.00
Salarios (chef, seguridad, meseros, jefes, hostess, limpieza, ayudante de cocina)	Q. 16,000.00
Productos Alimenticios	Q. 7,000.00
Gastos (telefono, luz, agua, material de limpieza, publicidad, Gas, Local)	Q. 6,000.00
TOTAL	Q. 90,000.00