

Propuesta de mejora en el control de inventario del restaurante del hotel lettera.

Luis Alberto Urrea Gutiérrez.

Programa.

Gastronomía.

Facultad.

Ciencias administrativas, económica y contables.

Universidad católica Luis amigó.

Asesor de proyecto.

William Galindo.

Noviembre del 2023.

Tabla de contenido

Contenido

1. Hotel lettera.....	3
1.1 Misión.....	4
1.2 Visión.....	4
2. Matiz dofa.....	4
2.1 Debilidades.....	4
2.2 Oportunidades:.....	5
2.3 Fortalezas:.....	5
2.4 Amenazas:.....	5
3. Planteamiento del Problema.....	6
4. Justificación del problema.....	7
5. Objetivos.....	8
5.1 Objetivo General.....	8
5.2Objetivos Específicos.....	8
6. Resultados obtenidos.....	9
7. Impacto.....	10
8. Conclusiones.....	10
9. Referencias.....	10
10. Tablas y figuras.....	11

1. Hotel lettera.

Lettera Hotel en Medellín es un hotel con personalidad propia donde se escriben historias infinitas de experiencias. Tanto si vienes a Medellín por negocios como si lo haces por placer.

Su nombre viene de la palabra letra en italiano de allí su concepto de ofrecer espacios para escribir buenos momentos, en donde las letras están presentes en cada uno de sus rincones. Está ubicado en la zona residencial del barrio Provenza en el sector del poblado, rodeado de zonas verdes, cuenta con 78 habitaciones distribuidas en:

Doble estándar con ventana - capacidad 2 personas

Doble estándar con balcón - capacidad 2 personas

Twin 2 camas semi dobles con ventana - capacidad 4 personas

Twin 2 camas semi dobles con balcón - capacidad 4 personas

Apartamento Dúplex con balcón - capacidad 4 personas

Junior Suite - capacidad 2 personas

Suite - capacidad 2 personas

También cuenta con 1 salón 3 salas 2 espacios de coworking los cuales tienen nombres de escritores latinoamericanos. Y restaurante el cual presta servicio de alimentación desde el desayuno, pasando por la sugerencia del chef en a cuál se ofrece un plato diferente todos los días a la hora del almuerzo y también platos a la carta en donde se combinan sabores regionales con diferentes cocinas del mundo.

1.1 Misión.

Somos un hotel donde se escriben historias infinitas de experiencias para nuestros huéspedes, oportunidades para nuestro equipo de trabajo y alto valor para los propietarios generando un impacto positivo en la comunidad.

1.2 Visión.

Ser un hotel referente y reconocido del sector con gran enfoque en hospitalidad, satisfacción del huésped, experiencias excepcionales e innovación.

2. Matiz dofa.

2.1 Debilidades.

- experiencia de los empleados: hay empleados que es la primera vez que trabajan en cocina.
- desconocimiento de la carta por parte del servicio: al personal del servicio se olvida ingredientes de la carta a la hora de ofrecer un plato
- Disponibilidad de espacio para almacenamiento: poco equipamiento para el almacenamiento y se comparte con el servicio.
- Manejo de inventario inadecuado: no se emplea formatos tales como, control de bajas, control de entradas y salida.
- falta de comunicación entre meseros y entre cocina y servicio: no se organizan por

Mesas para sacar el servicio y cuando sale un plato solo sabe para dónde va la persona que comando el plato.

2.2 Oportunidades

- apertura de nueva líneas de eventos.: ofrecer los salones para celebrar cumpleaños u otras fechas especiales y ofrecer la alimentación a dicho servicio
- Promociones y descuentos para atraer a más clientes: y a los mismo del hotel, ya que la mayoría de huéspedes prefiere salir a comer cerca al hotel

2.3 Fortalezas

- diversidad y calidad de los platos ofrecidos: amplia oferta gastronómica que tienen en cuenta el origen de los huéspedes más frecuentes
- rápida entrega de los pedidos: los platos tienen tiempo límite de 30 min para salir lo cual reduce el tiempo de espera por el cliente.

2.4 Amenazas

- competencia 3 estrellas: alrededor de la zona del hotel se encuentran otros que ofrecen servicios similares.
- tendencias de alimentación: que tienen los huéspedes y que está en un constante cambio.
- ubicación del hotel: el hotel se encuentra en una zona residencial y con poca afluencia de personas ya que es una calle sin salida, y cerca a otros restaurantes, a menos de 200 metros.

3. Planteamiento del Problema

La industria restaurantera desempeña una función crucial en la creación de empleos, lo que a su vez indica el desarrollo económico. A pesar del crecimiento acelerado de este sector, numerosos propietarios de restaurantes se enfrentan al riesgo de fracasar debido a la fuerte competencia en el mercado y la falta de eficacia en la administración operativa. Además, las empresas que no establecieron políticas coherentes para controlar sus inventarios pueden incurrir en costos elevados relacionados con los mismos. (Park y Kim, 2020).

En este contexto, el desafío reside en un método efectivo para la administración de inventarios, aquel que posibilita a la empresa alcanzar el nivel ideal de existencias. Debe ser capaz de regular de manera adecuada la circulación de productos, asegurando un equilibrio entre las compras y las ventas y ajustando la cantidad de pedidos según la demanda, evitando situaciones de agotamiento de stock (Arenal Laza, 2020).

Por ende, la gestión continua de inventarios se revela como un elemento esencial para la operación exitosa de un restaurante. Aunque existe una discusión constante sobre la frecuencia más adecuada para llevar a cabo este proceso, ya sea de manera semanal o mensual, ambos enfoques conllevan beneficios sustanciales. La realización regular de inventarios no solo posibilita una evaluación efectiva de los costos operativos, sino que también fomenta una mayor comprensión de la estructura financiera del restaurante. Este enfoque sistemático no solo se traduce en un análisis más profundo de los gastos asociados con el inventario, sino que también facilita el monitoreo del rendimiento del restaurante. Además, al proporcionar métricas detalladas y actualizadas, contribuye a garantizar una asignación eficiente del capital de la empresa, ofreciendo así una visión clara de las áreas de inversión y áreas de mejora. (Julca Mondragon, 2018).

Según lo planteado anteriormente, la presente propuesta busca responder la siguiente pregunta: ¿Cuáles son las prácticas efectivas para optimizar el control de inventario de alimentos en el restaurante del hotel Lettera, con el fin de mejorar la eficiencia operativa y prevenir pérdidas financieras?

4. Justificación del problema.

La gestión de inventarios en la industria de restaurantes enfrenta desafíos cada vez más apremiantes en un contexto empresarial caracterizado por la competencia feroz y cambios constantes. La creciente preferencia de los consumidores por alimentos frescos y de alta calidad introduce una complejidad adicional a la gestión de inventarios, elevando la importancia de implementar prácticas efectivas en este ámbito (Julca Mondragon, 2018).

La gestión de inventarios es esencial para abordar los desafíos en la industria de servicios gastronómicos, ya que puede ayudar a reducir costos, minimizar el desperdicio de alimentos, satisfacer las demandas cambiantes de los consumidores y garantizar una experiencia positiva para los clientes, incluso en un entorno competitivo y en evolución (Tanguila Calapucha, 2022).

El mejoramiento de los procedimientos de gestión de materiales se logra a través de la implementación de una base de datos continuamente actualizada. Este enfoque se traduce en una simplificación significativa para obtener la información esencial necesaria para establecer sistemas de control personalizados que se ajusten a las demandas específicas del almacén y el restaurante. La constante actualización de la base de datos no solo facilita la toma de decisiones informadas, sino que también optimiza la eficiencia operativa al proporcionar datos precisos y en tiempo real para la gestión estratégica de inventarios. (Arguedas Baldeón, 2019).

por tal motivo en el hotel Lettera, se hace necesario implementar mejores prácticas en la gestión de inventarios, debido a que, es prioritario considerar factores internos como, desperdicios de alimentos, riegos alimentarios, satisfacción del cliente, reputación del establecimiento. En resumen, la gestión de inventarios no es simplemente una tarea operativa, sino una estrategia esencial para el Hotel Lettera. Contribuye directamente a la satisfacción del cliente, preserva la reputación del hotel, optimiza los recursos financieros y permite la adaptación a un mercado gastronómico en constante cambio.

5. Objetivos.

5.1 Objetivo General.

Optimizar el control de inventario de alimentos en el Restaurante del Hotel Lettera en Medellín con el fin de mejorar la eficiencia operativa y reducir pérdidas financieras.

5.2 Objetivos Específicos.

Diagnosticar el proceso actual de gestión de inventario de alimentos en el Restaurante del Hotel Lettera para identificar áreas de mejora y posibles ineficiencias.

Diseñar un sistema de control de inventario basado en prácticas efectivas, que permita el seguimiento continuo de las existencias de alimentos.

Implementar el sistema de control de inventario diseñado en el Restaurante del Hotel Lettera, capacitando al personal y asegurando su correcto funcionamiento.

6. Resultados obtenidos

Los resultados obtenidos a través de la implementación del formato de inventarios con sistema de alerta en el restaurante del Hotel Lettera, son esenciales para comprender mejor la gestión de inventarios y las pérdidas asociadas. Se observa claramente un problema de sobre stock en productos como abarrotes y productos perecederos, como verduras y algunos quesos. Estos hallazgos proporcionan información valiosa para mejorar la gestión de inventarios y evitar excesos de inventario.

Además, el formato de baja también arroja resultados significativos al revelar alimentos en mal estado o vencidos. Esto destaca una problemática adicional relacionada con la mala rotación de los productos en la cocina y las pérdidas financieras resultantes. El formato de bajas indica que solo en el mes de octubre se produjeron pérdidas de \$700.855 pesos, con un 49% de las pérdidas asociadas principalmente a huevos y frutas como se muestra en la tabla 1, y el resto en otros productos. Teniendo en cuenta la anterior cifra esto significa que de seguir con esta tendencia mes a mes; anualmente se tendrían pérdidas de \$ 8.410260 pesos teniendo en cuenta que no todo el personal diligencia el formato de bajas para tener un registro más concreto de lo que se está perdiendo en cocina.

La implementación de estos formatos permite recopilar estimaciones de las pérdidas que la empresa podría enfrentar si no se mantiene un control riguroso de las mismas y una adecuada gestión de inventarios. Estos resultados son fundamentales para tomar medidas correctivas, ya que el valor de las pérdidas equivale al salario de un empleado durante una quincena. Asimismo, contribuyen a la optimización de la eficiencia operativa en el restaurante del Hotel Lettera.

7. Impacto.

La implementación total de la propuesta sugerida presenta beneficios financieros sustanciales para el Hotel Lettera. Se estima que, al adoptar las prácticas de gestión de inventarios propuestas, el hotel podría lograr un ahorro anual significativo. Según los resultados obtenidos durante la investigación, se proyecta que la optimización de inventarios podría reducir las pérdidas monetarias en un 30%.

En términos concretos, considerando que las pérdidas mensuales actuales ascienden a \$700,855 pesos, la implementación completa de la propuesta podría reducir estas pérdidas en aproximadamente \$210,256 pesos al mes.

8. Conclusiones

esta investigación subraya la importancia crítica de la gestión de inventarios en la industria de servicios gastronómicos y destaca la eficacia de herramientas como formatos de inventario y sistemas de alerta. Además, enfatiza la necesidad de una formación adecuada del personal y la importancia de realizar inventarios de forma regular. Los resultados de esta investigación proporcionan una base sólida para la toma de decisiones que beneficiarán la eficiencia y la rentabilidad del Hotel Lettera.

9. Referencias

Park, E. (Olivia) y Kim, W.-H. (2021). El efecto de la rotación de inventarios en el desempeño financiero de la industria de restaurantes de EE. UU.: el papel moderador de la exposición al riesgo de los precios de las materias primas. *Economía del Turismo* , 27 (7), 1417-1429. <https://doi.org/10.1177/1354816620923860>

Arenal Laza, C. (2020). *Gestión de inventarios: UF0476*: (ed.). Editorial Tutor Formación. <https://elibro-net.luisamigo.proxybk.com/es/lc/funlam/titulos/126745>

Julca Mondragon, P. A. (2018). Control de inventarios y su incidencia en las mermas y desmedros en el restaurante chifa Thay Shy {tesis contador publico, Universidad señor de sipán}. repositorio Universidad señor de sipán. Obtenido de <https://hdl.handle.net/20.500.12802/10410>

Arguedas Baldeón, M.-J. D. (2019). Mejora de la productividad del almacén en una empresa comercializadora mediante la implementación de la gestión de inventarios {tesis ingeniería, UNIVERSIDAD ESAN}. repositorio universidad esan. Obtenido de <https://hdl.handle.net/20.500.12640/1781>

Tanguila Calapucha, D. Y. (2022). ANALISIS AL CONTROL DE INVENTARIO APLICADO AL RESTAURANTE DE COMIDAS TÍPICAS “LUMU” EN EL BARRIO 13 DE ABRIL, CANTON ARCHIDONA {Tesis en Tecnólogo Superior en Administración. INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO TENA}. Repositorio Digital IST TENA. Obtenido de <http://localhost:8080/jspui/handle/123456789/76>

10. Tablas y figuras.

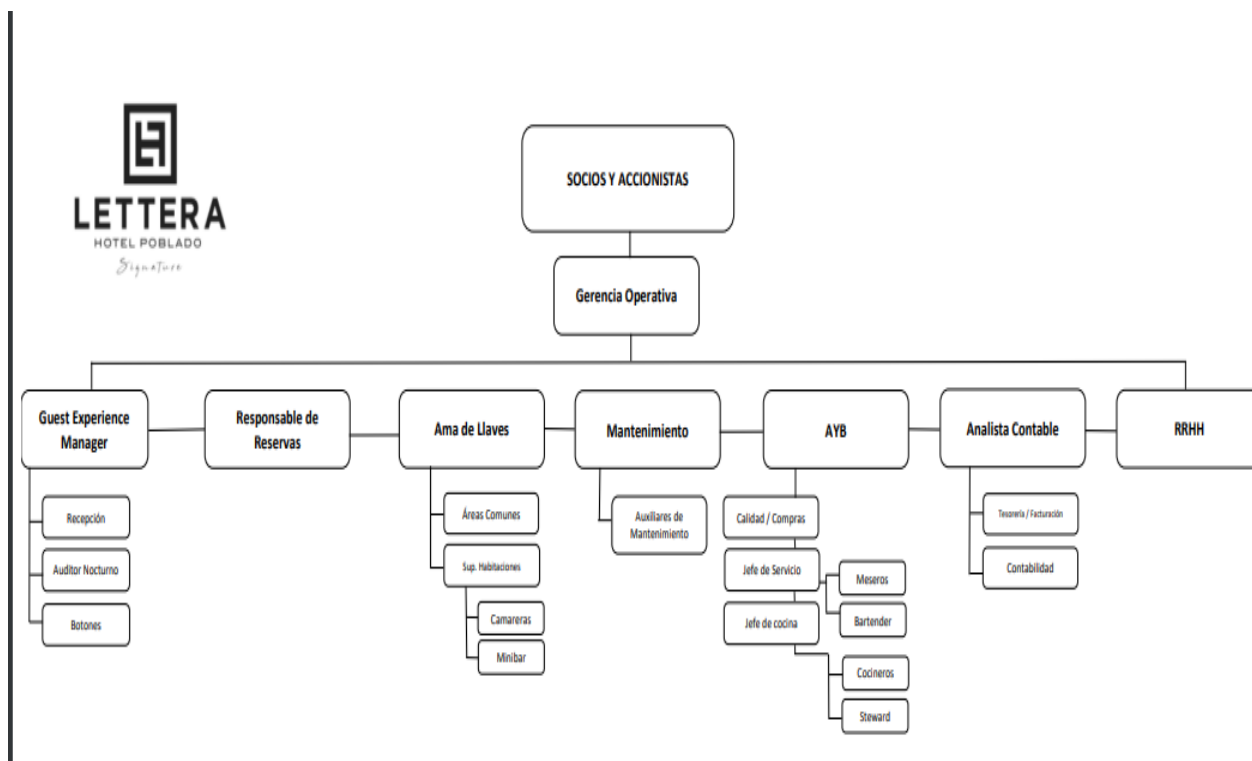
Tabla 1.

Productos que más se desperdician

	PESO GR	VALOR	PORCENAJE
HUEVOS	11421	\$ 189.230	27%
FRUTA	9658	\$ 154.188	22%

figura 1.

Estructura organizacional del hotel lettera.



Nota. Obtenido del hotel lettera.

Figura 2

Matriz dofa



Nota. Fuente propia.

Nota. fuente propia

figura 5.

Formato de inventario con sistema de alerta.

CODIGO	PRODUCTOS	ENTRADA	SALIDA	STOCK	ALERTAS
A11	Panceta x200GR	18	0	18	Realizar Pedido
A12	Carne de hamburguesa x200GR	25	0	25	Realizar Pedido
A13	Salmon	25	0	25	Realizar Pedido
A14	Tiliapia	25	0	25	Realizar Pedido
A15	Filete de pechuga	14	0	14	Realizar Pedido
A16	Chicharron de pescado	20	0	20	Realizar Pedido
A17	Langostinos x4 UND	14	0	14	Realizar Pedido
A18	Roas beef x80GR	16	0	16	Realizar Pedido
D2	Cañon de cerdo (sugerencia)				
D22	Costila de cerdo (sugerencia)	21	0	21	Realizar Pedido
D23	Chata porcionada x UND	8	0	8	Realizar Pedido
D24	Churasco (sugerencia)	1	0	1	Realizar Pedido
D25	Contramuslos x 2 UND	1	0	1	Realizar Pedido
D26	Pechuga de pollo entera x KG	7	0	7	Realizar Pedido
D27	Roas beef sin porcionar x KG	9	0	9	Realizar Pedido
D28	Solomo extranjero x UND	3	0	3	Realizar Pedido
DX3	Tabla molida X KG				
DX33	Tocino entero x KG (BARRIGUERO)	2	0	2	Hay por días
DX34	Bologñesa x 200 GR	4	0	4	Realizar Pedido
DX35	Chilli con carne x 200GR	7	0	7	Realizar Pedido
DX36	Pollo desmechado x150GR	8	0	8	Realizar Pedido

Nota. fuente Propia