

PROGRAMA DE MEJORA EN ALIMENTACIÓN Y GESTIÓN DE COLECTIVIDADES (PMA)

MEJORA LA EFICIENCIA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TRABAJANDO LA ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE RECURSOS DE MANOS DE PROFESIONALES

DIRIGIDO A:

- Personal implicado en la gestión del servicio de alimentación en colectividades.

OBJETIVOS:

- **Diseño de la organización:** puestos de trabajo, canales de comunicación, reuniones efectivas, procesos, documentación y comunicación, estudio de mercado.
- **Mejoras sobre la operativa:** a través de procedimientos específicos de seguimiento y análisis de los indicadores: productividad, satisfacción del cliente, calidad percibida, estudio de incidencias, costes, ratios de producción, número de servicios, etc. Adecuación a protocolos COVID.
- **Rentabilidad de recursos:** control de costes en personal y producto, escandallos, fichas técnicas, gestión de proveedores, controles, food-cost.
- **Rendimiento de la maquinaria:** estudio sobre las existentes, cocción al vacío, cocciones nocturnas, rendimientos en momentos valle.
- **Mejora de la oferta gastronómica;** listado de platos, rueda de menús, productos de temporada, fomentar la dieta saludable, productos km 0, posible creación de nuestra 5ª gama.

METODOLOGÍA:

- Visitas por los formadores del CEICID, para realizar trabajo in situ y conseguir la máxima adaptación a las necesidades y expectativas de la empresa.
- El seguimiento se llevará a cabo on-line a través de la plataforma Workspace de Google. Este seguimiento se mantiene durante todo el tiempo que dure el proyecto.

DURACIÓN



Implantación: 1 año
Posibilidad de seguimiento
con auditoría anual

PRECIO



Se presupuesta de forma
individual. Bonificable por la
Fundación Tripartita.
Consulta presupuesto.

RESPONSABLES



Cristina Bofarull
Pedro Merino
Patricia García-Burgos



PMA

Información e inscripciones en www.ceicid.es