

DESCRIÇÃO DO PROCESSO OPERACIONAL DA CAFÉ ALICE

Após o recebimento dos produtos pré-fabricados, os produtos serão utilizados de acordo com a produção diária, seguindo a ordem de demanda, que por sua vez, será pautada no consumo médio diário, levando ainda em conta, a sazonalidade da demanda. Finalizado o processo, o produto será colocado à disposição dos clientes para a venda e consumo.

Para tal integração a cafeteria terá um sistema de gerenciamento de todo processo. O sistema utilizado será o de software ERP, (Enterprise Resource Planning, também chamado de Planejamento de Recursos Humanos, em tradução livre), que é um conjunto de aplicativos ou módulos integrados para gestão dos principais processos de negócios de uma empresa, incluindo finanças e contabilidade, cadeia de suprimentos, RH, procurement, vendas, gestão de estoques e muito mais.

A Cafeteria disponibilizará dois atendentes de balcão em cada turno. Os mesmos ficarão responsáveis pelo controle dos pedidos dos clientes. Disponibilizará também dois garçons para abordaremos clientes assim que entrarem na cafeteria, com cordialidade e presteza, buscando sempre atender as necessidades dos mesmos, assim que solicitado qualquer tipo de serviço ou produto receberão uma comanda onde constam os mesmos e serão marcados de acordo com o que consumido na empresa.

As cobranças em caixa e limpeza da organização serão realizadas por um operador de caixa e um auxiliar de limpeza.

Na cozinha teremos três colaboradores para preparar os pedidos dos clientes, esses trabalhadores vão trabalhar revezando de acordo com a demanda.