



Planificación de la oferta alimentaria

- no considerar la estacionalidad de los alimentos
- improvisaciones a la hora de planificar el menú/comidas
- selección de comidas que no son bien aceptadas
- usar alimentos sin ningún grado de procesamiento
- lista de platos muy extensa/uso de gran variedad de alimentos
- hacer todas las preparaciones en el servicio
- no conocer el volumen de venta de comidas
- tamaño de porciones no definidas
- no incluir preparaciones que permitan aprovechar tallos, cáscaras
- no estimar adecuadamente el número de usuarios



COMPRA

- no conocimiento de alimentos que se van a comprar
- falta de comunicación o mala relación con proveedores
- falta capacitación del responsable de la compra
- pedidos delegados a muchas personas
- no considerar el volumen de ventas y el stock
- baja frecuencia de abastecimiento
- no se exige al proveedor horario de entrega
- no verificar disponibilidad de espacios de almacenamiento
- realizar compras al por mayor
- compra de alimentos con mucho embalaje



RECEPCION

- personal no capacitado para la inspección
- no alistarse para la recepción
- proveedor no respeta horario de entrega
- no uso de documentos (orden de compra, especificaciones)
- no devolución de artículos no conformes

ALMACENAMIENTO



- espacio de almacenamiento reducido, no específico, desordenado, falta de limpieza, presencia de plagas
- no almacenamiento de los alimentos tan pronto como se reciben
- equipos: no control de temperatura y humedad, sobrecarga, colocación de alimentos calientes, rotura.
- inadecuado acondicionamiento de los alimentos. Alimentos sin etiquetado. No uso de recipientes apropiados. Almacenamiento con productos contaminantes.
- no congelado de las porciones exactas
- no control de existencias
- no cumplimiento de regla PVPS

ELABORACION



- No uso de ficha técnica o receta: no respetar el tipo y cantidad de ingredientes, técnica dietética inadecuada, condimentar en exceso, no uso de equipo estandarizado
- No uso de equipo específico. Mal estado de funcionamiento.
- No verificar Fcálculo y Fcocción
- Descongelar más comida que la necesaria
- No uso de frutas y verduras maduras para otras preparaciones. No usar sobrantes
- No flexibilidad para hacer cambios en el menú
- Falta de comunicación con el resto del equipo
- No guardar los alimentos que no fueron utilizados en envases apropiados.
- Falta de capacitación del personal



SERVICIO/VENTA

- características de la vajilla
- mala presentación de los platos
- tamaño de porciones no adaptado a los comensales
- no analizar la causa de las comidas poco aceptadas. Falta de comunicación.
- servir complementos de más: pan, condimentos, aderezos, etc.
- falta de asesoramiento al cliente
- no ofrecer al cliente la opción de llevarse la comida no consumida
- buffet: recipientes de comida grandes/profundos. Precio único.
- no equipos diferenciados para servir las comidas
- entorno no confortable
- mucho tiempo de espera por el servicio/turnos de comedor muy cortos



SERVICIO/VENTA

- exposición de productos que afecta la calidad
- búsqueda de alimentos perfectos
- retiro de góndola de alimentos aún no vencidos
- sobrecarga de la góndola
- no reciclaje de frutas y verduras
- darle al comprador excesiva posibilidad de manipulación



SITUACIONES QUE LLEVAN A LA PRODUCCIÓN NO SOSTENIBLE EN LOS SAC

- La producción sostenible no es considerada como parte del desarrollo de la organización.
- Mano de obra no calificada
- Falta de trabajo en equipo
- Falta de flexibilidad

