

ANEXOS

ANEXO°1**ENTREVISTA DIRIGIDA AL PROPIETARIO DEL RESTAURANTE “LOS
MANZANOS”****Investigación: Diseño organizacional para el Restaurante “Los Manzanos”**

En calidad estudiante de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, me encuentro desarrollando una investigación orientada a proponer un Diseño organizacional para el Restaurante “Los Manzanos” para la mejora del restaurante ubicado en la comunidad de Turumayo, por lo que atentamente me presento y solicito a usted tenga la amabilidad de responder con toda la sinceridad posible las siguientes preguntas:

Objetivo del instrumento: Conocer y analizar la situación actual del Restaurante “Los Manzano”, mediante la visión del propietario del restaurante.

Preguntas:

1. ¿Cuál es su nombre?
2. ¿Cuál es su edad?
3. ¿Cuál es el puesto que desempeña en la empresa?
4. ¿El restaurante cuenta con una misión y visión?
5. ¿Tiene definida en físico la misión y visión del negocio?
6. ¿Cuenta con un manual de procedimientos de las actividades del restaurante?
7. ¿Tiene establecido en físico el organigrama del restaurante?
8. ¿Quién y cómo verifica que sus clientes estén satisfechos?
9. ¿Cuenta el establecimiento con un libro de reclamaciones?

ANEXO°2

ENTREVISTA DIRIGIDA AL PERSONAL DEL RESTAURANTE “LOS MANZANOS”

Investigación: Diseño organizacional para el Restaurante “Los Manzanos”

En calidad estudiante de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, me encuentro desarrollando una investigación orientada a proponer un Diseño organizacional para el Restaurante “Los Manzanos” para la mejora del restaurante ubicado en la comunidad de Turumayo, por lo que atentamente me presento y solicito a usted tenga la amabilidad de responder con toda la sinceridad posible las siguientes preguntas:

Objetivo del instrumento: Conocer y analizar la situación actual del Restaurante “Los Manzano”, mediante la visión del personal del restaurante.

Preguntas:

1. ¿Cuál es su nombre?
2. ¿Cuál es su edad?
3. ¿Tiempo que lleva laborando en la empresa?
4. ¿Cuál es el puesto que desempeña en la empresa?
5. ¿Cuáles son las actividades que realiza en la empresa?
6. Al ingresar a laborar, ¿Recibió usted un manual de funciones definidas a realizar en el restaurante?
7. ¿A quién le reporta usted por la labor o actividad que realiza dentro de la empresa?
8. ¿Usted como personal del restaurante se siente valorado en el restaurante y en la toma de algunas decisiones que le incluyan?
9. ¿Existen procedimientos establecidos para la realización de sus tareas?
10. ¿Considera usted que el dueño tiene clara la razón de ser del restaurante y a donde se quiere llegar (Visión)?
11. ¿Crees que existe organización y buena comunicación entre todo el personal del restaurante?
12. ¿Diría usted que en el restaurante existe la libertad de expresión y el buen ambiente laboral?

ANEXO°3

Tabla 14

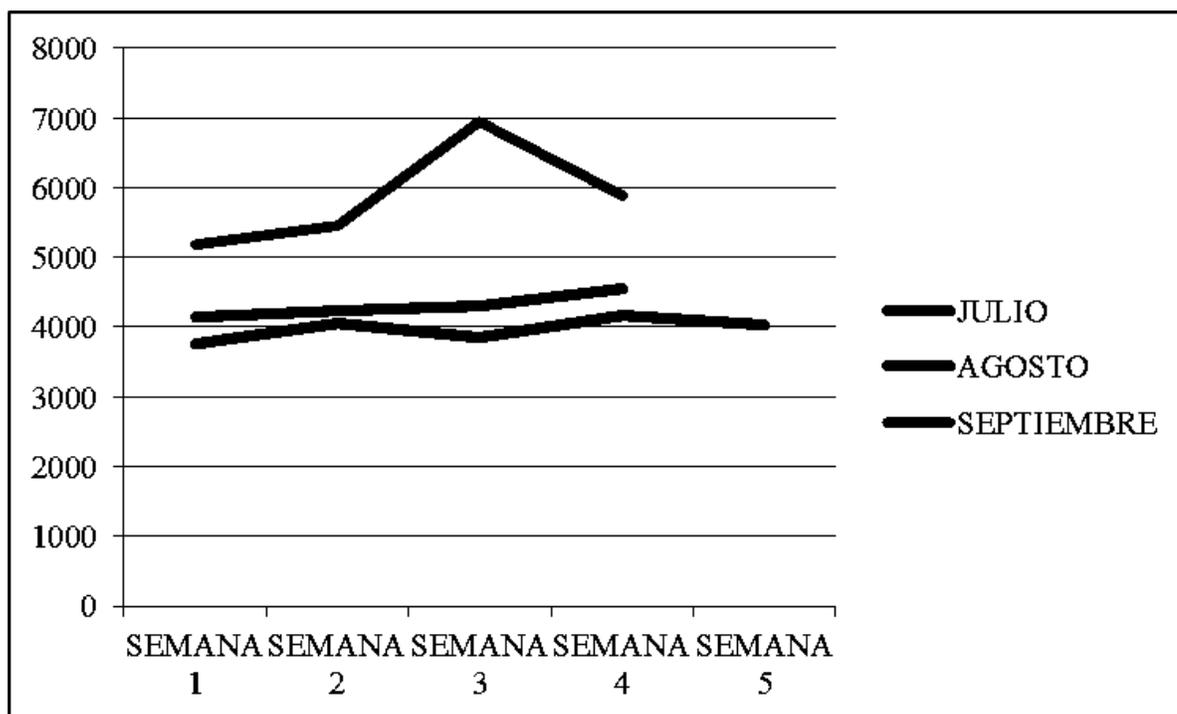
Ventas de los meses julio, agosto y septiembre.

MES	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE
1 SEMANA	4140 Bs.	3760 Bs.	5195 Bs.
2 SEMANA	4232 Bs.	4063 Bs.	5460 Bs.
3 SEMANA	4310 Bs.	3850 Bs.	6954 Bs.
4 SEMANA	4560 Bs.	4170 Bs.	5890 Bs.
5 SEMANA		4030 Bs.	
TOTAL	17242 Bs.	19873 Bs.	23499 Bs.

Nota: Elaboración propia en base a información del Restaurante “Los Manzanos”.

Figura 19

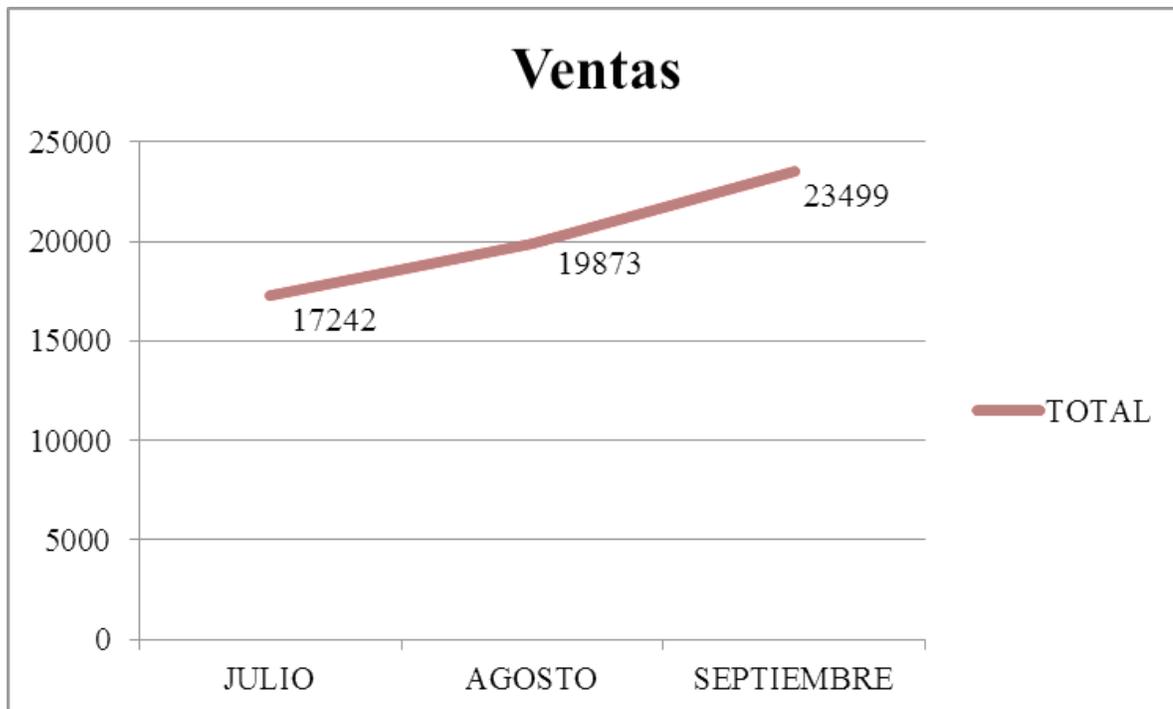
Gráfica de la venta semanal de los últimos 3 meses



Nota: Elaboración propia en base a información del Restaurante “Los Manzanos”.

Figura 20

Grafica de las ventas mensuales de los últimos 3 meses.



Nota: Elaboración propia en base a información del Restaurante “Los Manzanos”.

ANEXO°4

Tabla 15

Menú del restaurante

COMIDAS	PRECIOS
Sopa de Maní	10 Bs. con presa sencilla (Ala, rabadilla, costilla) 15 Bs. con presa completa (Pecho o pierna con contra)
Sopa de Arroz	
Saice	10 Bs.
Ranga	15 Bs.
Picante de Gallina Criolla	20 Bs.
Picante de Lengua	20 Bs.
Picante Mixto (Gallina Criolla y Lengua)	30 Bs.
Chanco a la Olla	30 Bs.
Costillitas	30 Bs.
Milanesa	15 Bs.
Lomito	20 Bs.
Pique a lo Macho	30 Bs.
Zaraza (Solo días domingos)	35 Bs.
BEBIDAS	PRECIO
Refresco de Pelón (Hecho en casa)	6 Bs. jarra de 1LT 12 Bs. Botella de 2LT
Refresco de Linaza (Hecho en casa)	
Aloja de Cebada	12 Bs.
Vino Aranjuez Común	20 Bs.
Vino Terruño Tinto y Blanco	25 Bs.
Vino Kohlberg	25 Bs.
Vinos Artesanales “La Angostura” (Tinto, Semi-Dulce)	25 Bs.
Cerveza Paceña 1LT	25 Bs.
Cerveza Huari 620 ml	25 Bs.
Soda de 500 ml	6 Bs.

Soda de 1Lt (Coca-Cola, Fanta o Sprite)	10 Bs.
Soda de 1,5 LT (Coca-Cola, Fanta o Sprite)	12 Bs.
Soda de 2 LT (Coca-Cola, Fanta o Sprite)	15 Bs.
Soda de 3 LT (Pepsi)	17 Bs.
Agua Natural 2 LT	10 Bs.
Agua Carbonatada 620 ml	5 Bs.

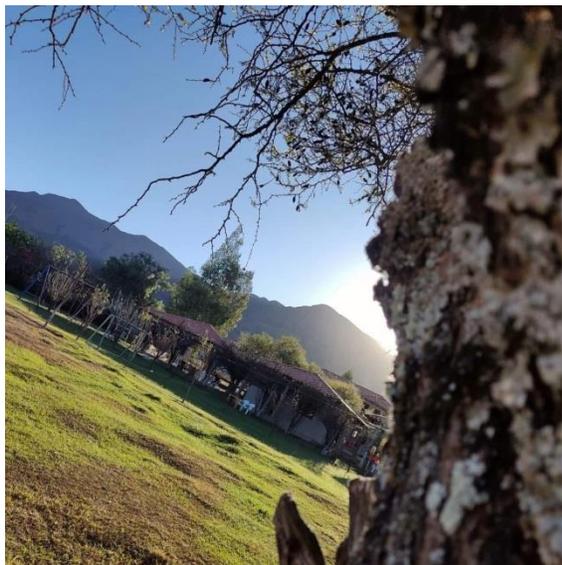
Nota: Elaboración propia en base a información del Restaurante “Los Manzanos”.

ANEXO°5**Figura 21**

Fotografías del Restaurante Los Manzanos.







**VEN Y DISFRUTA
PLATOS CRIOLLOS
SABADO Y DOMINGO**

Ubicación: Turumayo, camino a San Andres,
a 5 minutos de la "Cacharpaya"

11:30 A.M-17:00 P.M

 Celular: 75117668



ANEXO°6

Algunos platillos que se sirven

