

Nicolás Triana, Isabella Pino, Roberto Rodríguez y Anyela Delgado

Anexo N° 14

Lluvia de ideas

Este documento está elaborado por el equipo Shalala de calidad. En este documento se plantean las posibles causas que ocasionan el sobrepeso en los platos de comida del restaurante Shalala.

Lluvia de ideas – Sobre peso en los platos de comida

Error manual del chef.

Falta de capacitación del chef.

Falta de utensilios que indiquen las porciones de cada producto.

Materia prima no porcionada, es decir a granel.

Mala actitud del chef.

El chef no tiene un ayudante.

Largas jornadas de trabajo.

No contar con fichas técnicas específicas que indiquen la preparación paso a paso de cada plato

Temperatura ambiente inadecuada en la cocina.

Cocina estrecha.

Fatiga del chef.

Errores en la preparación de platos.

Exceso de pedidos.

No se miden ingredientes, se hace a criterio del chef.

Falta de herramientas medidoras que porcionen los ingredientes.

Mala luminosidad en la cocina.

Después de la tormenta de ideas se agrupan las ideas similares

Mano de obra:

Error manual del chef.

Falta de capacitación del chef.

Mala actitud del chef.

El chef no tiene un ayudante.

Fatiga del chef.

Maquinaria:

Falta de utensilios que indiquen las porciones de cada producto.

Materia prima:

Materia prima no porcionada, es decir a granel.

Métodos de trabajo:

Largas jornadas de trabajo.

Errores en la preparación de platos.

Exceso de pedidos.

Falta de herramientas medidoras que porcionen los ingredientes.

Medio ambiente:

Mala luminosidad en la cocina.

Temperatura ambiente inadecuada en la cocina.

Cocina estrecha.

Medición:

No se miden ingredientes, se hace a criterio del chef.

No contar con fichas técnicas específicas que indiquen la preparación paso a paso de cada plato

