



UNIVERSIDAD JUÁREZ AUTÓNOMA DE
TABASCO

División Académica de Ciencias Económico
Administrativas

Licenciatura en Administración



Alumno

Karla Daniela López Gómez

212B39149

212B39149@alumnos.ujat.mx

Juan Pablo Aguilar Reyes

212B39087

212B39087@alumno.ujat.mx

Daryna Gabriela Baeza Cardona

212B39171

darynacardona@gmail.com

Administración de la Calidad

Séptimo Semestre

Grupo GLA

Horario

Lunes y Miércoles de 11:00 am a 01:00 am

Actividad 3

“Índice de Eficiencia en una Empresa de Servicios”

05 de septiembre de 2024

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN.....	3
¿QUÉ ES UN ÍNDICE DE EFICIENCIA?	4
ÍNDICE DE EFICIENCIA EN EL RESTAURANTE BAR “LA ESTACIÓN”	4
MEDIDAS DE MEJORA.....	5
CONCLUSIÓN.....	6
REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS.....	7

INTRODUCCIÓN

Los indicadores de eficiencia son indicadores o herramientas que sirven a la gestión de empresas y a las organizaciones, ya que estos permiten evaluar cómo se utilizan los recursos disponibles y las actividades laboradas durante el servicio determinado para así poder alcanzar objetivos específicos.

En los entornos competitivos, donde la optimización de recursos y la maximización de resultados son indispensables ya que proporcionan información para medir los resultados. Estos indicadores son indispensables para mantener una competitividad en el mercado y ser eficientes en los mercados actuales.

¿QUÉ ES UN ÍNDICE DE EFICIENCIA?

Un indicador de eficiencia es una métrica que se utiliza para evaluar (tiempo, dinero, mano de obra, materiales, etc.), puesto que así, se pueden alcanzar objetivos o producir resultados.

- **Productividad laboral:** Número de unidades producidas, trabajadores.
- **Eficiencia de uso de recursos:** Cantidad de producto desperdiciado por cada unidad de producción.
- **Coste por unidad producida:** Costo de producción.
- **Eficiencia de tiempo:** Proporción de tiempo productivo frente a tiempo no productivo.

ÍNDICE DE EFICIENCIA EN EL RESTAURANTE BAR “LA ESTACIÓN”

Servicio LA ESTACION RESTAURANTE S.A, D.C.V

MUESTRA DE 30

VARIABLE	BUENO	REGULAR	MALO	IF
<i>Calidad de alimentos</i>	5	10	15	0.333
<i>Tiempo de espera</i>	10	15	5	0.58
<i>Servicio al cliente</i>	15	12	3	0.70
<i>Coste de los productos</i>	2	8	20	0.20
<i>Higiene del sitio</i>	16	10	4	0.70
<i>Aspecto del sitio</i>	18	8	4	0.73
<i>Ubicación</i>	20	10	0	0.833

MEDIDAS DE MEJORA

- **Calidad de los alimentos**

Buscar medidas más higiénicas, al igual que proveedores con unos estándares altos en los productos que venden, al igual que tener estándares altos al momento de la revisión de las compras para verificar la optima calidad de los alimentos.

- **Tiempo de espera**

Mejorar la agilidad, formas de producción y de entrega de los productos en la cual se mejore el tiempo de producción de los productos ofrecidos.

- **Coste de los productos**

buscar proveedores con optimas calidades y con costes más bajos, buscar la adquisición n de productos en grandes cantidades para una mejor y optima reducción de precios.

CONCLUSIÓN

En conclusión, los indicadores de eficiencia son herramientas esenciales para cualquier organización que busque optimizar el uso de sus recursos y maximizar los resultados, en este caso “La Estación”, ya que estos indicadores permiten una evaluación objetiva del rendimiento de la organización, revelando áreas donde se pueden realizar mejoras y ayudando a eliminar desperdicios o ineficiencias. Ya que, en un mundo empresarial cada vez más orientado a la eficiencia y la productividad, comprender y aplicar adecuadamente estos indicadores es crucial para el éxito y el crecimiento continuo.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

JESUS RODRIGUEZ FRANCO EMPRENDEDORES NUM 9, SEPTIEMBRE DE 2001