

Artículo Científico

PROPUESTA DE UN SISTEMA DE ABASTECIMIENTO DIRIGIDO A BARES

PROPOSAL FOR A BARS SUPPLY SYSTEM

Mgr. Lic. Nadia Fernandez Rivera (1)

Páginas
47 a 50

Fecha de
Recepción:
09/0316

Fecha de
Aprobación:
10/03/16

RESUMEN

El servicio de bebidas es considerado muy importante en un bar, ya que es el principal generador de ingresos, es por eso que se debe brindar un buen servicio y calidad en las diferentes bebidas al cliente. El manejo de un bar está basado en la compra, costos, control de abastecimiento y su producción, buscando la calidad en la bebida y la buena atención.

Es así que, se identificaron como problemas más frecuentes que se presentan en el sistema de abastecimiento en un bar: el control y adquisición de algunos insumos; la falta de información oportuna e inventarios inadecuados.

Es por esto que se propone un sistema de abastecimiento dirigido a los establecimientos denominados bares, para así facilitar un flujo continuo de suministro de los productos perecederos y no perecederos necesarios para el funcionamiento de la organización, sin generar un aumento a los gastos administrativos.

Palabras claves: Servicio de bebidas. Bares. Abastecimiento.

ABSTRACT

Beverage service is considered very important in a bar as it is the main income generator, and it the main reason a bar must provide good and quality service to its customer. Managing a bar it is based on the purchase, costs, supply management and production, seeking quality drink and good service.

Thus, the most frequent problems that arise in the supply system in a bar were identified as: the control and

acquisition of some inputs; the lack of timely information and inadequate inventory.

That is why a supply system aimed at establishments called bars is proposed, in order to facilitate a continuous flow of supply of perishable and non-perishable products necessary for the operation of the organization, without generating an increase in administrative expenditure.

Keywords: Beverage service. Bars. Catering.

INTRODUCCIÓN

La bebida en general es cualquier líquido que se ingiere y aunque la bebida por excelencia es el agua, el término se refiere por antonomasia a las bebidas alcohólicas (1). Siendo su principal objeto calmar la sed, el consumo de ciertas bebidas -especialmente espirituosas- ha estado frecuentemente vinculado a la celebración de rituales de carácter religioso (tómese por ejemplo, la Eucaristía del rito católico).

La diversidad de las bebidas es parte de la diversidad geográfica y climática, donde según la región consta de distintos tipos de frutas, cereales, etc.

Dentro de la clasificación de las bebidas podemos señalar: a) las que tienen alcohol que son aquellas bebidas que contienen etanol (conocido popularmente como alcohol), mismos que se pueden distinguir entre bebidas producidas por fermentación alcohólica (vinos, cervezas) en las que el contenido en alcohol no pasa de 18-20 grados, y las producidas por destilación, generalmente a partir de un producto de fermentación (licores, aguardientes, etc.). Y b) las

1. Lic. en Biología. Máster en Sistemas de Información Geográfica. Chef Internacional. Directora de Académica de la Carrera de Gastronomía, Univalle Cochabamba. lfernandezri@univalle.edu

bebidas sin alcohol, que son líquidos a base de agua destinados a calmar la sed y suministrar a nuestro cuerpo la cantidad suficiente para el óptimo desempeño de sus funciones vitales. Pueden ser frías o calientes. Se caracterizan porque la mayoría contiene el jugo o la pulpa de las frutas (naranja, limón, frutilla, durazo, piña, etc.), que aportan una cantidad considerable de nutrientes importantes. Se incluyen en este grupo las bebidas de frutas, los néctares, las colas, la tónica y el bitter. (2)

Es en los bares (del inglés bar) donde se comercializan bebidas con mayor incidencia alcohólica, mismas que son consumidas de inmediato en el mismo establecimiento (3).

Se considera que una buena bebida es factor que contribuye a la continuidad, reducción de ausencias y aumento de la producción durante el trabajo. Por lo tanto, no debe subestimarse la importancia de la sección de abastecimiento y su personal debido a que es de ahí de donde se despacha la mayor parte de las bebidas hacia el bar (1).

I. CARACTERÍSTICAS DE LOS BARES EN BOLIVIA

En Bolivia, los bares son un popular fenómeno social que ha marcado la cultura y las costumbres de numerosas generaciones de dicho país. Tradicionalmente, los bares son lugares de encuentro y reunión informal, frecuentados a diario, generalmente por un público masculino.

En Bolivia, es común que los lugares turísticos tengan uno o más bares que son visitados de forma habitual por muchos de los vecinos cercanos, así como también por gente que llega del exterior e interior.

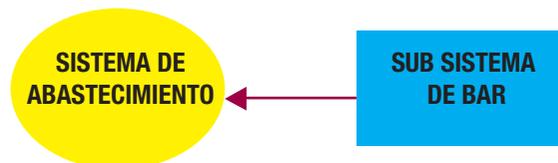
Existen también otros tipos de negocios similares, aunque en ocasiones un mismo establecimiento puede compartir varias:

- La cafetería, o simplemente café, que recibe generalmente un público mucho más variado, muchas veces varios miembros de la familia. Dispone de mesas con sillas para que los clientes puedan permanecer mayor tiempo.
- El Pub, es un establecimiento que abre de noche y vende preferentemente bebidas alcohólicas.
- El restaurante, es un establecimiento con mesas donde se sirven comidas o cenas de forma que los clientes puedan sentarse cómodamente para consumirlas, debidamente acompañadas con bebidas con y sin alcohol (2).

II. MATERIALES Y MÉTODOS

Se efectuó una visita a de campo a diferentes bares, pubs y restaurantes de la ciudad de Cochabamba, considerando como referencia su aceptación por los comensales. Es así que se logró determinar que el sistema que se utiliza actualmente es el siguiente:

Diagrama N° 1. Sistema de abastecimiento actual



Fuente: Elaboración propia. 2016.

Actualmente, este sistema cuenta con dos áreas: Área Administrativa y Área de Bar, las cuales se relacionan entre sí, ya que cumplen con las funciones de realizar el control de las ventas y compras, los pedidos de los insumos, compras personales y con proveedores, y manejan el estado financiero.

Este sistema no es completo debido a que es necesaria la intervención de otras áreas que se deben relacionar con las actuales, para un mejor desenvolvimiento y una buena comunicación, además esta relación dará como resultado un manejo adecuado y que se adaptará al establecimiento, dándole mayores beneficios.

Se realizaron visitas a los bares y pubs más conocidos de la ciudad de Cochabamba, siendo escogidos al azar cinco establecimientos. Se procedió a efectuar una entrevista con la característica de ser estructurada, la cual contenía 6 preguntas al personal y 7 preguntas que se aplicaron al dueño-administrador.

Asimismo, se utilizó el instrumento para la técnica de observación, un cuaderno de anotaciones donde se detalló todo sobre lo observado en el área de estudio, lo que permitió la identificación de las falencias que presenta el sistema actual (3).

IV. CARACTERÍSTICAS DEL SISTEMA DE ABASTECIMIENTO ACTUAL

Se procedió a realizar las entrevistas a los cinco establecimientos seleccionados al azar, obteniendo la siguiente información:

1. La rotación de stock la efectúan diariamente.
2. El control de los stocks se efectúa cada mes, según respuestas de 4 establecimiento, siendo sólo 1 que indicó que se realiza semanalmente.

3. Respecto al abastecimiento, todos los administradores de los establecimientos visitados indicaron que la adquisición la realizan cada día.

4. Todos los entrevistados informaron que la utilización de proveedores sólo es usada cuando son productos difíciles de conseguir en el mercado de abasto popular.

5. Los administradores señalaron que el control de abastecimiento es computarizado (software Excel), utilizando como base la técnica del paloteo.

V. PROPUESTA DEL SISTEMA DE ABASTECIMIENTO

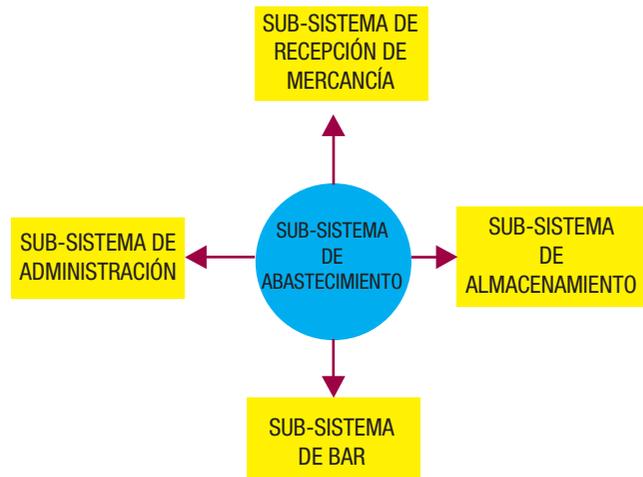
La presentación de la siguiente propuesta esta basada con las conclusiones del Análisis del sistema de abastecimiento actualmente utilizado, buscando brindar una solución a las falencias que las empresas de bar presentan.

Como el sistema actual esta incompleto, se propone un nuevo sistema que se desarrolla con sub sistemas:

- **Sub Sistema Recepción de Mercancías:** Este Sub Sistema manejará el inventario cualitativo y cuantitativo, los cuales verificarán los parámetros de: calidad, cantidad, peso y precio básicos, para garantizar que los insumos tanto perecederos como no perecederos reúnan las características apropiadas para el consumo de los comensales.
- **Sub Sistema Almacenamiento:** Este sub sistema manejará la clasificación de los insumos (con alcohol, sin alcohol, decoración, entre otros), así como el mecanismo más óptimo de conservación.
- **Sub Sistema Bar:** Este sub sistema manejará la tarjeta de consumo diario.
- **Sub Sistema Administrativo:** Efectuará un cotejo de la recepción de mercancías, almacenamiento y consumo en bar, verificando el flujo de entrada y salida con el área de caja (4).

A continuación se muestra el siguiente diagrama que puede ayudar a mostrar en forma sencilla los pasos básicos a seguir y la documentación para lograr un control interno del abastecimiento de insumos que se utiliza en los bares (5).

Diagrama N°2. Sistema de abastecimiento propuesto



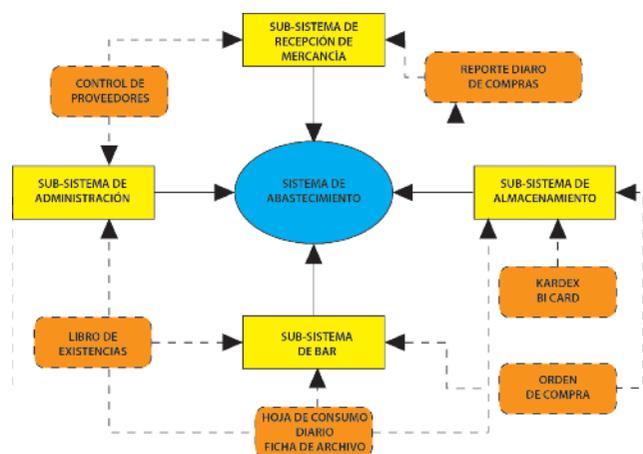
Fuente: Elaboración propia. 2016.

El sistema propuesto tiene como objetivo mejorar el control de abastecimiento, así también el servicio que en los bares se pueda ofrecer. Para lograr dicho objetivo, es necesario realizar dos controles: interno y externo.

5.1. Control Interno

El presente sistema de abastecimiento de los diferentes insumos, esta basado en una secuencia de pasos a seguir, estos a su vez pueden ser manipulados manualmente o a través de una computadora.

Diagrama N° 3. Inventarios a usarse en el sistema de abastecimiento propuesto



Fuente: Elaboración propia. 2016.

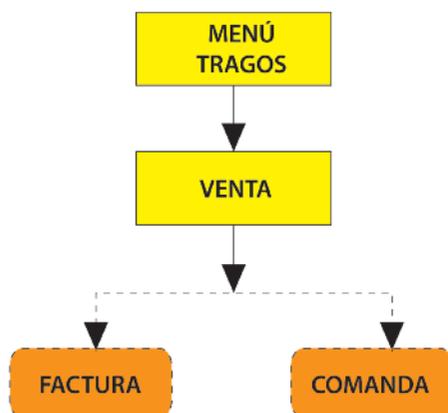
Las formas de inventariación a utilizarse son las siguientes:

5.1. Control Externo

Presenta el sistema de ventas del producto final, es decir de los tragos, está basado en la secuencia de los pasos a seguir, que pueden ser manipulados manualmente o por computadora.

A continuación, se muestra el siguiente diagrama con los pasos correspondientes a seguir:

Diagrama N° 4. Control externo



Fuente: Elaboración propia. 2016.

a) Ventas

Las ventas son un punto muy importante en cualquier empresa, y aún más importante en un establecimiento como lo es un Bar, porque esto servirá para un control de las salidas de los productos o insumos, es decir, de los tragos ya elaborados y el número que se han vendido.

Para realizar ese control es indispensable utilizar algunos documentos como la factura y la comanda.

b) Comanda

La comanda es un documento necesario en el área del salón y el bar como tal, ya que este es un respaldo para la factura y realiza la salida necesaria del producto detallado, además, efectúa el trago de acuerdo con la receta estándar.

VI. CONCLUSIONES

Se logró conocer el sistema de control de abastecimiento utilizado por los diferentes bares en la ciudad de Cochabamba, determinándose que no cuentan con un buen sistema de abastecimiento, siendo los principales: abastecimiento diario o irregular; falta de comunicación entre el personal y el administrador; falta de conocimiento y utilización del sistema de abastecimiento; falta de control de existencias de los insumos y la no utilización de una orden de pedido.

Las consecuencias de un mal sistema de abastecimiento se reflejan en problemas con la atención al cliente al no poder cumplir con todos los insumos requeridos o que son necesarios para la elaboración de la variedad de tragos que presenta. Además que no tienen un control con el presupuesto que utilizan para comprar los insumos, ya que las compras las hacen irregularmente y de lugares donde el producto es más caro, y por ende, no utilizan un buen manejo de stock. La no implementación de una orden de pedido no permite un eficaz control de las compras realizadas, respecto a la calidad, cantidad, proveedores y precio.

El sistema diseñado para mejorar el Sistema de Control de Abastecimiento de Bares facilita la rotación de stock, evitando que falten insumos, además de:

- Proporcionar un flujo interrumpido de materiales, suministros, servicios necesarios para el funcionamiento de la organización,
- Mantener unas normas de calidad adecuadas,
- Buscar y mantener proveedores competentes,
- Conseguir los objetivos del aprovisionamiento procurando que los costos administrativos sean los más bajos posibles.
- Mantener la posición competitiva de la organización.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- LÓPEZ COLLANO, Asunción. Curso completo de servicios hoteleros y bares. Ed. Paraninfo, España. 2011.
- FERNÁNDEZ, García David. Escuela Daly de Hostelería y Turismo "Bar y Coctelería". Ed. Daly S.R.L. Málaga. 1994.
- FUNDAEMPRESA <http://200.87.130.52/publicaciones/repoteFundaempresa.pdf>
- KRAJEWSKI, Judle y col. Administración de operaciones. Procesos y cadenas de suministros. 10ª Ed. México. Editorial Pearson. 2013.
- BALLAU, Ronald. Logística. Administración de la cadena de suministro. 5ª Ed. México. Editorial Pearson -Prentice Hall. 2005.