

TALLER No. 1 - GESTIÓN DEL RIESGO

PROCESO:						
CONTEXTO		IDENTIFICACIÓN DEL RIESGO				AN
I	E	RIESGO	ACTIVIDAD AFECTADA	PORQUE? (Causas)	P	
X		PERDIDA DE INVENTARIO	Inventario - Producción	Mal manejo del inventario perecedero de la producción del producto. Malas prácticas de higiene y conservación. Hacer mal el cálculo de lo que se necesita en producción y vence el producto.	B	
X		PERDIDA DE DISPONIBLE (ROBO)	Caja - Efectivo	Descuido en el momento de la venta. Falta de seguridad en el lugar. Lugar inapropiado para tener la caja. No existe sistema de facturación y control de pagos.	B	
X		PERDIDA DE LIQUIDEZ	Cartera	No hay un control de ganancias. Malas inversiones. Mala planificación financiera. Bajaron las ventas.	C	
X		DAÑOS EN PPE	Planta de equipo - Producción	Falta de mantenimiento en los equipos. No hacer revisión periódicamente. No tener el debido cuidado con las herramientas.	B	
X		NO RECUPERACION DE LA CARTERA	Cartera	Perdida de comunicación permanente con el cliente. Falta de un control exacto de los saldos vencidos. No gestionar procesos de cobranza.	C	
	X	FALTA DE PAGO EN LOS IMPUESTOS	Cartera	Falta del control de pago en los impuestos. Desinformación de cuáles son los impuestos que tenemos que pagar. Se sube intereses por falta de pago en el tiempo requerido	C	

FINANCIERO

	X		INCUMPLIMIENTOS POR PARTE DE LOS PROVEEDORES	Producto	Tener solo un proveedor por materia prima . Hacer cotización en una sola empresa. No tener diferentes posibilidades de compra.	C
L E G A L E S		X	DEMANDAS POR SAYCO Y ACINPRO	Eventos	Poner musica en espacios publicos sin autorización legal.	E
		X	DEMANDA POR SUELOS	Establecimeinto	Realizar la actividad del negocio si autorización legal del distrito u alcaldia. Instalar el food truck en cualquier lugar sin conocimiento alguno.	B
	X		DEMANDA POR SALUBRIDAD	Establecimeinto	Realizar actividad sin certificado de salubridad y sin las herramientas de limpieza necesaria . No cumplir con los procesos adecuados de sanidad	C
		X	MALOS COMENTARIOS EN PLATAFORMAS DE COMIDAS Y REDES SOCIALES	Establecimeinto	Por ofrecer un mal servicio. No queda satisfecho el cliente. Competencia crea estos malos comentarios creando mala reputación del food truck.	C
M E R C A D O	X		BAJA PRODUCTIVIDAD DE PARTE DE LOS COLABORADORES	Producción - Establecimiento	No contratar personas aptas 100 % para el cargo. Mala remuneración. Horarios muy extendidos.	D

		X	SUPLANTACIÓN DE NEGOCIO	Clientes	Se pierde la innovación de la marca. Pérdida de clientes. Competencia de marcas.	D
--	--	---	-------------------------	----------	--	---

Foodtruck

efectivo

Clientes

inventario

PPE

Intangibles

Otros activos

OF

Proveedores

ANÁLISIS Y EVALUACIÓN DE LOS RIESGOS		TRATAMIENTO DE LOS RIESGOS
I	CALIFICACIÓN	ACTIVIDADES
5	Alto	1. Creación de formato completo de inventarios 2. Desarrollo diario del formato cada inicio y final de turno 3. Control diario de entrada y salida de productos. 4. Planeación de producción
3	Bajo	1. Implementar seguridad de alta tecnología en el food truck 2. Implementar sistema de facturación 3. Tener una sola persona encargada en la caja y despacho de pedidos. 4. Hacer cierre de caja diario. 5. Dinero trasladarse a caja fuerte
5	Alto	1. Asesoramiento profesional contable y legal 2. Formato de control de inversión y ganancias. 3. Desarrollo de una buena campaña de marketing donde se produzcan nuevos clientes y mas ventas.
5	Alto	1. Capacitación de personal para el cuidado de los equipos 2. Jornadas de mantenimiento y limpieza 3. Plantilla del control del mantenimiento del PPE 4. Seguimiento del cronograma de mantenimiento por equipo 5. Auditoria de equipos y mantenimiento
3	Bajo	1. Tener relaciones solidas con los clientes 2. Comenzar las gestiones de cobranza de su cartera tan pronto como sea posible 3. Envío de un comunicado de cobranza 4. Llamadas de seguimiento
4	Alto	1. Registrar la marca en Camara y comercio 2. Hacer actividades de afiliaciones a la marca 3. Fortalecer imagen de la marca. 4. Establecer floder para facturas pagas y tener soportes de pago.

4	Alto	1. Hacer cotizaciones y pruebas de materias primas en diferentes lugares 2. Tener base de datos de varias empresas que manejan nuestras materias primas. 3. Fortalecer comunicación con el proveedor para enterarse de cualquier movimiento.
2	Muy Bajo	1. Asesoramiento Jurídico frente a estos aspectos legales. 2 Pagar licencias o impuestos para poder reproducir musica con la aprobación de su autor
4	Alto	1. Verificar en la secretaria de planeación de la ciudad si la actividad que se va realizar puede desarrollarse en el lugar. 2. Formato de aprobación de que lugares son aprobados para desarrollarse el negocio
5	Alto	1. Cocineros hacer curso de manipulación de alimentos. 2. Solicitar concepto sanitario. 3. Manejo de vencimiento de certificados.
4	Alto	1. Presentarle siempre al comensal la calificación al final del servicio. 2. Tener un seguimiento y control de estos comentarios para verificar el estado de nuestras redes sociales. 3. Seguimiento a las personas que no quedaron satisfechas con el producto para poder satisfacer sus deseos.
2	Muy Bajo	1. Tener mucha precisión en las entrevistas a la hora de escoger al personal para auxiliar de cocina y mesas 2. Preocupación por el bienestar de los colaboradores 3. Tener en cuenta las opiniones de ellos.

3	Moderado	1. Registrar la marca en Camara y comercio 2. Hacer actividades de afiliaciones a la marca 3. Fortalecer imagen de la marca.
---	----------	--

PROBABILIDAD	A
	B
	C
	D
	E

Insignificante	Menor	Critico	Mayor	Catastrofico	
					Casi seguro
		B3			Muy probable
				C5	Posible
					Poco Probable
					Raro
1	2	3	4	5	
IMPACTO					

PROBABILIDAD	A	CASI CIERTO
	B	PROBABLE
	C	POSIBLE
	D	IMPROBABLE
	E	RARO

IMPACTO	1	INSIGNIFICANTE
	2	MENOR
	3	MODERADO
	4	MAYOR
	5	CATASTROFICO

Bajo

Moderado

Alto

Muy bajo