

Universidad del Azuay

Facultad de Ciencias de la Administración

Escuela de Marketing

"PLAN DE POSICIONAMIENTO APLICADO A RESTAURANTES COPPELIA PARA EL AÑO 2020"

Trabajo de graduación previo a la obtención del título de Licenciada en Marketing

Autora:

Erika Samantha Andrade Altamirano

Directores:

Ing. María Verónica Rosales Moscoso MBA

Cuenca – Ecuador 2020

DEDICATORIA

Dedico esta tesis principalmente a Dios, quien fue el principal motor para la culminación de mi carrera. A mis padres, hermano y abuela, que con su amor, cariño y apoyo logre cumplir una meta más, son la mejor familia del mundo, los amo.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a mi tutor, por impartirme los conocimientos necesarios para la realización de mi tesis. Al Eco. Manuel Freire, por inspirarme a ser una gran profesional. A mis amigas que con su alegría, apoyo y locuras hicieron de mi vida universitaria única.

RESUMEN:

El presente Plan de Posicionamiento busca impulsar la presencia de los Restaurantes Coppelia en la ciudad de Cuenca. Mediante tres análisis. El primero consiste en el estudio de los clientes internos en base a las dimensiones del clima laboral. Segundo, por medio de una investigación de mercado determinar las necesidades y preferencias de los clientes externos según la generación a la cual pertenecen. Por último, mediante herramientas de benchmarking conocer la situación de la empresa frente a su competencia. Y con la información obtenida desarrollar propuestas de posicionamiento para clientes internos, externos y competencia de la empresa.

ABSTRACT

This Positioning Plan seeks to boost the presence of Coppelia Restaurants in Cuenca through three analyses. The first is the study of internal clients based on the dimensions of the work environment. Second, through market research, determine the needs and preferences of external customers according to the generation to which they belong. Finally, through benchmarking tools, know the situation of the company against its competition, and with the information obtained, develop positioning proposals for internal and external clients, and competition of the company.

Verónica Rosales

Thesis Director

Name: Erika Samantha Andrade Altamirano

Cellular phone: 0989150580

Dpto. Idiomas

Email: samyandrade@es.uazuay.edu.ec

Mgt. Esteban Valdiviezo Ramirez

IV

Índice

1.	Capi	tulo 1: Análisis interno de la empresa	I
•	1.1. File	osofía Empresarial	1
	1.1.1.	Historia del Restaurante	1
	1.1.2.	Misión y Visión	1
	1.1.3.	Valores de la empresa	2
	1.1.4.	Objetivos de la empresa	2
1	1.2. An	álisis del Clima laboral	2
	1.2.1.	Antecedentes:	3
	1.2.2.	Definiciones	3
	1.2.3.	Tipos	5
	1.2.4.	Dimensiones	6
	1.2.5.	Diagnóstico de la Empresa	10
	1.2.6.	Investigación	20
	1.2.7.	Proceso de comunicación interna de la empresa	68
	1.3. Co	nclusiones	73
2.		tulo 2: Análisis Externo de la Empresa	
2.	Capí		78
2.	Capí	tulo 2: Análisis Externo de la Empresa	78 78
2.	<i>Capí</i> : 2.1. An	ítulo 2: Análisis Externo de la Empresaálisis de los clientes	
2.	<i>Capí</i> 2 .1. An 2.1.1.	álisis de los clientes Determinación del segmento	
2.	Capí 2.1. An 2.1.1. 2.1.2. 2.1.3.	álisis de los clientes Determinación del segmento Investigación de Mercado	
2. 2 3.	Capí 2.1. An 2.1.1. 2.1.2. 2.1.3. Capí	álisis de los clientes Determinación del segmento Investigación de Mercado Conclusiones	
2. 3.	Capí 2.1. An 2.1.1. 2.1.2. 2.1.3. Capí	álisis de los clientes Determinación del segmento Investigación de Mercado Conclusiones étulo 3: Análisis de la Competencia entificación de los Competidores de la Empresa	
2. 3.	Capí 2.1. An 2.1.1. 2.1.2. 2.1.3. Capí 3.1. Ide 3.2. Be	álisis de los clientes	
2. 3.	Capía 2.1. An 2.1.1. 2.1.2. 2.1.3. Capía 3.1. Ide 3.2. Be 3.3. Co	álisis de los clientes Determinación del segmento Investigación de Mercado Conclusiones entificación de los Competencia nchmarking enclusiones	
2. 3.	Capía 2.1. An 2.1.1. 2.1.2. 2.1.3. Capía 3.1. Ide 3.2. Be 3.3. Co	álisis de los clientes	
2. 3. 4.	Capí: 2.1. An 2.1.1. 2.1.2. 2.1.3. Capí: 3.1. Ide 3.2. Be 3.3. Co Capí:	álisis de los clientes Determinación del segmento Investigación de Mercado Conclusiones entificación de los Competencia nchmarking enclusiones	
2. 3. 4.	Capía 2.1. An 2.1.1. 2.1.2. 2.1.3. Capía 3.1. Ide 3.2. Be 3.3. Co Capía 4.1. Pro	álisis de los clientes Determinación del segmento Investigación de Mercado Conclusiones entificación de los Competencia nchmarking inclusiones tulo 4: Plan de Posicionamiento	

4.3. Propuesta de Ventaja Competitiva	147
Bibliografía	153
Anexos	155
Índice de Tablas	
Tabla 1: Matriz de Evaluación Presidente Córdova	11
Tabla 2: Matriz de Evaluación Interna Bolívar	13
Tabla 3: Matriz de Evaluación Interna Milenium Plaza	14
Tabla 4: Matriz de Evaluación Interna Borrero	16
Tabla 5: Balance Estratégico	17
Tabla 6: Análisis Dimensiones Clima Laboral	75
Tabla 7: Estilos de Vida Generacionales	79
Tabla 9: Frecuencia de visita Solo – Género	94
Tabla 10: Frecuencia de visita Solo – Edad	95
Tabla 11: Frecuencia de visita Solo – Edad	95
Tabla 12: Frecuencia de visita Familiares/Amigos – Género	96
Tabla 13: Frecuencia de visita Familiares/Amigos – Edad	96
Tabla 14: Frecuencia de visita Familiares/Amigos – Edad	96
Tabla 15: Gasto en consumos Solo – Género	97
Tabla 16: Gasto en consumos Solo – Género	97
Tabla 17: Gasto consumo Familia/Amigos – Genero	98
Tabla 18: Gasto consumo Familia/Amigos – Genero	98
Tabla 19: Gasto consumo Solo – Edad	98
Tabla 20: Gasto consumo Solo – Edad	99
Tabla 21: Gasto consumo Familia/Amigos – Edad	99
Tabla 22: Gasto consumo Familia/Amigos – Edad	99
Tabla 23: Gasto consumo Solo – Carga Familiar	100
Tabla 24: Gasto consumo Solo – Carga Familiar	100
Tabla 25: Gasto consumo Familia/Amigos – Carga Familiar	101
Tabla 26: Gasto consumo Familia/Amigos – Carga Familiar	101
Tabla 8: Calificación Servicio	109
Tabla 27: Benchmarking Almuerzos por la Zona	110

Tabla 28: Benchmarking Plo Plo111
Tabla 29: Benchmarking El Manantial112
Tabla 30: Benchmarking Tutto Fredo113
Tabla 31: Benchmarking El Capuchino114
Tabla 32: Benchmarking Moliendo Café115
Tabla 33: Benchmarking La Herradura116
Tabla 34: Benchmarking KFC117
Tabla 35: Benchmarking Raymipampa118
Tabla 36: Matriz Benchmarking120
Tabla 37: Benchmarking Coppelia - Almuerzos por la Zona 121
Tabla 38: Benchmarking Coppelia - Pio Pio122
Tabla 39: Benchmarking Coppelia - El Manantial122
Tabla 40: Benchmarking Coppelia - Tutto Fredo123
Tabla 41: Benchmarking Coppelia - El Capuchino123
Tabla 42: Benchmarking Coppelia - Moliendo Café124
Tabla 43: Benchmarking Coppelia - La Herradura124
Tabla 44: Benchmarking Coppelia - KFC125
Tabla 45: Benchmarking Coppelia - Raymipampa125
Tabla 46: Benchmarking Categorías126
Tabla 47: Propuesta Incentivos134
Tabla 48: Propuesta Programas de Crecimiento135
Tabla 49: Propuesta Planteamiento Metas a Cumplir136
Tabla 50: Propuesta Satisfacción de Necesidades138
Índice de Gráficos
Gráfico 1: Matriz de Evaluación Interna Presidente Córdova 12
Gráfico 2: Matriz de Evaluación Interna Bolívar13
Gráfico 3: Matriz de Evaluación Interna Milenium Plaza15
Gráfico 4: Matriz de Evaluación Interna Borrero
Gráfico 5: Balance Estratégico17
Gráfico 6: Segmentación84
Gráfico 8: Frecuencia de Visita Coppelia89
Gráfico 9: Frecuencia de Visita Restaurantes Solo91

Gráfico 10: Frecuencia de Visita Restaurantes Familiares/Amigos	92
Gráfico 11: Gasto Solo	92
Gráfico 12: Gasto Familiares/Amigos	93
Gráfico 7: Calificación Servicio	109
Gráfico 13: Benchmarking Almuerzos por la Zona	110
Gráfico 14: Benchmarking Pio Pio	111
Gráfico 15: Benchmarking El Manantial	112
Gráfico 16: Benchmarking Tutto Fredo	113
Gráfico 17: Benchmarking El Capuchino	114
Gráfico 18: Benchmarking Moliendo Café	115
Gráfico 19: Benchmarking La Herradura	116
Gráfico 20: Benchmarking KFC	117
Gráfico 21: Benchmarking Raymipampa	118

1. Capítulo 1: Análisis interno de la empresa

1.1. Filosofía Empresarial

1.1.1. Historia del Restaurante

Coppelia es una cadena de restaurantes, que inició en el mercado cuencano hace 30 años. En su apertura se dedicaba a la preparación de sanduches chilenos, para luego dar paso a la venta de comida rápida. Diez años después el restaurante renovó su carta, introduciendo platos con menestra y carnes a la parrilla, volviéndose así, restaurante. Y hace siete años extendió su línea de productos a mariscos, ampliando su portafolio.

En la actualidad la empresa cuenta con cuatro sucursales propias, ubicadas en el centro de la ciudad de Cuenca. Sucursal 1: Presidente Córdova 7-84 y Luis Cordero, Sucursal 2: Bolívar y Tarqui, Sucursal 3: Centro Comercial Milenium Plaza y Sucursal 4: Borrero 5-84 y Juan Jaramillo, brindando variedad de productos a sus clientes, con un servicio rápido y alimentos de calidad.

1.1.2. Misión y Visión

Misión:

Brindar a nuestros clientes productos de calidad y servicios comprometidos, de manera responsable, ética y afable.

Visión:

Ser el mejor y más confiable proveedor de servicios alimenticios a nivel local y regional.

1.1.3. Valores de la empresa

Coppelia es una cadena de restaurantes comprometida en brindar a sus clientes un servicio rápido con alimentos de calidad, a precios accesibles, recibiendo una atención cálida y amable de los trabajadores.

1.1.4. Objetivos de la empresa

Brindar a los consumidores experiencias satisfactorias mediante un servicio rápido, con productos de calidad a cómodos precios. Generando clientes fieles a la marca. Busca así, ser uno de los mejores restaurantes de la ciudad.

1.2. Análisis del Clima laboral

El clima laboral se desarrolla en todas las empresas que ejerzan sus actividades comerciales con grupos de trabajo. Dentro del clima laboral existen varios estímulos que determinan la calidad de trabajo de los empleados. Es por ello que todas las empresas deberían realizar un análisis de las distintas percepciones de los agentes hacia su trabajo, y buscar constantemente tener un clima positivo en la empresa.

Si las empresas desean que sus clientes sean fieles a la marca y sientan confianza hacia la empresa deberían asegurarse que sus trabajadores se encuentren satisfechos al momento de laborar. Ya que son ellos los principales promotores del mensaje que quiere difundir la empresa hacia sus clientes. El posicionamiento de marca se desarrolla de manera integral, empieza desde el interior de la empresa y termina en el cliente.

En el presente trabajo se analizará antecedentes, conceptos, tipos y dimensiones del clima laboral. De esta manera con sustentación teórica se podrá llevar a cabo una investigación, que nos permita conocer la percepción de los trabajadores hacia Coppelia. El objetivo de esta investigación es encontrar información valiosa que ayude a la empresa a

conocer su clima laboral, y de esta manera mejorar sus puntos débiles y explotar sus fortalezas, buscando obtener un ambiente laboral positivo.

1.2.1. Antecedentes:

La medición y creación del clima laboral inicio en el año 1939, fueron Lewin, Lippit y White, quienes descubrieron que existen varios factores que influyen en el tipo de trabajo que realizan las personas. (Bordas Martínez, 2016)

Posteriormente, Morse y Reimer (1956) publicaron un estudio que mostraba como una empresa desempeña sus actividades en función a la toma de decisiones de toda la empresa y como los trabajadores forman parte de ella. (Ramos Moreno, 2012)

En el año 1961 estudios de Rensis Likert señalaban que la percepción del lugar de trabajo está altamente ligado con el liderazgo, ya que el comportamiento, resultados y rentabilidad de la empresa se basan en ello. (Bordas Martínez, 2016)

Cada escritor realizó importantes descubrimientos sobre el clima laboral. Donde cada variable encontrada dependía de las características de la época. En la actualidad el clima laboral es muy importante dentro de las empresas, tanto así que los gerentes invierten recursos para obtener una percepción positiva por parte de sus trabajadores, ya que conocen la importancia de obtener un buen ambiente de trabajo, y de esta manera obtener beneficios para la empresa.

1.2.2. Definiciones

Existen varias definiciones de clima laboral al largo de los años, donde cada vez más variables son tomadas en cuenta.

Según Forehand y Von Gilmer (1964) el clima laboral se define como características que describen y distinguen a una organización de otras; estas características tienen como propiedad una relativa perdurabilidad a

lo largo del tiempo que influye en el comportamiento de las personas. (Edel Navarro, García Santillán, & Casiano Bustamante, 2007)

Tagiuri (1968) lo define como la cualidad relativamente perdurable que el ambiente interno de una organización experimenta y que repercute en sus miembros y su comportamiento. Además indica que puede ser descrito en términos de valores de un conjunto específico de características o atributos de la organización". (Edel Navarro, García Santillán, & Casiano Bustamante, 2007)

La definición que da Weinert (1985) al clima laboral es la una descripción del conjunto de estímulos que estructuran su ambiente de trabajo y que son percibidos por un individuo. (Edel Navarro, García Santillán, & Casiano Bustamante, 2007)

Brunet (1987) define el clima organizacional como la percepción que tiene un individuo acerca de: valores, actitudes u opiniones personales que tienen los empleados. También se evidencia la satisfacción y la productividad que encuentran influenciadas por variables del medio y personales. (Ramos Moreno, 2012)

La consideración de Chiavenato (1990) se orienta a que el clima organizacional se conforma por la atmósfera de una organización y por su medio interno. EN esta definición existen factores como:

- la tecnología,
- las políticas,
- reglamentos,
- estilos de liderazgo,
- la etapa de la vida del negocio

Estos factores tienen gran implicancia en las actitudes, los comportamientos, el desempeño laboral y la productividad de la organización. (Ramos Moreno, 2012)

La sustentación de Goncalves (1997) indica que el clima organizacional es un mediador entre los factores de la organización y las tendencias de motivación. Esto deriva en un comportamiento que afectará

a la organización y a algunos de sus componentes como productividad, satisfacción, rotación, etc.

Brunet (2011) estima al clima organizacional al conjunto de características que se perciben en una organización y que pueden ser deducidas según la forma en la que la organización actúa de manera consciente o inconsciente con sus empleados. (Ramos Moreno, 2012)

1.2.3. Tipos

Liker (1976) define dos tipos de clima laboral que a su vez contienen dos subdivisiones: (Bordas Martínez, 2016)

• Clima Autoritario:

- * Autoritarismo Explotador: la dirección es la única que toma decisiones debido a la falta de confianza. En este modelo los empleados se rigen a obedecer órdenes y reglas. Se fundamenta en el uso de castigos, entrega de recompensas ocasionales y la mantención de las necesidades al mínimo.
- * Autoritarismo Paternalista: existe un bajo nivel de confianza por parte de la dirección hacia los trabajadores, por este motivos solamente ellos toman decisiones. En muy pocas ocasiones se toman en cuenta las opiniones de los trabajadores. Su método de trabajo está basado en el cumplimento de las ordenes, imposición de sanciones, recompensas y las necesidades son atendidas medianamente.

Clima Participativo:

- * Consultivo: existe una alta confianza por lo que la opinión de los trabajadores se toma en cuanta en algunas decisiones, el uso de castigos y recompensas se da con el fin de motivar al personal y se cumplen las necesidades de prestigio y estima.
- * Participación en Grupo: existe una total confianza hacia los trabajadores, todas las decisiones se toman en conjunto, se plantean objetivos en conjunto y los mismos se miden para generar una relación de confianza y amistad entre el personal.

Liker considera que mientras la empresa más se apegue al tipo participativo, obtendrá mejores resultados de sus trabajadores y por ende mejor rentabilidad. Y al contrario si la empresa está más apegada al autoritarismo explotador, obtendrá resultados bajos por parte del personal y la rentabilidad de igual manera baja. Es por ello que sugiere a la empresa llegar a laborar con clima laboral participativo, ya que asegura resultados positivos.

1.2.4. Dimensiones

Diferentes autores han propuesto varias dimensiones para medir el clima laboral dentro de una empresa, cada una de ellas con un objetivo específico. Para el presente estudio se utilizarán 16 dimensiones en base a pensamientos de varios autores.

 Liderazgo: Modo en la que los empleados entienden las ordenes por parte de la dirección. (Bordas Martínez, 2016). Para Münch el liderazgo se define como una habilidad que permite inspirar y guiar

- a los dependientes para lograr objetivos y el logro de una visión. (Münch, 2011)
- 2. Autonomía: Es la atribución que posee un trabajador para tomar decisiones sin consultar a sus superiores, ya sea para la realización de una actividad o para la resolución de problemas. (Bordas Martínez, 2016). Hernández y Telles explican la autonomía como una percepción de independencia o como la posibilidad de pensar y actuar de manera independiente en relación a procedimientos de trabajo, objetivos y prioridades. (Hernández Vela & Ponce Telles, s.f.)
- 3. Comunicación: se explica como la percepción de los académicos en relación a los canales de información y a su flujo en los diferentes niveles jerárquicos, así como la libertad para tener una comunicación abierta con sus superiores. También la define como la capacidad para intervenir en temas sensibles o personales con la plena confianza de que no se hará uso indebido de esa información. (Hernández Vela & Ponce Telles, s.f.)
- 4. Motivación: Liker indica que la motivación se compone de procedimientos que se utilizarán para motivar y responder a las necesidades de los empleados. Para Bowers y Taylor la motivación son las condiciones que impulsan a los trabajadores para laborar en mayor o menor cuantía. (Sandoval Caraveo, 2004)
- 5. Influencia: Para esto Liker calcula la interacción entre superiores y trabajadores para así instaurar los objetivos en la empresa. (Reyes Salazar)
- **6. Objetivo de Rendimiento y Perfeccionamiento:** Se refiere a la planificación y realización de tareas. (Ramos Moreno, 2012)

- 7. Tarea: Moos e Insel (1974) evalúan la influencia del clima organizacional sobre la planificación y eficacia en el trabajo. (Reyes Salazar).
- 8. Presión: Moos e Insel (1974) examinan la aplicación de imposiciones que hace la gerencia sobre empleados para la obtención de resultados. (Reyes Salazar). Hernández y Telles (s.f.) argumentan que la presión se relaciona a la percepción de los académicos en relación a la exigencia laboral que se atribuye a ellos (carga de trabajo/tiempo). (Hernández Vela & Ponce Telles, s.f.)
- 9. Control: Likert (1974) observa la forma en la que se ejerce el control en la organización. Moos e Insel (1974) califican tanto a reglamentos como a las presiones que ejerce la dirección para el control de sus empleados; y Méndez (2008) examina la forma y frecuencia en la que la dirección ejecuta la función de control. (Reyes Salazar)
- **10. Cooperación:** Méndez (2008) analiza a la cooperación como una colaboración formal en función de los objetivos comunes de la empresa y busca la integración tanto de empleados con su jefe y entre compañeros. (Hernández Vela & Ponce Telles, s.f.)
- 11.Remuneración: Se define como la compensación económica por una actividad laboral realizada. (Reyes Salazar). Para Hernández y Telles se basa en la justicia y equidad entre en el salario y las compensaciones recibidas. (Hernández Vela & Ponce Telles, s.f.)
- **12. Satisfacción:** Schnedider y Bartlett (1968) estudian el nivel de satisfacción que tiene los empleados, y Moos e Insel (1974) observan el esfuerzo que realiza la dirección con el fin de crear un ambiente sano y agradable. (Reyes Salazar)

- **13.Relaciones:** Pritchard y Karasick (1973), y Toro (2000) valoran algunas variables como la atmósfera de amistad y social que existe dentro de la organización. (Reyes Salazar)
- 14. Conflicto: Schnedider y Bartlett (1968) estudian problemas podrían poner en duda la autoridad. Pritchard y Karasick (1973) comparan el conflicto y la cooperación, y estudian el nivel de colaboración para el desarrollo de un trabajo que poseen los empleados. (Reyes Salazar) Para Ramos el conflicto se refiere al nivel de colaboración entre empleados y en los apoyos que éstos reciben por parte de su organización. (Ramos Moreno, 2012)
- 15. Apoyo: Hernández y Telles cuantifican la percepción de los y tolerancia académicos respecto al respaldo de su comportamiento en la institución; esto incluye el aprendizaje de los errores, sin miedo a las represalias por parte de superiores o compañeros. (Hernández Vela & Ponce Telles, s.f.). Litwin y Stringer (1968) examinan los sentimientos de amistad y apoyo que se experimentan en el trabajo. Por otro lado Schnedider y Bartlett (1968), Brunet (1987) y Moos e Insel (1974) estudian el interés de los superiores respecto al logro y desempeño de los empleados. Y Pritchard y Karasick (1973) analizan la preocupación de los jefes ante los problemas que presentan los trabajadores. (Reyes Salazar)
- **16.Pertenencia:** Para Toro (1996) la pertenencia se refiere al compromiso y lealtad que un empleado tiene con la empresa. (Hernández Vela & Ponce Telles, s.f.)

Las dimensiones explicadas anteriormente son de mucha ayuda para el estudio del clima laboral dentro de una empresa, ya que los resultados que arroje la investigación servirán de apoyo a la misma, permitiéndole conocer de mejor manera las percepciones de sus colaboradores y como puede mejorar, para conseguir un clima organizacional positivo.

1.2.5. Diagnóstico de la Empresa

Para realizar el análisis del clima laborar en la empresa, se procede a realizar previamente una análisis interno de la misma, mediante una matriz de evaluación interna. La misma que nos permitirá conocer cuáles son las fortalezas y debilidades de la empresa.

1.2.5.1. Matriz de Evaluación Interna

Para (Prieto, 2013) la matriz de evaluación interna es un análisis mediante el cual se puede conocer las fortalezas y debilidades importantes de la empresa.

Para la evaluación interna (Ramírez, 2009), sugiere la realización siete pasos:

- 1. Criterios de análisis: para el análisis se estudiará a los distintos puntos de venta que tiene la empresa de manera individual. Debido a que cada punto de venta tiene características diferentes. Para el estudio se identificará el modo de trabajo, conocimientos y cumplimiento de órdenes.
- 2. Condiciones reales de actuación en relación a las variables internas: se realizarán cuatro tablas, que enlistarán las debilidades y fortalezas que tiene cada sucursal, esto debido a que cada punto de venta se maneja de diferente manera por lo que el análisis debe ser individual para cada una. Cabe recalcar que cada condición está basada en las opiniones de los gerentes de la empresa.
- **3. Asignación de ponderación:** una vez identificadas las condiciones se procederá a designar una calificación. La calificación se basará en

tres rangos: alto (3), medio (2) y bajo (1), a cada variable se le otorgará una valoración, la misma que estará basada en las opiniones de los propietarios de la cadena.

4. Cálculo y graficación de resultados: para el cálculo de los resultados se sumará de manera vertical las calificaciones de las fortalezas y debilidades. Luego se sumará de manera horizontal las calificaciones de las fortalezas y debilidades. El total que se obtiene de la suma vertical se divide con el total que se obtuvo de la suma vertical.

Presidente Córdova:

Tabla 1: Matriz de Evaluación Presidente Córdova

	Presid	ente Córdova		
Fortalezas	Calificación	Debilidades	Calificación	Total
Equipo de trabajo joven	3	Dificultad de adaptarse al cambio	2	5
Poca rotación del personal	2	Desconocimiento sobre temas relacionados a computación	3	5
Equipo de trabajo fuerte	2	Deficiencia en la comunicación con las otras áreas de la empresa	2	4
Capacidad de trabajar a presión	3	Conformidad	1	4
Habilidades para preparar al personal nuevo	3	Desconocimiento de conversiones de medida	3	6
Cuidado en la calidad de los productos	1	Limpieza del local	2	3
Calidad en la preparación de los distintos platos	1	Faltantes de inventarios altos	2	3
Responsabilidad	1			1
Predisposición	3			3
Organización	2	-		2
Éxito en ventas extras	3			3
Total	24	Promedio	15	39
Porcentaje	62%	Porcentaje	38%	100%

Fuente: Elaboración Propia



Gráfico 1: Matriz de Evaluación Interna Presidente Córdova

Fuente: Elaboración Propia

El análisis del punto de venta Presidente Córdova, muestra 11 fortalezas y 7 debilidades. El punto de venta cuenta con una calificación del 62% en cuanto a fortalezas y 38% en relación a las debilidades. Existe una gran diferencia entre estos porcentajes, esto es debido a que el punto de venta cuenta con mayor número de fortalezas. Esta sucursal tiene un gran equipo de trabajo por lo que las debilidades son menos, sin embargo, la empresa debe mejorar las debilidades de la sucursal para obtener mejores resultados internos como externos.

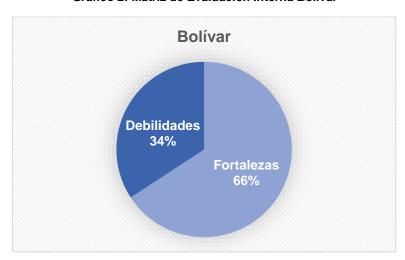
Bolívar:

Tabla 2: Matriz de Evaluación Interna Bolívar

Bolívar					
Fortalezas	Calificación	Debilidades	Calificación	Total	
Responsables	3	Desconocimiento sobre temas relacionados a la computación	2	5	
Organizadas	2	Desconocimiento de conversiones de medidas	2	4	
Predisposición	3	Faltante en inventarios altos	3	6	
Conocimiento del personal en todas las áreas	2	Designación de las tareas	3	5	
Manejo de todo los productos que ofrece el restaurante	3	Dificultad en ventas extras	2	5	
Cuidado en la calidad de los productos	2	Olvido de las ordenes	1	3	
Correcta preparación de los platos	1			1	
Fácil adaptación a los cambios	2			2	
No se conforman	2			2	
Capacidad de trabajar a presión	1			1	
Compañerismo	2			2	
Equipo de trabajo fuerte	2			2	
Total	25	Total	13	38	
Porcentaje	66%	Porcentaje	34%	100%	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 2: Matriz de Evaluación Interna Bolívar



Fuente: Elaboración Propia

El análisis del punto de venta Bolívar, muestra 12 fortalezas y 6 debilidades. La sucursal cuenta con una calificación del 66% en relación a sus fortalezas y 34% en cuanto a sus debilidades. De igual manera que el punto de venta estudiado anteriormente, esta sucursal cuenta con una calificación mayor en cuanto a sus fortalezas, sin embargo es la sucursal con mayor puntuación en fortalezas, por lo que puede servir de guía para mejorar otros locales que no cuenten con buenas calificaciones.

Milenium Plaza:

Tabla 3: Matriz de Evaluación Interna Milenium Plaza

	Mile	nium Plaza		
Fortalezas	Calificación	Debilidades	Calificación	Total
Poca rotación del personal	2	Irresponsabilidad	3	5
Compañerismo	3	Descuido en la calidad de los productos	3	6
Fácil adaptación al cambio	2	Descuido en armar los platos	3	5
Conocimiento en todo lo relacionado con tecnología	2	Desconocimiento en conversiones de medida	2	4
Éxito en lograr ventas extras	2	Limpieza del local	2	4
Capacidad de trabajar a presión	3	Puntualidad	3	6
Experiencia adquirida por los años trabajados	3	Conformidad	2	5
Equipo de trabajo fuerte	2	Baja colaboración en momentos emergentes	2	4
Total	19	Total	20	39
Porcentaje	49%	Porcentaje	51%	100%

Fuente: Elaboración Propia

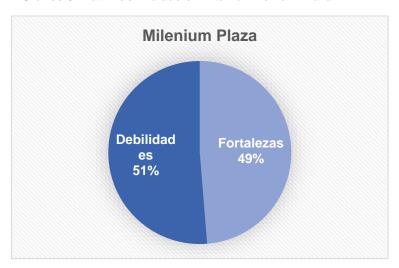


Gráfico 3: Matriz de Evaluación Interna Milenium Plaza

Fuente: Elaboración Propia

Al analizar la sucursal de Milenium Plaza se establecieron ocho fortalezas y ocho debilidades. Obteniendo una calificación del 49% en relación a las fortalezas y 51% en cuenta a las debilidades. El punto de venta con una puntuación más alta con respecto a las debilidades, sin embargo la diferencia que existe entre las dos variables es mínima, esto debido a que los puntos buenos del local tienen altas puntuaciones.

Borrero:

Tabla 4: Matriz de Evaluación Interna Borrero

	Borrero						
Fortalezas	Calificación	Debilidades	Calificación	Total			
Adaptación al cambio	2	Descuido en la calidad de los productos	3	5			
Predisposición	2	Desconocimiento en conversiones de medidas	3	5			
Alta colaboración en momentos emergentes	3	Irresponsabilidad	2	5			
Limpieza del punto de venta	2	Alta rotación de personal	3	5			
Cuidado con la presentación de los platos	3	Equipo de trabajo débil	3	6			
Acatan las ordenes rápidamente	2	Poco compañerismo	2	4			
Predisposición en aprender todo lo relacionado con la empresa	2	Desconocimiento en todo lo relacionado con la tecnología	2	4			
		Alto nivel de faltantes en inventarios	2	2			
Total	16	Total	20	36			
Porcentaje	44%	Porcentaje	56%	100%			

Fuente: Elaboración Propia

Debilidade s 56%

Fortalezas 44%

Gráfico 4: Matriz de Evaluación Interna Borrero

Fuente: Elaboración Propia

Al estudiar el punto de venta de la Borrero se obtuvo un total de siete fortalezas y ocho debilidades. Es la primera sucursal que cuenta con más debilidades que fortalezas. Como calificación final se obtuvo un 44% en fortalezas y 56% en debilidades. Las debilidades establecidas

están basadas en desconocimiento y descuidos del personal, por lo que puede ser un indicador fuerte de las bajas calificaciones.

5. Balance estratégico: el balance se utiliza para conocer cuál es el porcentaje sobre 100% de las fortalezas y debilidades que obtuvo cada punto de venta.

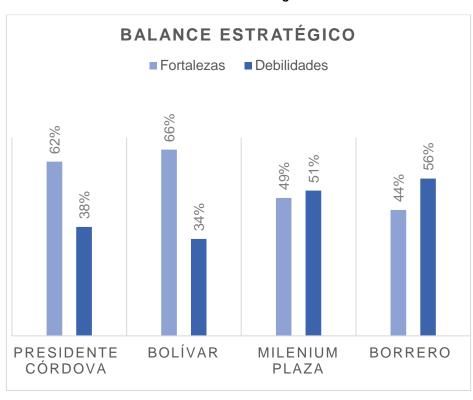
El siguiente cuadro indica cuales son los valores de las fortalezas y debilidades encontrados de cada sucursal. Estos valores son sobre 100%

Tabla 5: Balance Estratégico

Punto de Venta	Fortalezas	Debilidades
Presidente Córdova	62%	38%
Bolívar	66%	34%
Milenium Plaza	49%	51%
Borrero	44%	56%

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 5: Balance Estratégico



Fuente: Elaboración Propia

De los cuatro puntos de venta que cuenta la empresa, dos se encuentran con calificaciones positivas, es decir porcentajes mayores en sus fortalezas, y dos con malas calificaciones debido a sus bajos porcentajes en las fortalezas.

6. Conclusiones

La empresa cuenta con cuatros sucursales, y cada una de ellas tiene diferentes maneras de laboral. Por lo que se ha visto necesario realizar un análisis y conclusiones individuales.

En lo que se refiere al punto de venta Presidente Córdova se puede decir que su larga trayectoria en el mercado junto con su baja rotación del personal le es de ayuda para laborar de mejor manera ya que la experiencia sirve de mucho, sin embargo esta amplia trayectoria ha llevado al personal a ser un poco conformista y a ser reacios a los cambios que se implementan. El personal tiene una alta capacidad de trabajar a presión, y para ello se necesita responsabilidad y organización, y esto es algo que el personal lo maneja muy bien.

Una de las fortalezas más grandes que la sucursal tiene según los gerentes, es la forma que el personal antiguo enseña o capacita al personal nuevo, ya que cada trabajador que ingresa aprende de manera rápida. Por lo que se sugiere la alternativa de la creación de una escuela de Coppelia basada en los métodos de enseñanza del equipo de trabajo de esta sucursal.

Con respecto al punto de venta Bolívar es una de las mejores sucursales a comparación de las otras, debido a que cuenta con la puntuación más alta en cuento a fortalezas. Su predisposición y adaptación a los cambios le es de ayuda para trabajar de mejor manera. De igual manera su compañerismo les facilita organizarse de la mejor forma para realizar una atención al cliente correcta. El equipo de trabajo siempre está buscando más, no se conforman con lo que obtienen, siendo esto algo muy positivo para le empresa.

Uno de los puntos más fuertes de este equipo de trabajo son los conocimientos que tienen al manejar toda la carta que ofrece el restaurante, esto debido a que es la única sucursal que cuenta con la carta completa. Por lo que se propone que cuando la empresa desee unificar la carta en todas las sucursales, el personal de las otras sucursales sea capacitado por este equipo de trabajo.

Las debilidades que tiene el equipo de trabajo es el olvido de las nuevas órdenes que se realizan por el supervisor, o por los distintos jefes. Por lo que se considera la creación de un espacio en el cual se pueda señalar las nuevas órdenes y de esta manera no existe problemas de olvido.

Al analizar el punto de venta Milenium Plaza se encontró que es el punto de venta neutro, ya que se encuentra en la mitad de las buenas y malas calificaciones. Ya que las diferencias que existen entre fortalezas y debilidades es mínima, esto se da debido a que el personal rienda solo al 50%, los trabajadores se adapta al cambio fácilmente, pero es conformista. Existe un alto nivel de compañerismo, pero en momentos emergentes no existe colaboración. El equipo de trabajo es fuerte y labora varios años en la empresa, pero existe descuido en la calidad y presentación del producto. Se podría decir que el personal hace su trabajo 50% bien y 50% mal. Se sugiere que la empresa analice el motivo por el cual el personal está rindiendo a la mitad de su capacidad.

Dentro de las debilidades el conformismo y la irresponsabilidad pueden estar ligados, por lo que se realizará un análisis de la motivación y de esta manera poder obtener alternativas motivacionales para mejoren las debilidades existentes.

Del punto de venta Borrero, es el local más débil a comparación de las otras sucursales, esto debido a que cuenta con mayor número de debilidades que fortalezas. La alta rotación del personal es un impedimento de que se forme un equipo de trabajo fuerte, o incluso formar características positivas o negativas del grupo. Sin embargo cuenta con fortalezas que para le empresa son muy importantes, como lo es la alta

colaboración del personal en situaciones emergentes, la alta adaptación al cambio y la predisposición les permiten a los trabajadores de esta sucursal ajustarse fácilmente a los cambios que realice la empresa para mejorar el equipo de trabajo.

Las debilidades que se repiten en todos los puntos de venta es la falta de conocimiento en ciertos ámbitos importantes, como lo es manejo del sistema y conversiones de medidas. Los altos niveles de faltante de inventarios es de igual manera una debilidad de todos los puntos de venta, este factor puede darse justamente por la falta de conocimiento mencionado anteriormente. Es por ello que la empresa debe realizar capacitaciones que le sea de ayuda a los trabajadores, y de esta manera disminuir sus debilidades.

Luego de realizar las distintas matrices y cálculos de las fortalezas y debilidades que tienen los cuatro puntos de venta la empresa, se puede concluir que la misma se encuentra dividida. Esto debido a que dos puntos de venta son fuertes y los dos restantes son débiles. Por lo que se sugiere analizar como los dos puntos de venta que se encuentran bien, realizan ciertos trabajos donde las otras sucursales fallan y tratar de aplicarlos, de esta manera disminuir las debilidades de las dos sucursales que se encuentran mal.

1.2.6. Investigación

1.2.6.1. Determinación del Problema

La empresa no ha realizado anteriormente un análisis de su personal, por lo que no conoce si sus trabajadores se sienten satisfechos al momento de laborar. Este desconocimiento impide realizar mejoras para el equipo de trabajo. Por lo que se propone empezar el plan de posicionamiento al interior de la empresa, evaluando la percepción de los trabajadores y creando posicionamiento en ellos. Para que sean ellos quienes lleven el mensaje correctamente a los clientes.

1.2.6.2. **Objetivos**

Conocer cuál es la percepción de los trabajadores hacia Coppelia, para la creación de estrategias que cree un posicionamiento interno de la marca.

1.2.6.3. Metodología

La presente investigación será de tipo aplicada, ya que responderá algunas inquietudes sobre las distintas dimensiones del clima laboral. El diseño de la investigación se basará en: investigación cualitativa, mediante la aplicación de entrevistas y grupos focales a los trabajadores y supervisores de la empresa, e investigación cuantitativa, a través de encuestas a todos los trabajadores.

1.2.6.4. Segmentación

La empresa está dividida en cinco áreas funcionales: gerencia, contabilidad e inventarios, producción y puntos de venta. Debido a que la empresa no ha realizado anteriormente una investigación sobre su personal, los gerentes desean que el presente estudio se realice inicialmente con el personal de los puntos de venta, ya que son ellos los que tienen contacto directo con los clientes y todas sus acciones son reflejo de cómo trabajan las otras áreas, es por ello que el segmento será únicamente los trabajadores de los puntos de venta. Que será detallado a continuación.

1.2.6.5. Cuestionario

Para la realización del cuestionario, se utilizó las opiniones de los trabajadores obtenidas en entrevistas a profundidad y grupos focales, como también de la investigación bibliográfica de las dimensiones del clima laboral. Las dimensiones que se utilizaron son: liderazgo, autonomía, comunicación, motivación, influencia, objetivo de rendimiento y

perfeccionamiento, tarea, presión, control, cooperación, remuneración, satisfacción, relaciones, conflicto, apoyo y pertenencia.

Las preguntas de las encuestas deben ser respondidas por el grado de acuerdo o desacuerdo de los trabajadores. Es por ello que para la medición que se platea usar es escala de Likert. Existe también preguntas dicotómicas, donde los empleados deben responder con un sí o un no, la mayoría de estas preguntas son de tipo ramificadas, es decir su respuesta se ve ligada con la continuación de las encuesta. Por otro lado la encuesta consta con preguntas de medición, el encuestado debe elegir un número determinado de opciones, que en este caso son tres de todas las opciones propuestas.

Para la investigación se crearon dos encuestas. Una para el personal y otra para el supervisor, esto se debe a que el supervisor debe evaluar a su equipo de trabajo y a sus jefes, mientras que los trabajadores deben evaluar a sus compañeros, supervisor y a sus jefes. Por lo que la encuesta no puede mezclar estos análisis.

Debido a que el cuestionario se basa en la calificación de jefes, supervisores y trabajadores, las respuestas pueden generar conflicto entre trabajadores, o pueden no ser respondidas honestamente por temor. Es por ello que la encuesta será llenada por el propio personal. Únicamente contarán con la guía del encuestador en preguntas que no se entiendan claramente.

Las entrevistas a profundidad, grupos focales se pueden visualizar en anexos.

Cuestionario Trabajadores

Encuesta PERSONAL N°_____



MARKETING TRABAJO DE TITULACION OCTUBRE 2019

Buenos día atardes. Actualmente estamos realizando una encuesta sobre la percepción de los trabajadores dentro de la empresa Coppelia, por lo cual le solicitamos

nos conceda unos minutos de investigación		utilizados para el motivo previar					
1.Sucursal		2. Antigüedad					
	3 . 4 ·		- 1 - a - ~ -				
1 Presidente Córdova	3 Milenium Plaza		ás de 1 año				
2 Bolívar	4 Borrero	2 6-12 Meses 4 Me	enos de tres m	ies (TERMINA	LA ENCUEST	A)	
3. Estado civil		4. Edad					
1 Soltera	4 Unión Libre	1 18-23 3 30					
2 Casada	5 Divorciada	2 23-30 4 Ma	ás de 35				
3 Viuda							
5. Región		6. Carga familiar					
1 Costa	3 Oriente	1 Sin Hijos 3 2-3	3 Hijos				
² Sierra	4 Galápagos	2 1 Hijo 4 Ma	ás de 3 Hijos				
7. Cargo 1 Ayudante del supervisor	Z Trabajador						
			Totalmente	_			
	Liderazgo		en	En Desacuerdo	Indiferente	De Acurdo	Totalmente de Acuerdo
			Desacuerdo				
 Mi relación con mi jefe es b 	uena		1	2	3	4	5
 Mi relación con mi supervis 			1	2	3	4	5
10. Mi jefe me ayuda a lograr lo			1	2	3	4	5
11. Mi supervisor me ayuda a lo			1	2 2	3	4	5
12. El supervisor toma decisione			1	2	3	4	5
13. El supervisor se adapta fácili			1	2	3	4	5
14. Los jefes se dirigen con palal			1	2	3	4	5
15. El supervisor se dirige con pa	alabras respetuosas y cordia	les hacia nosotros	1	2	3	4	3
			Totalmente				T-4-14-
	Autonomía		en	En Desacuerdo	Indiferente	De Acurdo	Totalmente
15 Tanaharahan		and lines and though air		En Desacuerdo		De Acurdo	de Acuerdo
16. Tengo la confianza de tomar	r decisiones al momento de r		en		Indiferente	De Acurdo	
17. Cuando existe algún probler	r decisiones al momento de r ma dentro del local me siento		en		3	De Acurdo	de Acuerdo
	r decisiones al momento de r ma dentro del local me siento		en		3	De Acurdo	de Acuerdo
17. Cuando existe algún probler decisiones sin consultaras a mi s	r decisiones al momento de r na dentro del local me siento upervisor o jefe	en la capacidad de tomar	en		3	De Acurdo	de Acuerdo
17. Cuando existe algún probler	r decisiones al momento de r na dentro del local me siento upervisor o jefe	en la capacidad de tomar	en Desacuerdo 1		3	De Acurdo 4 4	de Acuerdo
Cuando existe algún probler decisiones sin consultaras a mi s Luego de cuánto tiempo	r decisiones al momento de r ma dentro del local me siento upervisor o jefe o se sintió en la capacida	en la capacidad de tomar	en Desacuerdo 1		3	De Acurdo 4 4	de Acuerdo
17. Cuando existe algún probler decisiones sin consultaras a mi s 18. Luego de cuánto tiempo 1 15 días	r decisiones al momento de r ma dentro del local me siento upervisor o jefe o se sintió en la capacida 3 3 Meses	en la capacidad de tomar	en Desacuerdo 1 1 capacidad		3	De Acurdo 4	de Acuerdo
17. Cuando existe algún probler decisiones sin consultaras a mi s 18. Luego de cuánto tiempo 1 15 días	r decisiones al momento de r ma dentro del local me siento upervisor o jefe o se sintió en la capacida 3 Meses 4 Más de 3 Meses	en la capacidad de tomar	en Desacuerdo 1 1 capacidad		3	4	de Acuerdo 5 5
17. Cuando existe algún probler decisiones sin consultaras a mi s 18. Luego de cuánto tiempo 1 15 días	r decisiones al momento de r ma dentro del local me siento upervisor o jefe o se sintió en la capacida 3 3 Meses	en la capacidad de tomar	en Desacuerdo 1 capacidad Totalmente en	Desacuerdo 2 2	3	4	de Acuerdo
17. Cuando existe algún probler decisiones sin consultaras a mi s 18. Luego de cuánto tiempo 1 15 días Mes	r decisiones al momento de r ma dentro del local me siento upervisor o jefe o se sintió en la capacida 3 3 Meses 4 Más de 3 Meses Comunicación	en la capacidad de tomar	en Desacuerdo 1 1 capacidad	Desacuerdo 2 2 2 En Desacuerdo	ln diferente	4	de Acuerdo 5 5 Totalmente de Acuerdo
17. Cuando existe algún probler decisiones sin consultaras a mi s 18. Luego de cuánto tiempo 1 15 días Mes 19. Es accesible comunicarse co	r decisiones al momento de r ma dentro del local me siento upervisor o jefe o se sintió en la capacida 3 3 Meses Más de 3 Meses Comunicación	en la capacidad de tomar d de tomar decisiones S No mesiento aun en	en Desacuerdo 1 capacidad Totalmente en	Desacuerdo 2 2 2 En Desacuerdo 2	3	4 4 De Acurdo	de Acuerdo 5 5 Totalmente de Acuerdo 5
17. Cuando existe algún probler decisiones sin consultaras a mi s 18. Luego de cuánto tiempo 1 15 días 2 Mes 19. Es accesible comunicarse co 20. Cree usted que existe conex	r decisiones al momento de r ma dentro del local me siento upervisor o jefe o se sintió en la capacida 3 3 Meses 4 Más de 3 Meses Comunicación n su jefe ión en las ordenes que recibe	e en la capacidad de tomar d de tomar decisiones 5 No me siento aun en	en Desacuerdo 1 capacidad Totalmente en Desacuerdo 1	Desacuerdo 2 2 2 En Desacuerdo 2 2 2	Indiferente	De Acurdo	de Acuerdo 5 5 Totalmente de Acuerdo 5 5
17. Cuando existe algún probler decisiones sin consultaras a mi s 18. Luego de cuánto tiempo 15 días 2 Mes 19. Es accesible comunicarse co 20. Cree usted que existe conex 21. Cuando los jefes dan una or	r decisiones al momento de r ma dentro del local me siento upervisor o jefe o se sintió en la capacida 3 3 Meses 4 Más de 3 Meses Comunicación n su jefe ión en las ordenes que recibe den, la comprendo fácilment	e en la capacidad de tomar d de tomar decisiones No me siento aun en	en Desacuerdo 1 capacidad Totalmente en Desacuerdo 1	Desacuerdo 2 2 2 En Desacuerdo 2	Indiferente	De Acurdo	de Acuerdo 5 5 Totalmente de Acuerdo 5
17. Cuando existe algún probler decisiones sin consultaras a mi s 18. Luego de cuánto tiempo 15 días 2 Mes 19. Es accesible comunicarse co 20. Cree usted que existe conex 21. Cuando los jefes dan una or 22. Cuando el supervisor da una conex 21. Cuando el supervisor da una conex 22. Cuando el supervisor da una conex 23. Cuando el supervisor da una conex 24. Cuando el supervisor da una conex 25. Cuando el supervisor da una conex 26. Cuando el supervisor da una conex 26. Cuando el supervisor da una conex 26. Cuando el supervisor da una conex 27. Cuando el sup	r decisiones al momento de r ma dentro del local me siento upervisor o jefe o se sintió en la capacida 3 3 Meses 4 Más de 3 Meses Comunicación n su jefe ión en las ordenes que recibe den, la comprendo fácilment a orden, la comprendo fácilment	e por sus distintos jefes ente	en Desacuerdo 1 capacidad Totalmente en Desacuerdo 1 1	Desacuerdo 2 2 2 En Desacuerdo 2 2 2 2 2	Indiferente	4 4 4 4	de Acuerdo 5 5 Totalmente de Acuerdo 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5
17. Cuando existe algún probler decisiones sin consultaras a mi s 18. Luego de cuánto tiempo 15 días 2 Mes 19. Es accesible comunicarse co 20. Cree usted que existe conex 21. Cuando los jefes dan una or	r decisiones al momento de r ma dentro del local me siento upervisor o jefe o se sintió en la capacida 3 3 Meses 4 Más de 3 Meses Comunicación n su jefe ión en las ordenes que recibe den, la comprendo fácilment a orden, la comprendo fácilment s son comunicadas a todo el	e por sus distintos jefes e personal por igual	en Desacuerdo 1 capacidad Totalmente en Desacuerdo 1 1 1	Desacuerdo 2 2 2 En Desacuerdo 2 2 2 2 2 2 2	In diferente	De Acurdo 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4	de Acuerdo 5 5 Totalmente de Acuerdo 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5
17. Cuando existe algún probler decisiones sin consultaras a mi s 18. Luego de cuánto tiempo 1	r decisiones al momento de r ma dentro del local me siento upervisor o jefe o se sintió en la capacida 3 3 Meses 4 Más de 3 Meses Comunicación n su jefe ión en las ordenes que recibe den, la comprendo fácilment a orden, la comprendo fácilment as son comunicadas a todo el visores son comunicadas a todo el	e en la capacidad de tomar d de tomar decisiones S No me siento aun en e por sus distintos jefes te te te te te personal por igual odo el personal por igual	en Desacuerdo 1 Capacidad Totalmente es Desacuerdo 1 1 1 1 1 1	En Desacuerdo 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	In diferente	De Acurdo 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4	de Acuerdo 5 5 Totalmente de Acuerdo 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5
17. Cuando existe algún probler decisiones sin consultaras a mi s 18. Luego de cuánto tiempo 15 días 2 Mes 19. Es accesible comunicarse co 20. Cree usted que existe conex 21. Cuando los jefes dan una or 22. Cuando el supervisor da una 23. Las ordenes que dan los jefes dan dan los jefes dan	r decisiones al momento de r ma dentro del local me siento upervisor o jefe o se sintió en la capacida 3 3 Meses 4 Más de 3 Meses Comunicación n su jefe ión en las ordenes que recibe den, la comprendo fácilment a orden, la comprendo fácilment as son comunicadas a todo el visores son comunicadas a todo el	e en la capacidad de tomar d de tomar decisiones S No me siento aun en e por sus distintos jefes te te te te te personal por igual odo el personal por igual	en Desacuerdo 1 Capacidad Totalmente es Desacuerdo 1 1 1 1 1 1	En Desacuerdo 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	De Acurdo 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4	Totalmente de Acuerdo 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5
17. Cuando existe algún probler decisiones sin consultaras a mi s 18. Luego de cuánto tiempo 1	r decisiones al momento de r ma dentro del local me siento upervisor o jefe o se sintió en la capacida 3 3 Meses 4 Más de 3 Meses Comunicación n su jefe ión en las ordenes que recibe den, la comprendo fácilment a orden, la comprendo fácilment sis son comunicadas a todo el visores son comunicadas a to con el área administrativa m	en la capacidad de tomar d de tomar decisiones S No me siento aun en e por sus distintos jefes te te tente personal por igual do el personal por igual te es de ayuda para realizar	en Desacuerdo 1 Capacidad Totalmente es Desacuerdo 1 1 1 1 1 1	Desacuerdo En Desacuerdo 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	Indiferente	De Acurdo 4 4 4 4 4 4 4 4 4	Totalmente de Acuerdo 5 5 5 7 5 8 7 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8
17. Cuando existe algún probler decisiones sin consultaras a mi s 18. Luego de cuánto tiempo 1 1 5 días Mes 19. Es accesible comunicarse co 20. Cree usted que existe conex 21. Cuando los jefes dan una or 22. Cuando el supervisor da una 23. Las ordenes que dan los jefe 24. Las ordenes que da el super 25. El proceso de comunicación correctamente mis labores 26. Las ordenes que da adminis 27. Cuando la administración da 27. Cuando la administración da 28. Cuando la administración da 29. Cuando la administración da 20. Cuando la administración da 20. Cuando la administración da 21. Cuando la administración da 22. Cuando la administración da	r decisiones al momento de roma dentro del local me siento upervisor o jefe o se sintió en la capacida 3 3 Meses 4 Más de 3 Meses Comunicación n su jefe ión en las ordenes que recibe den, la comprendo fácilment a orden, la comprendo fácilment es son comunicadas a todo el visores son comunicadas a trocon el área administrativa metración son comunicadas a tración son comunicad	de tomar decisiones S No me siento aun en s por sus distintos jefes te ente personal por igual podo el personal por igual te es de ayuda para realizar podo el personal por igual de el personal por igual	en Desacuerdo 1 Capacidad Totalmente en Desacuerdo 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	En Desacuerdo 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	De Acurdo 4 4 4 4 4 4 4 4	Totalmente de Acuerdo 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5
17. Cuando existe algún probler decisiones sin consultaras a mi s 18. Luego de cuánto tiempo 1	r decisiones al momento de roma dentro del local me siento upervisor o jefe o se sintió en la capacida 3 3 Meses 4 Más de 3 Meses Comunicación n su jefe ión en las ordenes que recibe den, la comprendo fácilment a orden, la comprendo fácilment es son comunicadas a todo el visores son comunicadas a trocon el área administrativa metración son comunicadas a tración son comunicad	de tomar decisiones S No me siento aun en s por sus distintos jefes te ente personal por igual podo el personal por igual te es de ayuda para realizar podo el personal por igual de el personal por igual	en Desacuerdo 1 Capacidad Totalmente en Desacuerdo 1 1 1 1 1 1 1 1 1	Desacuerdo En Desacuerdo 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	Indiferente	De Acurdo 4 4 4 4 4 4 4 4 4	Totalmente de Acuerdo 5 5 5 7 5 8 7 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8
17. Cuando existe algún probler decisiones sin consultaras a mi s 18. Luego de cuánto tiempo 15 días Mes 19. Es accesible comunicarse co 20. Cree usted que existe conex 21. Cuando los jefes dan una or 22. Cuando el supervisor da una 23. Las ordenes que da el super 25. El proceso de comunicación correctamente mis labores 26. Las ordenes que da adminis 27. Cuando la administración da 28. El proceso de comunicación labores correctamente	r decisiones al momento de r ma dentro del local me siento upervisor o jefe o se sintió en la capacida 3 3 Meses 4 Más de 3 Meses Comunicación n su jefe ión en las ordenes que recibe den, la comprendo fácilment a orden, la comprendo fácilment con el área administrativa m tración son comunicadas a to con el área administrativa m tración son comunicadas a to con el área de cocina me es o	e en la capacidad de tomar d de tomar decisiones S No me siento aun en e por sus distintos jefes te te tente lodo el personal por igual de es de ayuda para realizar odo el personal por igual de es de ayuda para realizar	en Desacuerdo 1 Capacidad Totalmente en Desacuerdo 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	En Desacuerdo 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	Indiferente 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	De Acurdo 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4	Totalmente de Acuerdo 5 5 5 7 5 8 7 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8
17. Cuando existe algún probler decisiones sin consultaras a mi s 18. Luego de cuánto tiempo 15 días Mes 19. Es accesible comunicarse co 20. Cree usted que existe conex 21. Cuando los jefes dan una or 22. Cuando el supervisor da una 23. Las ordenes que da el super 24. Las ordenes que da el super 25. El proceso de comunicación correctamente mis labores 26. Las ordenes que da adminis 27. Cuando la administración da 28. El proceso de comunicación labores correctamente 29. El proceso de comunicación labores correctamente 29. El proceso de comunicación labores correctamente 29. El proceso de comunicación	r decisiones al momento de r ma dentro del local me siento upervisor o jefe o se sintió en la capacida 3 3 Meses 4 Más de 3 Meses Comunicación n su jefe ión en las ordenes que recibe den, la comprendo fácilment a orden, la comprendo fácilment con el área administrativa m tración son comunicadas a to con el área administrativa m tración son comunicadas a to con el área de cocina me es o	e en la capacidad de tomar d de tomar decisiones S No me siento aun en e por sus distintos jefes te te tente lodo el personal por igual de es de ayuda para realizar odo el personal por igual de es de ayuda para realizar	en Desacuerdo 1 Capacidad Totalmente en Desacuerdo 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	En Desacuerdo 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	Indiferente	De Acurdo 4 4 4 4 4 4 4 4 4	Totalmente de Acuerdo 5 5 5 7 5 8 7 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8
17. Cuando existe algún probler decisiones sin consultaras a mi s 18. Luego de cuánto tiempo 1 1 5 días Mes 19. Es accesible comunicarse co 20. Cree usted que existe conex 21. Cuando los jefes dan una or 22. Cuando el supervisor da una 23. Las ordenes que dan los jefe 24. Las ordenes que da el super 25. El proceso de comunicación correctamente mis labores 26. Las ordenes que da adminis 27. Cuando la administración da 28. El proceso de comunicación labores correctamente 29. El proceso de comunicación labores correctamente	r decisiones al momento de r ma dentro del local me siento upervisor o jefe o se sintió en la capacida 3 3 Meses 4 Más de 3 Meses Comunicación n su jefe ión en las ordenes que recibe den, la comprendo fácilment a orden, la comprendo fácilment son comunicadas a todo el visores son comunicadas a to con el área administrativa m tración son comunicadas a to a una orden, la comprendo fá con el área de cocina me es con el área de cocina me es con el área de bodega me es	de tomar decisiones S No me siento aun en s por sus distintos jefes se personal por igual podo el personal por igual ie es de ayuda para realizar odo el personal por igual ácilmente de ayuda para realizar sus s de ayuda para realizar sus	en Desacuerdo 1 Capacidad Totalmente en Desacuerdo 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	En Desacuerdo 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	Indiferente 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	De Acurdo 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4	Totalmente de Acuerdo 5 5 5 7 5 8 7 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8
17. Cuando existe algún probler decisiones sin consultaras a mi s 18. Luego de cuánto tiempo 15 días Mes 19. Es accesible comunicarse co 20. Cree usted que existe conex 21. Cuando los jefes dan una or 22. Cuando el supervisor da una 23. Las ordenes que da el super 24. Las ordenes que da el super 25. El proceso de comunicación correctamente mis labores 26. Las ordenes que da adminis 27. Cuando la administración da 28. El proceso de comunicación labores correctamente 29. El proceso de comunicación labores correctamente 29. El proceso de comunicación labores correctamente 29. El proceso de comunicación	r decisiones al momento de roma dentro del local me siento upervisor o jefe o se sintió en la capacida 3 3 Meses 4 Más de 3 Meses Comunicación n su jefe ión en las ordenes que recibe den, la comprendo fácilment as orden, la comprendo fácilment es son comunicadas a todo el visores son comunicadas a todo el visores son comunicadas a todo el área administrativa mutración son comunicadas a todo el área de cocina me es con el área de cocina me es con el área de bodega me es en el restaurante somos entires de con el área de bodega me es en el restaurante somos entires de con el área de bodega me es en el restaurante somos entires de con el área de bodega me es en el restaurante somos entires de con el área de bodega me es en el restaurante somos entires de con el área de bodega me es en el restaurante somos entires de con el área de bodega me es en el restaurante somos entires de con el área de cocina me es el con el área de bodega me es en el restaurante somos entires de con el área de cocina me es el con el área de bodega me es en el restaurante somos entires de con el área de cocina me es el con el área de bodega me es en el restaurante somos entires de comprendo fácilmente de cocina me es el con el área de bodega me es en el restaurante somos entires de cocina me es el cocina me es el cocina me es el cocina me es el cocina me el coc	de tomar decisiones No me siento aun en sporsus distintos jefes e por sus distintos jefes e personal por igual odo el personal por igual e es de ayuda para realizar odo el personal por igual sécilmente de ayuda para realizar sus e de ayuda para realizar sus	en Desacuerdo 1 Capacidad Totalmente en Desacuerdo 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	En Desacuerdo 2 2 2 2 2 2 2 2 2	In diferente 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	De Acurdo 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4	Totalmente de Acuerdo 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5

23

Motivación:					
33. Con que frecuencia realiza su jefe charlas motivacionales					
1 Cada Semana 3 Cada Mes 5 Nunca 2 Cada 15 días 4 Cada 2 meses o más					
Cada 2 meses o mas					
34. Con que frecuencia real <u>iza s</u> u supervisor charlas motivacionales					
1 Cada Semana 3 Cada Mes 5 Nunca					
2 Cada 15 días Cada 2 meses o más					
35. Le gusta o le gustaría recibir con mas frecuencia charlas motivacionales d	a cuc infac y	, da su suna	rvisor		
1 SI 2 NO (Si su respuesta es no, continúe a la pregunta 4		r de su supe	IVISUI		
	-,				
	Totalmente	En			Totalmente
	en Desacuerdo	Desacuerdo	Indiferente	De Acurdo	de Acuerdo
36. Las charlas motivacionales son positivas para su correcto desempeño en	1	2	3	4	5
la empresa					
27. Con que fracuencia la guetaría recibir charles metivacionales nos su lefe					
37. Con que frecuencia le gustaría recibir charlas motivacionales por su Jefe 1 Cada Semana 3 Cada Mes					
2 Cada 15 días 4 Cada 2 meses o más					
38. Con que frecuencia le gustaría recibir charlas motivacionales por su supe 1 Cada Semana 3 Cada Mes	rvisor				
1 Cada Semana 3 Cada Mes Cada 15 días 4 Cada 2 meses o más					
- Caua 2 IIIeses 0 IIIas					
39. Que temas se deben mencionar en las charlas (SELECCIONE SOLO 3)					
1 Objetivos a cumplir 3 Fallas del personal 5 Problemas suscitado	S				
2 Logros obtenidos 4 Equipamiento faltante 6 Cambios a realizar					
40. Le gusta recibir incentivos por sus logros					
1 SI NO (Si su respuesta es no, continúe a la pregunta					
41. Como les gustarían que sean los incentivos (SELECCIONE SOLO 3)					
1 Dinero 3 Cine 5 Día de descanso en f	in de semana				
2 Día de descanso adicional 4 Consumo en el local 6 Cupones en distintos	locales come	rciales (superi	malia, tienda:	s de ropa,	
42. Le motiva tener la posibilidad de crecer dentro de la empresa					
1 SI 2 NO (Si su respuesta es no, continúe a la pregunta					
- Si Si su respuesta es no, continue a la pregunta					
43. Como le gustaría que fuese el crecimiento					
43. Como le gustaría que fuese el crecimiento 1 Mediante Rangos de Crecimiento 3 Aprender con fechas					
43. Como le gustaría que fuese el crecimiento					
43. Como le gustaría que fuese el crecimiento 1 Mediante Rangos de Crecimiento 2 Crecimiento en base a méritos 4 Crecimiento en base 44. Cuando realiza un buen trabajo es felicitado por sus jefes					
43. Como le gustaría que fuese el crecimiento 1 Mediante Rangos de Crecimiento 2 Crecimiento en base a méritos 4 Crecimiento en base					
43. Como le gustaría que fuese el crecimiento 1 Mediante Rangos de Crecimiento 2 Crecimiento en base a méritos 4 Crecimiento en base 44. Cuando realiza un buen trabajo es felicitado por sus jefes 1 SI 2 NO 45. Cuando realiza un buen trabajo es felicitado por su supervisor					
43. Como le gustaría que fuese el crecimiento 1 Mediante Rangos de Crecimiento 2 Crecimiento en base a méritos 4 Crecimiento en base 44. Cuando realiza un buen trabajo es felicitado por sus jefes 1 SI 2 NO					
43. Como le gustaría que fuese el crecimiento 1 Mediante Rangos de Crecimiento 2 Crecimiento en base a méritos 4 Crecimiento en base 44. Cuando realiza un buen trabajo es felicitado por sus jefes 1 SI 2 NO 45. Cuando realiza un buen trabajo es felicitado por su supervisor 1 SI 2 NO	a conocimien	tos			
43. Como le gustaría que fuese el crecimiento 1 Mediante Rangos de Crecimiento 2 Crecimiento en base a méritos 44. Cuando realiza un buen trabajo es felicitado por sus jefes 1 SI 2 NO 45. Cuando realiza un buen trabajo es felicitado por su supervisor 1 SI 2 NO 46. Le gustaría que su jefe invierta en capacitaciones sobre temas relacionad	a conocimien	tos			
43. Como le gustaría que fuese el crecimiento 1 Mediante Rangos de Crecimiento 2 Crecimiento en base a méritos 44. Cuando realiza un buen trabajo es felicitado por sus jefes 1 SI 2 NO 45. Cuando realiza un buen trabajo es felicitado por su supervisor 1 SI 2 NO 46. Le gustaría que su jefe invierta en capacitaciones sobre temas relacionad 1 SI 2 NO (Si su respuesta es no, continúe a la pregunta 4)	a conocimien	tos			
43. Como le gustaría que fuese el crecimiento Mediante Rangos de Crecimiento 3 Aprender con fechas	a conocimien	tos			
43. Como le gustaría que fuese el crecimiento Mediante Rangos de Crecimiento 3 Aprender con fechas	a conocimien as al trabajo	tos			
43. Como le gustaría que fuese el crecimiento Mediante Rangos de Crecimiento 3 Aprender con fechas	a conocimien as al trabajo 18)	tos			
43. Como le gustaría que fuese el crecimiento Mediante Rangos de Crecimiento 3 Aprender con fechas	a conocimien as al trabajo 18)	tos			
43. Como le gustaría que fuese el crecimiento 1 Mediante Rangos de Crecimiento 2 Crecimiento en base a méritos 44. Cuando realiza un buen trabajo es felicitado por sus jefes 1 SI 2 NO 45. Cuando realiza un buen trabajo es felicitado por su supervisor 1 SI 2 NO 46. Le gustaría que su jefe invierta en capacitaciones sobre temas relacionad 1 SI 2 NO (Si su respuesta es no, continúe a la pregunta 4 47. Que capacitaciones le gustaría recibir (SELECCIONES SOLO 3) 1 Ingles 4 Computación 7 Liderazgo 2 Atención al Cliente 5 Administración 8 Crecimiento Persona 3 Incremento de ventas 6 Cocina 9 Manejo de Inventario	as al trabajo I cos Totalmente	tos			Totalmente
43. Como le gustaría que fuese el crecimiento Mediante Rangos de Crecimiento 3 Aprender con fechas	as al trabajo I DS Totalmente en	tos	Indiferente	De Acurdo	Totalmente de Acuerdo
43. Como le gustaría que fuese el crecimiento 1 Mediante Rangos de Crecimiento 2 Crecimiento en base a méritos 44. Cuando realiza un buen trabajo es felicitado por sus jefes 1 SI 2 NO 45. Cuando realiza un buen trabajo es felicitado por su supervisor 1 SI 2 NO 46. Le gustaría que su jefe invierta en capacitaciones sobre temas relacionad 1 SI 2 NO (Si su respuesta es no, continúe a la pregunta 4 47. Que capacitaciones le gustaría recibir (SELECCIONES SOLO 3) 1 Ingles 4 Computación 7 Liderazgo Administración 8 Crecimiento Persona 3 Incremento de ventas 6 Cocina 9 Manejo de Inventario	as al trabajo I cos Totalmente	tos E n	Indiferente	De Acurdo	
43. Como le gustaría que fuese el crecimiento 1 Mediante Rangos de Crecimiento 2 Crecimiento en base a méritos 44. Cuando realiza un buen trabajo es felicitado por sus jefes 1 SI 2 NO 45. Cuando realiza un buen trabajo es felicitado por su supervisor 1 SI 2 NO 46. Le gustaría que su jefe invierta en capacitaciones sobre temas relacionad 1 SI 2 NO (Si su respuesta es no, continúe a la pregunta 4 47. Que capacitaciones le gustaría recibir (SELECCIONES SOLO 3) 1 Ingles 4 Computación 7 Liderazgo 2 Atención al Cliente 5 Administración 8 Crecimiento Persona 3 Incremento de ventas 6 Cocina 9 Manejo de Inventario	as al trabajo I DS Totalmente en	tos E n		De Acurdo	de Acuerdo
43. Como le gustaría que fuese el crecimiento 1 Mediante Rangos de Crecimiento 2 Crecimiento en base a méritos 44. Cuando realiza un buen trabajo es felicitado por sus jefes 1 SI 2 NO 45. Cuando realiza un buen trabajo es felicitado por su supervisor 1 SI 2 NO 46. Le gustaría que su jefe invierta en capacitaciones sobre temas relacionad 1 SI 2 NO (Si su respuesta es no, continúe a la pregunta 4 47. Que capacitaciones le gustaría recibir (SELECCIONES SOLO 3) 1 Ingles 4 Computación 7 Liderazgo 2 Adención al Cliente 5 Administración 8 Crecimiento Persona 3 Incremento de ventas 6 Cocina 9 Manejo de Inventario	as al trabajo (8) Totalmente en Desacuerdo	En Desacuerdo	3	De Acurdo	de Acuerdo
43. Como le gustaría que fuese el crecimiento Mediante Rangos de Crecimiento 3 Aprender con fechas	as al trabajo 188) Totalmente en Desacuerdo 1 1	En Desacuerdo 2 2 2	3	4	de Acuerdo 5
43. Como le gustaría que fuese el crecimiento Mediante Rangos de Crecimiento 3 Aprender con fechas	as al trabajo 188) Totalmente en Desacuerdo 1 1	En Desacuerdo 2 2 2	3	4	de Acuerdo 5
43. Como le gustaría que fuese el crecimiento Mediante Rangos de Crecimiento 3 Aprender con fechas	as al trabajo 188) Totalmente en Desacuerdo 1 1	En Desacuerdo 2 2 2	3	4	de Acuerdo 5
43. Como le gustaría que fuese el crecimiento 1 Mediante Rangos de Crecimiento 2 Crecimiento en base a méritos 44. Cuando realiza un buen trabajo es felicitado por sus jefes 1 SI 2 NO 45. Cuando realiza un buen trabajo es felicitado por su supervisor 1 SI 2 NO 46. Le gustaría que su jefe invierta en capacitaciones sobre temas relacionad 1 SI 2 NO (Si su respuesta es no, continúe a la pregunta 4 47. Que capacitaciones le gustaría recibir (SELECCIONES SOLO 3) 1 Ingles 4 Computación 7 Liderazgo Atención al Cliente 5 Administración 8 Crecimiento Persona 1 Incremento de ventas 6 Cocina 9 Manejo de Inventario 1 Influencia 48. Las actitudes en el trabajo de mi jefe influencia mi manera de trabajar 49. Las actitudes en el trabajo de mi supervisor influencia mi manera de trabajar 50. Las actitudes en el trabajo de mis compañeros influencia mi manera de trabajar 51. Qué actitudes le inspiran de sus jefes para realizar un buen trabajo (SELE Liderazgo 7 Apoyo 8 Innovación	as al trabajo (8) Totalmente en Desacuerdo 1 1 1 CCCIONE SOL	En Desacuerdo 2 2 2	3	4	de Acuerdo 5
43. Como le gustaría que fuese el crecimiento Mediante Rangos de Crecimiento 3 Aprender con fechas	as al trabajo (8) Totalmente en Desacuerdo 1 1 1 CCCIONE SOL	En Desacuerdo 2 2 2	3	4	de Acuerdo 5
43. Como le gustaría que fuese el crecimiento Mediante Rangos de Crecimiento 3 Aprender con fechas	as al trabajo (8) Totalmente en Desacuerdo 1 1 1 CCCIONE SOL	En Desacuerdo 2 2 2	3	4	de Acuerdo 5
43. Como le gustaría que fuese el crecimiento Mediante Rangos de Crecimiento 3 Aprender con fechas	as al trabajo (8) Totalmente en Desacuerdo 1 1 1 CCCIONE SOL	En Desacuerdo 2 2 2	3	4	de Acuerdo 5
43. Como le gustaría que fuese el crecimiento Mediante Rangos de Crecimiento 3 Aprender con fechas	as al trabajo (8) Totalmente en Desacuerdo 1 1 1 CCCIONE SOL	En Desacuerdo 2 2 2	3	4	de Acuerdo 5
43. Como le gustaría que fuese el crecimiento Mediante Rangos de Crecimiento 3 Aprender con fechas 2 Crecimiento en base a méritos 4 Crecimiento en base a méritos 4 Crecimiento en base a méritos 4 Cuando realiza un buen trabajo es felicitado por sus jefes 1 SI 2 NO	as al trabajo (8) Totalmente en Desacuerdo 1 1 1 CCCIONE SOL	En Desacuerdo 2 2 2	3	4	de Acuerdo 5
43. Como le gustaría que fuese el crecimiento 1 Mediante Rangos de Crecimiento 2 Crecimiento en base a méritos 44. Cuando realiza un buen trabajo es felicitado por sus jefes 1 SI 2 NO 45. Cuando realiza un buen trabajo es felicitado por su supervisor 1 SI 2 NO 46. Le gustaría que su jefe invierta en capacitaciones sobre temas relacionad 1 SI 2 NO (Si su respuesta es no, continúe a la pregunta 4 47. Que capacitaciones le gustaría recibir (SELECCIONES SOLO 3) 1 Ingles 4 Computación 7 Liderazgo 2 Atención al Cliente 5 Administración 8 Crecimiento Persona 3 Incremento de ventas 6 Cocina 9 Manejo de Inventari 1 SI 1 Influencia 48. Las actitudes en el trabajo de mi jefe influencia mi manera de trabajar 49. Las actitudes en el trabajo de mi supervisor influencia mi manera de trabajar 50. Las actitudes en el trabajo de mis compañeros influencia mi manera de trabajar 51. Qué actitudes le inspiran de sus jefes para realizar un buen trabajo (SELE Liderazgo 2 Respeto 5 Colaboración 8 Innovación 52. Qué actitudes le inspiran de sus compañeros para realizar un buen trabajo (SELE Compañerismo 4 Puntualidad 7 Entusiasmo 8 Honestidad Objetivo de Rendimiento y Perfeccionamiento:	as al trabajo (8) Totalmente en Desacuerdo 1 1 1 CCCIONE SOL	En Desacuerdo 2 2 2	3	4	de Acuerdo 5
43. Como le gustaría que fuese el crecimiento Mediante Rangos de Crecimiento 3 Aprender con fechas 2 Crecimiento en base a méritos 4 Crecimiento en base a méritos 4 Crecimiento en base a méritos 4 Cuando realiza un buen trabajo es felicitado por sus jefes 1 SI 2 NO	as al trabajo (8) Totalmente en Desacuerdo 1 1 1 CCCIONE SOL	En Desacuerdo 2 2 2	3	4	de Acuerdo 5

	Totalmente en Desacuerdo	En Desacuerdo	Indiferente	De Acurdo	Totalmente de Acuerdo
55. En cada área en la que he laborado he sido capacitada correctamente para realizar un		2	3	4	5
buen trabajo 56. Tengo los conocimientos necesarios para desempeñarme en cada área que se me ha	1	2	3	4	5
enseñado 57. El nivel de conocimientos de mis jefes con respecto a la administración son	1	2	3	4	5
adecuados para manejar correctamente la empresa 58. El nivel de conocimientos de mi supervisor con respecto al restaurante son	1	2	3	4	5
adecuados para manejar correctamente el local					
Tarea	Totalmente en Desacuerdo	En Desacuerdo	Indiferente	De Acurdo	Totalmente de Acuerdo
59. El clima laboral es el adecuado para desempeñarme de la mejor manera en la	1	2	3	4	5
Presión	Totalmente en Desacuerdo	En Desacuerdo	Indiferente	De Acurdo	Totalmente de Acuerdo
60. La manera en la que los jefes ejercen presión en el trabajo es la necesaria para lograr los objetivos de la empresa	1	2	3	4	5
61. La manera en la que el supervisor ejerce presión en el trabajo es la necesaria para lograr los objetivos de la empresa	1	2	3	4	5
Control					
62. Estoy de acuerdo la manera en la que mis jefes controlan las siguientes variables	Totalmente en Desacuerdo	En Desacuerdo	Indiferente	De Acurdo	Totalmente de Acuerdo
Inventarios	1	2	3	4	5
Calidad de los productos Limpieza del local	1	2	3	4	5
Atención al cliente	1	2		4	5
Puntualidad	1	2	3	4	5
Presentación del personal	1	2	3	4	5
Rapidez en el servicio	1	2	3	4	5
Cumplimiento de la tareas	1	2	3	4	5
Orden de las distintas áreas	1	2	3	4	5
63. Estoy de acuerdo la manera en la que mi supervisor controlan las siguientes variables	Totalmente en Desacuerdo	En Desacuerdo	Indiferente	De Acurdo	Totalmente de Acuerdo
	en		Indiferente	De Acurdo	Totalmente de Acuerdo
siguientes variables Inventarios Calidad de los productos	en	Desacuerdo 2 2	3	4	de Acuerdo 5
siguientes variables Inventarios Calidad de los productos Limpieza del local	en Desacuerdo 1 1	Desacuerdo 2 2 2 2	3 3	4 4	de Acuerdo
siguientes variables Inventarios Calidad de los productos Limpieza del local Atención al cliente	en	Desacuerdo 2 2 2 2 2	3 3 3	4	de Acuerdo 5 5 5
siguientes variables Inventarios Calidad de los productos Limpieza del local Atención al cliente Puntualidad	en Desacuerdo 1 1 1	Desacuerdo 2 2 2 2 2 2 2 2 2	3 3 3 3	4 4	de Acuerdo 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 6 7 7 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8
siguientes variables Inventarios Calidad de los productos Limpieza del local Atención al cliente Puntualidad Presentación del personal	en Desacuerdo 1 1 1 1 1 1 1 1 1	Desacuerdo 2 2 2 2 2	3 3 3 3	4 4 4 4	de Acuerdo 5 5 5
siguientes variables Inventarios Calidad de los productos Limpieza del local Atención al cliente Puntualidad Presentación del personal Rapidez en el servicio	en Desacuerdo 1 1 1 1 1 1 1 1 1	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	3 3 3 3 3	4 4 4 4 4	5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5
siguientes variables Inventarios Calidad de los productos Limpieza del local Atención al cliente Puntualidad Presentación del personal	en Desacuerdo 1 1 1 1 1 1 1 1 1	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	3 3 3 3 3	4 4 4 4 4	5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5
siguientes variables Inventarios Calidad de los productos Limpieza del local Atención al cliente Puntualidad Presentación del personal Rapidez en el servicio Cumplimiento de la tareas	en Desacuerdo 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 Staurante 67) CCIONES SO sonal s áreas	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	3 3 3 3 3	4 4 4 4 4	5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5
Siguientes variables Inventarios Calidad de los productos Limpieza del local Atención al cliente Puntualidad Presentación del personal Rapidez en el servicio Cumplimiento de la tareas Orden de las distintas áreas 64. Ha sido sancionado alguna vez por el control que se ha realizado en el re 1 SI 2 NO (Si su respuesta es NO, continúe a la pregunta 65. Cual de las siguientes sanciones usted recibe con mayor frecuencia (SELE I Inventario 1 Inventario 2 Calidad de Productos 3 Rapidez en el servicio 6 Cumplimiento de tareas 66. Cual cree usted que son los motivos por lo que usted es multado (SELEC 1 Descuido 4 Falta de capacitación 7 Errores de otras área 2 Despreocupación 8 Errores de otras com	en Desacuerdo 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 Staurante 67) CCIONES SO sonal s áreas	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	3 3 3 3 3	4 4 4 4 4	de Acuerdo
Siguientes variables Inventarios Calidad de los productos Limpieza del local Atención al cliente Puntualidad Presentación del personal Rapidez en el servicio Cumplimiento de la tareas Orden de las distintas áreas 64. Ha sido sancionado alguna vez por el control que se ha realizado en el re 1 SI 2 NO (Si su respuesta es NO, continúe a la pregunta 65. Cual de las siguientes sanciones usted recibe con mayor frecuencia (SELE I Inventario 1 Inventario 2 Calidad de Productos 3 Rapidez en el servicio 6 Cumplimiento de tareas 66. Cual cree usted que son los motivos por lo que usted es multado (SELEC 1 Descuido 4 Falta de capacitación 7 Errores de otras área 2 Despreocupación 5 Olvido 8 Errores de otras área 2 Despreocupación 6 Temor por tomar decisiones	en Desacuerdo 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 Staurante 67) CCIONES SO conal is áreas CIONES SOL is pañeras Totalmente en	Desacuerdo	3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	4 4 4 4 4	de Acuerdo 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 7 5 7 5 7 7 7 7
Siguientes variables Inventarios Calidad de los productos Limpieza del local Atención al cliente Puntualidad Presentación del personal Rapidez en el servicio Cumplimiento de la tareas Orden de las distintas áreas 64. Ha sido sancionado alguna vez por el control que se ha realizado en el re 1 SI 2 NO (Si su respuesta es NO, continúe a la pregunta 65. Cual de las siguientes sanciones usted recibe con mayor frecuencia (SELE 1 Inventario 2 Calidad de Productos 5 Atención al cliente 9 Orden de las distinta 3 Rapidez en el servicio 6 Cumplimiento de tareas 66. Cual cree usted que son los motivos por lo que usted es multado (SELEC 1 Descuido 1 Descuido 2 Despreocupación 5 Olvido 8 Errores de otras área 2 Despreocupación 5 Olvido 8 Errores de otras com 6 Temor por tomar decisiones	en Desacuerdo 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 Staurante 67) CCIONES SO conal is áreas CIONES SOL is pañeras Totalmente en	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	3 3 3 3 3 3 3 3 3	4 4 4 4 4	de Acuerdo 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 7 5 7 7 7 7 8 8 8 8
Siguientes variables Inventarios Calidad de los productos Limpieza del local Atención al cliente Puntualidad Presentación del personal Rapidez en el servicio Cumplimiento de la tareas Orden de las distintas áreas 64. Ha sido sancionado alguna vez por el control que se ha realizado en el re 1 SI 2 NO (Si su respuesta es NO, continúa a la pregunta 65. Cual de las siguientes sanciones usted recibe con mayor frecuencia (SELE Inventario Alempieza del local Inventario Calidad de Productos Atención al cliente 9 Orden de las distintas 66. Cual cree usted que son los motivos por lo que usted es multado (SELEC Calidad de Productos Falta de capacitación Descuido A Falta de capacitación Prerores de otras área Cooperación Falta de Conocimientos Cooperación 67. Existe alto nivel de compañerismo entre mis compañeras 68. Todos los trabajadores colaboramos entre nosotros para lograr los objetivos de la	en Desacuerdo 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 Staurante 67) CCIONES SO conal is áreas CIONES SOL is pañeras Totalmente en	Desacuerdo	3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	4 4 4 4 4	de Acuerdo 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5
Siguientes variables Inventarios Calidad de los productos Limpieza del local Atención al cliente Puntualidad Presentación del personal Rapidez en el servicio Cumplimiento de la tareas Orden de las distintas áreas 64. Ha sido sancionado alguna vez por el control que se ha realizado en el re 1 SI 2 NO (Si su respuesta es NO, continúa a la pregunta 65. Cual de las siguientes sanciones usted recibe con mayor frecuencia (SELE Inventario Atención al cliente Orden de las distintas Atención al cliente Orden de las distintas 66. Cual cree usted que son los motivos por lo que usted es multado (SELEC Cual cree usted que son los motivos por lo que usted es multado (SELEC Descuido A Falta de capacitación Presentación de Pers Orden de las distinta 67. Existe alto nivel de compañerismo entre mis compañeras 68. Todos los trabajadores colaboramos entre nosotros para lograr los objetivos de la empresa	en Desacuerdo 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 Staurante 67) CCIONES SO conal is áreas CIONES SOL is pañeras Totalmente en	Columbia	3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4	de Acuerdo 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 7 5 7 5 7 7 7 7
Inventarios Calidad de los productos Limpieza del local Atención al cliente Puntualidad Presentación del personal Rapidez en el servicio Cumplimiento de la tareas Orden de las distintas áreas 64. Ha sido sancionado alguna vez por el control que se ha realizado en el re 1 SI 2 NO (Si su respuesta es NO, continúa a la pregunta 65. Cual de las siguientes sanciones usted recibe con mayor frecuencia (SELE Inventario Limpieza del local 8 Presentación de Pers Calidad de Productos 5 Atención al cliente 9 Orden de las distintas Rapidez en el servicio 6 Cumplimiento de tareas 66. Cual cree usted que son los motivos por lo que usted es multado (SELEC Descuido 4 Falta de capacitación 7 Errores de otras área fere capacidado 7 Errores de otras área fere capacidado 8 Errores de otras área fere capacidado 9 Errores de otras com 9 Errores de otras com	en Desacuerdo 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	Desacuerdo	3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4	de Acuerdo 5 5 5 5 5 5 5 5 7 5 7 7 Totalmente de Acuerdo 5 Totalmente de Acuerdo
Inventarios Calidad de los productos Limpieza del local Atención al cliente Puntualidad Presentación del personal Rapidez en el servicio Cumplimiento de la tareas Orden de las distintas áreas 64. Ha sido sancionado alguna vez por el control que se ha realizado en el re 1 SI 2 NO (Si su respuesta es NO, continúe a la pregunta 65. Cual de las siguientes sanciones usted recibe con mayor frecuencia (SELE Inventario Calidad de Productos Atención al cliente Puntualidad Presentación de Personal Rapidez en el servicio Calidad de Productos Atención al cliente Orden de las distinta Rapidez en el servicio A Falta de capacitación Perrores de otras área Cual cree usted que son los motivos por lo que usted es multado (SELEC Descuido A Falta de capacitación Perrores de otras área Cooperación A Falta de Conocimientos B Frores de otras com A Falta de Conocimientos B Frores de otras com Remuneración Remuneración	en Desacuerdo 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	Columbia	3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4	de Acuerdo 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5

	[-	1			
Satisfacción	Totalmente	En	Indiferents	Do Acueda	Totalmente
Satistatcion	en Desacuerdo	Desacuerdo	Indiferente	DE ACUIGO	de Acuerdo
73. Me gusta trabajar en Coppelia	1	2	3	4	5
74. Coppelia es un buen lugar para trabajar	1	2	3	4	5
75. Mi jefe se esfuerza para que me sienta bien el trabajo	1	2	3	4	5
	1	2	3		
76. MI supervisor se esfuerza para que usted se sienta a gusto en el trabajo	1	2	,	4	,
		ı			
Palasianas	Totalmente	En		D = 4 =	Totalmente
Relaciones	en	Desacuerdo	Indiferente	De Acurdo	de Acuerdo
77. Estoy altamente ligado emocionalmente con Coppelia	Desacuerdo 1	2	3	4	5
	1	2	3		5
78. Coppelia es mi segundo hogar		2		-	
79. Tengo un lazo de amistad con mis compañeros de trabajo	1	2	3	4	5
80. Mi jefe se ha ganado mi aprecio	1	2	3	4	5
81. Mi supervisor se ha ganado mi aprecio	1	2	3	4	5
82. Conoce a los trabajadores de otras sucursales 1 SI (Si su respuesta es SI, pase a la pregunta 80) 2 NO 83. Le gustaría conocer a todos los trabajadores de la empresa 1 SI 2 NO 84. Le gustaría tener momentos de interacción con todo el personal de la em 1 SI 2 NO	presa				
	Totalmente				
Conflicto	en	En	Indiferente	De Acurdo	Totalmente
commeto	Desacuerdo	Desacuerdo	mancicite	De Acuiuo	de Acuerdo
85. Tengo algún problema o rose con mi jefe	1	2	3	4	5
86. Tengo algún problema o rose con mi supervisor	1	2	3	4	5
	1	2	3	4	5
87. Tengo algún problema o rose con algún compañero de trabajo	1	2	3	4	- 5
88. Cuando ha existido algún problema entre compañeros, mi jefe se empeñan en	1		3	4	5
resolverlo					
89. Cuando ha existido algún problema entre compañeros, mi supervisor se empeña en	1	2	3	4	5
resolverlo					
90. Mi jefe ha tenido actitudes que le han hecho perder su autoridad	1	2	3	4	5
91. Mi supervisor ha tenido actitudes que le han hecho perder su autoridad	1	2	3	4	5
92. Para que su trabajo sea realizado con comodidad, cree usted que la empresa invierte	1	2	3	4	5
en materiales					
93. Cuáles son las necesidades que usted considera que se deben solucionar 1 Remodelación 5 Mejorar el botiquín 8 Utensilios de cocina 2 Baños privados 6 Atención medica privada 9 Uniformes para el frica 3 Casilleros 7 Mejor alimentación 10 Ventiladores en lugar 4 Incrementar mesas	o res calientes	E SOLO 3)			
	Totalmente	En	l		Totalmente
Ароуо	en	Desacuerdo	Indiferente	De Acurdo	de Acuerdo
	Desacuerdo	2	2	4	-
94. Siento confianza de preguntarle a mi jefe alguna inquietud que tenga sobre el trabajo	1	2	3	4	5
95. Siento confianza de preguntarle a mi supervisor alguna inquietud que tenga sobre el	1	2	3	4	5
trabajo					
96. En la mayoría de las ocasiones, Antes de ser sancionado por algún error, fui bien	1	2	3	4	5
capacitado					
97. Las sanciones a los trabajadores se realizan de la forma correcta	1	2	3	4	5
98. Las sanciones son necesarias para mantener una correcta supervisión en el local	1	2	3	4	5
99. Cuál es la mejor forma de sancionar para usted (SELECCIONE MAXIMO 2) 1					
	Totalmant-	l			
Pertenencia	Totalmente en	En	Indiferente	De Acurdo	Totalmente
r et tettetteta	en Desacuerdo	Desacuerdo	munerente	DE ACUIUO	de Acuerdo
100. La empresa me da la posibilidad de crecer laboralmente	1	2	3	4	5
101. La empresa merce que de lo mejor de mi en el trabajo	1	2	3	4	5
201. La cripresa merece que de lo mejor de im en el trabajo		L		· · · · ·	
102. Que es lo que le motiva a trabajar en la empresa Necesidad Gusto Distracción Otro					

Cuestionario Supervisor:

Encuesta SUPERVISOR N°_____



UN VERSIDAD DEL AZUAY MARKETING TRABAJO DE TITULACION OCTUBRE 2019

Buenos días/fardes. Actualmente estamos realizando una encuesta sobre la percepción de los trabajadores dentro de la empresa Coppelia, por lo cual le solicitamos nos conceda unos minutos de su tiempo. Pedimos que las respuestas sean lo mas sinceras posibles. Las respuestas serán de mucha importancia para esta los partes de la comparta por la comparta de la comparta de la motivo que la contractiva de la comparta para del

investigación. Sus datos serán únicamente utilizados para el motivo previan		,,			
	ás de 1 año enos de tres m	nes (TERMINA	LA ENCUEST.	A)	
3. Estado civil 1 Soltera 4 Unión Libre 1 18-23 3 30-2 2 Casada 5 Divorciada 2 23-30 4 Má 3 Viuda Viuda 4 Viuda Viuda	-35 ás de 35				
	3 Hijos ás de 3 Hijos				
Liderazgo	Totalmente en Desacuerdo	En Desacuerdo	Indiferente		Totalmente de Acuerdo
7. Mi relación con mi jefe es buena	1	2	3	4	5
8. Mi jefe me ayuda a lograr los objetivos de la empresa	1	2	3	4	5
9. Los jefes se dirigen con palabras respetuosas y cordiales hacia nosotros	1	2	3	4	5
Autonomía	Totalmente en Desacuerdo	En Desacuerdo	Indiferente	De Acurdo	Totalmente de Acuerdo
10. Tengo la confianza de tomar decisiones al momento de realizar mi trabajo	1	2	3	4	5
11. Cuando existe algún problema dentro del local me siento en la capacidad de tomar decisiones sin consultaras a mi jefe	1	2	3	4	5
	capacidad				
Mes 4 Más de 3 Meses	Totalmente	Fn			Totalmente
2 Mes 4 Más de 3 Meses Comunicación		En Desacuerdo	Indiferente	De Acurdo	Totalmente de Acuerdo
	Totalmente en Desacuerdo	Desacuerdo 2	3	4	
Comunicación	Totalmente en	Desacuerdo	3		
Comunicación 13. Es accesible comunicarse con su jefe	Totalmente en Desacuerdo	Desacuerdo 2 2 2	3 3	4	
Comunicación 13. Es accesible comunicarse con su jefe 14. Cree usted que existe conexión en las ordenes que recibe por sus distintos jefes 15. Cuando los jefes dan una orden, la comprendo fácilmente 16. Las ordenes que dan los jefes son comunicadas a todo el personal por igual	Totalmente en Desacuerdo	Desacuerdo 2	3	4	
Comunicación 13. Es accesible comunicarse con su jefe 14. Cree usted que existe conexión en las ordenes que recibe por sus distintos jefes 15. Cuando los jefes dan una orden, la comprendo fácilmente	Totalmente en Desacuerdo	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	3 3 3 3	4 4	
Comunicación 13. Es accesible comunicarse con su jefe 14. Cree usted que existe conexión en las ordenes que recibe por sus distintos jefes 15. Cuando los jefes dan una orden, la comprendo fácilmente 16. Las ordenes que dan los jefes son comunicadas a todo el personal por igual 17. El proceso de comunicación con el área administrativa me es de ayuda para realizar	Totalmente en Desacuerdo	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	3 3 3 3 3	4 4	
Comunicación 13. Es accesible comunicarse con su jefe 14. Cree usted que existe conexión en las ordenes que recibe por sus distintos jefes 15. Cuando los jefes dan una orden, la comprendo fácilmente 16. Las ordenes que dan los jefes son comunicadas a todo el personal por igual 17. El proceso de comunicación con el área administrativa me es de ayuda para realizar correctamente mis labores 18. Las ordenes que da administración son comunicadas a todo el personal por igual 19. Cuando la administración da una orden, la comprendo fácilmente	Totalmente en Desacuerdo	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	3 3 3 3	4 4 4 4	
Comunicación 13. Es accesible comunicarse con su jefe 14. Cree usted que existe conexión en las ordenes que recibe por sus distintos jefes 15. Cuando los jefes dan una orden, la comprendo fácilmente 16. Las ordenes que dan los jefes son comunicadas a todo el personal por igual 17. El proceso de comunicación con el área administrativa me es de ayuda para realizar correctamente mis labores 18. Las ordenes que da administración son comunicadas a todo el personal por igual 19. Cuando la administración da una orden, la comprendo fácilmente 20. El proceso de comunicación con el área de cocina me es de ayuda para realizar sus labores correctamente	Totalmente en Desacuerdo	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	3 3 3 3 3 3	4 4 4 4	
Comunicación 13. Es accesible comunicarse con su jefe 14. Cree usted que existe conexión en las ordenes que recibe por sus distintos jefes 15. Cuando los jefes dan una orden, la comprendo fácilmente 16. Las ordenes que dan los jefes son comunicadas a todo el personal por igual 17. El proceso de comunicación con el área administrativa me es de ayuda para realizar correctamente mis labores 18. Las ordenes que da administración son comunicadas a todo el personal por igual 19. Cuando la administración da una orden, la comprendo fácilmente 20. El proceso de comunicación con el área de cocina me es de ayuda para realizar sus labores correctamente 21. El proceso de comunicación con el área de bodega me es de ayuda para realizar sus labores correctamente	Totalmente en Desacuerdo	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	3 3 3 3 3 3	4 4 4 4	
Comunicación 13. Es accesible comunicarse con su jefe 14. Cree usted que existe conexión en las ordenes que recibe por sus distintos jefes 15. Cuando los jefes dan una orden, la comprendo fácilmente 16. Las ordenes que dan los jefes son comunicadas a todo el personal por igual 17. El proceso de comunicación con el área administrativa me es de ayuda para realizar correctamente mis labores 18. Las ordenes que da administración son comunicadas a todo el personal por igual 19. Cuando la administración da una orden, la comprendo fácilmente 20. El proceso de comunicación con el área de cocina me es de ayuda para realizar sus labores correctamente 21. El proceso de comunicación con el área de bodega me es de ayuda para realizar sus	Totalmente en Desacuerdo	Desacuerdo	3 3 3 3 3 3 3	4 4 4 4	
Comunicación 13. Es accesible comunicarse con su jefe 14. Cree usted que existe conexión en las ordenes que recibe por sus distintos jefes 15. Cuando los jefes dan una orden, la comprendo fácilmente 16. Las ordenes que dan los jefes son comunicadas a todo el personal por igual 17. El proceso de comunicación con el área administrativa me es de ayuda para realizar correctamente mis labores 18. Las ordenes que da administración son comunicadas a todo el personal por igual 19. Cuando la administración da una orden, la comprendo fácilmente 20. El proceso de comunicación con el área de cocina me es de ayuda para realizar sus labores correctamente 21. El proceso de comunicación con el área de bodega me es de ayuda para realizar sus labores correctamente	Totalmente en Desacuerdo	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	3 3 3 3 3 3	4 4 4 4	
Comunicación 13. Es accesible comunicarse con su jefe 14. Cree usted que existe conexión en las ordenes que recibe por sus distintos jefes 15. Cuando los jefes dan una orden, la comprendo fácilmente 16. Las ordenes que dan los jefes son comunicadas a todo el personal por igual 17. El proceso de comunicación con el área administrativa me es de ayuda para realizar correctamente mis labores 18. Las ordenes que da administración son comunicadas a todo el personal por igual 19. Cuando la administración da una orden, la comprendo fácilmente 20. El proceso de comunicación con el área de cocina me es de ayuda para realizar sus labores correctamente 21. El proceso de comunicación con el área de bodega me es de ayuda para realizar sus labores correctamente	Totalmente en Desacuerdo 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	3 3 3 3 3 3 3 3 3	4 4 4 4	
Comunicación 13. Es accesible comunicarse con su jefe 14. Cree usted que existe conexión en las ordenes que recibe por sus distintos jefes 15. Cuando los jefes dan una orden, la comprendo fácilmente 16. Las ordenes que dan los jefes son comunicadas a todo el personal por igual 17. El proceso de comunicación con el área administrativa me es de ayuda para realizar correctamente mis labores 18. Las ordenes que da administración son comunicadas a todo el personal por igual 19. Cuando la administración da una orden, la comprendo fácilmente 20. El proceso de comunicación con el área de cocina me es de ayuda para realizar sus labores correctamente 21. El proceso de comunicación con el área de bodega me es de ayuda para realizar sus labores correctamente 22. Antes de realizar un cambio en el restaurante somos entrenados o capacitados 23. La forma de enseñanza de mi jefe me permite realizar mis labores correctamente Motivación: 24. Le gusta o le gustaría recibir con mas frecuencia charlas motivacionales de	Totalmente en Desacuerdo 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4	de Acuerdo 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5
Comunicación 13. Es accesible comunicarse con su jefe 14. Cree usted que existe conexión en las ordenes que recibe por sus distintos jefes 15. Cuando los jefes dan una orden, la comprendo fácilmente 16. Las ordenes que dan los jefes son comunicadas a todo el personal por igual 17. El proceso de comunicación con el área administrativa me es de ayuda para realizar correctamente mis labores 18. Las ordenes que da administración son comunicadas a todo el personal por igual 19. Cuando la administración da una orden, la comprendo fácilmente 20. El proceso de comunicación con el área de cocina me es de ayuda para realizar sus labores correctamente 21. El proceso de comunicación con el área de bodega me es de ayuda para realizar sus labores correctamente 22. Antes de realizar un cambio en el restaurante somos entrenados o capacitados 23. La forma de enseñanza de mi jefe me permite realizar mis labores correctamente Motivación: 24. Le gusta o le gustaría recibir con mas frecuencia charlas motivacionales de	Totalmente en Desacuerdo 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	3 3 3 3 3 3 3 3 3	4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4	5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5
Comunicación 13. Es accesible comunicarse con su jefe 14. Cree usted que existe conexión en las ordenes que recibe por sus distintos jefes 15. Cuando los jefes dan una orden, la comprendo fácilmente 16. Las ordenes que dan los jefes son comunicadas a todo el personal por igual 17. El proceso de comunicación con el área administrativa me es de ayuda para realizar correctamente mis labores 18. Las ordenes que da administración son comunicadas a todo el personal por igual 19. Cuando la administración da una orden, la comprendo fácilmente 20. El proceso de comunicación con el área de cocina me es de ayuda para realizar sus labores correctamente 21. El proceso de comunicación con el área de bodega me es de ayuda para realizar sus labores correctamente 22. Antes de realizar un cambio en el restaurante somos entrenados o capacitados 23. La forma de enseñanza de mi jefe me permite realizar mis labores correctamente Motivación: 24. Le gusta o le gustaría recibir con mas frecuencia charlas motivacionales de	Totalmente en Desacuerdo 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4	de Acuerdo 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5

	7. Que temas se deben m			,,					
	1 Objetivos a cumplir	Fallas del personal	5 Problemas sı		5				
	2 Logros obtenidos	4 Equipamiento faltante	6 Cambios a re	alizar					
28	8. Le gusta recibir incenti	vos por sus logros							
	1 SI	NO (Si su respuesta es i	no, continúe a la pre	gunta					
20	9 Como les gustarían que	e sean los incentivos (SELE	CCIONE SOLO 3)						
Ē	1 Dinero	3 Cine	5 Día de desca	nso en fii	n de semana				
	2 Día de descanso adicional	4 Consumo en el local	6 Cupones en	distintos	locales come	rciales (superi	malia, tienda	s de ropa,	
21	O La mativa tanar la naci	bilidad de crecer dentro d	o la omprosa						
Ĕ		NO (Si su respuesta es i	•	gunta					
	_			•					
3:	 Como le gustaría que formales Mediante Rangos de Crecir 		3 Aprender co	o fochac	limitos cada á	roa			
	2 Crecimiento en base a méri		4 Crecimiento						
	_								
	2. Cuando realiza un buei	n trabajo es felicitado por NO	sus jefes						
		_ INO							
3	3. Le gustaría que su jefe	i <u>nvie</u> rta en capacitaciones)			
	1 SI	NO (Si su respuesta es i	no, continúe a la pre	gunta 4	8)				
3,	4 Oue canacitaciones le s	gustaría recibir (SELECCION	NES SOLO 3)						
Ť	1 Ingles	4 Computación	7 Liderazgo						
	2 Atención al Cliente	5 Administración	8 Crecimiento						
	Incremento de ventas	⁶ Cocina	⁹ Manejo de Ir	iventario)S				
					Totalmente	En			Totalmente
		Influencia			en Desacuerdo	En Desacuerdo	Indiferente	De Acurdo	de Acuerdo
35	5. Las actitudes en el trabajo c	de mi jefe influencia mi manera	de trabajar		1	2	3	4	5
36	6. Las actitudes en el trabajo c	de mis compañeros influencia r	ni manera de trabaja	ar	1	2	3	4	
3.	7 Oué actitudes le insnir	an de sus jefes para realiza	ar un huen trahai	/SELEC	CIONE SOL	O TRESI			
	1 Liderazgo	Justicia	7 Apoyo	JUSELLO	CIONE 30L	O TRES)			
	2 Respeto	5 Colaboración	8 Innovación						
2	O f aatitudaa la inanin	d	li b		_				
	1 Compañerismo	an de sus compañeros par 4 Puntualidad	7 Entusiasmo	i tiabaj	U				
	2 Responsabilidad	5 Positivismo	8 Honestidad						
_	.bisation de Desediminates o	Danfaratananian							
	bjetivo de Rendimiento y 9. Conoce usted los objet								
	1 SI (Si su respuesta es SI, co		2 NO						
	•	//							
41	U. Le gustaria conocer cua	áles son los objetivos de la	empresa						
L									
					Totalmente	En	Indiforente	Do Acurdo	Totalmente
					Totalmente en Desacuerdo	En Desacuerdo	Indiferente	De Acurdo	Totalmente de Acuerdo
	·	borado he sido capacitada cor	rectamente para rea	llizar un	en		Indiferente	De Acurdo	
bι	uen trabajo		·		en		Indiferente 3	De Acurdo 4	
<u>bւ</u> 42	uen trabajo	borado he sido capacitada cor ecesarios para desempeñarme	·		en <u>Desacuerdo</u> 1	Desacuerdo 2	Indiferente 3	4	
42 er 43	uen trabajo 2. Tengo los conocimientos no nseñado 3. El nivel de conocimientos d	ecesarios para desempeñarme e mis jefes con respecto a la ad	en cada área que se		en <u>Desacuerdo</u> 1	Desacuerdo 2	Indiferente 3 3	4	
42 er 43	uen trabajo 2. Tengo los conocimientos no nseñado	ecesarios para desempeñarme e mis jefes con respecto a la ad	en cada área que se		en Desacuerdo 1	Desacuerdo 2	Indiferente 3 3	4	
42 er 43	uen trabajo 2. Tengo los conocimientos no nseñado 3. El nivel de conocimientos d	ecesarios para desempeñarme e mis jefes con respecto a la ad	en cada área que se		en Desacuerdo 1	Desacuerdo 2 2 2 2	Indiferente 3 3	4	de Acuerdo
42 er 43	uen trabajo 2. Tengo los conocimientos no nseñado 3. El nivel de conocimientos d	ecesarios para desempeñarme e mis jefes con respecto a la ad	en cada área que se		en Desacuerdo 1 1 Totalmente en	Desacuerdo 2	Indiferente 3 3 Indiferente	4	
42 er 43 ac	uen trabajo 2. Tengo los conocimientos no nseñado 3. El nivel de conocimientos d decuados para manejar correc	ecesarios para desempeñarme e mis jefes con respecto a la ad tamente la empresa	en cada área que se Iministración son		en Desacuerdo 1 1 1	Desacuerdo 2 2 2 En	3	4	de Acuerdo
42 er 43 ac	uen trabajo 2. Tengo los conocimientos no nseñado 3. El nivel de conocimientos d decuados para manejar correc	ecesarios para desempeñarme e mis jefes con respecto a la ad tamente la empresa Tarea	en cada área que se Iministración son		en Desacuerdo 1 1 Totalmente en Desacuerdo 1	Desacuerdo 2 2 2 En	3	4	de Acuerdo
42 er 43 ac	uen trabajo 2. Tengo los conocimientos no nseñado 3. El nivel de conocimientos d decuados para manejar correc	ecesarios para desempeñarme e mis jefes con respecto a la ad tamente la empresa Tarea	en cada área que se Iministración son		en Desacuerdo 1 1 Totalmente en	Desacuerdo 2 2 2 En Desacuerdo 2	3	4 4 De Acurdo	de Acuerdo 5 Totalmente de Acuerdo Totalmente reconstrucción de Acuerdo
42 er 43 ac	uen trabajo 2. Tengo los conocimientos no eseñado 3. El nivel de conocimientos de decuados para manejar correc	ecesarios para desempeñarme e mis jefes con respecto a la ad tamente la empresa Tarea do para desempeñarme de la Presión	en cada área que se Iministración son mejor manera en la	me ha	en Desacuerdo 1 1 Totalmente en Desacuerdo 1 Totalmente	Desacuerdo 2 2 2 En Desacuerdo 2	3 Indiferente	4 4 De Acurdo 4 De Acurdo	de Acuerdo 5 5 Totalmente de Acuerdo
42 er 43 ac	uen trabajo 2. Tengo los conocimientos no eseñado 3. El nivel de conocimientos de decuados para manejar correc	ecesarios para desempeñarme e mis jefes con respecto a la ad tamente la empresa Tarea do para desempeñarme de la	en cada área que se Iministración son mejor manera en la	me ha	en Desacuerdo 1 1 Totalmente en Desacuerdo 1 Totalmente en	Desacuerdo 2 2 2 En Desacuerdo 2	3 Indiferente	4 4 De Acurdo	de Acuerdo 5 Totalmente de Acuerdo Totalmente reconstrucción de Acuerdo

Control					
46. Estoy de acuerdo la manera en la que mis jefes controlan las siguientes variables	Totalmente en Desacuerdo	En Desacuerdo	Indiferente	De Acurdo	Totalmente de Acuerdo
Inventarios	1	2	3	4	
Calidad de los productos	1	2	3	4	
Limpieza del local	1	2	3	4	
Atención al cliente	1	2	3	4	
Puntualidad	1	2	3	4	
Presentación del personal	1	2	3	4	
Rapidez en el servicio	1	2	3	4	
Cumplimiento de la tareas	1	2	3	4	!
Orden de las distintas áreas	1	2	3	4	

Cumplimiento de la tareas	1		_	7	,
Orden de las distintas áreas	1	2	3	4	5
47. Ha sido sancionado alguna vez por el control que se ha realizado en el recentar el SI 2 NO (Si su respuesta es NO, continúe a la pregunta 48. Cual de las siguientes sanciones usted recibe con mayor frecuencia (SELE)	67)	LO 3)			
1 Inventario 4 Limpieza del local 8 Presentación de Pers 2 Calidad de Productos 5 Atención al cliente 9 Orden de las distinta	sonal	20 0,			
Rapidez en el servicio Cumplimiento de tareas					
49. Cual cree usted que son los motivos por lo que usted es multado (SELECI 1 Descuido 2 Despreocupación 3 Falta de Conocimientos 6 Temor por tomar decisiones	IS	O 3)			
Cooperación	Totalmente en Desacuerdo	En Desacuerdo	Indiferente	De Acurdo	Totalmente de Acuerdo
50. Existe alto nivel de compañerismo entre mis compañeras	1	2	3	4	5
51. Todos los trabajadores colaboramos entre nosotros para lograr los objetivos de la empresa	1	2	3	4	5
52. Cada que tengo un problema mi jefe me brinda todo el apoyo necesario	1	2	3	4	5
Remuneración	Totalmente en Desacuerdo	En Desacuerdo	Indiferente	De Acurdo	Totalmente de Acuerdo
53. Estoy satisfecha con el sueldo que recibo	1	2	3	4	5
54. El sueldo que recibo es el justo para el nivel de trabajo que realizo	1	2	3	4	5
55. El sueldo que recibo me motiva para realizar mi trabajo de la mejor manera	1	2	3	4	5
Satisfacción	Totalmente en Desacuerdo	En Desacuerdo	Indiferente	De Acurdo	Totalmente de Acuerdo
56. Me gusta trabajar en Coppelia	1	2	3	4	5
57. Coppelia es un buen lugar para trabajar	1	2	3	4	5
58. Mi jefe se esfuerza para que me sienta bien el trabajo	1	2	3	4	5
Relaciones	Totalmente en Desacuerdo	En Desacuerdo	Indiferente		Totalmente de Acuerdo
59. Estoy altamente ligado emocionalmente con Coppelia	1	2	3		5
60. Coppelia es mi segundo hogar	1	2			
61. Tengo un lazo de amistad con mis compañeros de trabajo 62. Mi jefe se ha ganado mi aprecio	1	2			5
63. Conoce a los trabajadores de otras sucursales 1 SI (Si su respuesta es SI, pase a la pregunta 80) 2 NO 64. Le gustaría conocer a todos los trabajadores de la empresa 1 SI NO	,			,	
65. Le gustaría tener momentos de interacción con todo el personal de la em	presa				
Conflicto	Totalmente en Desacuerdo	En Desacuerdo	Indiferente		Totalmente de Acuerdo
66. Tengo algún problema o rose con mi jefe	1	2	3		5
67. Tengo algún problema o rose con algún compañero de trabajo 68. Cuando ha existido algún problema entre compañeros, mi jefe se empeñan en resolverlo	1	2	3		5
resolverio 69. Mi jefe ha tenido actitudes que le han hecho perder su autoridad	1	2	3	4	5
70. Para que su trabajo sea realizado con comodidad, cree usted que la empresa invierte	1	2	3		5
en materiales			<u> </u>]

71.	Cuáles son las necesida	<u>des q</u> ue usted considera q <u>ue se</u> deben solucionar	(SELECCION	IE SOLO 3)			
1	Remodelación	5 Mejorar el botiquín 8 Utensilios de cocina					
2	Baños privados	6 Atención medica privada 9 Uniformes para el fri	0				
3	Casilleros	Mejor alimentación 10 Ventiladores en luga	res calientes				
4	Incrementar mesas	<u> </u>					
	•						
			Totalmente	En			Totalmente
		Ароуо	en Desacuerdo	Desacuerdo	Indiferente	De Acurdo	de Acuerdo
72.	Siento confianza de pregunt	arle a mi jefe alguna inquietud que tenga sobre el trabajo	1	2	3	4	5
73.	En la mayoría de las ocasion	es, Antes de ser sancionado por algún error, fui bien	1	2	3	4	5
сар	acitado						
74.	Las sanciones a los trabajado	ores se realizan de la forma correcta	1	2	3	4	5
75. Las sanciones son necesarias para mantener una correcta supervisión en el local			1	2	3	4	5
	Las santismes son necessaria.			1	ı	1	ı
		de sancionar para usted (SELECCIONE MAXIMO 2) S Por rango de gravedad Otro					
	Cuál es la mejor forma o	de sancionar para usted (SELECCIONE MAXIMO 2) Spor rango de gravedad	Totalmente en Desacuerdo	En Desacuerdo	Indiferente	De Acurdo	Totalmente de Acuerdo
76.	Cuál es la mejor forma d Sanciones progresivas Negación de prestamos	le sancionar para usted (SELECCIONE MAXIMO 2) S Por rango de gravedad Otro Pertenencia	Totalmente en		Indiferente	De Acurdo	1
76. 1 2	Cuál es la mejor forma o	de sancionar para usted (SELECCIONE MAXIMO 2) S Por rango de gravedad Otro Pertenencia dad de crecer laboralmente	Totalmente en		Indiferente	4	1
76. 1 2 77. 78.	Cuál es la mejor forma de Sanciones progresivas Negación de prestamos La empresa me da la posibiliona empresa merece que de la Que es lo que le motiva	le sancionar para usted (SELECCIONE MAXIMO 2) S Por rango de gravedad Otro Pertenencia dad de crecer laboralmente o mejor de mi en el trabajo a trabajar en la empresa	Totalmente en		3	4	1
76. 1 2 77. 78.	Cuál es la mejor forma o Sanciones progresivas Negación de prestamos La empresa me da la posibili La empresa merece que de la	le sancionar para usted (SELECCIONE MAXIMO 2) 5 Por rango de gravedad 6 Otro Pertenencia dad de crecer laboralmente o mejor de mi en el trabajo	Totalmente en		3	4	1

1.2.6.6. Tamaño de la muestra

Coppelia cuenta con cuatro puntos de venta en la ciudad de Cuenca. Cada sucursal cuenta con seis trabajadores. Obteniendo un total de 24 trabajadores en el área de atención al cliente. Cabe recalcar que cada punto de venta existe un supervisor. Al ser una población muy pequeña y totalmente accesible se procederá a realizar un censo, es decir se realizará la encuestas a todos los trabajadores de los puntos de venta

1.2.6.7. Hallazgos:

Al realizar las dos encuestas se pudo conocer cómo se encuentra el clima laboral dentro de la empresa, tanto de la perspectiva de los trabajadores como la de los supervisores.

Los hallazgos obtenidos se agrupan en diferentes tablas, divididas por las distintas dimensiones, las mismas se podrán encontrar en Anexos.

A continuación se mostrará los hallazgos obtenidos del supervisor y personal de cada sucursal, en base a las dimensiones del clima laboral propuestas.

Presidente Córdova

Liderazgo

Supervisor

El liderazgo de los jefes para el supervisor se realiza de manera efectiva, ya que existe una buena relación, el supervisor recibe ayuda de los jefes cuando lo necesita y el trato es cordial y respetuoso por parte de los jefes.

Trabajadores

Al analizar el liderazgo, se obtuvo como resultado que los jefes realizan correctamente su trabajo. Mientras que el liderazgo del supervisor tiene algunas debilidades. Los resultados se encuentran de la siguiente manera: los trabajadores sienten que tienen una buena relación con el jefe, pero en cuanto al supervisor los resultados están divididos, debido a que la mitad del grupo de trabajo siente que tiene una buena relación con el supervisor y la otra mitad sienten lo contrario. El apoyo que reciben los trabajadores para lograr los objetivos de la empresa, reciben mayormente de los jefes, mientras que el apoyo del supervisor es del 50% de lo que necesita el grupo de trabajo. Las decisiones que toma el supervisor no son las correctas para el personal. En cuanto a la adaptación a los cambios, el supervisor lo hace de una manera rápida y correcta. Tanto los jefes como el supervisor se dirigen a los trabajadores de una manera respetuosa y cordial.

Autonomía

Supervisor:

El supervisor siente que tiene la capacidad de tomar decisiones en lo relacionado con el trabajo. El tiempo que le tomo sentirse en capacidad fue tres meses.

Trabajadores:

Los trabajadores de este punto de venta sienten confianza y capacidad de tomar decisiones al momento de laboral, el tiempo en los que los empleados se sintieron seguros de tomar decisiones fue dentro de: 15 días a un mes de labor.

Motivación

Supervisor

El supervisor opina que las charlas motivacionales son importantes para laboral y le gusta recibirlas. Considera que estas charlas se deben realizar cada mes por parte de los jefes. Los temas que le interesa tratar son: objetivos a cumplir, logros obtenidos y fallas del personal.

Para el supervisor los incentivos son necesarios para la motivación del personal, por lo que considera los siguientes incentivos son los de mejor aceptación: dinero, días de descanso adicional y días de descanso en fines de semana.

Tener la posibilidad de crecer dentro de la empresa es un factor motivante para el supervisor, y desea hacerlo en base a conocimientos.

El supervisor no es felicitado por los jefes cuando realiza bien su trabajo.

El supervisor está dispuesto a recibir capacitaciones que le ayude a mejorar su trabajo, por lo que opina que se debe preparar en: ingles, atención al cliente y administración.

Para los trabajadores del punto de venta las charlas motivacionales son importantes para ellos y están dispuestos a ser parte de ellas, y les interesaría recibirlas cada 15 días por parte de los jefes y cada mes con el supervisor. Sin embargo actualmente no están recibiendo estas charlas como ellos la necesitan, ya que los jefes realizan las mismas cada dos meses o más, y el supervisor no las realiza por igual, ya que el 50% recibe las charlas cada 15 días y el 50% restante no las ha recibido nunca. Los temas de interés de las charlas para el personal son: los objetivos a cumplir, las fallas de personal y los cambios que se van a realizar.

A todo el personal le motiva recibir incentivos por realizar bien su trabajo. Los incentivos que el personal desea recibir es: dinero, entradas al cine y días de descanso adicionales en fin de semana.

El personal desea crecer dentro de la empresa y desea hacerlo con fechas límites de aprendizaje.

Los empleados afirmaron que reciben felicitaciones tan solo de los jefes, y no de su supervisor.

El equipo de trabajo le interesa y más que todo está dispuesto a recibir capacitaciones de temas que desconozcan, ya sean laborales o externos. El personal desea obtener más conocimientos en: atención al cliente, computación y manejo de inventarios.

Influencia

Supervisor:

El supervisor siente que las actitudes de los jefes influyen en su manera de trabajar, mientras que las de sus compañeros no. Las actitudes como liderazgo, justicia y apoyo de los jefes influencian en el supervisor.

El equipo de trabajo se siente influenciado únicamente por las actitudes del jefe y de los compañeros de trabajo. Mientras que las actitudes del supervisor no tienen influencia en ellos. Las actitudes de los jefes que les inspiran a realizar mejor su trabajo son: respeto, colaboración y apoyo. Y las actitudes de los compañeros que les inspiran son: compañerismo, responsabilidad y entusiasmo.

Objetivo de rendimiento y perfeccionamiento

Supervisor:

El supervisor está al tanto de los objetivos que tiene la empresa. El supervisor es indiferente en cuanto a las capacitaciones que ha recibido en cada área que haya laborado. Actualmente el supervisor siente que tiene los conocimientos necesarios para laborar en cada área que se le designe. Y considera que los jefes cuentan con la capacidad necesaria para dirigir la empresa.

Trabajadores:

El personal de este punto de venta no está al tanto de los objetivos de la empresa y están dispuestos a conocerlos.

En cuanto a las capacitaciones para laboral, todas las respuestas son iguales, ya que el 33% del personal no percibe que fue capacitado adecuadamente para realizar su trabajo, el 33% siente que si fue capacitado para realizar sus labores, y el 33% restante es indiferente a las capacitaciones recibidas para trabajar. Lo mismo sucede con los conocimientos necesarios para trabajar, debido a que el 50% siente que cuenta con los conocimientos necesarios, mientras que el 50% restante percibe que no los tiene.

Para el personal los jefes cuentan con los conocimientos necesarios para dirigir a un grupo de trabajo, y en cuanto al supervisor opinan que no tiene los conocimientos necesarios.

Tarea

Supervisor:

El supervisor opina que el clima laboral es adecuado para trabajar

Trabajadores:

El clima laboral de esta sucursal cuenta con opiniones divididas, ya que el 50% siente que existe buen ambiente de trabajo. Mientras que el 50% que no existe un buen clima laboral.

Presión

Supervisor:

Para el supervisor le es indiferente la presión que ejercen los jefes en el trabajo.

Trabajadores:

La presión que ejercen los jefes para que los objetivos de le empresa se cumplan, es aceptada por los trabajadores, sin embargo, el personal no está de acuerdo con la manera en la que el supervisor los presiona.

Control

Supervisor:

Para el supervisor el control de los jefes en los siguientes aspectos se realiza correctamente:

- control de inventarios
- calidad de los productos
- limpieza del local
- atención al cliente
- puntualidad
- presentación del personal
- rapidez en el servicio
- cumplimiento de las tareas
- orden de las distintas áreas.

El supervisor ha sido sancionado en alguna ocasión, y las causas más frecuentes de las sanciones que ha recibido son: calidad de productos, rapidez en el servicio y cumplimiento de tareas. Y los motivos son: olvido, errores de otras áreas y descuido.

Trabajadores:

Con respecto al control en las distintas áreas, el personal opina que el jefe maneja un correcto control en

- calidad de los productos
- limpieza del local
- atención al cliente
- puntualidad
- presentación del personal
- cumplimiento de las tareas
- orden de las distintas ares.
- El control y la rapidez en el servicio las opiniones están divididas que el 50% piensa que se controla de manera adecuada y el 50% restante considera lo contrario.
- Existe un control deficiente en los inventarios.

Para el personal el control de supervisor es el adecuando en:

control de inventarios

- calidad de los productos
- limpieza del local
- · atención al cliente
- puntualidad
- presentación del personal
- rapidez en el servicio
- cumplimiento de las tareas
- orden de las distintas áreas.

El 83% del personal ha sido multado alguna vez. Las multas más frecuentes que recibe son: calidad del producto, limpieza del local y cumplimiento de las tareas. Los motivos más frecuentes de las sanciones son por: descuido, falta de capacitación y temor de tomar decisiones.

Cooperación

Supervisor:

El supervisor no siente que existe compañerismo y colaboración por parte de los compañeros al momento de trabajar. Sin embargo si reciben apoyo de los jefes cuando existe algún problema entre compañeros.

Trabajadores:

Las opiniones del personal se encuentran divididas ya que el 50% opina que existe compañerismo, y el 50% restante opina lo contrario. De igual manera sucede con la colaboración entre compañeros, el 50% considera que existe colaboración y el 50% restante opina lo contrario. Con respecto al apoyo que reciben de los jefes en distintos problemas que se suscitan, los trabajadores opinan que si existe apoyo por parte de los jefes.

Remuneración

Supervisor:

El sueldo que recibe el supervisor genera en el satisfacción, motivación y siente que es justo para el trabajo que realiza.

Trabajadores:

El personal está conforme con el sueldo que recibe, y les motiva a realizar un buen trabajo. Sin embargo, con respecto a un sueldo justo, las respuestas están divididas en tres partes, 33,3% considera que recibe un sueldo justo, el 33,3% siente que no recibe un sueldo justo y el 33,3% es indiferente.

Satisfacción

Supervisor:

Para el supervisor trabajar en Coppelia es un buen lugar para trabajar, y considera que los jefes no se esfuerzan lo necesario para crear un buen ambiente de trabajo.

Trabajadores:

Los trabajadores consideran que les gusta trabajar en la empresa, y que es un buen lugar para laborar. Los jefes se esfuerzan para que los trabajadores se sientan bien en el trabajo, mientras que el supervisor no realiza ningún esfuerzo para que esto suceda.

Relaciones

Supervisor:

El supervisor está ligado emocionalmente con la empresa, siente que es su segundo hogar. No ha creado muchas relaciones de amistad con sus compañeros. Los jefes se han ganado el aprecio del supervisor.

El supervisor no conoce a todos los trabajadores de la empresa y desea conocerles y tener momentos de interacción con ellos.

Trabajadores:

El personal de esta sucursal se encuentra ligado emocionalmente con la empresa, y siente que es su segundo hogar. No sienten que existe un lazo de amistad entre compañeros. Los jefes se han ganado el aprecio del personal, mientras que el supervisor no tanto, ya que el 33,3% del personal siente aprecio, el 16,7% no siente aprecio y el 50% es indiferente.

El equipo de trabajo no conoce al personal de las otras sucursales y están interesados en conocerlos y tener momentos de interacción con ellos.

Conflicto

Supervisor:

En la actualidad el supervisor no tiene problemas ya sea con compañeros o con los jefes, y cuando existe algún problema el jefe resuelve los mismos. Los jefes no han realizado ninguna acción que les haya hecho perder la autoridad ante el supervisor.

En cuanto a las inversiones que realizan los jefes, el supervisor cree que no se invierte lo necesario. Actualmente el supervisor considera que la sucursal necesita: casilleros, mejorar el botiquín y mejorar la alimentación.

Trabajadores:

En el punto de venta no existen actualmente problemas con: jefes, supervisores y compañeros. Cuando existe algún inconveniente entre compañeros los jefes se empeñan en resolverlos, mientras que el supervisor no lo hace.

Tanto los jefes como el supervisor no han realizado ninguna actividad por las que hayan perdido su autoridad.

El personal opina que los jefes invierten recursos en materiales que el punto de venta necesita. Actualmente los empleados consideran que necesitan: remodelación del punto de venta, mejorar la alimentación y uniformes para el frio.

Apoyo

Supervisor:

El supervisor siente confianza en sus jefes para realizarles preguntas relacionadas al local. Con respecto a las sanciones el supervisor siente que fue capacitado previo a ser multado, percibe también que las sanciones no se están realizando de manera correcta. Para el supervisor la mejor forma de sancionar al grupo de trabajo es mediante sanciones progresivas.

Trabajadores:

El personal siente confianza en realizar preguntas a los jefes y el supervisor sobre cualquier inquietud que tengan del trabajo. El 33,3% siente que fue capacitad antes de ser sancionado, el 33,3% siente que no lo fue y el 33,3% restante es indiferente. El personal considera que las sanciones se realizan de manera correcta. Sin embargo, el 50% cree que no son necesarias para mantener un control y el 50% restante siente que sí.

La mejor manera de llevar a cabo las sanciones para el personal es: sanciones progresivas o negación de préstamos.

Pertenencia.

Supervisor:

El supervisor siente que dentro de la empresa tiene la capacidad de crecer, y que la misma merece lo mejor. Los motivos por los que el supervisor trabaja en la sucursal son por necesidad.

El personal considera que la empresa les permite crecer laboralmente, y que la misma merece que den lo mejor de ellos. La mayor parte del personal trabaja por necesidad y por gusto.

Bolívar

Liderazgo

Supervisor:

El supervisor considera que el liderazgo que manejan los jefes es bueno, ya que la relación con los mismos es buena, existe apoyo y el trato es cordial y respetuoso en todo momento.

Trabajadores:

El liderazgo que manejan los jefes y el supervisor en este punto de venta es el correcto, ya que obtuvieron calificaciones positivas por parte del equipo de trabajo en: buena relación, apoyo en lograr los objetivos, correctas decisiones del supervisor, adaptación al cambio, y el trato cordial y respetuoso

Autonomía

Supervisor:

El supervisor tiene capacidad y confianza para tomar decisiones, el periodo en el que se sintió en capacidad es luego de tres meses laborando.

Trabajadores:

La autonomía del grupo de trabajo es positiva, ya que actualmente los trabajadores sienten confianza y capacidad de tomar decisiones cuando están trabajando. El tiempo que les tomo tomar decisiones fue de un mes a tres meses.

Motivación

Supervisor:

Para el supervisor las charlas motivacionales son importantes para mejorar su rendimiento, es por ello que está dispuesta a recibirlas cada mes por parte de los jefes. Los temas que le interesa tratar son: objetivos a cumplir, logros obtenidos y cambios a realizar.

Al supervisor le motiva recibir incentivos por parte de los jefes, los incentivos que más le atraen son: dinero, día de descanso adiciona y día de descaso en fin de semana.

La posibilidad de crecer dentro de la empresa es motivante para que supervisor, según la opinión del supervisor la mejor forma de crecer en mediante rangos de crecimiento

El supervisor recibe felicitaciones de sus jefes cuando realiza un buen trabajo.

Las capacitaciones recibidas por la empresa es otro factor que le motiva al supervisor. Las capacitaciones que desea recibir por parte de la empresa es: ingles, cocina y crecimiento personal.

Trabajadores:

Los jefes y el supervisor están realizando un buen trabajo con respecto a las charlas motivacionales, ya se acercan bastante a como los trabajadores necesitan. Los empleados prefieren que las charlas por parte de los jefes y supervisores se realicen cada mes, sin embargo si el jefe las realiza cada 2 meses o más, ellos seguirían a gusto, ya que este tiempo conto con un porcentaje significante de votos. Para los empleados los

temas que se deben tratar en las charlas son: objetivos a cumplir, logros obtenidos y fallas del personal.

Los trabajadores desean recibir incentivos por logros obtenidos o por la realización de un buen trabajo. Los incentivos que le motivan es: dinero, día de descanso adicional y día de descanso adicional en fin de semana.

El equipo de trabajo le es de interés crecer dentro de la empresa, y prefiere que su progreso sea mediante rangos de crecimiento.

En este punto de venta, los trabajadores son felicitados por un buen trabajo tanto por los jefes como por el supervisor.

En cuanto a las capacitaciones para el personal, los votos se encentran divididos ya que el 50% desea recibirlas mientras que el 50% restante no lo desea. Las capacitaciones que desean recibir son: ingles, computación y cocina.

Influencia

Supervisor:

El supervisor se siente influenciado por las actitudes de sus jefes y compañeros. Las actitudes que le influyen de su jefe son: respeto, apoyo e innovación. Mientras que la de sus compañeros: compañerismo, responsabilidad y positivismo.

Trabajadores:

El personal se siente influenciado por las actitudes de los jefes, supervisor y compañeros al momento de trabajar. Y las actitudes que les inspiran al momento de laboral de los jefes son: el liderazgo, el respeto y la colaboración. Y las actitudes de los compañeros que les motiva son: compañerismo, entusiasmo, responsabilidad y puntualidad.

Objetivo de rendimiento y perfeccionamiento

Supervisor:

El supervisor no conoce los objetivos de la empresa y desea conocerlos. En cada aérea en la que el supervisor trabajó fue capacitado correctamente y adquirió los conocimientos necesarios para laborar. Para el supervisor el nivel de conocimiento de los jefes es el adecuado para guiar al equipo.

Trabajadores:

Gran parte del equipo de trabajo conoce los objetivos de la empresa, sin embargo el personal que no los conoce está dispuesto a estar al tanto de los mismos.

El personal siente que para laboral correctamente en el punto de venta fue capacitado correctamente y que cuenta con los conocimientos necesarios para realizar un buen trabajo.

Según los trabajadores tanto los jefes como el supervisor, poseen los conocimientos necesarios para llevar correctamente al equipo de trabajo.

Tarea

Supervisor:

El clima laboral es bueno para trabajar según el supervisor.

Trabajadores:

Todo el personal opinó que el ambiente de trabajo es el óptimo para realizar sus actividades.

Presión

Supervisor:

La presión que los jefes ejercen en los trabajadores es necesaria y se realiza de la manera correcta para el supervisor.

Trabajadores:

Tanto los jefes como el supervisor presionan a los trabajadores de la manera correcta, para realizar un buen trabajo.

Control

Supervisor:

Para el supervisor los jefes controlan de manera adecuada los siguientes variables:

- calidad de productos
- limpieza del local
- atención al cliente
- presentación del personal
- rapidez en el servicio
- cumplimiento de las tareas
- orden de las distintas áreas.

Para el supervisor la puntualidad debe ser mejor controlada por los jefes.

El supervisor ha sido sancionado en alguna ocasión, los motivos de las sanciones son: calidad de los productos, atención al cliente y orden de las distintas áreas. Los motivos de estas sanciones son: olvido y errores de otras áreas.

Los trabajadores consideraron que los jefes y el supervisor controlan de manera correcta:

- control de inventarios
- calidad de productos
- limpieza del local
- atención al cliente
- puntualidad
- presentación del personal
- rapidez en el servicio
- cumplimiento de las tareas
- orden de las distintas áreas.

El 75% de los empleados han sido sancionados alguna vez. Las sanciones más frecuentes que recibe el personal de esta sucursal son: inventarios atención al cliente y calidad de los productos. El motivo de estas sanciones son: descuido, olvido y errores de otras áreas.

Cooperación

Supervisor:

Para el supervisor en la sucursal existe un nivel de compañerismo medio, sin embargo la colaboración es alta. En cuanto a los jefes, cuando la sucursal los necesitan los mismos siempre los apoyan según el supervisor.

Trabajadores:

El personal opina que existe un alto nivel de compañerismo y colaboración entre trabajadores. Y en cuanto al apoyo de los jefes en problemas, consideran que si este tal apoyo.

Remuneración

Supervisor:

El supervisor se siente satisfecho y motivado por el sueldo que percibe y siente que es justo para el laboral que realiza.

Trabajadores:

El equipo de trabajo se encentra satisfecho con el sueldo que recibe, considera que es justo y le motiva para realizar un buen trabajo.

Satisfacción

Supervisor:

Al supervisor le gusta trabajar en la sucursal, siente que es su segundo hogar y considera que los jefes se esfuerzan para que exista un buen ambiente en el punto de venta.

Trabajadores:

El personal opina que les gusta trabajar en Coppelia, y que es un buen lugar para laborar. Tanto el jefe como el supervisor se esfuerzan para que todos los trabajadores se sientan cómodos en el trabajo.

Relaciones

Supervisor:

El supervisor se encuentra altamente ligado emocionalmente con la empresa, siente que es su segundo hogar y a formado lazas de amistad con sus compañeros. En cuanto al jefe, se ha ganado el aprecio del supervisor.

El supervisor no conoce a los trabajadores de las otras sucursales y le gustaría conocerlos y tener momentos de interacción con los mismos.

Trabajadores:

El equipo de trabajo siente que está ligado emocionalmente con la empresa, y que la misma es su segundo hogar y han creado lazos de amistad entre compañeros.

El jefe y el supervisor se han ganado el aprecio de todo el personal.

El equipo de trabajo no conoce al personal de las otras sucursales y están interesados en conocerlos y tener momentos de interacción con ellos.

Conflicto

Supervisor:

El supervisor no tiene actualmente problemas con los jefes y compañeros. Cuando se suscita algún problema los jefes le ayudan a solucionarlos. Los jefes no han realizado ninguna acción que les haya hecho perder la autoridad frente al supervisor.

El supervisor considera que la empresa invierte en las distintas necesidades de los trabajadores. Actualmente según el supervisor la sucursal necesita inversión en: mejorar el botiquín, mejorar la alimentación y ventiladores en zonas calientes.

Trabajadores:

No existe actualmente problemas con los jefes, con el supervisor y entre compañeros, y cuando existe alguno, tanto el jefe como el supervisor se empeñan en resolverlos.

Los jefes y el supervisor no han realizada ninguna acción por la que hayan perdido su autoridad.

El 50% opina que la empresa invierte recursos que necesita el punto de venta y el 50% restante opina que no invierte. Actualmente el personal opina que el local necesita: mejorar el botiquín, mejorar la alimentación y uniformes para el frio.

Apoyo

Supervisor:

El supervisor siente confianza con los jefes para realizarle preguntas relacionadas al trabajo. Considera también que antes de ser sancionado fue capacitado previamente y que las sanciones son necesarias y se efectúan de manera correcta en la sucursal. Para el supervisor la mejor forma de sancionar es mediante: sanciones progresivas.

Trabajadores:

El jefe y el supervisor han creado confianza en los trabajadores para la realización de preguntas de trabajo.

El personal percibe que fue capacitado antes de ser sancionado. Los empleados consideran que las sanciones se efectúan de manera correcta y son necesarias para un correcto control. Para los trabajadores el mejor tipo de sanción son: rango de gravedad y sanciones progresivas.

Pertenencia.

Supervisor:

El supervisor siente que en la empresa merece que de lo mejor de él y que dentro de la misma tiene la capacidad de crecer. El supervisor trabaja en la empresa por necesidad.

El personal considera que la empresa les permite crecer laboralmente, y que la misma merece que den lo mejor de ellos. La mayor parte del personal trabaja por necesidad y por gusto.

Milenium Plaza

Liderazgo

Supervisor:

El supervisor de la sucursal percibe que el liderazgo de los jefes es el óptimo para laboral, ya que existe buena relación, apoyo, respeto y cordialidad por parte de los jefes.

Trabajadores:

El liderazgo de esta sucursal se encuentra bien en cuanto a los jefes, ya que los trabajadores perciben buena relación con los mismos, apoyo para lograr los objetivos, y el trato cordial y respetoso. Mientras que el supervisor tiene falencias únicamente en el apoyo a los compañeros para lograr los objetivos, las otras variables mencionadas anteriormente cuentan con buenas valoraciones.

Autonomía

Supervisor:

El supervisor del establecimiento siente confianza en tomar decisiones, pero no se siente en la capacidad, el tiempo que le tomo tomar decisiones sin consultarlas fue más de tres meses.

Al analizar la autonomía del personal, se obtuvo como resultado que el 75% de los trabajadores siente confianza y capacidad para tomar decisiones, mientras que el 25% no siente confianza y capacidad. El tiempo en el que los trabajadores se sintieron seguros de decidir en el trabajo fue en un rango de uno a tres meses.

Motivación

Supervisor:

Para el supervisor las charlas motivaciones ayudan a realizar un buen trabajo, por lo que está dispuesto a recibirlas. Para el supervisor estas charlas deben dictarse cada mes por parte de los jefes. Y los temas a tratar deberían ser: objetivos a cumplir, logros obtenidos e equipamiento faltante.

Recibir incentivos de los jefes por realizar un buen trabajo, es motivante para el supervisor. Los incentivos que más son de su agrado son: dinero y día de descanso en fin de semana.

Otro factor motivador para el supervisor es la capacidad de crecer dentro de la empresa, y desea que el crecimiento sea en base a conocimientos.

Los jefes felicitan al supervisor cuando el mismo realiza un bue trabajo en el punto de venta.

El supervisor está dispuesto a recibir capacitaciones por parte de los jefes en temas que mejoren su conocimiento laboral. Los temas que necesita ser capacitado son: ingles, computación y cocina.

Trabajadores:

Los trabajadores de esta sucursal piensan que las charlas motivacionales son de gran importancia al momento de laboral y están dispuestos a recibirlas. En cuanto al trabajo que realizan los jefes. Se

podría decir que se está efectuando de manera correcta, ya que estas charlas se realizan cada mes o cada dos meses y lo trabajadores prefieren que se realice cada 15 días. En cuanto al supervisor, los compañeros necesitan que se realicen charlas cada mes y el supervisor las está realizando cada dos meses o más. Los temas que desean tratar es: objetivos a cumplir, fallas del personal y problemas suscitados.

A los empleados les motiva recibir incentivos por sus logros, y desean ser premiados con: días de descanso adicional, días de descanso en fin de semana y cupones de consumo en distintos locales.

El personal le interesa crecer dentro de la empresa, y para ello dese que ese crecimiento se desempeñe mediante crecimiento en base de méritos.

El personal es felicitado por un buen trabajo por parte de los jefes y del supervisor. Con respecto a las capacitaciones, todo el personal está dispuesto a recibirlas, y opinan que necesitan adquirir conocimientos de: ingles, atención al cliente e inventarios.

Influencia

Supervisor:

El supervisor se siente influenciado por comportamientos de los jefes y compañeros al momento de trabajar. Las actitudes que le influencian de los jefes son: respeto, justicia y apoyo. Mientras que las actitudes de los compañeros que le influyen son: compañerismo, responsabilidad y puntualidad.

Trabajadores:

Los trabajadores se sienten influidos al momento de trabajar por las actitudes de los jefes, supervisor y compañeros. Las actitudes de los jefes que inspiran al personal son: respeto, colaboración y apoyo. Mientras que

las actitudes de los compañeros que inspiran al equipo son: compañerismo, responsabilidad y honestidad.

Objetivo de rendimiento y perfeccionamiento

Supervisor:

El supervisor no está al tanto de los objetivos de la empresa, y está dispuesto a conocerlos. El supervisor siente que obtuvo las capacitaciones necesarias para laborar correctamente. Y siente también que tiene los conocimientos necesarios para poder trabajar en cualquier puesto de trabajo. Para el supervisor los jefes cuentan con los conocimientos necesarios para manejar un grupo de trabajo.

Trabajadores:

Todo el personal conoce los objetivos de la empresa. El grupo de trabajo siente que para realizar sus labores fue capacitado adecuadamente, y sus conocimientos son suficientes para realizar un buen trabajo. En cuanto al conocimiento de los jefes y el supervisor, los mismos cuentan con los conocimientos necesarios para llevar correctamente a un grupo de trabajo.

Tarea

Supervisor:

El supervisor siente que el punto de venta existe un buen clima laboral.

Trabajadores:

Todo el personal opinó que el ambiente de trabajo es el óptimo para realizar sus actividades.

Presión

Supervisor:

El supervisor siente que la presión que ejercen los jefes al supervisor es la correcta para realizar un buen trabajo.

Trabajadores:

El personal está de acuerdo con la forma en la que los jefes y el supervisor los presionan para realizar un buen trabajo.

Control

Supervisor:

El control que majean los jefes en las siguientes variables según el supervisor se lo realiza de manera correcta:

- Control de inventario
- calidad de productos
- limpieza del local
- atención al cliente
- puntualidad
- presentación del personal
- rapidez en el servicio
- cumplimiento de las tareas
- orden de las distintas áreas

Trabajadores:

El control que realiza el jefe en:

- calidad de productos
- limpieza del local
- atención al cliente

- puntualidad
- presentación del personal
- rapidez en el servicio
- cumplimiento de las tareas
- orden de las distintas áreas

Sin embargo en cuanto al control de inventarios, los jefes tienen falencias según la percepción de los trabajadores.

Con respecto al supervisor, realiza un buen trabajo en:

- control de inventarios
- calidad de productos
- limpieza del local
- atención al cliente
- puntualidad
- presentación del personal
- rapidez en el servicio
- cumplimiento de las tareas
- orden de las distintas áreas

El 75% del personal ha sido sancionado en alguna ocasión, las multas más comunes que recibe son: calidad de los productos, limpieza del local y orden de las distintas áreas. Los motivos de las sanciones son: descuido, olvido y errores de otras áreas.

Cooperación

Supervisor:

Para el supervisor no existe colaboración de los compañeros al momento de trabajar. Pero recibe apoyo de los jefes.

El personal opina que el nivel de compañerismo y colaboración les es indiferente, es decir ni alto ni bajo. Mientras que el apoyo que reciben de sus jefes en cualquier problema es alto.

Remuneración

Supervisor:

El supervisor siente que el sueldo es justo por el trabajo que realiza, y se siente satisfecho y motivado por el mismo.

Trabajadores:

El equipo de trabajo se encentra satisfecho con el sueldo que recibe, considera que es justo y le motiva para realizar un buen trabajo.

Satisfacción

Supervisor:

El supervisor le gusta trabajar en la empresa y que es un buen lugar para laborar, y también siente que los jefes se esfuerzan por crear un buen ambiente de trabajo.

Trabajadores:

El personal opina que les gusta trabajar en Coppelia y que es un buen lugar para laborar. Tanto el jefe como el supervisor se esfuerzan para que todos los trabajadores se sientan cómodos en el trabajo.

Relaciones

Supervisor:

El supervisor se encuentra ligado emocionalmente con la empresa y siente que la misma es su segundo hogar. Dentro de la sucursal a formados lazos de amistad con sus compañeros y el jefe se ha ganado su aprecio.

El supervisor conoce a todos los trabajadores de las otras sucursales, sin embargo le gustaría tener momentos de interacción con todo el personal de la empresa.

Trabajadores:

El personal siente que está ligado emocionalmente con la empresa, y que la misma es su segundo hogar, y han creado lazos de amistad entre ellos. Tanto el jefe como el supervisor se han ganado el aprecio de todo el personal. El equipo de trabajo no conoce al personal de las otras sucursales y están interesados en conocerlos y tener momentos de interacción con ellos.

Conflicto

Supervisor:

El supervisor actualmente no tiene problemas con los jefes ni con los compañeros, y cuando ha existido algún problema el jefe los ha resuelto. El jefe no he realizado ninguna acción que le haya hecho perder su autoridad.

Para el supervisor la empresa invierte en las necesidades de la sucursal. En la actualidad el supervisor opina que el punto de venta necesita: casilleros, mejorar el botiquín ventiladores en lugares calientes.

Las opiniones se encuentran divididas, debido a que el 50% tiene problemas con: jefes, supervisor y compañeros. Mientras que el 50% restante no los tiene. El personal considera que los jefes se esfuerzan por solucionar cualquier problema entre compañeros. Con respecto al supervisor, el 50% opina que trata de resolverlos, y 50% siente que no se empeña por resolver conflictos entre compañeros. Tanto el jefe como el supervisor no han realizado ningún acto que les haya hecho perder su autoridad. Los trabajadores sienten que la empresa si invierte en materiales que el personal necesita. Actualmente el punto de venta necesita: remodelación, baños privados, casilleros y uniformes para el frio.

Apoyo

Supervisor:

El supervisor siente confianza en sus jefes para realizarles preguntas relacionadas con el trabajo. Considera también que antes de ser sancionado fue capacitado de la forma correcta y opina que las sanciones son necesarias para llevar un orden en la sucursal y dentro del punto de venta se desarrollan de manera correcta.

Trabajadores:

Los trabajadores sienten confianza en realizar preguntas a los jefes sobre cualquier inquietud que tengan en el trabajo, mientras que tan solo el 50% siente esa confianza con el supervisor, y el 50% es indiferente. El personal siente que fue capacitado correctamente antes de ser sancionado, las sanciones se manejan de manera correcta y son necesarias para llevar un control óptimo.

Pertenencia.

Supervisor:

Para el supervisor la empresa le permite la posibilidad de crecer dentro de la organización, y es por ello que debe dar lo mejor de él. El motivo por el que el supervisor trabaja en la sucursal es por gusto.

Trabajadores:

El personal considera que la empresa les permite crecer laboralmente, y que la misma merece que den lo mejor de ellos. La mayor parte del personal trabaja por necesidad y por gusto.

Borrero

Liderazgo

Supervisor:

El supervisor de la sucursal cuenta con una buena relación con sus jefes como también con su ayuda y recibe un trato cordial y respetuoso de ellos.

Trabajadores:

Los trabajadores opinan que el liderazgo tanto del jefe como del supervisor se realiza de la manera adecuada, ya que las variables como: relación con el jefe, relación con el supervisor, apoyo del jefe y del supervisor, las decisiones del supervisor y la adaptación a los cambios del supervisor, obtuvieron puntuaciones positivas. Sin embargo el trato cordial y respetuoso por parte del supervisor se debe mejorar ya que son las únicas variables donde el supervisor recibió malas calificaciones. En cuanto al jefe el personal siente que es tratado con respeto y cordialidad.

Autonomía

Supervisor:

El supervisor siente confianza y capacidad en tomar decisiones, el periodo que le tomo tener esa confianza fue tres meses.

Trabajadores:

Los trabajadores del puto de venta sienten confianza en tomar decisiones, mas no en capacidad, el 50% del personal sienten capacidad de tomar decisiones, mientras que el 50% restante se siente inseguro. Con respecto al tiempo que les tomó sentirse en capacidad, varía entre 3 meses, más de tres meses y existe personal que aún no se siente en capacidad de tomar decisiones, los porcentajes de esta variable son iguale 33,3%, lo que quiere decir que cada trabajador se siente de una manera diferente.

Motivación

Supervisor:

Las charlas motivacionales son muy importantes para el trabajador, por lo que le gusta recibirlas. Para el supervisor estas charlas deben ser realizadas por los jefes cada mes. Y los temas a tratar deben ser: objetivos a cumplir, logros obtenidos y fallas del personal

Es motivante para el supervisor recibir incentivos por realizar bien su trabajo, y prefiere que estos sean: dinero o día de descanso adicional y días de descanso en fin de semana.

La posibilidad de crecer dentro de la empresa es motivante para el supervisor y desea que este crecimiento se dé a base de conocimientos.

El supervisor no es felicitado por sus jefes cuando realiza bien su trabajo.

El supervisor considera que la empresa debería invertir en capacitaciones relacionadas al trabajo. Actualmente el supervisor necesita aprender sobre: ingles, administración y atención al cliente.

Trabajadores:

Para los empleados del punto de venta opinan que las charlas motivacionales son muy importantes para laboral, y están dispuestos a recibirlas. Los trabajadores desean que las charlas por el jefe se realicen cada mes, cabe recalcar que en la actualidad los jefes si realizan estas charlas cada mes. En cuanto a las realizadas por el supervisor se encuentran bastante dispersos, varían entre: cada semana, cada mes y nunca. Y la preferencia de los trabajadores es bastante variable, ya que las tres opciones más votadas cuanta con un porcentaje de 33,3% en este caso son: cada semana, cada 15 días y cada mes. Los temas que prefieren tratar son: logros obtenidos, fallas en el personal y equipamiento faltante.

Todo el personal se motiva si recibe incentivos por lograr ciertos objetivos, y los incentivos de su preferencia es: dinero, día de descanso adicional y entradas al cine. El equipo de trabajo aspira crecer laboralmente en la empresa. El grupo desea que su crecimiento se dé atreves de: crecimiento en base a conocimientos o méritos y a base de rangos de crecimiento.

El equipo de trabajo recibe felicitaciones de los jefes y del supervisor, cuando realizan un buen trabajo.

Todo el personal está dispuesto a recibir capacitaciones de temas que desconozcan, y dentro de ellos se encuentra: ingles, atención al cliente e inventarios.

Influencia

Supervisor:

Las actitudes de los jefes influencia al supervisor en su manera de trabajar. Mientras que las de sus compañeros no. Las actitudes que influyen al supervisor de los jefes son: liderazgo, justicia y apoyo. Mientras que las de los compañeros son: compañerismo, responsabilidad y puntualidad.

Trabajadores:

Las actitudes de los jefes, supervisor y compañeros influencian en el equipo de trabajo al momento de laboral. Las actitudes que les inspira del jefe es: el resto, colaboración, justica y apoyo. Y las actitudes de los compañeros que inspiran al personal son: compañerismo, responsabilidad y honestidad.

Objetivo de rendimiento y perfeccionamiento

Supervisor:

El supervisor conoce los objetivos de la empresa. Considera también que no fue capacitado de la mejor manera en cada área de trabajo, y siente que cuenta con los conocimientos necesarios para trabajar en cualquier puesto de trabajo. El nivel de preparación de los jefes es el adecuado para manejar una empresa según el supervisor.

Trabajadores:

Los trabajadores de esta sucursal no conocen los objetivos de la empresa, están dispuestos a conocerlos. Las respuestas en cuanto a las capacitaciones y conocimientos el 66,7% siente que fue capacitado correctamente para trabajar y que cuenta con los conocimientos necesarios para desempeñarse de la mejor manera y el 33,3% percibe que no fue capacitado correctamente y que no cuenta con los conocimientos

necesarios. El personal opina que los jefes tienen la capacidad de llevar un grupo de trabajo. Mientras que el supervisor tiene algunas falencias, debido a que el 33,3% piensa que su trabajo es malo, regular y bueno.

Tarea

Supervisor:

El clima laboral para el supervisor no es óptimo para laborar

Trabajadores:

Todo el personal opinó que el ambiente de trabajo es el óptimo para realizar sus actividades.

Presión

Supervisor:

El supervisor es indiferente con la manera en la que los jefes ejercen presión en el para trabajar.

Trabajadores:

El personal está de acuerdo con la forma en la que los jefes y los trabajadores los presionan para realizar un buen trabajo.

Control

Supervisor:

Para el supervisor los jefes controlan correctamente las siguientes variables:

control de inventarios

- calidad de productos
- limpieza del local
- atención al cliente
- puntualidad
- presentación del personal
- rapidez en el servicio
- cumplimiento de las tareas

Con respecto al orden de las distintas áreas el supervisor siente que los jefes no controlan correctamente.

El supervisor ha sido sancionado en alguna vez, y las sanciones son por: calidad de productos, rapidez en el servicio y cumplimiento de tareas. Estas se dan por: olvido y errores de otras áreas.

Trabajadores:

El personal opina que el control que realizan los jefes y el supervisor son correctos en:

- control de inventarios
- calidad de productos
- limpieza del local
- atención al cliente
- puntualidad
- presentación del personal
- rapidez en el servicio
- cumplimiento de las tareas
- orden de las distintas áreas.

El 68% de los trabajadores ha sido sancionado alguna vez. Las multas más frecuentes que reciben son de: calidad de los productos, atención al cliente, cumplimiento de distintas áreas y orden de distintas áreas. Los motivos de estas multas son por: descuido, olvido y errores de otras áreas.

Cooperación

Supervisor:

En nivel de compañerismo y colaboración de los compañeros no el óptimo según el supervisor. Sin embargo el jefe apoya al supervisor el solucionar problemas dentro de la sucursal.

Trabajadores:

El equipo de trabajo percibe que no existe compañerismo entre empleados, sin embargo existe colaboración entre compañeros. El apoyo que reciben de los jefes es el adecuando ante cualquier problema.

Remuneración

Supervisor:

El supervisor está satisfecho con el sueldo que recibe le parece que es justo por el trabajo que realiza y le motiva.

Trabajadores:

El equipo de trabajo se encentra satisfecho con el sueldo que recibe, considera que es justo y le motiva para realizar un buen trabajo.

Satisfacción

Supervisor:

El supervisor está ligado emocionalmente con la empresa y le gusta trabajar en ella. Considera que el jefe no se esfuerza lo necesario para mantener un buen ambiente de trabajo.

Trabajadores:

El personal opina que les gusta trabajar en Coppelia y que es un buen lugar para laborar. Tanto el jefe como el supervisor se esfuerzan para que todos los trabajadores se sientan cómodos en el trabajo, sin embargo el supervisor puede mejorar.

Relaciones

Supervisor:

Para el supervisor Coppelia es su segundo hogar y está ligado emocionalmente con la empresa. No ha creado mucho lazo de amistad con sus compañeros y los jefes se han ganado su aprecio.

El supervisor conoce a todos los trabajadores de las otras sucursales, sin embargo le gustaría tener momentos de interacción con ellos.

Trabajadores:

El equipo de trabajo siente que está ligado emocionalmente con la empresa, y que la misma es su segundo hogar, han creado lazos de amistad entre ellos. El jefe y el supervisor se han ganado el aprecio de todo el personal. El equipo de trabajo no conoce al personal de las otras sucursales y están interesados en conocerlos y tener momentos de interacción con ellos.

Conflicto

Supervisor:

Actualmente el supervisor no tiene problemas tanto con los jefes como con los compañeros. Y cuando existe algún problema el jefe le ayuda a resolverlos. El jefe no ha hecho nada que le haya hecho perder su autoridad.

En cuanto a la inversión de los jefes en las necesidades de los trabajadores, el supervisor considera que existe tal inversión. Sin embargo actualmente el supervisor opina que existen algunas necesidades como: casilleros, mejorar el botiquín y mejorar la alimentación.

Trabajadores:

No existen problemas con el jefe, supervisor y compañeros en el punto de venta. Cuando existe algún problema tanto el jefe como el supervisor, se empeñan en solucionarlos y no han realizado actos que hayan disminuido su autoridad. El personal opina que la empresa invierte recursos para una correcta realización del trabajo. Las necesidades del punto de venta son: baños privados, casilleros, mejorar la alimentación y uniformes para el frio.

Apoyo

Supervisor:

El supervisor siente confianza en sus jefes para realizarles preguntas relacionadas al trabajo. El supervisor fue capacitado antes de ser sancionado, sin embargo considera que las sanciones no se manejan de la manera correcta

El supervisor considera que las sanciones son necesarias para un correcto control. Y se deberían realizar mediante sanciones progresivas.

Trabajadores:

Los jefes y supervisor han generado confianza en los trabajadores para la realización de preguntas sobre temas laborales. El personal percibe que antes de ser sancionado fue correctamente capacitado, también opinan, que las sanciones se manejan de manera correcta y son necesarias para controlar correctamente la sucursal.

Pertenencia.

Supervisor:

El supervisor percibe que la empresa le permite crecer laboralmente, y que la misa merece que de lo mejor de él. La motivación del supervisor para trabajar es por necesidad.

Trabajadores:

El personal considera que la empresa les permite crecer laboralmente, y que la misma merece que den lo mejor de ellos. La mayor parte del personal trabaja por necesidad y por gusto.

1.2.7. Proceso de comunicación interna de la empresa

La empresa cuenta con un proceso de comunicación complejo, ya que al manejar cuatro sucursales, debe desarrollar un proceso organizado para evitar errores. Sin embargo, actualmente este proceso presenta falencias según los gerentes en cada una de las áreas de la empresa.

Coppelia cuenta con cinco áreas funcionales: gerencia, contabilidad e inventarios, bodega, cocina y cuatro puntos de venta. Todas las áreas dependen de otra, para comercializar el producto final, el mismo tuvo que pasar para cada área funcional, ya sea para su servicio o preparación.

El proceso de comunicación empieza en el punto de venta y termina en el área de cocina. El siguiente cuadro explicara cómo es su desarrollo:



El punto de venta realiza el pedido de los distintos productos a bodega, bodega se abastece de dos formas: mediante proveedores y mediante cocina. Los proveedores abastecen a la bodega con productos de limpieza, alimentos y plásticos. La cocina provee a la bodega con alimentos procesados listos para venta, como lo es: seco de carne, menestra, guata, carnes y mariscos. Cabe recalcar que el área de bodega también provee de materia prima a la cocina para la preparación del producto terminado. Cocina y bodega realiza algunos pedidos a inventarios, ya que existen algunos pedidos que requieren autorización y supervisión por la sensibilidad del producto o por las grandes cantidades que se manejan y finalmente el área de inventarios rinde cuenta a contabilidad para pagos y supervisión. Gerencia controla y supervisa cada área que tiene la empresa.

Para conocer cuál es la perspectiva de los trabajadores sobre el proceso de comunicación que mantiene la empresa, se realizó una investigación, donde el supervisor de cada sucursal y los trabajadores dieron sus opiniones. Debido a que la investigación está basada únicamente en las sucursales, se analizó como se encuentra la comunicación de los puntos de venta con las otras áreas.

1.2.7.1. Hallazgos

A continuación, se mostrarán los hallazgos obtenidos de los trabajadores con respecto a cómo ellos perciben, o consideran la comunicación que se desarrolla en la empresa. El análisis está dividido en las opiniones de los supervisores y trabajadores de cada sucursal.

Presidente Córdova

Supervisor:

Para el supervisor es accesible comunicarse con los distintos jefes. Las órdenes que dan los distintos jefes tienen conexión, son comunicadas a todos por igual y son entendidas sin problema por el supervisor. La comunicación con el área de administración es efectiva y son pronunciadas a todo el personal por igual. La comunicación con el área de cocina y bodega tiene falencias para el supervisor.

Antes de que la empresa realice cambios, el personal es capacitado con antelación de una forma positiva. Y la enseñanza de los jefes es la correcta para el supervisor.

Trabajadores:

Para el personal la comunicación con sus jefes es totalmente accesible. Las opiniones de los trabajadores con respecto a la conexión de la órdenes de los jefes, se encuentra dividida, ya que el 50% considera que no existe conexión y el 50% opina que si existe. Las órdenes que dan los jefes y el supervisor son fácilmente entendidas por el personal. Las disposiciones que realiza el jefe son comunicadas a todo el personal por igual, sin embargo las órdenes que da el supervisor no.

Con respecto a la comunicación de las áreas de administración, esta es deficiente para los trabajadores y las órdenes no son expresadas por igual a todo el personal. Sin embargo las ordenes que se establecen son facialmente entendías por los trabajadores. Con el área de cocina y bodega el personal considera que existe buena comunicación.

El personal opinó que antes de que se realice un cambio en el establecimiento, son capacitados con anterioridad y la enseñanza de los jefes es la correcta, mientras la del supervisor no lo es.

Bolívar

Supervisor:

El supervisor opina que la comunicación con los distintos jefes es accesible. Las órdenes que dan los jefes tienen conexión para el supervisor, se dan a todo el personal por igual y se entienden fácilmente.

Con respecto al área de administración, la comunicación no es buena, las ordenes que emiten, no son comunicadas a todo el personal por igual, sin embargo estas órdenes son entendidas con facilidad por el supervisor. Con el área de cocina la comunicación no es la mejor, tiene algunas fallas. Y finalmente con el área de bodega, el supervisor mantiene una comunicación positiva.

Para el supervisor, la empresa lo capacita antes de realizar cambios en la sucursal y la forma de enseñanza de los jefes le permite laborar correctamente en la empresa.

Trabajadores:

Los trabajadores consideran que las órdenes de los distintos jefes tienen conexión entre sí. Las disposiciones que dan tanto los jefes como el supervisor son fácilmente comprendidas por el personal y se comunican por igual a todos.

La comunicación con el área de administración es positiva para los trabajadores y las disposiciones son entendidas y comunicadas a todos por igual. De igual manera la comunicación con el área de cocina y bodega se mantiene una buena comunicación.

El personal considera que es capacitado ates que se realice cualquier y cambio y la forma de enseñanza de los jefes y el supervisor le permite trabajar de la mejor manera.

Milenium Plaza

Supervisor:

Para el supervisor comunicarse con sus jefes es totalmente accesible. Las órdenes que dan los distintos jefes tienen conexión entre sí, y las mismas son dadas por igual y fácilmente comprendidas.

La comunicación con el área de administración se ejecuta correctamente, y las órdenes que recibe el supervisor son entendidas fácilmente. El supervisor considera también que las órdenes que expresa la administración son dadas a todos por igual. La comunicación que mantiene el supervisor con el área de cocina y bodega de igual manera se realza de una forma óptima.

El supervisor considera que es correctamente capacitado antes de realizar cambios en el modo de trabajo, y la forma de enseñanza de los jefes le permite trabajar de la mejor manera en la empresa.

Trabajadores:

El personal considera que es totalmente accesible comunicarse con sus jefes. Las órdenes que dan los jefes tienen conexión. Las disposiciones que emiten los jefes y el supervisor son dadas a todo el personal por igual y son fácilmente comprendidas por todos.

Con respecto al área de administración, el personal considera que las ordenes son dadas a toso por igual y son fácilmente entendidas. Finalmente la comunicación con el área de cocina y bodega se desarrolla de la mejor manera.

Antes de realizar un cambio los trabajadores opinan que son correctamente capacitados y la manera de enseñanza tanto de los jefes como del supervisor les permite ejercer bien su trabajo.

Borrero

Supervisor:

El supervisor opina que es accesible comunicarse con los jefes. Considera también que no existe conexión entre las ordenes que emiten los distintos jefes, y no son comunicadas a todo el personal por igual, sin embargo son entendibles. La comunicación con el área de administración no es la adecuada, y las ordenes que generan no se comunica a todo el personal por igual, pero es estas órdenes son fáciles de comprender. La comunicación con el área de cocina y bodega es positiva para el supervisor.

Antes de que la empresa realice un cambio el supervisor es capacitado y la enseñanza de los jefes le permite al supervisor realizar bien su trabajo.

Trabajadores:

El personal considera que comunicarse con los jefes es accesible. Las ordenes que dan los jefes tienen conexión son comunicadas a todos por igual y son fáciles de entender. De igual manera las órdenes que emite el supervisor, son comunicadas a todo el personal por igual y son entendibles.

Las ordenes que expresa el área de administración son comunicadas a todo el personal por igual y son entendidas fácilmente. La comunicación con el área de cocina y bodega se desarrolla de una forma óptima para el personal.

Los trabajadores consideran que antes que la empresa realice cambios, son capacitados correctamente y la manera de enseñanza de los jefes y el supervisor les permite realizar bien su trabajo.

1.3. Conclusiones

Para el análisis interno de la empresa, se analizó como se encuentra el clima laboral en las sucursales, en base a dieciséis dimensiones. Luego de realizar todas las variables se puede concluir que la empresa cuenta con un clima laboral positivo en el 50% de sus establecimientos Esto debido a que dos sucursales se encuentran con puntuaciones positivas en las distintas dimensiones, y las dos restantes obtuvieron puntuaciones negativas. Los puntos de venta de Bolívar y Milenium Plaza cuentan con un buen clima laboral. Y las

sucursales de Presidente Córdova y Borrero, tienen algunas deficiencias. Cabe recalcar que un buen ambiente de trabajo no es suficiente para cumplir correctamente las dimensiones restantes. Es por ello que en el siguiente cuadro se mostrará cuáles son los puntos positivos de los equipos de trabajo y cuáles son sus puntos negativos. Donde, verde es alto, amarillo medio y rojo bajo.

Tabla 6: Análisis Dimensiones Clima Laboral

		Sucursales										
	Pr	esidente Cór	dova		Bolívar			Milenium Pla	aza		Borrero	
Dimensiones	Jefes	Supervisor	Trabajadores	Jefes	Supervisor	Trabajadores	Jefes	Supervisor	Trabajadores	Jefes	Supervisor	Trabajadores
Liderazgo												
Autonomía												
Motivación												
Influencia												
Objetivo de Rendimiento y												
Perfeccionamiento												
Tarea												
Presión												
Control												
Cooperación												
Remuneración												
Satisfacción												
Relaciones												
Conflicto												
Apoyo												
Pertenencia												

Alto
Medio
Bajo

En lo que respecta el punto de venta Presidente Córdova, cuenta con calificaciones entre medias y bajas en todas las dimensiones a excepción de dos, autonomía y pertenencia. Esto puede deberse a las fallas en liderazgo por parte del supervisor y la falta de cooperación tanto del supervisor como de los compañeros. Sin embargo, las dos variables positivas que tiene el local servirán para el rápido mejoramiento de la sucursal. Debido a que la pertenencia que tienen los trabajadores les permitirá mejorar dentro de la empresa, y gracias a su autonomía captarán rápido los cambios que se realicen.

La sucursal Bolívar, es la mejor de los cuatro puntos de venta, cuenta con las mejores calificaciones en todas las dimensiones. Lo único que debe mejorar es en el rendimiento en algunas áreas, cooperación y resolver algunos conflictos.

El punto de venta Milenium Plaza, debe corregir algunas dimensiones, como: autonomía, control, cooperación, conflicto y apoyo. Las nueve dimensiones restantes se manejan de manera correcta. El liderazgo del supervisor es medio según los trabajadores, por lo que un poco más de trabajo o capacitación servirá para mejorar las falencias de la sucursal.

En cuanto a la Borrero, todas las dimensiones tienen que mejorar, la más urgente es la cooperación. El liderazgo del supervisor debe perfeccionar ya que su calificación fue media. Con un correcto liderazgo el punto de venta podrá solucionar sus falencias.

En relación al trabajo que realizan los jefes, se puede decir que es el indicado, ya que el personal opina que los mismos, desarrollan cada dimensión efectivamente.

Para resolver algunos problemas dentro de las sucursales, gerencia debe invertir en el crecimiento de los trabajadores, mediante planes de capacitaciones como también motivar a todo el personal de forma idónea.

Por otro lado la empresa presenta problemas de comunicación interna, debido que las distintas áreas tienden problemas al comunicarse entre sí. Por lo que se sugiere un plan de comunicación entre áreas funcionales.

Finalmente, en cada sucursal existen problemas a resolver, sin embargo cada punto de venta tiene un alto sentido de pertenencia con la empresa, lo que

permitirá que cada acción que se realice, los trabajadores lo acepte y mejoren cada dimensión del clima laboral rápida y positivamente.

2. Capítulo 2: Análisis Externo de la Empresa

2.1. Análisis de los clientes

2.1.1. Determinación del segmento

La segmentación, descrita por Guerra, Ortiz, Díaz, Oliveros, & Esparragoza (2014), se define como una herramienta utilizada en el marketing con el fin de ayudar a empresas a determinar quiénes son sus clientes lo cual conducirá a optimizar los esfuerzos necesarios para atraerlos, retenerlos y fidelizarlos. La manera de identificar un cliente meta es la creación de un perfil público ideal que cumplirá con las características requeridas por la empresa.

Existen varias variables para determinar el segmento, algunas de estas variables pueden ser cuantificables, como también existen variables difíciles de medir, pero deben ser tomadas en cuenta para la segmentación.

Coppelia cuenta con varios tipos de clientes, de diferentes edades. Clientes que estuvieron desde los inicios de la cadena, y clientes nuevos, con diferentes estilos de vida y necesidades., es por ello que es indispensables investigar las características de las distintas generaciones, y de esta manera comprender mejor las preferencias en cuanto a alimentación dependiendo la edad.

Coppelia lleva más de 30 años en el mercado cuencano, por lo que sus clientes iniciales tienen ciertas características que tal vez los nuevos no, pero eso no significa que a la empresa no debe preocuparse por encontrar la manera idónea de llegar a ellos o retenerlos, y peor aún descuidar sus necesidades actuales, ya que estas no son las mismas que las que tenían hace unos años. Es por ello que se analizará cuáles son estas características y de esta manera la empresa podrá conocer cómo llegar a este tipo de clientes o como retenerlos.

Gracias a la tecnología el mundo cambia de una manera acelerada, por ende, los clientes también, en cuanto a sus necesidades, gustos y preferencias. Hoy en día las actitudes de las personas de los países más desarrollados influyen mucho en las personas de países menos desarrollados, y al ser Ecuador un país tercermundista, se ve afectado por este fenómeno. Debido a estos factores, los gerentes consideran que sus nuevos tipos de clientes jóvenes tienen características muy distintas a sus consumidores usuales, por lo que los mismos deben ser investigados a profundidad.

Las nuevas generaciones son totalmente diferentes con la que Coppelia comenzó, por lo que la empresa debe analizar cómo son las actitudes de las generaciones nuevas para poder satisfacer sus necesidades. Ya que en un futuro serán ellas quienes sean sus clientes.

Características de Vida Generacionales

Previo a determinar el segmento, se estudiará las características que tiene cada generación en cuanto a la alimentación.

Dentro las 5 generaciones que Quecano (2015) identificó a continuación se estudiarán 4 que se consideran prioritarias:

Tabla 7: Estilos de Vida Generacionales

Baby Boomers Generación X Milenials Generación Z (55 - 69)(40 - 54)(26 - 39)(20 - 25)•El 29% come al •El 58% come al •El 44% come al •El 46% come al menos una vez menos una vez menos una vez menos una vez fuera de casa fuera de casa fuera de casa fuera de casa •30% 67% está • EI 75% está de • El 78% dispuesto a pagar más por comida dispuesto a pagar más por comida dispuesto a pagar más por comida Milenials comen fuera de casa tres más saludable más saludable veces o más más saludable • EI 81% dispuesto a pagar más por comida más saludable · Gran parte de esta generación busca más atributos en los alimentos como: son gluten, cafeína, control de porciones, fortificado, alto en proteína, orgánicos, comercio justo.

Fuente: Elaboración Propia

Como se puede observar en el gráfico cada generación cuenta con diferencias bastantes significativas en su modo de alimentación, cada generación busca cuidarse de diferente manera, gasta de diferente manera y consume de diferente manera. Conforme va pasando el tiempo, cada generación come fuera de casa más seguido, a excepción de la generación Z que se reduce su consumo, pero esto es debido a su edad, al estar empezando la mayoría de edad, sus ingresos son menores, por lo tanto salir a comer fuera puede costarles un poco más. Por otra parte la generación de los Milenials es de interés para la empresa, ya que está dispuesto a gastar más dinero en comida saludable y sale a comer fuera de casa más seguido, cumpliendo así las características que la empresa busca en sus clientes.

La generación de los Baby Boomers y X, fueron los primeros clientes de la empresa, su gasto en alimentación fuera de casa es menor, pero esto debido a que en la época la situación económica no era la mejor, y las costumbres de la época eran diferentes a las de ahora, pero este no es motivo para que la empresa olvide a estos clientes, ya que, aunque su consumo sea menor es significativo.

Una vez conocidas las características de cada generación, se podrá determinar el segmento de la empresa, tanto de sus clientes actuales, como de sus nuevos clientes.

Dentro de las variables que pueden ser usadas para segmentar, Fernández (2009) propone algunas en las cuales nos basaremos al identificar el perfil de nuestro usuario meta.

Variables Demográficas:

Edad:

Coppelia cuenta con clientes desded los 20 años hasta 70 años de edad.

Población Económicamente Activa

Al ser un restaurante que brinda servicio de alimentación, el mismo

debe cobrar por ese servicio, es por ello que los clientes deben pertenecer

a la población económicamente activa, es decir que tengan capacidad de

pagar por los productos.

Nivel socioeconómico

El tipo de comida y los precios bajos que maneja el restaurante, hacen

que el segmento, este basado es personas de un rango de medio bajo,

medio y medio alto.

Variables Geográficas

Unidad geográfica

La empresa cuenta con puntos de venta únicamente en la ciudad de

Cueca, por lo que el segmento debe ser habitantes de dicha ciudad.

Región: Sierra

Provincia: Azuay

Cantón: Cuenca

Segmentación Avanzada

La segmentación no se basa únicamente en donde está ubicado el

público, o como son sus características demográficas. También existen

otras variables, que están basadas en gustos, preferencias, deseos, etc.

aunque estas variables sean difíciles de cuantificar, son necesarias, ya que

a partir de ellas, la empresa podrá crear y difundir el mensaje que desea

transmitir.

81

Variables Psicográficas

Motivos de compra

El mercado al que Coppelia desea enfocarse, son personas que busquen una carta que contenga varias opciones de carnes, combinaciones y presentaciones, mediante un servicio rápido, con precios accesibles y llenarse con el producto.

Diseño del local

El mercado meta debe sentirse a gusto en establecimientos coloridos, donde la preparación de la comida sea vista por los clientes, y la decoración este basada en fotografías de la ciudad o de la empresa y un ambiente informal.

Segmentación Complementaria

Costumbre

Personas que trabajen cerca de las sucursales, y en sus horas de almuerzo, busquen productos a precios bajos y que les llene completamente.

Familias que fines de semana o feriados acostumbren salir a comer fuera de casa, en lugares que se encuentren ubicados en el centro de la ciudad.

Finalmente, personas que pidan servicio a domicilio, ya sea por comodidad o por necesidad.

Por beneficio

Clientes que deseen comida de calidad a precios bajos con una buena presentación.

Por comportamiento de compra

Clientes que compren según la necesidad en la que se encuentre, consumir en el establecimiento o mediante delibery.

2.1.2. Investigación de Mercado

2.1.2.1. Determinación del Problema

La empresa no ha realizado previamente un análisis o estrategias de posicionamiento, por lo que no conoce cuál es la percepción de los consumidores hacia el local y nuevos gustos y preferencias que busca el mercado. Debido al crecimiento rápido de la competencia y las exigencias cada vez más altas de clientes, se ha visto necesario realizar una investigación de cómo se encuentra el posicionamiento de la empresa en el mercado cuencano.

2.1.2.2. Objetivos

Medir el posicionamiento de los clientes de Coppelia en la ciudad de Cuenca como también conocer los nuevos gustos y preferencias de las nuevas generaciones hacia el local.

2.1.2.3. Metodología

Para la realización de la investigación de mercado de la cadena de restaurantes Coppelia, se realizará como primer punto entrevistas a profundidad para conocer cuáles son las opiniones de los clientes hacia la empresa, las respuestas que se obtendrán serán de ayuda para generar el cuestionario, donde se realizarán varias preguntas de interés de la empresa.

En cuanto al tamaño de la muestra, Hair, Bush, Ortinau (2010), sugieren dos métodos, probabilístico y no probabilístico. Para la presente investigación, se utilizará el muestreo no probabilístico, mediante juicio.

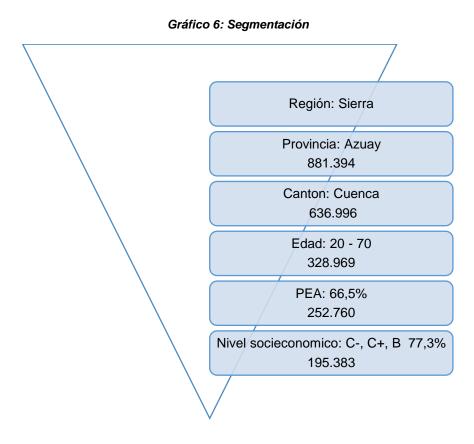
Debido al desconocimiento de la probabilidad de seleccionar a cada integrante de la muestra. Por lo que se no se puede conocer el porcentaje de error. Generando así que las encuestas se realicen por juicio o intuición.

Consiguientemente se procederá a realizar el trabajo de campo. Con los datos obtenidos del cuestionario se plasmará los hallazgos y finalmente las conclusiones.

2.1.2.4. Segmentación

Con el fin de establecer el mercado meta se utilizará, a más de las variables ya descritas, variables cuantificables como son las demográficas y las geográficas.

A continuación se indican las proyecciones poblacionales que tiene el INEC para el 2020. (INEC, s.f.)



Fuente: Elaboración Propia

2.1.2.5. Cuestionario

Para la realización del cuestionario, se utilizó los datos obtenidos de las distintas entrevistas a profundidad realizadas a clientes de la empresa, los mismos que proveyeron la información necesaria para la identificación de las variables a estudiar.

Las entrevistas a profundidad y el diseño del cuestionario se pueden visualizar en anexos.

Diseño del Cuestionario:

Encuesta N	•
------------	---



UNVERSIDAD DEL AZUAY MARKETING

TRABAJO DE TITULACION

ENERO 2020

Buenos días/tardes. Actualmente estamos realizando una encuesta sobre el posicionamiento de la empresa Coppelia, por lo cual le solicitamos nos conceda unos minutos de su tiempo. Pedimos que las respuestas sean lo mas sinceras posibles. Las respuestas serán de mucha importancia para esta investigación. Sus datos serán únicamente utilizados para el motivo previamente mencionado, y son totalmente anónimas.

1 ¿Porque elije Coppelia al mom Sabor Cantidad	ento de comer? MAXIMO 3 OPCIO 3 Precios 4 Atención	DNES 5 Limpieza Ubicación	7 Variedad 8 Tradición
2 ¿Cuantas sucursales de Coppe	3 3 4 4		
1 Presidente Córdova y Luis Cordero 2 Borrero y Juan Jaramillo 4 Que calificación le da a Coppe	C.C. Milenium Plaza Bolívar y Tarqui	DPCIONES	
	ALTA	MEDIA	BAJA
Sabor			2
Calidad			2
Presentación de los platos		i	2
Precios			2
Decoración del local			2
Atención al cliente			2
			2
Limpieza			2
Cantidad			2
Rapidez			
Variedad			2
5 ¿Se ha dado cuenta de las pro 1 SI NO 6 ¿Con que frecuencia visita Cop 1 1 vez a la semana	pelia SOLO?	3 1 vez al mes	
² 2 o más veces a la sei	nana	⁴ 2 o más veces al	mes
7 ¿Con que frecuencia visita Cop 1 vez a la semana 2 o más veces a la ser	pelia con FAMILIARES O AMIGOS	3 1 vez al mes 4 2 o más veces al	mes
8 ¿Recuerda el logo de la empre	sa?		
9 ¿Recuerda el eslogan de la em	presa?		

10 ¿Qué colores utiliza el rest	aurante? MAXIMO 3 OPCIONES		
1 Azul	⁴ Verde	⁷ Morado	¹⁰ Rojo
² Negro	⁵ Gris	⁸ Rosado	11 Amarillo
³ Ca fé	⁶ Tomate	9 Celeste	¹² Otro
11 ¿Cree usted que Coppelia o			
12 Cuándo usted come fuera	de casa SOLO ¿Que restaurantes	s son de su preferencia? MAXIN	IO 3 OPCIONES
1 Almuerzos 2 Pio Pio 3 El Manantial	4 Tutto Freddo 5 El Capuchino 6 Raymipampa	7 La Herradura 8 KFC 9 Moliendo Café 10 Otros	
Cuándo usted come fuera of OPCIONES 1 Mariscos 2 Parrilladas 3 Comida Rápida	de casa CON SU FAMILIA ¿Que t 5 Almuerzos 6 Pizza 7 Pollerías	pasta Pasta Gourmet 11 Bistrós	referencia? MAXIMO 3 13 Comida Mexicana Otros
⁴ Sushi	⁸ Chifas	¹² Fuera de la ciud	lad
14 En su opinión, ¿Como iden 1 Carnes Mariscos	tifica el tipo de comida que ven 3 Comida Rápida 4 Comida Típica	de Coppelia? MAXIMO 3 OPCIO 5 Todas las anteri	
15 ¿Con que frecuencia consu 1 Todos los días 2 1 vez a la semana	me fuera de casa SOLO?	3 2 veces a la sem 4 Mas de 2 veces 5 No consumo	
16 ¿Con que frecuencia consu 1 Toda las semanas 2 1 vez al mes	me fuera de casa CON FAMILIAI	RES O AMIGOS? 3 2 veces al mes 4 Más de 2 veces 5 No consumo	al mes
17 ¿Cuánto gasta cuando com \$2 - \$3 \$3 - \$5	ne fuera de casa SOLO? 3 Mas de \$5 4 No gasto		
18 ¿Cuánto gasta cuando com	9 \$15 - \$20 3 \$20 - \$30	S O AMIGOS? 5 Más de \$30 6 No gasto	
19 ¿Dónde cree usted que Cop Totoracocha Remigio Crespo	ppelia debe abrir un nuevo punto 3 Paseo de los Cañar 4 Centro de la Ciudad	rís	
20 ¿En que medio de comunio 1 Redes Sociales 2 Periódico	cación le gusta recibir informacio 3 Televisión 4 Radio	ón de restaurantes? 5 Celular	
Datos Personales 21 Edad 1 20 - 25 26 - 39	3 40 - 54 4 55 - 69	22 Genero 1 Masculino	² Femenino
23 Ocupación 1 Empleado Publio 2 Empleado Privado		5 Estudiante Estudio y Trapaj	o
24 ¿Cuantos integrantes son e	an su hogar? 3 3 personas 4 4 personas	⁵ Más de 4	

2.1.2.6. Tamaño de la Muestra

Para Malhotra (2008) sugiere que para técnicas no probabilísticas el tamaño de la muestra varía entre 300 – 500, debido que las encuestas van a ser efectivas, las mismas serán realizadas a 300 clientes de la empresa.

2.1.2.7. Hallazgos

Al realizar la investigación sobre el posicionamiento de los clientes hacia Coppelia se obtuvieron los siguientes resultados:

1. ¿Porque elije Coppelia al momento de comer?

Las tres razones principales por la que los consumidores eligen Coppelia al momento de alimentarse es: sabor, cantidad y precios.

2. ¿Cuantas sucursales de Coppelia conoce?

En cuanto al conocimiento de los clientes hacia los puntos de venta que tiene la empresa, el 38% conocen dos, el 28% conocen tres, el 20% conocen uno, y tan solo el 10% conoce las cuatro sucursales de la empresa.

3. ¿Qué sucursal es de mayor preferencia para usted?

Las sucursales que son de mayor preferencia para los clientes son: Presidente Córdova en primer lugar, Bolívar en segundo lugar y Borrero en tercer lugar. El punto de venta Milenium cuenta con un porcentaje de preferencia mínimo.

4. ¿Se ha dado cuenta de las promociones que realiza Coppelia?

El 75% de los clientes no se ha dado cuenta de las promociones que se realizan en los distintos locales. Y el 23% si ha notado cuando el local aplica alguna promoción.

5. ¿Con que frecuencia visita Coppelia solo y con familiares/amigos?

En cuanto a la frecuencia de visitas de los clientes, ya sea solo o entre familiares o amigos se obtuvieron los siguientes datos:

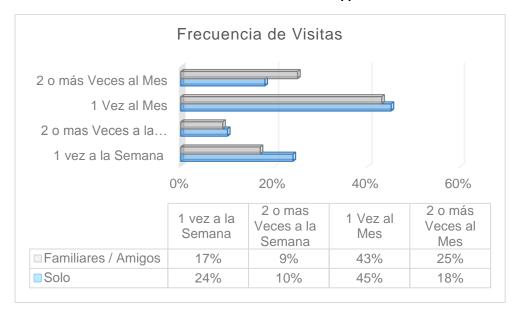


Gráfico 7: Frecuencia de Visita Coppelia

Fuente: Elaboración Propia

Los clientes que visitan Coppelia con Familiares o amigos, lo realizan mayormente entre una vez al mes y dos o más veces al mes. Por otro lado, cuando los clientes visitan las sucursales solos, lo realizan, ya sea una vez por semana, o una vez al mes.

6. ¿Recuerda el logo y el eslogan de la empresa?

El 52% de los clientes recuerdan el logo de Coppelia, mientras que el 45% no lo recuerda. Existiendo tan solo el 7% de diferencia entre los dos resultados. En cuanto al eslogan de la empresa, el 76% no lo recuerda.

7. ¿Qué colores utiliza el restaurante?, ¿Cree usted que Coppelia debería cambiar su imagen?

Los clientes identifican a Coppelia con los siguientes colores: negro, tomate, amarillo y café. Y consideran que la empresa no debería cambiar su imagen.

8. Cuándo usted come fuera de casa SOLO ¿Que restaurantes son de su preferencia?

Los consumidores cuando comen fuera de casa solos, visitan con mayor frecuencia los siguientes restaurantes: Almuerzos por la zona, Pio Pio, Tutto Fredo, La Herradura y KFC.

9. Cuándo usted come fuera de casa CON SU FAMILIA ¿Qué tipo de restaurantes son de su preferencia?

Cuando los clientes consumen fuera de casa con sus familias o amigos visitan los siguientes tipos de restaurantes: Mariscos, Parrilladas y Pollerías.

10.En su opinión, ¿Cómo identifica el tipo de comida que vende Coppelia?

Los consumidores identifican a Coppelia como un restaurante que comercializa: Carnes, Mariscos y Comida Rápida.

11. ¿Con que frecuencia consume fuera de casa solo?

La frecuencia de consumo de los clientes que comen fuera de casa solos se encuentra distribuida de la siguiente manera:



Gráfico 8: Frecuencia de Visita Restaurantes Solo

Fuente: Elaboración Propia

Mayormente los consumidores comen fuera de casa una vez a la semana, todos los días o más de dos veces a la semana. Es decir que la mayor parte de los clientes de la empresa consume muy seguido fuera de casa.

12. ¿Con que frecuencia consume fuera de casa con familiares o amigos?

Cuando los clientes consumen con familiares y amigos, lo realizan de la siguiente manera:

Familia / Amigos No consume Más de 2 Veces al Mes 2 veces al Mes 1 Vez al Mes Todas las Semanas 0% 10% 20% 30% Más de 2 Todas las 1 Vez al 2 veces al No Veces al Semanas Mes Mes consume Mes Familia / Amigos 27% 19% 23% 22% 3%

Gráfico 9: Frecuencia de Visita Restaurantes Familiares/Amigos

Fuente: Elaboración Propia

Cuando los clientes de la empresa consumen alimentos fuera de casa lo realizan mayormente una vez al mes, todas las semanas, o más de dos veces al mes. Siendo igualmente una frecuencia alta de consumo.

13. ¿Cuánto gasta cuando come fuera de casa solo?

En cuanto al gasto de los consumidores que comen solos, los mismos lo realizan de la siguiente manera:

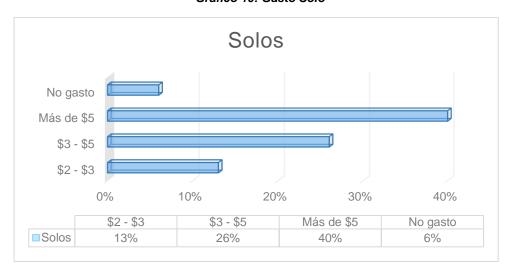


Gráfico 10: Gasto Solo

Fuente: Elaboración Propia

El 40% de los clientes gastan más de \$5 si consumen solos, siguiéndole \$3 - \$5.

El gasto que realizan los consumidores solos, hacen posible que la empresa pueda cumplir con sus expectativas, ya que los mismos pueden gastar lo que desean en la empresa.

14. ¿Cuánto gasta cuando come fuera de casa con familiares o amigos?

Cuando el consumo se lo realiza en familia, se lo realiza de la siguiente manera:



Gráfico 11: Gasto Familiares/Amigos

Fuente: Elaboración Propia

Existe casi igualdad en los gastos de \$15 - \$20 / \$20 - \$30, con tan solo 1% de diferencia. Siguiéndole un gasto de \$10 - \$15 y más de \$30. Entre los dos últimos valores de igual manera existe una diferencia de tan solo el 1%.

El gasto de los consumidores empieza desde los \$15, lo que significa que la empresa facilita a sus consumidores a gastar sin problema lo que desean.

15.¿Dónde cree usted que Coppelia debe abrir un nuevo punto de venta?

Los clientes sugieren que la empresa abra un nuevo punto de venta en la Remigio Crespo como primera opción con el 32% de votos. Siguiéndole Totoracocha con el 27% de votos.

16.¿En qué medio de comunicación le gusta recibir información de restaurantes?

Los consumidores de Coppelia desean recibir información de la empresa por dos medios: redes sociales y por el celular.

Pruebas de Independencia

Debido a que el análisis está basado en conocer las distintas características de los clientes según la generación a la cual pertenecen, se realizará pruebas chi cuadrado y de esta manera conocer si existen diferencias entre las preferencias según las distintas generaciones. De igual manera se realizará un estudio en base al género de clientes, ya que de igual manera esta es una variable significante como también la carga familiar.

Frecuencia de visita Solo - Género:

Tabla 8: Frecuencia de visita Solo - Género

Pruebas de chi-cuadrado de Pearson				
		Frecuencia de visita Coppelia SOLO		
Género	Chi- cuadrado	6,024		
Genero	gl	8		
	Sig.	,645		

No existe diferencia entre la frecuencia de visita, con el género de los consumidores.

Frecuencia de visita Solo - Edad

Tabla 9: Frecuencia de visita Solo - Edad

Prueb	Pruebas de chi-cuadrado de Pearson				
		Frecuencia de visita Coppelia SOLO			
Edad	Chi- cuadrado	31,597			
Luau	gl	16			
	Sig.	0,011			

Si existe diferencia entre la frecuencia de visita de los clientes según la edad.

Tabla 10: Frecuencia de visita Solo - Edad

		F	recuencia c	de visita Coppelia SOLO				
		No Responde	1 vez a la semana	2 o más veces a la semana	1 vez al mes	2 o más veces al mes		
		Recuento	Recuento	Recuento	Recuento	Recuento		
	No Responde	4	8	2	5	3		
	20 - 25	2	22	9	53	17		
Edad	26 - 39	4	32	13	64	18		
	40 - 54	2	7	3	11	9		
	55 - 69	2	3	3	1	3		

La Generación Z, Milenials y X consume en Coppelia entre una vez a la semana o una vez al mes.

La Generación Baby Boomers, consume con más frecuencia en las sucursales ya sea una vez a la semana o dos o más veces a la semana.

Frecuencia de visita Familiares/Amigos - Género

Tabla 11: Frecuencia de visita Familiares/Amigos - Género

Pruebas de chi-cuadrado de Pearson				
		Frecuencia visita a Coppelia con FAMILIARES O AMIGOS		
06	Chi- cuadrado	10,961		
Género	gl	8		
	Sig.	,204		

No existe diferencia entre la visita a Coppelia entre familiares y amigos con el género.

Frecuencia de visita Familiares/Amigos - Edad

Tabla 12: Frecuencia de visita Familiares/Amigos - Edad

Prue	Pruebas de chi-cuadrado de Pearson				
		Frecuencia visita a Coppelia con FAMILIARES O AMIGOS			
	Chi- cuadrado	32,613			
Edad	gl	16			
	Sig.	0,008			

Si existe diferencia entre la frecuencia de visita a Coppelia entre familiares y amigos con la edad.

Tabla 13: Frecuencia de visita Familiares/Amigos – Edad

		Frecue	ncia visita a	a Coppelia d	on FAMILIA	AMILIARES O			
		No Responde	1 vez a la semana	2 o más veces a la semana	1 vez al mes	2 o más veces al mes			
		Recuento	Recuento	Recuento	Recuento	Recuento			
	No Responde	5	4	3	6	4			
	20 - 25	4	17	9	46	27			
Edad	26 - 39	5	17	14	65	30			
	40 - 54	1	10	0	10	11			
	55 - 69	0	4	1	3	4			

Todas las generaciones visitan mayormente Coppelia con familiares y amigos una vez al mes o dos o más veces al mes. La diferencia ocurre debido a que la generación X y Baby Boomers consumen en el restaurante una vez al mes o una vez a la semana, es decir que visitan Coppelia con mayor frecuencia.

Gasto en consumos Solo - Género

Tabla 14: Gasto en consumos Solo - Género

Pruebas de chi-cuadrado de Pearson				
		Gasto consumo fuera de casa SOLO		
Cámara	Chi- cuadrado	19,826		
Género	gl	8		
	Sig.	0,011		

Si existe diferencia entre el gasto y el género de los consumidores.

Tabla 15: Gasto en consumos Solo - Género

	Gasto en consumos fuera de casa SOLO						
		No		\$3 - \$5	Más de \$5	No gasto	
		Recuento	Recuento	Recuento	Recuento	Recuento	
	No Responde	9	9	20	27	3	
Género	Masculino	3	11	33	62	7	
	Femenino	2	19	27	58	10	

Cuando los clientes consumen solos fuera de casa, el género femenino y masculino gasta con mayor frecuencia desde \$3, hasta más de \$5, la diferencia se encuentra debido a que el consumo de valores altos es mayor en los hombres que en valores bajos. Con las mujeres pasa lo contrario, existe más consumo en valores bajos.

Tabla 16: Gasto consumo Familia/Amigos – Genero

Pruebas de chi-cuadrado de Pearson					
		Gasto en Consumos fuera de casa CON FAMILIARES O AMIGOS			
- /	Chi- cuadrado	26,513			
Género	gl	12			
	Sig.	0,009			

Existe diferencia entre el consumo con familiares y amigos con el género.

Tabla 17: Gasto consumo Familia/Amigos - Genero

		Gasto en Consumos fuera de casa CON FAMILIARES O AMIGOS							
		No Responde	\$5 - \$10	\$10 - \$15	\$15 - \$20	\$20 - \$30	Más de \$30	No gasto	
		Recuento	Recuento	Recuent	Recuent	Recuent	Recuento	Recuento	
	No Responde	8	8	11	17	13	11	0	
Género	Masculino	3	14	20	25	35	18	1	
	Femenino	1	17	18	28	28	16	8	

Cuando las mujeres junto con familiares y amigos consumen en un rango de \$5 - \$10, o de \$15 hasta más \$30. Mientras que los hombres empiezan su gasto desde los \$10 hasta más de \$30.

Gasto consumo Solo - Edad

Tabla 18: Gasto consumo Solo – Edad

Pruebas de chi-cuadrado de Pearson					
		Gasto en			
		consumos fuera			
		de casa SOLO			
	Chi-	139,561			
Edad	cuadrado	139,301			
Luau	gl	16			
	Sig.	0			

Existe una fuerte diferencia entre el gasto y la edad de los clientes.

Tabla 19: Gasto consumo Solo - Edad

		Gasto en consumos fuera de casa SOLO						
		No Responde	\$2 - \$3	\$3 - \$5	Más de \$5	No gasto		
		Recuento	Recuento Recuento Recuento		Recuento	Recuento		
Edad	No	11	1	0	5	5		
	20 - 25	0	12	34	51	6		
	26 - 39	1	19	39	68	4		
	40 - 54	1	5	6	18	2		
	55 - 69	1	2	1	5	3		

El gasto es similar entre las distintas generaciones, gastan desde \$3 hasta más de \$5. La diferencia se da debido a que la mayor parte de los clientes está concentrado entra las generaciones Z y Milenials.

Gasto consumo Familia/Amigos - Edad

Tabla 20: Gasto consumo Familia/Amigos - Edad

Pruebas de chi-cuadrado de Pearson					
		Gasto en Consumos fuera de casa CON FAMILIARES O AMIGOS			
E de d	Chi- cuadrado	141,709			
Edad	gl	24			
	Sig.	0			

Existe diferencia entre el gasto de clientes con su edad.

Tabla 21: Gasto consumo Familia/Amigos - Edad

		Gasto en Consumos fuera de casa CON FAMILIARES O AMIGOS							
		No Responde	\$5 - \$10	\$10 - \$15	\$15 - \$20	\$20 - \$30	Más de \$30	No gasto	
		Recuento	Recuento	Recuento	Recuento	Recuento	Recuento	Recuento	
	No Responde	10	0	5	3	0	2	2	
	20 - 25	0	19	14	28	26	11	5	
Edad	26 - 39	1	17	27	26	35	24	1	
	40 - 54	0	2	1	12	9	7	1	
	55 - 69	1	1	2	1	6	1	0	

La generación Z, gasta mayormente desde los \$5 hasta máximo \$30 cuando consume con familiares o amigos. Los de la generación Milenials,

consumen desde los \$10 hasta más de \$30. La generación X, empieza su gasto desde valores más altos, desde los \$15 hasta más de \$30. Y finalmente los de la generación Baby Boomers, su gasto es aún mayor, ya su consumo empieza desde los \$20 en adelante.

Gasto consumo Solo – Carga Familiar

Tabla 22: Gasto consumo Solo – Carga Familiar

s de chi-cu	adrado de Pearson
	Gasto en consumos fuera de casa SOLO
Chi- cuadrado	160,429
gl	20
	Chi-

Si existe diferencia entre la carga familiar y el gasto de clientes cuando consumen fuera de casa solos.

Tabla 23: Gasto consumo Solo – Carga Familiar

		Gasto	en consum	os fuera d	le casa SO	LO
		No Responde	\$2 - \$3	\$3 - \$5	Más de \$5	No gasto
		Recuento	Recuento	Recuento	Recuento	Recuento
	No Responde	11	2	1	3	0
	Vivo Solo	0	3	9	17	0
Carga	2 Personas	0	6	9	26	3
Familiar	3 Personas	2	7	18	29	3
	4 Personas	1	8	22	35	3
	Más de 4 Personas	0	13	21	37	11

Los consumidores que viven solos, con dos y hasta con cuatro personas gastan desde \$3 hasta más de \$5. Por otro lado los clientes que viven con más de cuatro personas, gastan de igual manera desde los \$3 hasta más de \$5, pero una parte importante de los consumidores empieza su consumo desde valores más pequeños o no gastan.

Gasto consumo Familia/Amigos – Carga Familiar

Tabla 24: Gasto consumo Familia/Amigos – Carga Familiar

Prue	Pruebas de chi-cuadrado de Pearson									
		Gasto en Consumos fuera de casa CON FAMILIARES O AMIGOS								
Carga	Chi- cuadrado	165,458								
Familiar	gl	30								
	Sig.	0								

Existe diferencia entre el gasto de los clientes cuando visitan los puntos de venta con familia o amigos y su carga familiar.

Tabla 25: Gasto consumo Familia/Amigos - Carga Familiar

		Gasto	en Consum	os fuera d	e casa CO	N FAMILIA	RES O AMI	GOS
		No Responde	\$5 - \$10	\$10 - \$15	\$15 - \$20	\$20 - \$30	Más de \$30	No gasto
		Recuento	Recuento	Recuento	Recuento	Recuento	Recuento	Recuento
	No Responde	10	0	3	1	1	2	0
	Vivo Solo	0	6	6	7	4	6	0
Carga	2 Personas	0	6	8	13	13	2	2
Familiar	3 Personas	0	8	8	19	11	11	2
	4 Personas	1	10	15	12	17	11	3
	Más de 4 Personas	1	9	9	18	30	13	2

Las familias que viven desde dos hasta tres personas, gastan desde \$15 hasta \$30. Mientras las que viven entre cuatro personas, el gasto empieza desde valores más pequeños, desde \$5 hasta más de \$30, es decir que al ser familias grandes el gasto aumenta, sin embargo también existe ahorro. Los datos obtenidos son muy parecidos en cada categoría, esto puede deberse a que cada familia tiene diferentes características de gasto.

2.1.3. Conclusiones

Se puede concluir que el restaurante tiene un posicionamiento positivo por parte de sus clientes ya que, obtuvo excelentes puntuaciones de su servicio. Únicamente la empresa debe mejorar la presentación de los platos y un poco en la decoración de algunas sucursales. Los motivos por lo que los clientes visitan Coppelia es por: sabor, cantidad y precios, siendo estas tres variables lo que principalmente ofrece la empresa.

En cuanto a la imagen, la empresa lo maneja bien y utiliza colores adecuados, ya que los clientes consideran que la empresa no debe cambiar su imagen y debe usar colores como: amarillo, café, negro y tomate, siendo estos, utilizados por la marca.

Existen algunos errores en la comunicación, ya que la mayoría de los clientes no conocen todas las sucursales de la empresa, no recuerdan el logo y el eslogan de la marca y no perciben las distintas promociones que la empresa ha realizado.

Los puntos de venta que deben mejorar son: Borrero y Milenium Plaza, debido a que obtuvieron los menores porcentajes de preferencia de los clientes. Mientras que los dos restantes Presidente Córdova y Bolívar son los favoritos. Pero esto puede darse por la variedad del menú, los años en el mercado o porque existe mayor circulación del segmento de Coppelia para la zona donde están ubicadas estas dos sucursales.

La competencia de Coppelia por restaurantes se identificó a: Almuerzos por la zona, Pio Pio, Tutto Fredo, La Herradura y KFC. Y por categoría: Mariscos, Parrilladas y Pollerías. Los consumidores identifican a Coppelia como un restaurante que comercializa: carnes, mariscos y comida rápida. Siendo esto muy positivo para la empresa, ya que la misma vende todos los productos que comercializa su competencia ya sea por restaurantes o por categoría.

En cuanto al gasto de los clientes, cuando comen solos, el consumo inicia en \$3 y máximo \$5. Mientras que cuando consumen con familiares y amigos el gasto inicia en \$10 hasta más de \$30. El índice de gasto de los clientes facilita a la empresa, ya que la misma puede satisfacer a sus

distintos clientes, ya sea que consuman solos o acompañados, por la comodidad de sus precios.

Si la empresa deseara abrir una nueva sucursal, debe ser en la Remigio Crespo o Totoracocha, ya que obtuvieron un gran número de votos por los clientes.

Al realizar el análisis de relación entre el género, edad y carga familiar con la frecuencia de visita y el gasto, se concluye que la empresa debe realizar acciones para las distintas edades y géneros.

En cuanto al género, la empresa debe generar estrategias que llamen la atención a hombres y a mujeres. Ya sean que vengan solo o acompañados. De igual manera en cuanto al gasto, utilizar tácticas de precios que llamen la atención a los diferentes sexos.

La carga familiar también es un punto clave, ya que existe diferencia entre el gasto y la frecuencia de visita. Por lo que se sugiere realizar acciones que llamen la atención de los distintos grupos familiares. Sin olvidar que existe diferencia entre el género y la edad.

Y finalmente la edad. Existen diferencias entre la frecuencia de visita y el gasto dependiendo de la generación a la que pertenezcan los consumidores. Por lo que las estrategias que se vayan a utilizar deben ser conforme a los gustos y necesidades de cada generación. Las generaciones más jóvenes gastan más y consumen más, por lo que la empresa debe cuidar que el servicio sea satisfactorio para ellos. Y las generaciones mayores consumen valores más altos que las menores, por lo que el servicio debe satisfacer sus distintas necesidades.

Otro punto importante que se descubrió, es que Coppelia está ganando muchos clientes de generaciones jóvenes y está perdiendo generaciones mayores, por lo que debe buscar métodos que llamen la atención de este grupo de clientes.

Coppelia tiene una larga trayectoria en el mercado, en la cual se ha esforzado por crear lazos fuertes con sus clientes, y estos han valido la pena, debido a que sus clientes se sienten satisfechos con el servicio,

existen aspectos que se deben mejorar, pero no son de gravedad, al contrario son para mantener satisfechos a los clientes actuales. Y para ganar clientes, se debe realizar estrategias que llamen la atención de las distintas generaciones y géneros de maneras que les sean atractivas.

3. Capítulo 3: Análisis de la Competencia

3.1. Identificación de los Competidores de la Empresa

Para identificar a la competencia de la cadena, se utilizó la información obtenida de la investigación a los clientes. Los mismos opinaron que Coppelia no tiene una competencia directa, ya que no existe en el mercado cuencano restaurantes que brinde la variedad que comercializa la empresa.

Sin embargo la empresa tiene competencia, ya que existe una gran variedad de restaurantes en la ciudad. Por lo que se procedió a identificar a los competidores por la experiencia de gerencia. Gerencia identificó a sus competidores en base a los productos que venden, cercanía de la zona del punto de venta y el nivel de consumidores que acaparan.

Se identificó a nueve restaurantes: Locales de Almuerzos de la zona, Pio Pio, El Manantial, Tutto Fredo, El Capuchino, Moliendo Café, La Herradura, KFC y Raymipampa. En cuanto a los locales de almuerzos de la zona, no se pudieron establecer nombres ya que los clientes no los identificaban, pero deben ser tomados en cuenta, por lo que los consumidores visitan con mucha frecuencia este tipo de restaurantes.

También se determinó que los clientes cuando salen con familiares y amigos consumen en diferentes tipos de restaurantes. Estableciendo catorce categorías: mariscos, parrilladas, comida rápida, sushi, almuerzos, pizza, pollerías, chifas, pasta gourmet, bistrós, fuera de la ciudad y comida mexicana.

Se puede decir que Coppelia no tiene competencia directa sin embargo existen restaurantes y categorías de restaurantes que si representan competencia para la cadena. Por lo que la empresa debe generar estrategias que captan la atención del mercado, y de esta manera prefieran visitar con más frecuencia los distintos puntos de venta.

3.2. Benchmarking

El benchmarking es una herramienta útil para estar al tanto del estado actual que existe entre una empresa y la competencia; se realiza esta comparación por medio de contraposición y análisis de servicios, productos y procesos que realizan las empresas. (Cárdenas, 2006) La correcta aplicación de este método permite a las empresas realizar mejoras en sus servicios, procesos y productos con el fin de eliminar errores e identificar oportunidades.

En Cárdenas (2006) Boxwell expone 4 tipos de benchmarking:

- competitivo,
- · cooperativo,
- de colaboración e
- interno

En este análisis se usará el benchmarking de tipo competitivo, debido a su capacidad de medir: funciones, servicios, procesos, productos y actividades de la competencia, para que, por medio de la información recopilada, se encuentren soluciones a las dificultades suscitados.

Para la elaboración de benchmarking Spendolini en Cárdenas (2006) propone 5 pasos que se realizarán a continuación:

 Establecer a qué se realizará el benchmarking: identificar a los consumidores y sus necesidades.

Para este punto, mediante investigación cualitativa se estipuló cuáles son las características que los consumidores buscan en un restaurante. Determinando diez: sabor, calidad, rapidez, limpieza, cantidad, presentación del plato, atención al cliente, decoración del restaurante, variedad y precios.

Formar el equipo de Benchmarking: determinar y elegir al mejor equipo para designar tareas. Para la presente investigación el trabajo se realizará individualmente, y será el entrevistador quien realice las preguntas establecidas a los consumidores.

3. Identificar los socios Benchmarking: búsqueda de la información necesaria para la comparación.

Para el benchmarking se estudiarán a nueve restaurantes y trece categorías de restaurantes, identificadas anteriormente.

4. Recopilar y analizar la información: la información se recolecto a en base a la investigación cuantitativa realizada a los consumidores, en base al siguiente diseño:

Diseño Benchmarking:

24 Como califica los atributos de los siguientes Restaurantes:

		Co	ppelia			A	lmuer	ZOS			Pi	Pio			El Ma	nanti	al		Tutto	Fredd	0		El Ca	apuchin	10		M	oliend	o Café			La He	erradu	ra		ŀ	(FC			Raymi	ipamp	a
	Alto	Medic	Bajo	No conozc	Alto	Med	dio Ba	njo con	lo ozco	Alto	Medio	Bajo	No conozco	Alto	Medio	Bajo	No	Alt	Medio	Bajo	No conozco	Alto	Medi	o Bajo	No conozo	Alto	o Me	edio B	Bajo c	No onozco	Alto	Medio	Bajo	No conozco	Alto	Medio	Bajo	No conozco	Alto	Medio	Bajo	No conozco
1 Sabor			2 3		4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	3	1	1	2 3	4	1 1		2 3	3	4	1	2	3	4	1	2	2 3	4	1	7	2 3	4	1	2	3	4
2 Calidad			2 3		4	1	2	3	4	1	1	3	4	1	2	3	3	1	1	2 3	4	1 1		2 3	3	4	1	2	3	4	1	2	2 3	4	1	2	2 3	4	1	2	3	4
3 Rapidez			2 3		4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	3	1	1	2 3	4	1 1		2 3	3	4	1	2	3	4	1	2	2 3	4	1	2	2 3	4	1	2	3	4
4 Limpieza		1	2 3		4	1	2	3	4	1	1	3	4	1	2	3	3	1	1	2 3	4	1 1		2 3	3	4	1	2	3	4	1	2	2 3	4	1	2	2 3	4	1	2	3	4
5 Cantidad			2 3		4	1	2	3	4	1	1	. 3	4	1	2	3	3	1	1	2 3	4	1 1		2 3	3	4	1	2	3	4	1	2	2 3	4	1	2	2 3	4	1	2	3	4
6 Presentación del plato		1	2 3		4	1	2	3	4	1	i	! 3	4	1	2	3	3	1	1 :	2 3	4	1 1		2 3	3	4	1	2	3	4	1	2	2 3	4	1	2	2 3	4	1	2	3	4
7 Atención al Cliente			2 3		4	1	2	3	4	1	1	3	4	1	2	3	3	1	1 :	2 3	4	1 1		2 3	3	4	1	2	3	4	1	2	2 3	4	1	1	2 3	4	1	2	3	4
8 Decoración de Restaurante		1	2 3		4	1	2	3	4	1	1	3	4	1	2	3	3	1	1 :	2 3	4	1 1		2 3	3	4	1	2	3	4	1	2	2 3	4	1	2	2 3	4	1	2	3	4
9 Variedad			2 3		4	1	2	3	4	1		3	4	1	2	3	3	1	1	3	4	1		2 3	3	4	1	2	3	4	1	2	2 3	4	1	1	3	4	1	2	3	4
10 Precios			2 3		4	1	2	3	4	1		3	4	1	2	3	3	1	1	2 3	- 4	1 1		2 3	3	4	1	2	3	4	1	2	2 3	4	1	2	2 3	4	1	2	3	4

Los consumidores calificaron diez características de diez restaurantes, incluyendo Coppelia. Mediante calificaciones divididas en altas, medias y bajas. Obteniendo los siguientes hallazgos:

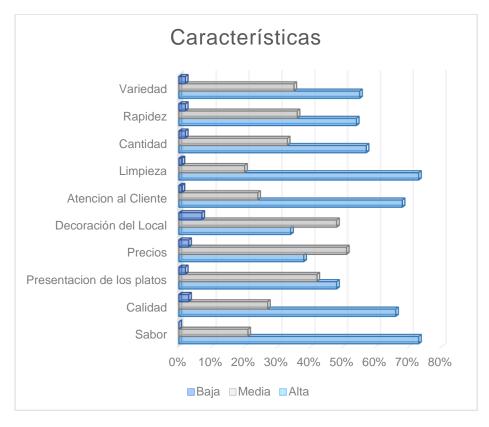
Coppelia:

Tabla 26: Calificación Servicio

Características	Alta	Media	Ваја	No Responde	Total
Sabor	73%	21%	0%	6%	100%
Calidad	66%	27%	3%	4%	100%
Presentación de los platos	48%	42%	2%	8%	100%
Precios	38%	51%	3%	8%	100%
Decoración del Local	34%	48%	17%	1%	100%
Atención al Cliente	68%	24%	1%	7%	100%
Limpieza	73%	20%	1%	6%	100%
Cantidad	57%	33%	2%	8%	100%
Rapidez	54%	36%	2%	8%	100%
Variedad	55%	35%	2%	8%	100%

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 12: Calificación Servicio



Como se puede observar en el gráfico, la mayor parte de las calificaciones son altas en cada una de las características del restaurante. La presentación del plato obtuvo calificaciones similares entre altas y medias. La decoración del restaurante también obtuvo calificación media.

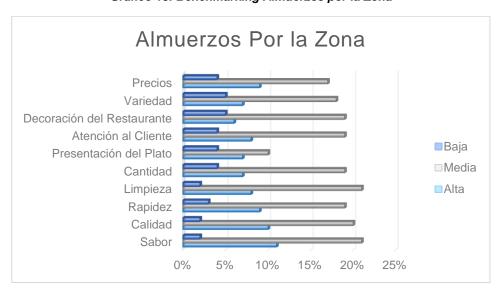
Almuerzos por la Zona:

Tabla 27: Benchmarking Almuerzos por la Zona

Almuerz	os Por la Zo	na	
Características	Alta	Media	Baja
Sabor	11%	21%	2%
Calidad	10%	20%	2%
Rapidez	9%	19%	3%
Limpieza	8%	21%	2%
Cantidad	7%	19%	4%
Presentación del Plato	7%	10%	4%
Atención al Cliente	8%	19%	4%
Decoración del Restaurante	6%	19%	5%
Variedad	7%	18%	5%
Precios	9%	17%	4%
No Conoce		68%	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 13: Benchmarking Almuerzos por la Zona



El 68% de los clientes de la empresa, no conoce específicamente los restaurantes de almuerzos por la zona. Los clientes que si lo conocen opinan que el servicio es medio, debido a que todas las características obtuvieron esa calificación. En cuanto al precio, los consumidores opinaron que este tipo de restaurantes manejan precio bajos o medios.

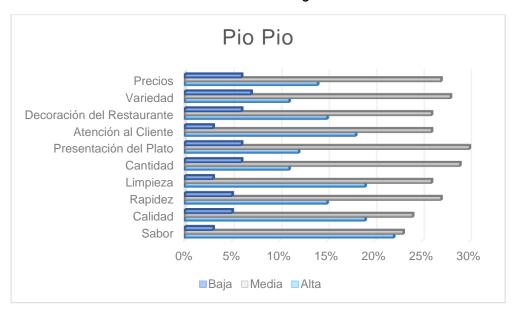
Pio Pio

Tabla 28: Benchmarking Pio Pio

	Pio Pio	•	
Características	Alta	Media	Baja
Sabor	22%	23%	3%
Calidad	19%	24%	5%
Rapidez	15%	27%	5%
Limpieza	19%	26%	3%
Cantidad	11%	29%	6%
Presentación del Plato	12%	30%	6%
Atención al Cliente	18%	26%	3%
Decoración del Restaurante	15%	26%	6%
Variedad	11%	28%	7%
Precios	14%	27%	6%
No Conoce		52%	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 14: Benchmarking Pio Pio



El 52% de los consumidores no conoce Pio Pio, y los que no conocen, calificaron a la mayoría de características como medias, tan solo el sabor obtuvo calificaciones entre medias y altas. En cuanto al precio, los consumidores opinan que los mismos son medios.

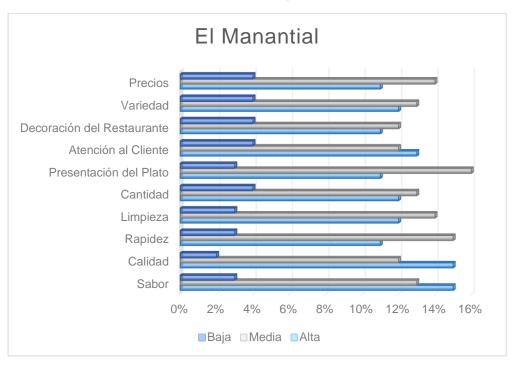
El Manantial

Tabla 29: Benchmarking El Manantial

El			-
Características	Alta	Media	Baja
Sabor	15%	13%	3%
Calidad	15%	12%	2%
Rapidez	11%	15%	3%
Limpieza	12%	14%	3%
Cantidad	12%	13%	4%
Presentación del Plato	11%	16%	3%
Atención al Cliente	13%	12%	4%
Decoración del Restaurante	11%	12%	4%
Variedad	12%	13%	4%
Precios	11%	14%	4%
No Conoce		70%	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 15: Benchmarking El Manantial



El 70% de los clientes no conocen el restaurante. Los que sí lo conocen dieron calificaciones altas en sabor, calidad y atención al cliente. En cuanto a las variables de variedad, decoración, presentación del plato, cantidad, limpieza, y rapidez obtuvieron calificaciones medias. Otro punto importante es que las calificaciones bajas no sobrepasan a las medias y altas, pero tienen un porcentaje considerable de votos. Los consumidores perciben que los precios son entre altos y medios.

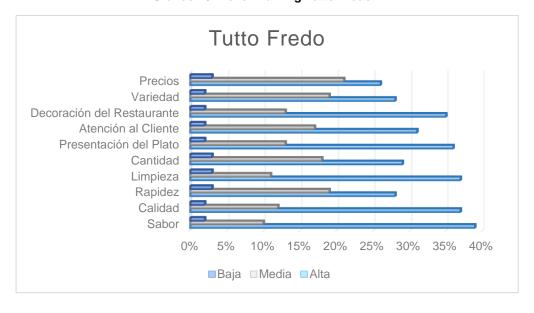
Tutto Fredo

Tabla 30: Benchmarking Tutto Fredo

Tu	itto Fredo		
Características	Alta	Media	Baja
Sabor	39%	10%	2%
Calidad	37%	12%	2%
Rapidez	28%	19%	3%
Limpieza	37%	11%	3%
Cantidad	29%	18%	3%
Presentación del Plato	36%	13%	2%
Atención al Cliente	31%	17%	2%
Decoración del Restaurante	35%	13%	2%
Variedad	28%	19%	2%
Precios	26%	21%	3%
No Conoce		52%	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 16: Benchmarking Tutto Fredo



El 52% de los encuestados no conoce Tutto Fredo. Y los que si conocen calificaron a todas las variables estudiadas con puntuaciones altas, por parte de los consumidores, los mismos consideran que los precios que maneja la marca son altos.

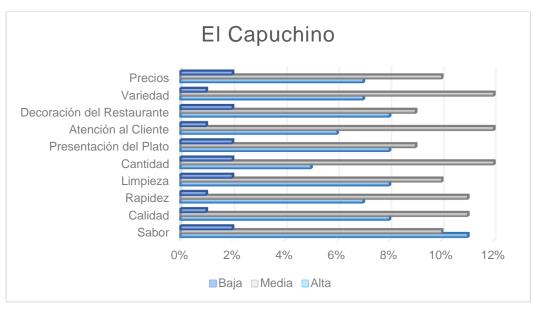
El Capuchino

Tabla 31: Benchmarking El Capuchino

EI (Capuchino		
Características	Alta	Media	Baja
Sabor	11%	10%	2%
Calidad	8%	11%	1%
Rapidez	7%	11%	1%
Limpieza	8%	10%	2%
Cantidad	5%	12%	2%
Presentación del Plato	8%	9%	2%
Atención al Cliente	6%	12%	1%
Decoración del Restaurante	8%	9%	2%
Variedad	7%	12%	1%
Precios	7%	10%	2%
No Conoce		80%	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 17: Benchmarking El Capuchino



El 80% de los clientes no conoce el restaurante, los que sí lo conocen, dieron calificaciones altas en cuanto al sabor. Las variables restantes obtuvieron calificaciones medias. Los precios que maneja El Capuchino según los consumidores son medios.

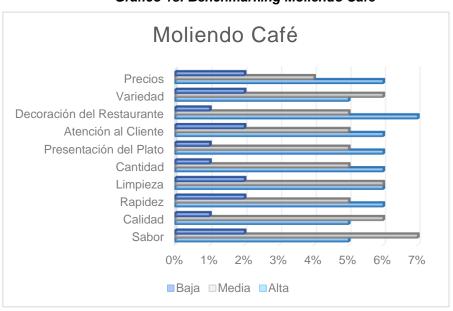
Moliendo Café

Tabla 32: Benchmarking Moliendo Café

Мо	liendo Café	•	-
Características	Alta	Media	Baja
Sabor	5%	7%	2%
Calidad	5%	6%	1%
Rapidez	6%	5%	2%
Limpieza	6%	6%	2%
Cantidad	6%	5%	1%
Presentación del Plato	6%	5%	1%
Atención al Cliente	6%	5%	2%
Decoración del Restaurante	7%	5%	1%
Variedad	5%	6%	2%
Precios	6%	4%	2%
No Conoce		87%	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 18: Benchmarking Moliendo Café



El 87% de los encuestados no conoce Moliendo Café. Y para los que si conocen, opinan que el restaurante maneja muy bien la atención al cliente, presentación del plato, rapidez y cantidades. Mientras que la limpieza tiene igual número de calificaciones medias y altas. Las variables como variedad, calidad y sabor recibieron calificaciones medias. Los clientes opinan que los precios del restaurante son altos.

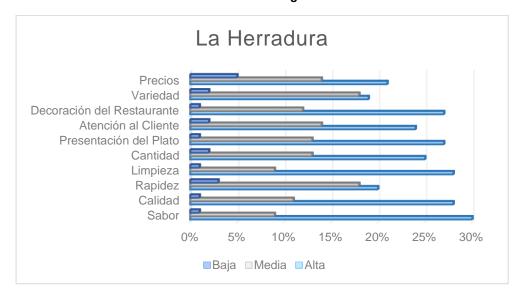
La Herradura

Tabla 33: Benchmarking La Herradura

La	Herradura		
Características	Alta	Media	Baja
Sabor	30%	9%	1%
Calidad	28%	11%	1%
Rapidez	20%	18%	3%
Limpieza	28%	9%	1%
Cantidad	25%	13%	2%
Presentación del Plato	27%	13%	1%
Atención al Cliente	24%	14%	2%
Decoración del Restaurante	27%	12%	1%
Variedad	19%	18%	2%
Precios	21%	14%	5%
No Conoce		60%	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 19: Benchmarking La Herradura



El 60% de los consumidores de la empresa no conocen La Herradura. Los encuestados que conocen la cadena calificaron a todas las variables con puntuaciones altas. Sin embargo la variedad y la rapidez tienen calificaciones medias considerables.

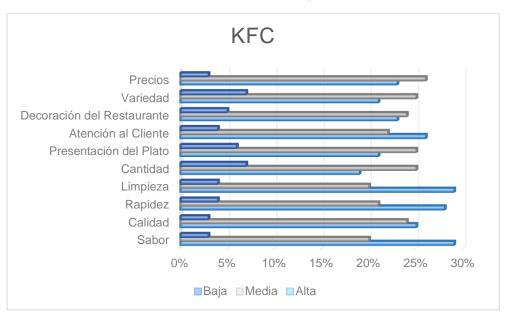
KFC

Tabla 34: Benchmarking KFC

	KFC		
Características	Alta	Media	Baja
Sabor	29%	20%	3%
Calidad	25%	24%	3%
Rapidez	28%	21%	4%
Limpieza	29%	20%	4%
Cantidad	19%	25%	7%
Presentación del Plato	21%	25%	6%
Atención al Cliente	26%	22%	4%
Decoración del Restaurante	23%	24%	5%
Variedad	21%	25%	7%
Precios	23%	26%	3%
No Conoce		47%	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 20: Benchmarking KFC



El 47% de los consumidores de la empresa no conocen KFC. Los clientes que conocen la marca perciben que las variables de sabor, calidad, limpieza y atención de cliente, tienen calificaciones altas. Mientras que variedad, decoración y presentación del plato obtuvieron calificaciones medias. Es necesario mencionar que la calidad obtuvo calificaciones muy similares entre alto y medios, con una diferencia tan solo del 1%. Los consumidores opinan que los precios que maneja la empresa son medios.

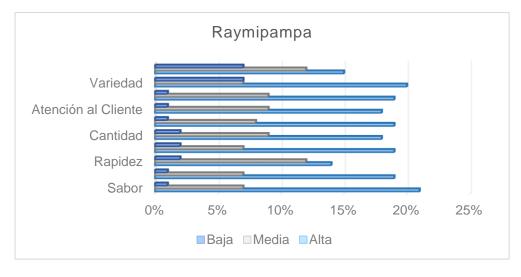
Raymipampa

Tabla 35: Benchmarking Raymipampa

Ra	ymipampa		
Características	Alta	Media	Baja
Sabor	21%	7%	1%
Calidad	19%	7%	1%
Rapidez	14%	12%	2%
Limpieza	19%	7%	2%
Cantidad	18%	9%	2%
Presentación del Plato	19%	8%	1%
Atención al Cliente	18%	9%	1%
Decoración del Restaurante	19%	9%	1%
Variedad	20%	7%	7%
Precios	15%	12%	7%
No Conoce		71%	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 21: Benchmarking Raymipampa



El 71% de los clientes no conocen el restaurante, sin embargo los que sí lo conocen dieron calificaciones altas a todos los servicios. Los precios que maneja el restaurante según los encuestados son altos.

Matriz Benchmarking

Al conocer las opiniones de los clientes de Coppelia frente a su competencia, se puede realizar una matriz de comparación, la misma que servirá para conocer cómo se encuentra cada característica del restaurante frente a sus competidores, que en este caso serán nueve.

Tabla 36: Matriz Benchmarking Características Conocimiento Decoración Presentación Atención al del Punto de Sabor Calidad Rapidez Limpieza Cantidad del Variedad **Precios** del Plato Cliente Venta Restaurante Coppelia Almuerzos Por la Zona Restaurantes Pio Pio El Manantial Tutto Fredo El Capuchino Moliendo Café La Herradura KFC Raymipampa ALTO MEDIO

Fuente: Elaboración Propia

BAJO

Como se puede observar en la tabla, Coppelia cuenta con calificaciones altas en todas las características, sin embargo, su competencia cuenta con calificaciones entre medias y altas, lo que quiere decir que, los restaurantes presentan una competencia significativa, pero, los porcentajes de desconocimiento de los distintos restaurantes por parte de los consumidores es alta, siendo esto positivo para la cadena

Comparación Entre Restaurantes

Para analizar con mayor profundidad a la competencia, se realizará comparaciones de Coppelia con cada uno de los restaurantes estudiados.

Coppelia - Almuerzos por la Zona

Tabla 37: Benchmarking Coppelia - Almuerzos por la Zona

		Características											
	Conocimiento del Punto de Venta		Calidad	Rapidez	Limpieza	Cantidad	Presentación del Plato	Atención al Cliente	del	Variedad	Precios		
Coppelia													
Almuerzos Por la Zona													

Fuente: Elaboración Propia

Coppelia es superior en el servicio que ofrece, versus al de almuerzos por la zona, los clientes perciben que los dos manejan precios medios. Cabe recalcar que en la investigación cualitativa, los encuestados reconocían que los locales de almuerzos que comercializan sus productos cerca de las sucursales de Coppelia, son una competencia fuerte, sin embargo, no recordaban el nombre de estos locales, esto quiere decir que estos puntos de venta no trabajan en su marca, únicamente laboran para vender, generando que los clientes consuman únicamente por conveniencia. Mientras que Coppelia genera experiencias a los clientes como también recordación de marca, provocando fidelidad en los consumidores.

Coppelia - Pio Pio

Tabla 38: Benchmarking Coppelia - Pio Pio

		Características											
	Conocimiento del Punto de Venta		Calidad	Rapidez	Limpieza	Cantidad	Presentación del Plato	al Cliente	l del	Variedad	Precios		
Coppelia													
Pio Pio													

Fuente: Elaboración Propia

Pio Pio no representa una fuerte competencia a la empresa, debido a que la calificación de su servicio es media, mientras que las calificaciones de Coppelia son altas. Para los consumidores, los dos restaurantes manejan precios medios.

Coppelia - El Manantial

Tabla 39: Benchmarking Coppelia - El Manantial

		Características												
	Conocimiento del Punto de Venta		Calidad	Rapidez	Limpieza	Cantidad	Presentación del Plato	Atención al Cliente	del	Variedad	Precios			
Coppelia														
El Manantial														

Fuente: Elaboración Propia

El Manantial tiene algunas características altas, aunque no muchas pero son representativas, como lo es: sabor, calidad y atención al cliente.

La variable sabor, fue seleccionada entre los motivos por lo cual los clientes visitan Coppelia, y El Manantial recibió calificaciones altas, por lo que le empresa debe precautelar mantener el sabor y si es posible mejorarlo.

En cuanto a los precios, para los consumidores los dos puntos de venta manejan precios medios.

Coppelia - Tutto Fredo

Tabla 40: Benchmarking Coppelia - Tutto Fredo

			Características											
		Conocimiento del Punto de Venta		Calidad	Rapidez	Limpieza	Cantidad	Presentación del Plato	Atención al Cliente	del	Variedad	Precios		
ſ	Coppelia													
Ī	Tutto Fredo													

Fuente: Elaboración Propia

Tutto Fredo representa una competencia fuerte para la empresa, debido a que todas las características recibieron calificaciones altas. Por lo que la empresa debe buscar la manera de que los clientes preferirán visitar más seguido Coppelia. Para los consumidores los precios que maneja Tutto Fredo, son altos.

El Capuchino

Tabla 41: Benchmarking Coppelia - El Capuchino

					Caracterís	sticas				
	Conocimiento del Punto de Venta	Calidad	Rapidez	Limpieza	Cantidad	Presentación del Plato	al Cliente	del	Variedad	Precios
Coppelia										
El Capuchino					·				·	

Fuente: Elaboración Propia

El Capuchino no representa una competencia fuerte para la empresa, ya que la mayoría de variables obtuvieron calificación media, sin embargo el sabor de los productos obtuvieron puntuaciones altas, y debido a que el sabor es uno de los motivos por lo que los clientes asisten a Coppelia, la empresa debe cuidar que esta característica no pierda valor para sus clientes.

Moliendo Café

Tabla 42: Benchmarking Coppelia - Moliendo Café

					Caracterís	sticas				
	Conocimiento del Punto de Venta	Calidad	Rapidez	Limpieza	Cantidad	Presentación del Plato	al Cliente	Decoración del Restaurante	Variedad	Precios
Coppelia										
Moliendo Café										

Fuente: Elaboración Propia

El restaurante presenta una competencia media para la empresa, ya que cuenta con tres características medias, y seis altas. Al ser un local que comercializa almuerzos debe ofrecer variedad, sin embargo, la calificación que obtuvo es media, mientras que Coppelia recibió alta, lo que quiere decir que los clientes encuentran más opciones cuando visitan la empresa. Sin embargo no debe descuidar las otras variables, ya que los clientes también aprecian de este restaurante.

Coppelia - La Herradura

Tabla 43: Benchmarking Coppelia - La Herradura

					Características												
	Conocimiento del Punto de Venta	Calidad	Rapidez	Limpieza	Cantidad	Presentación del Plato	al Cliente	del	Variedad	Precios							
Coppelia																	
La Herradura																	

Fuente: Elaboración Propia

La Herradura representa una fuerte competencia para la empresa, ya que todas las variables recibieron valoraciones positivas, por lo que Coppelia debe buscar estrategias que sobrepasen el servicio de la Herradura. Por otro lado los precios que maneja la competencia son altos para los clientes.

Coppelia - KFC

Tabla 44: Benchmarking Coppelia - KFC

					Caracterís	ticas				
	Conocimiento del Punto de Venta	Calidad	Rapidez	Limpieza	Cantidad	Presentación del Plato	al Cliente	del	Variedad	Precios
Coppelia										
KFC										

Fuente: Elaboración Propia

A pesar que KFC sea una cadena muy grande, tiene algunas calificaciones medias en cuanto a su servició, como lo es: cantidad, presentación del plato, decoración de los puntos de venta y variedad. Mientras que Coppelia mantiene tosas sus calificaciones altas. Los precios de las dos empresa es medio para los consumidores.

Coppelia - Raymipampa

Tabla 45: Benchmarking Coppelia - Raymipampa

		Características											
	Conocimiento del Punto de Venta		Calidad	Rapidez	Limpieza	Cantidad	Presentación del Plato	al Cliente	Decoración del Restaurante	Variedad	Precios		
Coppelia													
Raymipampa													

Fuente: Elaboración Propia

A pesar de que muy pocos clientes conocen el restaurante, calificaron como alto todos los servicios que brinda el mismo, los precios que maneja el restaurante son altos para los clientes. Coppelia debe buscar estrategias que aumenten la visita a la empresa y que los servicios que ofrecen se mantengan todo el tiempo con altas puntuaciones.

Análisis de la Categorías

Coppelia es una cadena que ofrece a sus clientes alimentos ya sea para todos los días, o para fines de semana, y al realizar la investigación cuantitativa, se descubrió que los consumidores visitan distintos tipos de restaurantes, pero no se rigen al restaurante en sí, sino en la categoría en la que se encuentra. Por lo que se establecieron 13 categorías en el estudio, para conocer contra que tipos de restaurantes compite Coppelia, donde los encuestados debían seleccionar tres categorías de su mayor preferencia. Obteniendo los siguientes resultados:

Tabla 46: Benchmarking Categorías

Primera Opción			
Categoría	Frecuencia		
Mariscos	165		
Parrilladas	53		
Almuerzos	18		
Comida Rápida	10		
Pizza	8		
Fuera de la Ciudad	8		
Pollerías	7		
Otros	6		
Sushi	5		
Chifas	2		
Pasta	2		
Gourmet	6 5 2 2 0 0		
Bistros	0		
Comida Mexicana	0		

Segunda Opción			
Categoría	Frecuencia		
Parrilladas	76		
Almuerzos	39		
Comida Rápida	34		
Pizza	32		
Pollerías	30		
Chifas	10		
Sushi	9		
Fuera de la Ciudad	7		
Gourmet	4		
Mariscos	3		
Pasta	3		
Otros	1		
Bistros	0		
Comida Mexicana	0		

Tercera Opción			
Categoría	Frecuencia		
Pollerías	53		
Pizza	35		
Chifas	28		
Almuerzos	23		
Fuera de la Ciudad	21		
Bistros	16		
Comida Mexicana	12		
Comida Rápida	11		
Pasta	9		
Otros	5		
Parrilladas	3		
Sushi	5 3 3 3		
Gourmet	3		
Mariscos	0		

Fuente: Elaboración Propia

Las marisquerías, parrilladas y pollerías, son los tres tipos de restaurante que los consumidores prefieren. Los almuerzos, comida rápida y chifas, son los segundos preferidos por el mercado. Las categorías restantes, aunque con pocos votos son competencia, debido a que los consumidores asisten a ese tipo de restaurantes en ocasiones especiales, dándole señales a la empresa de implementar estrategias que llamen a los clientes a consumir en ocasiones especiales.

5. Tomar acciones.

Para el último paso, se utilizará todos los resultados obtenidos para la creación de propuestas que mejoren la imagen de Coppelia ante sus competidores, como también crear ventajas competitivas que permitan a la cadena apalancarse en el mercado. Las propuestas serán plasmadas en el siguiente capítulo.

3.3. Conclusiones

Una vez realizado el análisis de la competencia de Coppelia, se determinó que Coppelia no tiene una competencia directa, debido a que no existe en el mercado restaurantes que ofrezcan la variedad de productos al nivel de precios que ofrece la cadena, por lo que la empresa debe competir con restaurantes similares. En cuanto a las características del restaurante, cuenta con excelentes calificaciones por parte de sus clientes, por lo que debe esforzarse por mantener y mejorar su servicio.

En cuanto a la competencia por restaurantes, las más fuertes según las opiniones de los clientes son: Tutto Fredo, Moliendo Café, La Herradura, KFC y Raymipampa, a pesar de que un número muy bajo de clientes conocen algunos de estos restaurantes, los mismos representan competencia, ya que alcanzaron excelentes calificaciones de ellos.

En lo que respecta a la competencia por categoría, los consumidores visitan frecuentemente: Marisquerías, Parrilladas y Pollerías. Siendo esto positivo para la empresa, ya que la misma comercializa estos productos, por lo que puede satisfacer las necesidades de sus consumidores. Las otras categorías estudiadas, son visitadas por los clientes en ocasiones especiales, por lo que la cadena debe implementar estrategias que inviten a sus clientes a visitar las sucursales en ocasiones especiales.

Una variable muy importante que se descubrió en la investigación es el precio, ya que el segmento de Coppelia, inicia su gasto con valores desde los \$3, siendo este un valor muy bajo, y conveniente para la empresa. Ya

que ofrece productos desde este valor, esto con respecto a los consumidores que comen solos. En cuanto a los clientes que consumen entre familia y amigos, el gasto inicia en \$10, de igual manera, es un aspecto positivo para la empresa ya que, un grupo de tres personas, o una familia de cuatro integrantes pueden adquirir un producto cada uno y gastar tan solo \$15. Esto quiere decir que los precios que maneja Coppelia generan una ventaja competitiva, ya que los clientes calificaron a las empresas competidoras como, restaurantes que venden productos a precios entre medios y altos.

Finalmente se puede concluir que la competencia de Coppelia no sobrepasa el servicio de la empresa, y que los clientes están conformes con el servició que le brinda la cadena, los motivos por lo que prefieren Coppelia (sabor, cantidad y precios) se encuentran muy valorados por los consumidores, por lo que la empresa debe generar estrategias para mantener, fidelizar y captar nuevos clientes.

4. Capítulo 4: Plan de Posicionamiento

El posicionamiento es, según (Mora & Schupnik, s.f.), el lugar que un producto o servicio ocupa en la mente de los consumidores; siendo esto el resultado final del trabajo que se ha ejecutado con relación a la competencia. También nos indican que la percepción es lo que la persona considera verídico para sí misma. Esta percepción se da debido a la estimulación de los sentidos y esta estimulación se puede traducir en experiencias vividas o debido a los estímulos como tal.

Mora y Schupnik (s.f.) Indican que las empresas deben generar tácticas que satisfagan cada sentido por lo que es fundamental conocer el porcentaje en que estos estímulos afectan al consumidor:

- vista 55%,
- oído 18%,
- olfato 12%,
- tacto 10%, y
- gusto 5%.

Importancia del posicionamiento

Actualmente existe excesivo ruido comercial ya que existen numerosas empresas diciendo que son las mejores además de competir entre ellas por posicionarse en la mente del consumidor. (Mora & Schupnik, s.f.) Cabe mencionar algunos aspectos fundamentales respecto al consumidor: el primero es que el consumidor se expone a un promedio de 500 mensajes publicitarios, lo cual es una cantidad no abarcable. Y en segundo lugar cabe mencionar que los consumidores solamente pueden manejar 7 marcas, motivo por el cual es fundamental que las marcas busquen posicionarse en ese top 7 de una manera que no confunda al consumidor.

Tipos de posicionamiento

El tipo de posicionamiento varía de acuerdo a la manera en la que empresa

desee posicionarse o la forma en la que el producto la requiera. Para Mora y

Schupnik (s.f.), existen seis tipos de posicionamiento basado en:

características del producto,

precio/calidad,

respecto al uso,

respecto al usuario,

por el estilo de vida y

en relación a la competencia.

En base a los tipos de posicionamiento se podrá realizar las distintas

propuestas de posicionamiento para clientes internos, externos y competencia

4.1. Propuesta de Posicionamiento para Clientes

Internos

Debido a que la investigación desarrollada al personal de ventas de la

empresa dio como resultado que tan solo el 50% del personal está satisfecho

con el clima laboral, se debe crear estrategias que aumenten la satisfacción y

posicionamiento de la empresa, como la mejor opción para laborar. Por lo que

se ha realizado 12 propuestas, las mismas que serán explicadas en basa al

objetivo, estrategia y táctica.

Propuesta 1

Objetivo: Mejorar el liderazgo en los supervisores de cada sucursal, para

que los mismos puedan hacer frente a cualquier problema suscitado con el

personal, como también con los clientes.

Estrategia: Liderazgo

Táctica: Contratación de expertos en liderazgo, para la capacitación a los

supervisores de cada sucursal.

Propuesta 2

Objetivo: mejorar la confianza de los trabajadores para obtener los

resultados que la empresa desea.

Estrategia: Capacitaciones

Táctica: implementar un programa de capacitación para todo el personal

ya sea para asuntos internos de la empresa como externos.

Dentro de la capacitación interna, se propone instruir a los trabajadores en:

cocina, inventarios, atención al cliente e incremento en ventas. Con respecto a

lo externo, se ha visto uno de los puntos más importantes, ya que si la empresa

apoya al trabajador en su crecimiento personal, obtendrá excelentes resultados

dentro del trabajo, ya que los empleados sentirán confianza para laborar, y

percibirán que la empresa está invirtiendo en ellos y gratificarán a sus jefes

mediante su trabajo. Por lo que se recomienda que los programas de

capacitación estén basados en dos problemas principales según los

trabajadores, inglés y computación.

Los trabajadores sienten temor al momento de utilizar el programa de la

empresa, debido a su falta de conocimiento en ámbitos tecnológicos, es por ello

que cursos básicos de computación ayudarán para que los empleados mejoren

su rendimiento.

El idioma es otro problema que causa temor en los colaboradores, ya que

la empresa recibe a menudo personas extranjeras, y los trabajadores no pueden

brindar un buen servicio, por dificultad al expresarse. No es necesario que la

empresa invierta en un curso completo de inglés, sin embrago contratar a

personas especializadas que enseñen a los empleados lo básico de inglés para

expresarse será suficiente para que los mismos aumenten su confianza y brinden

buena atención a los clientes extranjeros.

Propuesta 3

Objetivo: mejorar la comunicación entre los supervisores con su grupo de

trabajo, como también la de todos los trabajadores con las distas áreas de la

empresa.

Estrategia: Comunicación

Táctica: debido a las distintas falencias en comunicación entre todas las

áreas, se recomienda tres acciones.

La primera actividad a realizar, será hacer uso de la tecnología para el envío

y recepción de mensajes, ya sea para cambios, implementaciones o

comunicados. De esta manera las áreas de cocina, bodega, inventario y

contabilidad podrán enviar el mensaje a todo el personal por igual. Para ello la

empresa deberá crear correos corporativos por cada agente. Estos correos

también servirán a los trabajadores del área de ventas enviar comunicados a las

áreas oportunas sobre problemas o inquietudes.

La segunda proposición, es la creación de una matriz donde se establezcan

pasos de enseñanza. Cada trabajador nuevo que ingrese a la empresa tendrá

un orden para aprender cada aspecto de la empresa. Esta guía debe ser

realizada conjuntamente con los trabajadores y supervisores. De esta manera se

asegurará la enseñanza correcta de cada actividad que realiza la empresa. El

supervisor de cada punto de venta estará a cargo del correcto aprendizaje del

nuevo integrante.

Y por último, para los cambios grandes que se realicen, los mismos deben

ser impresos y firmados por todos los integrantes que formen parte del cambio,

de esta manera la empresa se asegurará que el mensaje fue dado a todos por

igual.

Propuesta 4

Objetivo: conocer cómo se encuentra cada punto de venta, y poder realizar

mejoras en base a metas y cambios a realizar, como también engrandecer la

confianza en el equipo mediante la felicitación de trabajos bien hechos.

Estrategia: Charlas

Táctica: las charlas con el personal por parte de los jefes y supervisores,

es apreciado por los trabajadores, pero en algunas sucursales no se dan con

regularidad. Es por ello que se recomienda que se estipulen fechas fijas

mensuales para la realización de estas charlas, dictadas en distintas fechas por

los jefes y supervisores. Los temas principales que se debe tratar es: objetivos a

cumplir, cambios a realizar y logros obtenidos.

Es muy importante que los supervisores realicen charlas con su equipo de

trabajo, ya que son ellos quienes conviven más tiempo con los trabajadores, por

lo que sabrán la mejor manera de llegar a ellos, motivarles y controlarles. Las

charlas de los jefes también debe ser realizadas únicamente con los

supervisores de las sucursales, para plantearles objetivos a cumplir con sus

grupos de trabajo, y en estas charlas los supervisores podrán intercambiar ideas

que ayuden a la mejora de los puntos venta.

Otro punto muy importante, es la realización de reuniones entre los

supervisores y los encargados de las distintas áreas funcionales, para encontrar

soluciones a problemas, en el caso que existan, o buscar acciones de mejora

para la empresa.

Propuesta 5

Objetivo: Inspirar a los trabajadores para que realicen correctamente su

trabajo y gratificar su labor mediante incentivos.

Estrategia: Incentivos

Táctica: los incentivos promueven mucho a los trabajadores a desempeñar un buen trabajo, por lo que se propone realizar una matriz de incentivos, donde según el cumplimiento de ciertos objetivos ganan premios determinados. Tanto los objetivos a cumplir, como los premios deben ser estipulados por gerencia.

Se recomienda la utilización de la siguiente matriz:

Tabla 47: Propuesta Incentivos

Objetivo	Incentivo	Periodo
Objetivo 1	Incentivo 1	Tiempo
Objetivo 2	Incentivo 2	Tiempo
Objetivo 3	Incentivo 3	Tiempo

Fuente: Elaboración Propia

Esta tabla debe ser colocada a la vista de todo el personal, para que cada uno de los trabajadores se impulse a lograr los objetivos. Los premios que se ofrecen deben ser cumplidos a cabalidad y a tiempo, caso contrario causará efectos contrarios de motivación.

Propuesta 6

Objetivo: conocer el entusiasmo de los trabajadores en crecer dentro de la empresa mediante el mejoramiento continuo de su trabajo, como también generar en el personal sentimientos de crecimiento laboral.

Estrategia: Programas de Crecimiento

Táctica: Sentir que dentro de una empresa es posible crecer laboralmente, causa sentimientos agradables en el trabajador. A pesar que el personal de la empresa percibe que crece en la misma, no se ha establecido un programa de

crecimiento. Mediante este programa los trabajadores sentirán motivación por crecer, y cada rango que alcancen, aumentara su confianza, y los más importante, tendrán un motivo para ser mejores. Es recomendable que sea premiado por dicho crecimiento, para que el esfuerzo valga la pena.

Para el programa de crecimiento se ha realizado la siguiente propuesta:

Tabla 48: Propuesta Programas de Crecimiento

Rango	Obligaciones	Beneficios	Periodo
Nuevo Integrante		Debido a su	En cuanto tiempo debe
Aprendiz	Obligaciones	crecimiento	cumplir las obligaciones
Integrante Oficial	específicas que debe cumplir en cada rango	determinar a qué beneficios se ha	o luego de cuánto tiempo
Pilar de la Empresa		hecho acreedor	lograra subir de rango

Fuente: Elaboración Propia

Los trabajadores deben contar con el apoyo y la ayuda de los jefes y supervisores para llegar más rápido al crecimiento deseado. Y se debe presionar a los trabajadores a que no se estanquen en niveles inferiores, y de ser así, la empresa deberá tomar medidas.

Propuesta 7

Objetivo: Cumplir con las metas gerenciales mediante la colaboración del personal.

Estrategia: Planteamiento de Metas a Cumplir

Táctica: es necesario plantear objetivos a los trabajadores, para que su trabajo sea realizado con propósito fuera de ganar un sueldo, de esta manera el trabajo será más dinámico. La empresa actualmente no plantea objetivos para sus trabajadores, por lo que se recomienda establecer metas a cumplir, estas

deben ser anunciadas a sus trabajadores, y controladas, para asegurar su cumplimiento.

Es recomendable que los objetivos o metas estén a la vista del personal, generando recordación constante de lo que deben conseguir. Por lo que se planteó lo siguiente matriz:

Tabla 49: Propuesta Planteamiento Metas a Cumplir

Objetivo	Periodo
Objetivo 1	Periodo 1
Objetivo 2	Periodo 2

Fuente: Elaboración Propia

Es importante que la empresa genere metas que se puedan cumplir, como también establezcan tiempo para realizarlos.

Propuesta 8

Objetivo: cumplimiento de las tereas de manera adecuada.

Estrategia: Cumplimiento de la Matriz de Control

Táctica: el control es indispensable para el correcto funcionamiento de cualquier empresa. Actualmente la empresa maneja una matriz de control, pero la misma no es correctamente llevada por el supervisor, quien es el responsable del punto de venta, ni los jefes controlan su correcto cumplimiento, por lo que se sugiere que mediante la matriz ya establecida los jefes realicen el seguimiento de la misma.

Objetivo: Generar sanciones que no genere malestar en los trabajadores.

Pero genera responsabilidad.

Estrategia: Sanciones

Táctica: Las sanciones son un punto muy delicado para el personal de toda

empresa, ya que genera malestar en los trabajadores, por lo que se debe

manejar con mucho cuidado, para que el trabajador cuando sea multado no

sienta inconformidad o abuso, sino al contrario, se sienta arrepentido por la

acción que cometió y trate de no volverlo hacer y mejorar.

Es por ello que mediante la investigación realizada se determinó cuáles son

los mejores métodos de sanción según los propios empleados. Con la

información obtenida se sugiere a la empresa, determinar varios tipos de

sanciones según la gravedad de la acción, es decir que existan sanciones donde

la multa sea económica, otras, donde tenga consecuencias como negación de

anticipos, permisos, etc., y por último sanciones progresivas. Estos tres métodos

de sanción no generaran informidad a los trabajadores, ya que fueron ellos

quienes escogieron las formas de ser multados.

Propuesta 10

Objetivo: mejorar el ambiente de trabajo entre los trabajadores de la

empresa

Estrategia: Programas de Interacción

Táctica: La empresa nunca a realizad programas donde todo su personal

interactúe, es por ello que entre trabajadores de las distintas sucursales no se

conocen, generando falta de colaboración entre los mismos cuando existe

alguna emergencia en el punto de venta. Por lo que se propone realizar distintos programas en fechas especiales con todo el personal, para que formen un mismo grupo de trabajo y todos busquen un mismo fin. Otra actividad sugerida, es que en fechas especiales los trabajadores también sean premiados, por ejemplo en el día de la madre, día del padre, etc., los trabajadores también reciban presentes por parte de la empresa.

Propuesta 11

Objetivo: Satisfacer las necesidades de los trabajadores

Estrategia: Satisfacción de Necesidades

Táctica: de la misma forma en que los clientes externos tienen necesidades, los internos también las tienen. Es por ello que se determinó cuáles son las necesidades del personal, para buscar satisfacerlas. Cada sucursal tiene distintas necesidades, por lo que se recomienda a la empresa tratar de cumplirlas todas. Para que a gerencia se le facilite este cumplimiento se ha realizado la siguiente matriz:

Tabla 50: Propuesta Satisfacción de Necesidades

Necesidades	Sucursal	Periodo
Necesidad 1	El nombre de la sucursal donde se	para realizar o
Necesidad 2	debe resolver el problema.	implementar cambios.

Fuente: Elaboración Propia

Mediantes la realización de esta tabla la empresa puede conocer cuáles son las necesidades que se repiten entre sucursales y facilitar la implementación de la solución. Como también darse cuenta cuales son urgentes y resolverlas rápidamente.

Objetivo: aumentar el sentido de pertenencia del personal.

Estrategia: Incluir al personal a la empresa

Táctica: actualmente el personal siente un alto sentido de pertenecía con

la empresa, pero esto no quiere decir que la empresa no debe buscar estrategias

de mejora. Es por ello que se propone a la organización hacer que los empleados

formen parte de la cadena mediante la obtención de un porcentaje de las

ganancias. Este porcentaje debe ser determinado según lo que la empresa

pueda cubrir, y como gerencia decida. Esta acción logrará que los trabajadores

se motiven aún más y sientan que ellos también forman parte de la empresa,

porque también obtienen ganancias de la misma.

4.2. Propuesta de Posicionamiento para Clientes

Actuales y Nuevos de la Empresa

La empresa no cuenta con calificaciones bajas en su servicio, los clientes

están conformes con el mismo. Los resultados de posicionamiento son

alentadores, sin embargo Coppelia no debe sentirse conforme con estos

resultados, al contrario debe buscar la mejora continua para que los clientes

siempre se sientan incentivados a visitar los puntos de venta, y recomienden a

la empresa.

Para mejorar la relación con los clientes se han planteado algunas

propuestas, es necesario mencionar que algunas propuestas están basadas

según las distintas características generacionales de los clientes, como lo son:

Baby Boomers, Generación X, Milenials y Generación Z, ya que se ha

descubierto que si existe diferencias entre las generaciones en temas

relacionados con la cadena

Objetivo: generar una sola identidad empresarial para los clientes y de esta

manera mejorar el posicionamiento.

Estrategia: Unificación de la Carta en Todas las Sucursales

Táctica: Coppelia ofrece una gran variedad de productos, pero no todos se

comercializan en todas las sucursales, es por ellos que los clientes no ubican a

cada punto de venta como parte de una sola empresa, y no conoce todas las

sucursales. Por lo que se sugiere a la empresa la implementación de toda su

carta en todos sus puntos de venta. De esta manera los clientes se incentivarán

a visitar todas las sucursales, sin temor a no encontrar los productos que buscan.

Y todas las sucursales serán de su preferencia.

Es necesario que la empresa se asegure que en todos los puntos de venta

el servicio sea igual, para que ningún cliente tenga que comparar los puntos de

venta.

Propuesta 2

Objetivo: Aumentar el conocimiento de todas las sucursales en los clientes

Estrategia: Conocimiento de las Sucursales

Táctica: debido al bajo porcentaje de conocimiento de todas las sucursales

por parte de los clientes, se sugiere a la empresa mejorar su comunicación,

mediante la creación de contenido que indique a sus clientes donde están

ubicadas las sucursales de la empresa. Para ello debe invertir en distintos

medios de comunicación, basándose en las características generacionales de

sus clientes.

Objetivo: eliminar las diferencias de decoración que existen en los puntos

de venta para la creación de una sola imagen corporativa.

Estrategia: Unificación de la Imagen

Táctica: Todas las sucursales cuentan con decoraciones distintas,

generando confusión en los clientes, ya que los mismos no pueden identificar al

momento de visitar el restaurante que se trata de Coppelia. Por lo que se sugiere

crear un sello de Coppelia, basado en unificar la decoración e imagen de la

empresa en todas las sucursales.

Propuesta 4

Objetivo: generar contenido y promociones lo suficientemente atractivo

para las distintas generaciones para obtener los resultados esperados con las

promociones utilizadas.

Estrategia: Mejorar las Promociones

Táctica: Un gran porcentaje de consumidores no se ha dado cuenta de las

distintas promociones que realiza Coppelia, por lo que se recomienda una

restructuración gráfica de los diseños. Las artes que se creen para las

promociones deben ser realizadas para distintos segmentos que tiene la

empresa.

Se deben crear artes que llamen la atención según el género, masculino y

femenino, ya que existe diferencias significativas entre los detalles que llaman

la atención a los hombres y mujeres, como lo es: los colores que se utilizan los

gráficos y el mensaje.

Existe también diferencias entre generaciones, las artes que llaman la

atención a las generaciones Z y Milenials son diferentes, que las que llaman la

atención de la generación Baby Boomers y X.

No solo el diseño de las artes debe ser atractivo, las promociones que se

implementen también, la empresa debe crear promociones que llamen la

atención de los clientes, y les hagan sentir que obtiene un beneficio. Las

promociones de igual manera deben estar basadas en los productos que les

interesan a las distintas generaciones.

Propuesta 5

Objetivo: incrementar la frecuencia de visitas de los clientes

Estrategia: Incrementar la frecuencia de visita

Táctica: Aunque la empresa cuenta con una frecuencia de vista positiva

por parte de sus clientes, puede realizar acciones que incrementen el número de

visitas por parte de sus clientes.

Coppelia está dividida en dos tipos de consumidores, los que visitan

Coppelia entre semana, y los que vistan en fines de semana. Estos

consumidores asisten a Coppelia solos o acompañados por amigos o familiares.

Es por ello que la empresa debe generar estrategias que llamen la atención de

este tipo de consumidores.

Los consumidores que visitan los puntos de venta entre semana,

mayormente lo hacen por que trabajan por la zona, y buscan precios accesibles

y que les satisfaga. Por lo que se recomienda realizar promociones que se

ejecuten únicamente de lunes a viernes y que ofrezcan satisfacer las

necesidades de sus clientes como:

platos a menor precio

agrandar combos a menor precio

· combos diarios.

Para los clientes de fin de semana, se debe crear estrategias que llamen la

atención a la familia completa o grupos de amigos. Las estrategias que se

emplearon son:

en base a ciertos consumos agrandados gratis

venta de extras familiares

implementación de postres

combos de bebidas de moderación

Propuesta 6

Objetivo: mejorar la recordación de la marca

Estrategia: Logo y Eslogan

Táctica: existe similitud entre el porcentaje de clientes que conocen el logo

de la empresa, con los que no conoce. Es por ello que se propone el rediseño

del logo de la empresa, sin perder la esencia de la organización. El

desconocimiento del eslogan de la marca es grande, por lo que se sugiere que

la empresa utilice más este logo en cada acción de comunicación que realice

para generar recordación, el eslogan de la marca busca que los clientes

identifiquen lo que hace la marca, por lo que es necesario mejorar su

comunicación. Cada acción que haga la empresa debe resaltar el eslogan de la

misma.

Propuesta 7

Objetivo: Posicionar en el mercado a Coppelia como un restaurante que

cuenta con variedad.

Estrategia: Comunicación de la Variedad que ofrece la Empresa

Táctica: Una vez introducido toda la carta en la empresa, se podrá

transmitir a Coppelia como un restaurante que brinda variedad, y que podrá

encontrar platos para todos los gustos. Ya que la empresa cuenta con tres tipos

de comida: carnes, mariscos y comida rápida. Y al ser estos alimentos preferidos

por el mercado, mediante correctas campañas de comunicación logrará que

Coppelia sea vista en el mercado como un restaurante que ofrece variedad.

Propuesta 8

Objetivo: comunicar a los clientes las opciones de precio de la cadena

ganar nuevos clientes.

Estrategia: Precios que satisfacen a todos.

Táctica: el gasto de los clientes cuando consumen fuera de casa solos,

inicia desde los \$3, y cuando consumen con familiares o amigos inicia en \$10.

Este índice de gasto ayuda mucho a la creación de estrategias para la empresa,

ya que la misma ofrece productos dentro del rango de gasto de los clientes.

Una de las razones principales por lo que los clientes visitan Coppelia, es

el precio. La empresa debe potenciar la comunicación de su ventaja competitiva,

informando de mejor manera a los clientes que pueden alimentarse desde \$3 y

quedar satisfechos, como también anunciar a las familias o grupos de amigos,

que todos los integrantes pueden consumir platos de su preferencia y su cuenta

empezara desde \$15. Todo esto se debe realizar utilizando el eslogan de la

empresa: Coppelia, te llena de verdad

Objetivo: mejorar la comunicación mediante el uso correcto de medios de

comunicación

Estrategia: Medios de Comunicación

Táctica: Se ha encontrado algunas falencias en lo que respecta la

comunicación de Coppelia con sus clientes, es por ellos que se debe establecer

cuáles son los medios de comunicación que se deben usar para transmitir

correctamente el mensaje a los clientes. Las acciones de comunicación deben

estar basadas en las preferencias de las distintas generaciones como también

del género.

Recomendando lo siguiente:

Mujeres: las artes deben usar varios tipos de colores, con símbolos y

tipografía femenina. Las artes deben contar con varios detalles que llamen la

atención del género. Las fotos que se utilicen deben ser muy demostrativas y

decoradas. En el caso que se desee comunicar promociones estas deben

detallar claramente en que consiste la promoción

Hombres: la utilización de los colores básicos servirá para captar la

atención de este género, no es necesario utilizar muchos detalles o tipografía

especial, el mensaje debe demostrar lo que netamente se va a realizar.

Generaciones X y Baby Boomers: al ser generaciones de mayor edad, las

artes deben ser creadas con símbolos que sean identificables, y la atención

necesaria por este tipo de clientes. El precio debe ser muy claro, ya que las dos

generaciones se fijan mucho en ello.

Generaciones Z y Milenials: las artes deben ser menos cargadas, tendiendo

a lo minimalista y deben indicar los beneficios que obtiene el producto, deben

ser simples sin mucho contenido y un poco sobrias.

Los medios de comunicación que se deben usar según los consumidores

de Coppelia son: redes sociales y celular, pero se debe realizar una correcta

segmentación en redes sociales para el envió de contenido ideal para cada

generación y género. Ya que no todo lo creado se puede difundir por igual.

Propuesta 10

Objetivo: mejorar la relación de la empresa con sus clientes.

Estrategia: Aplicación de CRM

Táctica: el conocimiento es poder, y mientras más conozca la empresa a

su cliente, podrá generar acciones que fidelicen a sus clientes, como también

atraigan nuevos. La empresa no cuenta con un sistema de CRM, por lo que se

recomienda la creación de uno. La información que debe obtener de sus clientes

es: edad, género, número celular, fecha de nacimiento y productos favoritos o

más consumidos.

Propuesta 11

Objetivo: No generar malestar en los consumidores a través de los

mensajes enviados a los mismos.

Estrategia: Markting de Permiso

Táctica: Enviar información a los clientes no siempre da resultados

positivos, es por ello que la empresa antes de enviar información a sus clientes

en base a la datos que ha sido otorgada por los mismo, debe preguntar a sus

clientes si desean ser notificados sobre las distintas actividades, promociones,

regalos que la empresa ha preparado para él, de esta manera no generará

fastidio o molestia por las notificaciones recibidas.

4.3. Propuesta de Ventaja Competitiva

La empresa se encuentra con muy buenos resultados frente a su

competencia, pero siempre se puede mejorar, es por ello que ha sugerido las

siguientes propuestas.

Propuesta 1

Objetivo: incrementar la frecuencia de visita de las familias.

Estrategia: Combos Familiares

Táctica: Coppelia recibe continuamente la visita de familias, por lo que la

creación de distintos combos familiares llamará la atención de las familias. Se

debe realizar varias opciones de combos, que satisfagan los distintos gustos de

los integrantes.

Propuesta 2

Objetivo: mejorar la fidelidad y relación con los clientes jóvenes.

Estrategia: Tarjetas de Fidelidad

Táctica: la implementación de tarjetas de fidelización está dedicado para

los clientes de generaciones más jóvenes, ya que está alineada más a la

tecnología captando mayor atención en ellos. Las tarjetas de fidelización, deben

generar varios beneficios a los consumidores que la obtengan, como lo es

descuentos, premios, regalos, etc. las tarjetas de fidelización se debe entregar a

todos los consumidores que deseen, pero se debe establecer rangos, y mediante

los consumos y vistas la tarjeta ira subiendo de categoría, como también de

beneficios.

Propuesta 3

Estrategia: Cuponera o Raspaditas de Fidelidad

Táctica: las cuponeras está dirigido para un público más adulto, ya que

llenar la cuponera o rapaditas llama más su atención, estas estrategias debe

generar benéficos para los clientes como: descuentos, obsequios, consumos

gratuitos, etc.

Objetivo: Mejorar la fidelidad y relación de los clientes mayores.

Propuesta 4

Objetivo: atraer más clientela a la empresa

Estrategia: Alianzas con otras empresas

Táctica: la empresa cuenta con una gran ventaja competitiva, está ubicada

en lugares donde existen varias empresas, y las mismas cuentan con personal

que en las horas de almuerzo comen por el sector. Es por ello que se recomienda

realizar alianzas, para que los trabajadores de las empresas aledañas asistan a

Coppelia por los beneficios que recibirán por dicha alianza que se han realizado

entre empresas. Entre las empresas destacadas están: instituciones bancarias,

instituciones del estado y grandes tiendas comerciales.

Objetivo: Hacer uso de la tecnología para mejorar el servicio al cliente.

Estrategia: Creación de Aplicación Coppelia

Táctica: Debido al crecimiento rápido de la tecnología la empresa no se puede quedar atrás, debe hacer uso de ella. La creación de la aplicación del restaurante servirá para que los clientes se enteren de beneficios que ofrece la empresa, valores nutricionales de los productos, nuevas inversiones que realice la empresa para mejorar la atención, etc. también se puede implementar el servicio de delibery mediante la aplicación.

Conclusiones

Con la realización de este proyecto de investigación se obtuvieron tres conclusiones principales. La primera está relacionada en el manejo interno de la empresa, la filosofía de Coppelia es adecuada para manejar un equipo de trabajo y comercializar su producto en el mercado. Con respecto al clima laboral, existen algunos problemas internos en ciertas dimensiones como las fallas en el liderazgo por parte de los supervisores que es uno de los principales motivos de la deficiencia evaluadas. De igual manera la comunicación interna no se está manejando de la manera correcta, generando conflictos entre las áreas funcionales. Sin embargo, los jefes se han ganado el respeto y la estima de sus trabajadores, ya que existe un alto sentido de pertenencia por parte de los trabajadores hacia la Coppelia, su deseo de cooperación y superación permitirá a la empresa realizar cambios y mejoras sin inconvenientes, ya que contará con el apoyo de sus trabajadores.

La segunda conclusión está basada en los clientes, Coppelia cuenta con consumidores de distintas generaciones, y cada una posee necesidades diferentes. Existe diferencia entre las preferencias de los consumidores con respecto a la frecuencia de visita y el gasto, por lo que la organización debe realizar estrategias diferentes para cada grupo de edad. Se determinó también que las generaciones más jóvenes consumen más seguido fuera de casa, mientras que las generaciones más adultas consumen con menor frecuencia. En cuanto al gasto de las distintas generaciones, este empieza desde valores bajos, ayudando a satisfacer sus necesidades, ya que los precios que maneja el restaurante son totalmente accesibles, sin embargo los consumidores más jóvenes están dispuestos a pagar más si la empresa le genera experiencias positivas. Para todas las generaciones Coppelia se encuentra bien en cuanto a su imagen. La empresa debe mejorar su comunicación externa, ya que los clientes no identifican las promociones que se realizan en los puntos de venta, el logo y el eslogan. En cuanto al servicio que ofrece el restaurante los consumidores se encuentran conformes con el mismo, ya que cada variable estudiada obtuvo altas puntuaciones.

Y finalmente en el análisis de la competencia Coppelia no tiene competidores directos, ya que los consumidores opinaron que no existe en la ciudad un restaurante que brinde la variedad de productos a precios accesibles, por lo que se determinó que Coppelia compite con restaurantes que venden alimentos similares o diferentes al de la empresa, como también contiende con categorías de restaurantes, es decir que venden productos totalmente diferentes que la empresa y el concepto es otro. Una vez determinada la competencia fue posible calificar el servicio que ofrece cada restaurante. Coppelia cuenta con excelentes calificaciones frente a su competencia, las únicas variables a mejorar es la decoración de algunos puntos de venta y la presentación de los platos. La empresa no se encuentra en estado emergente frente a sus contrincantes ya que ante a algunos restaurantes es superior o igual. Por lo que se puede decir que Coppelia realiza actividades de forma correcta para hacer frente a sus competidores, sin embargo siempre debe buscar superarse, por lo que se plantea estrategias que permitirán mejorar el posicionamiento de la empresa.

Recomendaciones

La empresa no acostumbra efectuar análisis internos o externos, por lo que no conoce cómo se encuentra frente a sus trabajadores, clientes y competencia, es por ello que se recomienda a la empresa realizar investigaciones más frecuentes que le permitan plantear estrategias que no estén basadas en la intuición, sino en datos reales. A pesar que la empresa se encuentra bien ante sus clientes y competencia, existen algunas recomendaciones:

Con respecto a sus clientes internos, la empresa debe buscar siempre tenerlos satisfechos, ya que si el personal se siente a gusto con la empresa, logrará que el cliente también se sienta bien. La empresa no debe olvidar que el personal tiene necesidades que deben ser satisfechas.

Se recomienda que la empresa realice constantes mediciones del clima laboral, para que Coppelia surja de la forma deseada.

En cuanto a los clientes, los mismos necesitan que la empresa mejore en la decoración de los puntos de venta y perfeccione la comunicación de sus servicios, promociones y marca.

En cuanto a la competencia, la empresa no debe confiarse de sus buenas calificaciones, al contrario debe siempre buscar mejorar y sorprender a sus consumidores con estrategias innovadoras que aumenten su fidelidad, además de conseguir ganar más clientes.

Bibliografía

- Bordas Martínez, M. J. (2016). Gestión Estratégica del Clima Laboral. UNED.
- Cárdenas, C. (2006). El benchmarking como herramienta de evaluación. *ACIMED*.
- Edel Navarro , R., García Santillán , A., & Casiano Bustamante, R. (2007).
 Adisesca. Obtenido de http://www.adizesca.com/site/assets/g-clima_y_compromiso_organizacional-en.pdf
- Fernández, R. (2009). Segmentación de mercados. México D.F.: McGraw-Hill.
- Hair , J., Bush, R., & Ortinau, D. (2010). Investigacion de Mercados: En un ambiente de información digital . México : McGRAW-HILL/INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.V.
- Hernández Vela, H., & Ponce Telles, C. I. (s.f.). Obtenido de http://congreso.investiga.fca.unam.mx/docs/xxi/docs/3.05.pdf
- INEC. (s.f.). Obtenido de https://www.ecuadorencifras.gob.ec/proyeccionespoblacionales/
- Malhotra, N. K. (2008). INVESTIGACIÓN DE MERCADOS. México: PEARSON EDUCACIÓN.
- Mora, F., & Schupnik, W. (s.f.). El Posicionamiento: La guerra por un lugar en la mente del consumidor.
- Münch, L. (2011). Liderazgo y Dirección, El Liderazgo del siglo XX. México : Trillas.
- Prieto, J. E. (2013). Invesigación de Mercados. Bogotá: ECOE.
- Quecano, A. (Noviembre de 2015). ACADEMIA. Obtenido de https://www.academia.edu/32997191/ESTILOS_DE_VIDA_GENERACIO NALES
- Ramírez, J. L. (2009). Procedimiento para la elaboración de un análisis FODA como. *Revista Ciencia Administrativa*, 54 61.

- Ramos Moreno, D. C. (Agosto de 2012). *Repositorio UNAD.* Obtenido de https://repository.unad.edu.co/bitstream/10596/2111/1/Monografia%20Cli ma%20Organizacional.pdf
- Reyes Salazar, V. (s.f.). Obtenido de file:///C:/Users/Usuario-pc/Downloads/1445-Texto%20del%20art%C3%ADculo-5424-1-10-20160217.pdf
- Sandoval Caraveo, M. d. (2004). *UNID.* Obtenido de https://moodle2.unid.edu.mx/dts_cursos_mdl/lic/AE/EA/AM/02/Concepto _dimensiones.pdf
- Silva Guerra , H., Gonzáles Ortiz, J., Martínez Díaz , D., Giraldo Oliveros , M., & Juliao Esparragoza , D. (2014). Marketing: conceptos y apliaciones . Barranquilla : edicionesdelaU .

Anexos

Entrevistas a Profundidad Personal

Se realizó ocho entrevistas a profundidad a los distintos integrantes del área de ventas de Coppelia, divididos entre supervisores y trabajadores, donde se realizaron preguntas sobre cómo se desarrolla las distintas dimensiones de clima laboral en el punto de venta. Obteniendo do los siguientes resultados:

- Liderazgo: para algunos agentes los supervisores consideran que algunos supervisores deben mejorar, mientras que los jefes lo realizan bien.
- Autonomía: la mayoría siente que está en capacidad de tomar decisiones.
- Comunicación: existen problemas con algunas áreas de la empresa, como administración, bodega y cocina. Como también con jefes y supervisores.
- Motivación: los trabajadores desean recibir con frecuencia charlas motivaciones por jefes y supervisores. Como también están animosos a recibir capacitaciones externas, sobre temas que son de su desconocimiento, por lo que expresaron los temas que les gustaría aprender. También expusieron algunos incentivos que les gustaría recibir por realizar bien su trabajo.
- Control: mediante la entrevista los empleados expresaron que arias se deben controlas más y que áreas no son controladas. Y también manifestaron de qué manera deben ser sancionados sin sentirse desconformes.
- Remuneración: todos los agentes sienten que el sueldo que reciben está alineado con el trabajo que realizan.
- Relaciones: los trabajadores de los distintos puntos de venta no se conocen ni tienen momentos de interacción con todos los agentes de la empresa.
- Conflicto: actualmente solo existe un punto de venta que tiene problemas entre dos compañeras, pero no es grave, únicamente se

trata de un problema de actitud. Mientras que los tres restantes, no tienen inconvenientes entre compañeros. existen algunas necesidades dependiendo el punto de venta, las mismas fueron mencionadas por los trabajadores.

- Apoyo: existen alguna sucursales que no reciben el apoyo que necesitan de su supervisor, sin embargo todas las sucursales opinaron que tiene el apoyo que necesitan de sus jefes.
- Pertenencia: todos los trabajadores tienen un alto sentido de partencia con la empresa.

Grupo Focal Personal

Para obtener una opinión grupal de la empresa, se realizó un grupo focal, donde se le preguntaba al personal como se desarrolla el clima laboral en la empresa. Los agentes manifestaron que existen dos problemas principales, la comunicación con el área de: inventarios, cocina y bodega. Y el control de inventario, ya que a pesar de su esfuerzo por llevarlo bien no reciben resultados positivos, y opinan que este problema se da por la falta de comunicación con las áreas antes mencionadas.

El cuanto a la motivación, el personal siete que recibe charlas por parte de sus jefes y supervisores, pero desearían recibirlas con más frecuencia. Existen vario temas externos que desconoce el personal, como inglés, computación, ventas, atención al cliente, cocina, administración y liderazgo. Las variables mencionadas están ligadas con la empresa, ya que un manejo de ellas por parte del personal lo ayudaría a crecer. El personal expreso también como les gustaría ser sancionadas, ya que existen algunas sanciones que les perjudica de gran manera. Manifestaron además los motivos más recurrentes de las sanciones y como podrían disminuirse.

El grupo manifestó que reciben un gran apoyo por parte de sus jefes y que los problemas que se están suscitando son de fácil solución, y debido al apoyo que acogen están seguras que se arreglarán fácilmente.

Hallazgos Clima Laboral Personal

Presidente Córdova:

P8_Buena_relacion_con_el_jefe			
		Frecuencia	Porcentaje válido
	Desacuerdo	1	16,7
Válido	De Acuerdo	3	50,0
	Totalmente de Acuerdo	2	33,3
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P9_Buena_relacion_con_el_supervisor

			Porcentaje
		Frecuencia	válido
	Totalmente en Desacuerdo	3	50,0
Válido	De Acuerdo	2	33,3
	Totalmente de Acuerdo	1	16,7
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P10_Ayuda_del_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	1	16,7
Válido	De Acuerdo	4	66,7
	Totalmente de Acuerdo	1	16,7
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P11_Ayuda_del_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	1	16,7
Válido	Desacuerdo	2	33,3
	De Acuerdo	3	50,0
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P12_Decisiones_del_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en	1	16,7
	Desacuerdo	•	10,7
	Desacuerdo	1	16,7
Válido	Indiferente	3	50,0
	De Acuerdo	1	16,7
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P13_Adaptacion_del_supervisor_al_cambio

		Frecuencia	Porcentaje válido
	,О	1	16,7
	Totalmente en Desacuerdo	1	16,7
Válido	Desacuerdo	1	16,7
	Totalmente de Acuerdo	3	50,0
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P14_Respeto_Cordialidad_de_los_jefes

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	3	50,0
Válido	De Acuerdo	2	33,3
valido	Totalmente de Acuerdo	1	16,7
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P15_Resperto_del_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	1	16,7
	Indiferente	1	16,7
Válido	De Acuerdo	1	16,7
	Totalmente de Acuerdo	3	50,0
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P16_Confianza_de_tomar_decisiones

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	1	16,7
Válido	De Acuerdo	4	66,7
	Totalmente de Acuerdo	1	16,7
	Total	6	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		8	

P17_Capacidad_de_tomar_decisiones

	-	Frecuencia	Porcentaje válido
	Desacuerdo	1	16,7
Válido	De Acuerdo	2	33,3
	Totalmente de Acuerdo	3	50,0
	Total	6	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		8	

P18_Periodo_para_tomar_decisiones

P18_Periodo_para_tomar_decisiones			
		Frecuencia	Porcentaje válido
	15 Días	2	33,3
Válido	1 Mes	3	50,0
	3 Meses	1	16,7
	Total	6	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		8	

P19_Comunicacion_con_los_jefes

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	1	16,7
Válido	De Acuerdo	2	33,3
	Totalmente de Acuerdo	3	50,0
	Total	6	100,0
Perdido	Sistema	2	
Total		8	

P20_Conexion_de_ordenes_por_los_jefes

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Desacuerdo	1	16,7
	Indiferente	2	33,3
Válido	De Acuerdo	1	16,7
	Totalmente de Acuerdo	2	33,3
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P21_Entendimiesnto_de_las ordenes_de_los_jefes

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	1	16,7
Válido	De Acuerdo	1	16,7
	Totalmente de Acuerdo	4	66,7
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P22_Entendimiesnto_de_las ordenes_de_el_supervisor

. 22_Enternammeente_ue_ne et uemee_ue_et_euper meer			
		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	1	16,7
Válido	Desacuerdo	1	16,7
	Totalmente de Acuerdo	4	66,7
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P23 Ordenes de los iefes por igual

	P23_Ordenes_de_los_jefes_por_igual		
		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	1	16,7
	Indiferente	1	16,7
Válido	De Acuerdo	2	33,3
	Totalmente de Acuerdo	2	33,3
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P24_Ordenes_de_los_supervisores_por_igual

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	1	16,7
Válido	Desacuerdo	2	33,3
	Indiferente	3	50,0
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P25_Comunicacion_con_area_de_administracion

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	3	50,0
Válido	Desacuerdo	1	16,7
vando	De Acuerdo	1	16,7
	Totalmente de Acuerdo	1	16,7
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P26_Ordenes_del_area_de_administracion_por_igual

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente en Desacuerdo	1	16,7
	Desacuerdo	1	16,7
	Indiferente	3	50,0
	De Acuerdo	1	16,7
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	
	•	·	

P27_Entendimiesnto_de_las ordenes_de_administracion

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente en Desacuerdo	1	16,7
	De Acuerdo	5	83,3
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P28_Comunicacion_con_area_de_cocina

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	1	16,7
	Desacuerdo	1	16,7
Válido	Indiferente	1	16,7
	Totalmente de Acuerdo	3	50,0
	Total	6	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		8	

P29_Comunicacion_con_area_de_bodega

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	1	16,7
	Indiferente	1	16,7
Válido	De Acuerdo	2	33,3
	Totalmente de Acuerdo	2	33,3
	Total	6	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		8	

P30_Capacitacion_antes_del_cambio

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente en Desacuerdo	1	16,7
	De Acuerdo	1	16,7
	Totalmente de Acuerdo	4	66,7
	Total	6	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		8	

P31_Enseñanza_de_los_jefes

	·	Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	1	16,7
Válido	De Acuerdo	2	33,3
valido	Totalmente de Acuerdo	3	50,0
	Total	6	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		8	İ

P32_Enseñanza_de_el_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	1	16,7
Válido	Desacuerdo	3	50,0
valido	De Acuerdo	2	33,3
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P33_Frecuencia_de_charlas_motivacionales_del_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Cada 15 días	2	33,3
Válido	Cada 2 meses o más	4	66,7
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P34_Frecuencia_de_charlas_motivacionales_del_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Cada 15 días	3	50,0
Válido	Nunca	3	50,0
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P35_Le_gusta_recibir_charlas_motivacionales

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	SI	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P36_Importancia_de_las_charlas_motivacionales

		Frecuencia	Porcentaje válido
_	Totalmente en Desacuerdo	1	16,7
Válido	De Acuerdo	2	33,3
valido	Totalmente de Acuerdo	3	50,0
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P37_Preferencia_por_la_frecuencia_de_charlas_motivaciona les_del_jefe

			Frecuencia	Porcentaje válido
		Cada 15 días	5	83,3
Válid	do	Cada Mes	1	16,7
		Total	6	100,0
Perdi	dos	Sistema	2	
Total			8	

P38_Preferencia_por_la_frecuencia_de_charlas_motivaciona les_del_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Cada Semana	2	33,3
	Cada 15 días	1	16,7
Válido	Cada Mes	3	50,0
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P39_1_Temas_de_charlas_motivacionales

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Objetivos a cumplir	4	66,7
	Logros obtenidos	1	16,7
	Fallas del Personal	1	16,7
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P39_2_Temas_de_charlas_motivacionales

. 00_10000000000				
		Frecuencia	Porcentaje válido	
	0	1	16,7	
Válido	Fallas del Personal	5	83,3	
	Total	6	100,0	
Perdido s	Sistema	2		
Total		8		

P39_3_Temas_de_charlas_Motivacionales

		Frecuencia	Porcentaje válido
	0	1	16,7
Válido	Equipamiento faltante	2	33,3
	Cambios a Realizar	3	50,0
	Total	6	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		8	

P40_Le_gustaria_recibir_incentivos

		Frecuencia	Porcentaje válido
	o	1	16,7
Válido	SI	5	83,3
	Total	6	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		8	

P41_1_Preferencia_de_incentivos

1 112121 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1			
		Frecuencia	Porcentaje válido
	Dinero	5	83,3
Válido	Cupones en distintos locales	1	16,7
	Total	6	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		8	

P41_2_Preferencia_de_incentivos

		Frecuencia	Porcentaje válido
	o	2	33,3
	Cine	2	33,3
Válido	Consumo en el local	2	33,3
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P41_3_Preferencia_de_incentivos

		Frecuencia	Porcentaje válido
	O	2	33,3
	Dia de descanso en fin de semana	2	33,3
Válido	Cupones en distintos locales	1	16,7
	Otro	1	16,7
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P42_Motivacion_por_crecimiento_en_la_empresa

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	SI	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P43_Crecimeinto_dentro_la_empresa

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Mediante Rangos de Crecimiento	1	16,7
Válido	Aprender con fechas límites cada área	3	50,0
	Crecimiento en base a conocimientos	2	33,3
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P44_Felicitacion_de_los_jefes

		Frecuencia	Porcentaje válido
	SI	5	83,3
Válido	NO	1	16,7
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P45_Felicitacion_del_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
	SI	2	33,3
Válido	NO	4	66,7
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P46_Inversion_en_capacitaciones

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido SI	6	100,0
Perdidos Sistema	2	
Total	8	

P47_1_Temas_de_las_capacitaciones

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Ingles	2	33,3
	Atencion al Cliente	3	50,0
Válido	Incremento de Ventas	1	16,7
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P47_2_Temas_de_las_capacitaciones

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Atencion al Cliente	1	16,7
Válido	Computación	5	83,3
	Total	6	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		8	

P47_3_Temas_de_las_capacitaciones

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Crecimiento Personal	2	33,3
	Manejo de Invetarios	4	66,7
	Total	6	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		8	

P48_Influencia_del_jefe_en_el_trabajo

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	1	16,7
Válido	Desacuerdo	1	16,7
vanao	De Acuerdo	1	16,7
	Totalmente de Acuerdo	3	50,0
	Total	6	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		8	

P49_Influencia_del_supervisor_en_el_trabajo

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	3	50,0
Válido	Desacuerdo	2	33,3
	De Acuerdo	1	16,7
	Total	6	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		8	

P50_Influencia_del_supervisor_en_el_trabajo

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	1	16,7
	Desacuerdo	1	16,7
Válido	Indiferente	1	16,7
vanao	De Acuerdo	2	33,3
	Totalmente de Acuerdo	1	16,7
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P51_1_Actitudes_del_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Liderazgo	1	16,7
Válido	Respeto	4	66,7
	Justicia	1	16,7
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P51_2_Actitudes_del_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Respeto	1	16,7
Válido	Justicia	1	16,7
	Colaboración	4	66,7
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P51_3_Actitudes_del_jefe

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Apoyo	6	100,0
Perdidos Sistema	2	
Total	8	

P52_1_Actitudes_de_los_compañeros

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Compañerismo	5	83,3
	Responsabilidad	1	16,7
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P52_2_Actitudes_de_los_compañeros

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Responsabilidad	4	66,7
	Puntualidad	2	33,3
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P52_3_Actitudes_de_los_compañeros

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Positivismo	1	16,7
	Entusiasmo	3	50,0
	Honestidad	2	33,3
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P53_Conociemiento_de_los_objetivos

		Frecuencia	Porcentaje válido
	SI	2	33,3
Válido	NO	4	66,7
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P54_Gusto_por_conocer_los_objetivos

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	SI	6	100,0
Perdido s Total	Sistema	2	
Total		8	

P55_Capacitacion_en_cada_area_designada

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	1	16,7
	Desacuerdo	1	16,7
Válido	Indiferente	2	33,3
valido	De Acuerdo	1	16,7
	Totalmente de Acuerdo	1	16,7
	Total	6	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		8	

P56_Conociemintos _de_cada_area

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	1	16,7
	Desacuerdo	2	33,3
Válido	De Acuerdo	2	33,3
	Totalmente de Acuerdo	1	16,7
	Total	6	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		8	

P57_Nivel_de_conocimientos_de_los_jefes

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	1	16,7
Válido	De Acuerdo	1	16,7
	Totalmente de Acuerdo	4	66,7
	Total	6	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		8	

P58_Nivel_de_conocimientos_de_el_supuervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	1	16,7
	Desacuerdo	3	50,0
Válido	Indiferente	1	16,7
	Totalmente de Acuerdo	1	16,7
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P59_Clima_laboral

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en	1	16,7
	Desacuerdo	•	10,7
	Desacuerdo	2	33,3
Válido	De Acuerdo	1	16,7
	Totalmente de Acuerdo	2	33,3
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P60_Presion_de_los_jefes_en_el_trabajo

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	1	16,7
	Desacuerdo	1	16,7
Válido	De Acuerdo	1	16,7
	Totalmente de Acuerdo	3	50,0
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P61_Presion_de_el_supervisor_en_el_trabajo

1 01_1 1csion_dc_ci_super visor_ci_ci_ci_abajo			
		Frecuencia	Porcentaje válido
_	Totalmente en Desacuerdo	1	16,7
Válido	Desacuerdo	3	50,0
	De Acuerdo	1	16,7
	Totalmente de Acuerdo	1	16,7
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P62_1_Control_en_inventarios_por_el_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	3	50,0
Válido	De Acuerdo	2	33,3
	Totalmente de Acuerdo	1	16,7
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P62_2_Control_en_calidad_de_productos_por_el_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	1	16,7
Válido	De Acuerdo	2	33,3
	Totalmente de Acuerdo	3	50,0
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P62_3_Liempieza_del_local_por_el_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente en Desacuerdo	1	16,7
	De Acuerdo	1	16,7
	Totalmente de Acuerdo	4	66,7
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P62_4_Atencion_al_cliente_por_el_jefe

1 02_4_Atericion_al_cliente_pol_el_jele			
		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente en Desacuerdo	1	16,7
	Totalmente de Acuerdo	5	83,3
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P62 5 Puntualidad por el iefe

I 02_3_I diltdalidad_pol_el_jele			
		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	1	16,7
Válido	De Acuerdo	1	16,7
	Totalmente de Acuerdo	4	66,7
	Total	6	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		8	

P62_6_Presentacion_del_personal_por_el_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	1	16,7
Válido	De Acuerdo	1	16,7
	Totalmente de Acuerdo	4	66,7
	Total	6	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		8	

P62_7_Rapidez_del_servicio_por_el_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	1	16,7
Válido	De Acuerdo	2	33,3
	Totalmente de Acuerdo	3	50,0
	Total	6	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		8	

P62_8_Cumplimiento_de_tareas_por_el_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	1	16,7
	De Acuerdo	1	16,7
Válido	Totalmente de Acuerdo	4	66,7
	Total	6	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		8	

P62_9_Orden_de_las_distintas_areas_por_el_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	1	16,7
Válido	De Acuerdo	1	16,7
	Totalmente de Acuerdo	4	66,7
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P63_1_Control_en_inventarios_por_el_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	1	16,7
Válido	De Acuerdo	2	33,3
	Totalmente de Acuerdo	3	50,0
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P63_2_Control_en_calidad_de_productos_por_el_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	1	16,7
	Indiferente	1	16,7
Válido	De Acuerdo	1	16,7
	Totalmente de Acuerdo	3	50,0
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P63_3_Liempieza_del_local_por_el_supervisor

-	F03_3_LieTriple2a_del_local_pol_el_super visor		
		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	1	16,7
Válido	Desacuerdo	1	16,7
valido	De Acuerdo	1	16,7
	Totalmente de Acuerdo	3	50,0
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P63_4_Atencion_al_cliente_por_el_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	1	16,7
Válido	De Acuerdo	2	33,3
	Totalmente de Acuerdo	3	50,0
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P63_5_Puntualidad_por_el_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	1	16,7
	Desacuerdo	1	16,7
Válido	De Acuerdo	1	16,7
	Totalmente de Acuerdo	3	50,0
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

$P63_6_Presentacion_del_personal_por_el_supervisor$

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	1	16,7
	Desacuerdo	1	16,7
Válido	De Acuerdo	1	16,7
	Totalmente de Acuerdo	3	50,0
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P63_7_Rapidez_del_servicio_por_el_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	1	16,7
Válido	Desacuerdo	1	16,7
valido	De Acuerdo	1	16,7
	Totalmente de Acuerdo	3	50,0
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P63_8_Cumplimiento_de_tareas_por_el_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	2	33,3
Válido	De Acuerdo	1	16,7
	Totalmente de Acuerdo	3	50,0
	Total	6	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		8	

P63_9_Orden_de_las_distintas_areas_por_el_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	2	33,3
Válido	De Acuerdo	1	16,7
	Totalmente de Acuerdo	3	50,0
	Total	6	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		8	

P64_Ha_sido_sancionado

		Frecuencia	Porcentaje válido
	SI	5	83,3
Válido	NO	1	16,7
	Total	6	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		8	

P65_1_Sanciones_de_mayor_frecuencia

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Inventario	1	16,7
	Calidad de productos	3	50,0
Válido	Limpieza del local	2	33,3
	Total	6	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		8	

P65_2_Sanciones_de_mayor_frecuencia

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Limpieza del local	3	50,0
Válido	Cumplimiento de tareas	3	50,0
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P65_3_Sanciones_de_mayor_frecuencia

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Atención al cliente	2	33,3
	Cumplimiento de tareas	1	16,7
Perso Order	Presentación de Personal	2	33,3
	Orden de las distintas áreas	1	16,7
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P66_1_Motivos_de_las_sanciones

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Descuido	4	66,7
	Falta de conocimiento	2	33,3
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P66_2_Motivos_de_las_sanciones

P66_2_Wotivos_de_las_sanciones			
		Frecuencia	Porcentaje válido
	Despreocupación	1	16,7
Válido	Falta de capacitación	4	66,7
	Olvido	1	16,7
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P66_3_Motivos_de_las_sanciones

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Olvido	2	33,3
Válido	Temor por tomar decisiones	3	50,0
	Errores de otras áreas	1	16,7
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P67_Nivel_del_compañerismo

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente en Desacuerdo	3	50,0
	De Acuerdo	2	33,3
	Totalmente de Acuerdo	1	16,7
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P68_Colaboracion_de_los_compañeros

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	1	16,7
	Indiferente	3	50,0
Válido	De Acuerdo	1	16,7
	Totalmente de Acuerdo	1	16,7
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P69_Apoyo_del_jefe_en_problemas

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente en Desacuerdo	1	16,7
	De Acuerdo	1	16,7
	Totalmente de Acuerdo	4	66,7
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P70_Satisfaccion_del_sueldo

170_oatisiacolon_uci_saciac			
		Frecuencia	Porcentaje válido
	Desacuerdo	2	33,3
Válido	De Acuerdo	2	33,3
	Totalmente de Acuerdo	2	33,3
	Total	6	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		8	

P71_Justicia_por_el_sueldo

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Desacuerdo	2	33,3
	Indiferente	2	33,3
	De Acuerdo	2	33,3
	Total	6	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		8	

P72_Motivacion_por_el_sueldo

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Desacuerdo	2	33,3
Válido	Indiferente	1	16,7
	De Acuerdo	3	50,0
	Total	6	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		8	

P73_Me_gusta_trabajar_en_coppelia

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	1	16,7
Válido	Totalmente de Acuerdo	5	83,3
	Total	6	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		8	

P74_Coppelia_es_un_buen_lugar_para_trabajar

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	1	16,7
Válido	Totalmente de Acuerdo	5	83,3
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P75_Esfuerzo_del_jefe_para_un_buen_ambiente

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	1	16,7
Válido	De Acuerdo	1	16,7
	Totalmente de Acuerdo	4	66,7
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P76_Esfuerzo_del_supervisor_para_un_buen_ambiente

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	1	16,7
	Desacuerdo	2	33,3
Válido	Indiferente	1	16,7
	De Acuerdo	2	33,3
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P77_Ligado_emocionalmente_con_la_empresa

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Desacuerdo	1	16,7
Válido	De Acuerdo	2	33,3
	Totalmente de Acuerdo	3	50,0
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P78_Coppelia_es_mi_segundo_hogar

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	1	16,7
Válido	De Acuerdo	1	16,7
	Totalmente de Acuerdo	4	66,7
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P79_Amistad_con_los_compañeros

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	3	50,0
Válido	Indiferente	1	16,7
valido	Totalmente de Acuerdo	2	33,3
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P80_Aprecio_al_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	1	16,7
	Indiferente	1	16,7
Válido	De Acuerdo	1	16,7
	Totalmente de Acuerdo	3	50,0
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P81_Aprecio_al_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	1	16,7
Válido	Indiferente	3	50,0
valido	De Acuerdo	1	16,7
	Totalmente de Acuerdo	1	16,7
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P82_Conocen_a_todos_los_trabajadores

		Frecuencia	Porcentaje válido
	0	1	16,7
Válido	SI	2	33,3
	NO	3	50,0
	Total	6	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		8	

P83_Le_gustaria_conocer_a_todos_los_trabajadores

		Frecuencia	Porcentaje válido
	0	1	16,7
Válido	SI	5	83,3
	Total	6	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		8	

P84_Interaccion_con_los_trabajadores

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	0	1	16,7
	SI	5	83,3
	Total	6	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		8	

P85_Problemas_con_el_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	4	66,7
Válido	Totalmente de Acuerdo	2	33,3
	Total	6	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		8	

P86_Problemas_con_el_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	4	66,7
Válido	Desacuerdo	2	33,3
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P87_Problemas_con_compañeros

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente en Desacuerdo	4	66,7
	Totalmente de Acuerdo	2	33,3
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P88_Resolucion_por_el_jefe_a_confilictos

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	1	16,7
Válido	De Acuerdo	1	16,7
	Totalmente de Acuerdo	4	66,7
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P89_Resolucion_del_supervisor_a_confilictos

	1 00_1tesolucion_dei_super visor_d_confinietes		
		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	4	66,7
Válido	De Acuerdo	1	16,7
	Totalmente de Acuerdo	1	16,7
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P90_Perdida_de_autoridad_del_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	4	66,7
Válido	Totalmente de Acuerdo	2	33,3
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P91_Perdida_de_autoridad_del_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	3	50,0
Válido	Desacuerdo	2	33,3
	De Acuerdo	1	16,7
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P92_Inversion_en_materiales

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	1	16,7
Válido	Totalmente de Acuerdo	5	83,3
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P93_1_Necesidades_del_local

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Remodelación	4	66,7
	Casilleros	2	33,3
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P93_2_Necesidades_del_local

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Incrementar mesas	1	16,7
Válido	Atención medica privada	2	33,3
	Mejor alimentacion	3	50,0
	Total	6	100,0
Perdido	Sistema	2	
s Total		8	

P93_3_Necesidades_del_local

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Mejor alimentacion	1	16,7
	Utencillos de Cocina	1	16,7
Válido	Uniformes para el frío	3	50,0
valido	Ventiladores en lugares calientes	1	16,7
	Total	6	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		8	

P94_Confianza_con_el_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	1	16,7
Válido	Totalmente de Acuerdo	5	83,3
	Total	6	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		8	

P95_Confianza_del_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
	0	1	16,7
Válido	De Acuerdo	1	16,7
vando	Totalmente de Acuerdo	4	66,7
	Total	6	100,0
Perdido	Sistema	2	
Total		8	

P96_Capacitacion_antes_de_ser_sancionados

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Desacuerdo	2	33,3
Válido	Indiferente	2	33,3
valido	De Acuerdo	2	33,3
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P97_Sanciones_de_manera_correcta

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Desacuerdo	2	33,3
Válido	De Acuerdo	4	66,7
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P98_Las_sanciones_son_necesarias

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	3	50,0
Válido	Totalmente de Acuerdo	3	50,0
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P99_1_Forma_de_sancion

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Sansiones progresivas	5	83,3
Válido	Otro	1	16,7
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P99_2_Forma_de_sancion

		Frecuencia	Porcentaje válido
	0	3	50,0
Válido	Negación de prestamos	2	33,3
	Por rango de gravedad	1	16,7
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P100_Posibilidad_de_crecimiento

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	1	16,7
Válido	Totalmente de Acuerdo	5	83,3
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P101_La_emprese_merece_lo_mejor_de_mi

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	2	33,3
Válido	Totalmente de Acuerdo	4	66,7
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

P102_1_Motivacion_para_trabajar

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Nesidad	•	100,0
Perdidos Sistema	2	2
Total	8	3

P102_2Motivacion_para_trabajar

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	O	2	33,3
	Gusto	3	50,0
	Otro	1	16,7
	Total	6	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		8	

Bolívar:

P9_Buena_relacion_con_el_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	2	50,0
Válido	Totalmente de Acuerdo	2	50,0
	Total	4	100,0

P10_Ayuda_del_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	De Acuerdo	2	50,0
	Totalmente de Acuerdo	2	50,0
	Total	4	100,0

P11_Ayuda_del_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	De Acuerdo	2	50,0
	Totalmente de Acuerdo	2	50,0
	Total	4	100,0

P12_Decisiones_del_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	De Acuerdo	1	25,0
	Totalmente de Acuerdo	3	75,0
	Total	4	100,0

P13_Adaptacion_del_supervisor_al_cambio

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	De Acuerdo	1	25,0
	Totalmente de Acuerdo	3	75,0
	Total	4	100,0

P14_Respeto_Cordialidad_de_los_jefes

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	4	100,0

P15_Resperto_del_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	De Acuerdo	1	25,0
	Totalmente de Acuerdo	3	75,0
	Total	4	100,0

P16_Confianza_de_tomar_decisiones

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	De Acuerdo	3	75,0
	Totalmente de Acuerdo	1	25,0
	Total	4	100,0

P17_Capacidad_de_tomar_decisiones

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	2	50,0
Válido	De Acuerdo	2	50,0
	Total	4	100,0

P18_Periodo_para_tomar_decisiones

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	1 Mes	1	25,0
	Más de Meses	3	75,0
	Total	4	100,0

P19_Comunicacion_con_los_jefes

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	De Acuerdo	3	75,0
	Totalmente de Acuerdo	1	25,0
	Total	4	100,0

P20_Conexion_de_ordenes_por_los_jefes

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	De Acuerdo	3	75,0
	Totalmente de Acuerdo	1	25,0
	Total	4	100,0

P21_Entendimiesnto_de_las ordenes_de_los_jefes

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	1	25,0
Válido	Totalmente de Acuerdo	3	75,0
	Total	4	100,0

P25_Comunicacion_con_area_de_administracion

		Frecuencia	Porcentaje válido
	0	1	25,0
Válido	Totalmente de Acuerdo	3	75,0
	Total	4	100,0

P29_Comunicacion_con_area_de_bodega

			<u> </u>
		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	De Acuerdo	3	75,0
	Totalmente de Acuerdo	1	25,0
	Total	4	100,0

P22_Entendimiesnto_de_las ordenes_de_el_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	De Acuerdo	1	25,0
	Totalmente de Acuerdo	3	75,0
	Total	4	100,0

P26_Ordenes_del_area_de_administracion_por_igual

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente en Desacuerdo	1	25,0
	Totalmente de Acuerdo	3	75,0
	Total	4	100,0

P30_Capacitacion_antes_del_cambio

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	De Acuerdo	1	25,0
	Totalmente de Acuerdo	3	75,0
	Total	4	100,0

P23_Ordenes_de_los_jefes_por_igual

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente en Desacuerdo	1	25,0
	Totalmente de Acuerdo	3	75,0
	Total	4	100,0

P27_Entendimiesnto_de_las ordenes_de_administracion

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	De Acuerdo	1	25,0
	Totalmente de Acuerdo	3	75,0
	Total	4	100,0

P31_Enseñanza_de_los_jefes

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	1	25,0
Válido	Totalmente de Acuerdo	3	75,0
	Total	4	100,0

P24_Ordenes_de_los_supervisores_por_igual

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Desacuerdo	1	25,0
Válido	Totalmente de Acuerdo	3	75,0
	Total	4	100,0

P28_Comunicacion_con_area_de_cocina

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	1	25,0
Válido	De Acuerdo	2	50,0
	Totalmente de Acuerdo	1	25,0
	Total	4	100,0

P32_Enseñanza_de_el_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	De Acuerdo	1	25,0
	Totalmente de Acuerdo	3	75,0
	Total	4	100,0

P33_Frecuencia_de_charlas_motivacionales_del_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Cada Mes	3	75,0
Válido	Cada 2 meses o más	1	25,0
	Total	4	100,0

P34_Frecuencia_de_charlas_motivacionales_del_supervis

	Oi		
		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Cada 15 días	1	25,0
	Cada Mes	2	50,0
	Nunca	1	25,0
	Total	4	100,0

P35_Le_gusta_recibir_charlas_motivacionales

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido SI	4	100,0

P36_Importancia_de_las_charlas_motivacionales

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	4	100,0

P37_Preferencia_por_la_frecuencia_de_charlas_motivacio nales del iefe

ilaics_uci_jcic			
		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Cada Semana	1	25,0
	Cada Mes	1	25,0
	Cada 2 meses o más	2	50,0
	Total	4	100,0

P38_Preferencia_por_la_frecuencia_de_charlas_motivacio nales_del_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Cada 15 días	1	25,0
Válido	Cada Mes	3	75,0
	Total	4	100,0

P39_1_Temas_de_charlas_motivacionales

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Objetivos a cumplir	3	75,0
	Fallas del Personal	1	25,0
	Total	4	100,0

P39_2_Temas_de_charlas_motivacionales

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	0	1	25,0
	Logros obtenidos	2	50,0
	Fallas del Personal	1	25,0
	Total	4	100,0

P39_3_Temas_de_charlas_Motivacionales

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	0	1	25,0
	Fallas del Personal	2	50,0
	Problemas susitados	1	25,0
	Total	4	100,0

P40_Le_gustaria_recibir_incentivos

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	SI	3	100,0
Perdid os	Sistema	1	
Total		4	

P41_1_Preferencia_de_incentivos

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Dinero	1	25,0
	Día de descanso adicional	2	50,0
Válido	Dia de descanso en fin de semana	1	25,0
	Total	4	100,0

P41_2_Preferencia_de_incentivos

		Frecuencia	Porcentaje válido
	0	1	25,0
Válido	Dinero	1	25,0
	Cine	2	50,0
	Total	4	100,0

P41_3_Preferencia_de_incentivos

		Frecuencia	Porcentaje válido
	0	1	25,0
	Día de descanso adicional	1	25,0
Válido	Dia de descanso en fin de semana	2	50,0
	Total	4	100,0

P42_Motivacion_por_crecimiento_en_la_empresa

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	SI	4	100,0

P43_Crecimeinto_dentro_la_empresa

		Frecuencia	Porcentaje válido
	0	1	25,0
Válido	Mediante Rangos de Crecimiento	3	75,0
	Total	4	100,0

P44_Felicitacion_de_los_jefes

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido SI	4	100,0

P45_Felicitacion_del_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	SI	4	100,0

P46_Inversion_en_capacitaciones

		Frecuencia	Porcentaje válido
	SI	2	50,0
Válido	NO	2	50,0
	Total	4	100,0

P47_1_Temas_de_las_capacitaciones

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	0	2	50,0
	Ingles	1	25,0
	Cocina	1	25,0
	Total	4	100,0

P47_2_Temas_de_las_capacitaciones

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	0	3	75,0
	Ingles	1	25,0
	Total	4	100,0

P47_3_Temas_de_las_capacitaciones

		Frecuencia	Porcentaje válido
	O	3	75,0
Válido	Computación	1	25,0
	Total	4	100,0

P48_Influencia_del_jefe_en_el_trabajo

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente en Desacuerdo	1	25,0
	Totalmente de Acuerdo	3	75,0
	Total	4	100,0

P49_Influencia_del_supervisor_en_el_trabajo

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	1	25,0
Válido	Totalmente de Acuerdo	3	75,0
	Total	4	100,0

P50_Influencia_del_supervisor_en_el_trabajo

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente en Desacuerdo	1	25,0
	Indiferente	2	50,0
	Totalmente de Acuerdo	1	25,0
	Total	4	100,0

P51_1_Actitudes_del_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Liderazgo	3	75,0
Válido	Justicia	1	25,0
	Total	4	100,0

P51_2_Actitudes_del_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Liderazgo	2	50,0
Válido	Respeto	2	50,0
	Total	4	100,0

P51_3_Actitudes_del_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Justicia	1	25,0
Válido	Colaboración	3	75,0
	Total	4	100,0

P52_1_Actitudes_de_los_compañeros

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Compañerismo	2	50,0
Válido	Entusiasmo	2	50,0
	Total	4	100,0

P52_2_Actitudes_de_los_compañeros

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Responsabilidad	4	100,0

P52_3_Actitudes_de_los_compañeros

		Frecuencia	Porcentaje válido
	O	1	25,0
Válido	Compañerismo	1	25,0
	Puntualidad	2	50,0
	Total	4	100,0

P53_Conociemiento_de_los_objetivos

		Frecuencia	Porcentaje válido
	0	1	25,0
Válido	SI	2	50,0
	NO	1	25,0
	Total	4	100,0

P54_Gusto_por_conocer_los_objetivos

		 	,	
			Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	SI		4	100,0

P55_Capacitacion_en_cada_area_designada

		Frecuencia	Porcentaje válido
	0	1	25,0
Válido	Totalmente de Acuerdo	3	75,0
	Total	4	100,0

P56_Conociemintos _de_cada_area

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Indiferente	1	25,0
Válido	Totalmente de Acuerdo	3	75,0
	Total	4	100,0

P57_Nivel_de_conocimientos_de_los_jefes

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	1	25,0
Válido	Totalmente de Acuerdo	3	75,0
	Total	4	100,0

P58_Nivel_de_conocimientos_de_el_supuervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	1	25,0
Válido	Totalmente de Acuerdo	3	75,0
	Total	4	100,0

P59_Clima_laboral

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	De Acuerdo	3	75,0
	Totalmente de Acuerdo	1	25,0
	Total	4	100,0

P60_Presion_de_los_jefes_en_el_trabajo

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	De Acuerdo	3	75,0
	Totalmente de Acuerdo	1	25,0
	Total	4	100,0

P61_Presion_de_el_supervisor_en_el_trabajo

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	2	50,0
Válido	Totalmente de Acuerdo	2	50,0
	Total	4	100,0

P62_1_Control_en_inventarios_por_el_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	3	75,0
Válido	Totalmente de Acuerdo	1	25,0
	Total	4	100,0

P62_2_Control_en_calidad_de_productos_por_el_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente en Desacuerdo	1	25,0
	Totalmente de Acuerdo	3	75,0
	Total	4	100,0

P62_3_Liempieza_del_local_por_el_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	4	100,0

P62_4_Atencion_al_cliente_por_el_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	4	100,0

P62_5_Puntualidad_por_el_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	4	100,0

P62_6_Presentacion_del_personal_por_el_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	4	100,0

P62_7_Rapidez_del_servicio_por_el_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	4	100,0

P62_8_Cumplimiento_de_tareas_por_el_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	4	100,0

P62_9_Orden_de_las_distintas_areas_por_el_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	1	25,0
Válido	Totalmente de Acuerdo	3	75,0
	Total	4	100,0

P63_1_Control_en_inventarios_por_el_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	2	50,0
Válido	Totalmente de Acuerdo	2	50,0
	Total	4	100,0

P63_2_Control_en_calidad_de_productos_por_el_supervis

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Totalmente de Acuerdo	4	100,0

P63_3_Liempieza_del_local_por_el_supervisor

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Totalmente de Acuerdo	4	100,0

P63_4_Atencion_al_cliente_por_el_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	4	100,0

P63_5_Puntualidad_por_el_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	4	100,0

P63_6_Presentacion_del_personal_por_el_supervisor

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Totalmente de Acuerdo	4	100,0

P63_7_Rapidez_del_servicio_por_el_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	4	100,0

P63_8_Cumplimiento_de_tareas_por_el_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	1	25,0
Válido	Totalmente de Acuerdo	3	75,0
	Total	4	100,0

P63_9_Orden_de_las_distintas_areas_por_el_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	1	25,0
Válido	Totalmente de Acuerdo	3	75,0
	Total	4	100,0

P64_Ha_sido_sancionado

		Frecuencia	Porcentaje válido
	SI	3	75,0
Válido	NO	1	25,0
	Total	4	100,0

P65_1_Sanciones_de_mayor_frecuencia

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Inventario	2	50,0
Válido	Calidad de productos	2	50,0
	Total	4	100,0

P65_2_Sanciones_de_mayor_frecuencia

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Calidad de productos	2	50,0
Válido	Atención al cliente	2	50,0
	Total	4	100,0

P65_3_Sanciones_de_mayor_frecuencia

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	0	2	50,0
	Atención al cliente	2	50,0
	Total	4	100,0

P66_1_Motivos_de_las_sanciones

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Descuido	4	100,0

P66_2_Motivos_de_las_sanciones

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Olvido	3	75,0
	Temor por tomar decisiones	1	25,0
	Total	4	100,0

P66_3_Motivos_de_las_sanciones

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Errores de otras áreas	4	100,0

P67_Nivel_del_compañerismo

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente en Desacuerdo	1	25,0
	De Acuerdo	3	75,0
	Total	4	100,0

P68_Colaboracion_de_los_compañeros

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en	1	25,0
	Desacuerdo	2	50.0
Válido	De Acuerdo	2	50,0
	Totalmente de Acuerdo	1	25,0
	Total	4	100,0

P69_Apoyo_del_jefe_en_problemas

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Indiferente	2	50,0
	Totalmente de Acuerdo	2	50,0
	Total	4	100,0

P70_Satisfaccion_del_sueldo

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	De Acuerdo	2	50,0
	Totalmente de Acuerdo	2	50,0
	Total	4	100,0

P71_Justicia_por_el_sueldo

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	De Acuerdo	2	50,0
	Totalmente de Acuerdo	2	50,0
	Total	4	100,0

P72_Motivacion_por_el_sueldo

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	De Acuerdo	2	50,0
	Totalmente de Acuerdo	2	50,0
	Total	4	100,0

P73_Me_gusta_trabajar_en_coppelia

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	De Acuerdo	2	50,0
	Totalmente de Acuerdo	2	50,0
	Total	4	100,0

P74_Coppelia_es_un_buen_lugar_para_trabajar

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	De Acuerdo	2	50,0
	Totalmente de Acuerdo	2	50,0
	Total	4	100,0

P75_Esfuerzo_del_jefe_para_un_buen_ambiente

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	De Acuerdo	2	50,0
	Totalmente de Acuerdo	2	50,0
	Total	4	100,0

P76_Esfuerzo_del_supervisor_para_un_buen_ambiente

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	2	50,0
Válido	Totalmente de Acuerdo	2	50,0
	Total	4	100,0

P77_Ligado_emocionalmente_con_la_empresa

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	De Acuerdo	2	50,0
	Totalmente de Acuerdo	2	50,0
	Total	4	100,0

P78_Coppelia_es_mi_segundo_hogar

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	De Acuerdo	2	50,0
	Totalmente de Acuerdo	2	50,0
	Total	4	100,0

P79_Amistad_con_los_compañeros

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	3	75,0
Válido	Totalmente de Acuerdo	1	25,0
	Total	4	100,0

P80_Aprecio_al_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	De Acuerdo	2	50,0
	Totalmente de Acuerdo	2	50,0
	Total	4	100,0

P81_Aprecio_al_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	De Acuerdo	2	50,0
	Totalmente de Acuerdo	2	50,0
	Total	4	100,0

P82_Conocen_a_todos_los_trabajadores

		Frecuencia	Porcentaje válido
	SI	1	25,0
Válido	NO	3	75,0
	Total	4	100,0

P83_Le_gustaria_conocer_a_todos_los_trabajadores

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	SI	4	100,0

P84_Interaccion_con_los_trabajadores

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido SI	4	100,0

P85_Problemas_con_el_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente en Desacuerdo	4	100,0

P86_Problemas_con_el_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente en Desacuerdo	4	100,0

P87_Problemas_con_compañeros

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente en Desacuerdo	3	75,0
	De Acuerdo	1	25,0
	Total	4	100,0

P88_Resolucion_por_el_jefe_a_confilictos

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	4	100,0

P89_Resolucion_del_supervisor_a_confilictos

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	1	25,0
Válido	Totalmente de Acuerdo	3	75,0
	Total	4	100,0

P90_Perdida_de_autoridad_del_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	1	25,0
Válido	De Acuerdo	1	25,0
vando	Totalmente de Acuerdo	2	50,0
	Total	4	100,0

P91_Perdida_de_autoridad_del_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente en Desacuerdo	3	75,0
	De Acuerdo	1	25,0
	Total	4	100,0

P92_Inversion_en_materiales

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente en Desacuerdo	2	50,0
	Totalmente de Acuerdo	2	50,0
	Total	4	100,0

P93_1_Necesidades_del_local

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Incrementar mesas	1	25,0
	Mejorar el botiquin	3	75,0
	Total	4	100,0

P93_2_Necesidades_del_local

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Mejorar el botiquin	1	25,0
	Mejor alimentacion	3	75,0
	Total	4	100,0

P93_3_Necesidades_del_local

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Mejor alimentacion	1	25,0
Válido	Uniformes para el frío	3	75,0
	Total	4	100,0

P94_Confianza_con_el_jefe

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Totalmente de Acuerdo	4	100,0

P95_Confianza_del_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	4	100,0

P96_Capacitacion_antes_de_ser_sancionados

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente en Desacuerdo	1	25,0
	De Acuerdo	2	50,0
	Totalmente de Acuerdo	1	25,0
	Total	4	100,0

P97_Sanciones_de_manera_correcta

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Indiferente	1	25,0
	De Acuerdo	2	50,0
	Totalmente de Acuerdo	1	25,0
	Total	4	100,0

P98_Las_sanciones_son_necesarias

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	2	50,0
Válido	Totalmente de Acuerdo	2	50,0
	Total	4	100,0

P99_1_Forma_de_sancion

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Sansiones progresivas	1	25,0
	Por rango de gravedad	3	75,0
	Total	4	100,0

P99_2_Forma_de_sancion

. 00===: 0:a=u0=0u1.0:0:.			
		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	0	1	25,0
	Negación de prestamos	1	25,0
	Otro	2	50,0
	Total	4	100,0

P100_Posibilidad_de_crecimiento

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	De Acuerdo	2	50,0
	Totalmente de Acuerdo	2	50,0
	Total	4	100,0

P101_La_emprese_merece_lo_mejor_de_mi

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	De Acuerdo	3	75,0
	Totalmente de Acuerdo	1	25,0
	Total	4	100,0

P102_1_Motivacion_para_trabajar

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Nesidad	2	50,0
	Gusto	1	25,0
	Otro	1	25,0
	Total	4	100,0

P102_2Motivacion_para_trabajar

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	0	1	25,0
	Gusto	2	50,0
	Distracción	1	25,0
	Total	4	100,0

Milenium Plaza

P9 Buena relacion con el superviso

	. o_bacha_relacion_cel_caperricer		
		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	2	50,0
Válido	Totalmente de Acuerdo	2	50,0
	Total	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P10_Ayuda_del_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	1	25,0
Válido	Totalmente de Acuerdo	3	75,0
	Total	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P11_Ayuda_del_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Desacuerdo	2	50,0
Válido	Totalmente de Acuerdo	2	50,0
	Total	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P12_Decisiones_del_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	2	50,0
Válido	Totalmente de Acuerdo	2	50,0
	Total	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P13_Adaptacion_del_supervisor_al_cambio

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	3	75,0
Válido	Totalmente de Acuerdo Total	1 4	25,0 100,0
Perdidos	Sistema	1	
Total		5	

P14_Respeto_Cordialidad_de_los_jefes

		Frecuencia	Porcentaje válido
	,0	1	25,0
	De Acuerdo	2	50,0
Válido	Totalmente de Acuerdo	1	25,0
	Total	4	100,0
Perdidos	Sistema	1	
Total		5	

P15_Resperto_del_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	2	50,0
Válido	Totalmente de Acuerdo	2	50,0
	Total	4	100,0
Perdidos	Sistema	1	
Total		5	

P16_Confianza_de_tomar_decisiones

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	1	25,0
Válido	Totalmente de Acuerdo	3	75,0
	Total	4	100,0
Perdidos	Sistema	1	
Total		5	

P17_Capacidad_de_tomar_decisiones

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	1	25,0
Válido	De Acuerdo Total	3	75,0 100,0
Perdido s	Sistema	1	100,0
Total		5	

P18_Periodo_para_tomar_decisiones

		Frecuencia	Porcentaje válido
	1 Mes	1	25,0
	3 Meses	2	50,0
Válido	Más de Meses	1	25,0
	Total	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P19_Comunicacion_con_los_jefes

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P20_Conexion_de_ordenes_por_los_jefes

	P20_Conexion_de_ordenes_por_los_jetes		
		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	1	25,0
Válido	Totalmente de Acuerdo	3	75,0
	Total	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P21_Entendimiesnto_de_las ordenes_de_los_jefes

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	4	100,0
Perdido	Sistema		
s	Sistema	'	
Total		5	

P22_Entendimiesnto_de_las ordenes_de_el_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	2	50,0
Válido	Totalmente de Acuerdo	2	50,0
	Total	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P23_Ordenes_de_los_jefes_por_igual

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	3	75,0
Válido	Totalmente de Acuerdo	1	25,0
	Total	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P24_Ordenes_de_los_supervisores_por_igual

		Frecuencia	Porcentaje válido
	,0	1	25,0
Válido	De Acuerdo	2	50,0
	Totalmente de Acuerdo	1	25,0
	Total	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P25_Comunicacion_con_area_de_administracion

	. 20_00		
		Frecuencia	Porcentaje válido
	Indiferente	1	25,0
Válido	Totalmente de Acuerdo	3	75,0
	Total	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P26_Ordenes_del_area_de_administracion_por_igual

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Indiferente	1	25,0
	De Acuerdo	2	50,0
Válido	Totalmente de Acuerdo	1	25,0
	Total	4	100,0
Perdidos	Sistema	1	
Total		5	

P27_Entendimiesnto_de_las ordenes_de_administracion

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Totalmente de Acuerdo	4	100,0
Perdidos Sistema	1	
Total	5	

P28_Comunicacion_con_area_de_cocina

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	4	100,0
Perdidos	Sistema	1	
Total		5	

P29_Comunicacion_con_area_de_bodega

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Totalmente de Acuerdo	4	100,0
Perdidos Sistema	1	
Total	5	

P30_Capacitacion_antes_del_cambio

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	1	25,0
Válido	Totalmente de Acuerdo	3	75,0
	Total	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P31_Enseñanza_de_los_jefes

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P32_Enseñanza_de_el_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	2	50,0
Válido	Totalmente de Acuerdo	2	50,0
	Total	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P33_Frecuencia_de_charlas_motivacionales_del_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Cada Mes	2	50,0
Válido	Cada 2 meses o más	2	50,0
	Total	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P34_Frecuencia_de_charlas_motivacionales_del_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Cada 2 meses o más	4	100,0
Perdido	Sistema	4	
s	Sistema	'	
Total		5	

P35_Le_gusta_recibir_charlas_motivacionales

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	SI	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P36_Importancia_de_las_charlas_motivacionales

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	1	25,0
Válido	Totalmente de Acuerdo	3	75,0
	Total	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P37_Preferencia_por_la_frecuencia_de_charlas_motivacional es del iefe

	cs_dci_jcic		
		Frecuencia	Porcentaje válido
	Cada 15 días	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P38_Preferencia_por_la_frecuencia_de_charlas_motivacional es_del_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Cada Semana	1	25,0
Válido	Cada 15 días	1	25,0
	Cada Mes	2	50,0
	Total	4	100,0
Perdidos	Sistema	1	
Total		5	

P39_1_Temas_de_charlas_motivacionales

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Objetivos a cumplir	3	75,0
Válido	Logros obtenidos	1	25,0
	Total	4	100,0
Perdidos	Sistema	1	
Total		5	

P39_2_Temas_de_charlas_motivacionales

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Logros obtenidos	1	25,0
	Fallas del Personal	2	50,0
	Equipamiento faltante	1	25,0
	Total	4	100,0
Perdidos	Sistema	1	
Total		5	

P39_3_Temas_de_charlas_Motivacionales

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Fallas del Personal	1	25,0
Válido	Problemas susitados	2	50,0
	Cambios a Realizar	1	25,0
	Total	4	100,0
Perdidos	Sistema	1	
Total		5	

P40_Le_gustaria_recibir_incentivos

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	SI	4	100,0
Perdido	Sistema	1	
s	Sistema	· ·	
Total		5	

P41_1_Preferencia_de_incentivos

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Dinero	1	25,0
Válido	Día de descanso adicional	3	75,0
	Total	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P41_2_Preferencia_de_incentivos

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Día de descanso adicional	1	25,0
	Cine	1	25,0
Válido	Dia de descanso en fin de semana	2	50,0
	Total	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P41_3_Preferencia_de_incentivos

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Cine	1	25,0
Válido	Cupones en distintos locales	3	75,0
	Total	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P42_Motivacion_por_crecimiento_en_la_empresa

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	SI	4	100,0
Perdido	Sistema	1	
s	Sistema	'	
Total		5	

P43_Crecimeinto_dentro_la_empresa

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Mediante Rangos de Crecimiento	1	25,0
Válido	Crecimiento en base a méritos	2	50,0
Valido	Crecimiento en base a conocimientos	1	25,0
	Total	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P44_Felicitacion_de_los_jefes

		Frecuencia	Porcentaje válido
	SI	3	75,0
Válido	NO	1	25,0
	Total	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P45_Felicitacion_del_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	SI	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P46_Inversion_en_capacitaciones

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	SI	4	100,0
Perdido	Sistema	1	
s	Sistema	'	
Total		5	

P47_1_Temas_de_las_capacitaciones

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Ingles	4	100,0
Perdidos Sistema	1	
Total	5	

P47_2_Temas_de_las_capacitaciones

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Atencion al Cliente	3	75,0
	Liderazgo	1	25,0
	Total	4	100,0
Perdidos	Sistema	1	
Total		5	

P47_3_Temas_de_las_capacitaciones

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	,0	1	25,0
	Manejo de Invetarios	3	75,0
	Total	4	100,0
Perdidos	Sistema	1	
Total		5	

P48_Influencia_del_jefe_en_el_trabajo

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Indiferente	1	25,0
Válido	Totalmente de Acuerdo	3	75,0
	Total	4	100,0
Perdidos	Sistema	1	
Total		5	

P49_Influencia_del_supervisor_en_el_trabajo

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Indiferente	1	25,0
Válido	Totalmente de Acuerdo	3	75,0
	Total	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P50_Influencia_del_supervisor_en_el_trabajo

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Indiferente	1	25,0
	Totalmente de Acuerdo	3	75,0
	Total	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P51_1_Actitudes_del_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Respeto	3	75,0
	Colaboración	1	25,0
	Total	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P51_2_Actitudes_del_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Colaboración	3	75,0
	Apoyo	1	25,0
	Total	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P51_3_Actitudes_del_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
	,0	1	25,0
Válido	Ароуо	3	75,0
	Total	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P52_1_Actitudes_de_los_compañeros

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Compañerismo	3	75,0
Válido	Responsabilidad	1	25,0
	Total	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P52_2_Actitudes_de_los_compañeros

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Responsabilidad	3	75,0
Válido	Positivismo	1	25,0
	Total	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P52_3_Actitudes_de_los_compañeros

		Frecuencia	Porcentaje válido
	,0	1	25,0
	Puntualidad 1 O Honestidad 2	25,0	
Válido	Honestidad	•	50,0
	Total	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P53_Conociemiento_de_los_objetivos

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido SI	4	100,0
Perdidos Sistema	1	
Total	5	

P54_Gusto_por_conocer_los_objetivos

		Frecuencia	Porcentaje válido
	,0	1	25,0
Válido	SI	3	75,0
	Total	4	100,0
Perdidos	Sistema	1	
Total		5	

P55_Capacitacion_en_cada_area_designada

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	4	100,0
Perdidos	Sistema	1	
Total		5	

P56_Conociemintos _de_cada_area

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Totalmente de Acuerdo	4	100,0
Perdidos Sistema	1	
Total	5	

P57_Nivel_de_conocimientos_de_los_jefes

	P57_Nivel_de_conocimientos_de_los_jetes		
		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	4	100,0
Perdidos	Sistema	1	
Total		5	

P58_Nivel_de_conocimientos_de_el_supuervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	3	75,0
Válido	Totalmente de Acuerdo	1	25,0
	Total	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P59_Clima_laboral

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P60_Presion_de_los_jefes_en_el_trabajo

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	3	75,0
Válido	Totalmente de Acuerdo	1	25,0
	Total	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P61_Presion_de_el_supervisor_en_el_trabajo

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	2	50,0
Válido	Totalmente de Acuerdo	2	50,0
	Total	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P62_1_Control_en_inventarios_por_el_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	1	25,0
Válido	De Acuerdo	1	25,0
	Totalmente de Acuerdo	2	50,0
	Total	4	100,0
Perdido	Sistema	1	
s		•	
Total		5	

P62_2_Control_en_calidad_de_productos_por_el_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	4	100,0
Perdido	Sistema	1	
s	Sistema	'	
Total		5	

P62_3_Liempieza_del_local_por_el_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	4	100,0
Perdido	Sistema	1	
S	Olstellia		
Total		5	

P62_4_Atencion_al_cliente_por_el_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P62_5_Puntualidad_por_el_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	4	100,0
Perdido s Total	Sistema	1 5	

P62_6_Presentacion_del_personal_por_el_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	4	100,0
Perdido	Sistema	1	
s	Sistema	'	
Total		5	

P62_7_Rapidez_del_servicio_por_el_jefe

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Totalmente de Acuerdo	4	100,0
Perdidos Sistema	1	
Total	5	

P62_8_Cumplimiento_de_tareas_por_el_jefe

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Totalmente de Acuerdo	4	100,0
Perdidos Sistema	1	
Total	5	

P62_9_Orden_de_las_distintas_areas_por_el_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	4	100,0
Perdidos	Sistema	1	
Total		5	

P63_1_Control_en_inventarios_por_el_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	1	25,0
Válido	Totalmente de Acuerdo	3	75,0
	Total	4	100,0
Perdidos	Sistema	1	
Total		5	

P63_2_Control_en_calidad_de_productos_por_el_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P63_3_Liempieza_del_local_por_el_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	4	100,0
Perdido	Sistema	1	
s	Sistema	'	
Total		5	

P63_4_Atencion_al_cliente_por_el_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P63_5_Puntualidad_por_el_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P63_6_Presentacion_del_personal_por_el_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	4	100,0
Perdido	Sistema	1	
s	Sistema	'	
Total		5	

P63_7_Rapidez_del_servicio_por_el_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	4	100,0
Perdido	Sistema	1	
s	Sistema	'	
Total		5	

P63_8_Cumplimiento_de_tareas_por_el_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P63_9_Orden_de_las_distintas_areas_por_el_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P64_Ha_sido_sancionado

		Frecuencia	Porcentaje válido
	SI	3	75,0
Válido	NO	1	25,0
	Total	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P65_1_Sanciones_de_mayor_frecuencia

		Frecuencia	Porcentaje válido
	,0	1	25,0
Válido	Calidad de productos	3	75,0
	Total	4	100,0
Perdidos	Sistema	1	
Total		5	

P65_2_Sanciones_de_mayor_frecuencia

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	,0	2	50,0
	Limpieza del local	2	50,0
	Total	4	100,0
Perdidos	Sistema	1	
Total		5	

P65_3_Sanciones_de_mayor_frecuencia

		Frecuencia	Porcentaje válido
	,0	2	50,0
Válido	Orden de las distintas áreas	2	50,0
	Total	4	100,0
Perdidos	Sistema	1	
Total		5	

P66_1_Motivos_de_las_sanciones

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	,0	1	25,0
	Descuido	3	75,0
	Total	4	100,0
Perdidos	Sistema	1	
Total		5	

P66_2_Motivos_de_las_sanciones

		Frecuencia	Porcentaje válido
	,0	1	25,0
VCP L	Olvido	2	50,0
Válido	Errores de otras áreas	1	25,0
	Total	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P66_3_Motivos_de_las_sanciones

		Frecuencia	Porcentaje válido
	,0	2	50,0
Válido	Errores de otras áreas	2	50,0
	Total	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P67_Nivel_del_compañerismo

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Indiferente	3	75,0
Válido	De Acuerdo	1	25,0
	Total	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P68_Colaboracion_de_los_compañeros

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Indiferente	3	75,0
Válido	De Acuerdo	1	25,0
	Total	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P69_Apoyo_del_jefe_en_problemas

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	1	25,0
Válido	De Acuerdo	2	50,0
	Totalmente de Acuerdo	1	25,0
	Total	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P70_Satisfaccion_del_sueldo

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	1	25,0
Válido	Totalmente de Acuerdo	3	75,0
	Total	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P71_Justicia_por_el_sueldo

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	1	25,0
Válido	Totalmente de Acuerdo	3	75,0
	Total	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P72_Motivacion_por_el_sueldo

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Desacuerdo	1	25,0
Válido	De Acuerdo	2	50,0
	Totalmente de Acuerdo	1	25,0
	Total	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P73_Me_gusta_trabajar_en_coppelia

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Totalmente de Acuerdo	4	100,0
Perdidos Sistema	1	
Total	5	

P74_Coppelia_es_un_buen_lugar_para_trabajar

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Totalmente de Acuerdo	4	100,0
Perdidos Sistema	1	
Total	5	

P75_Esfuerzo_del_jefe_para_un_buen_ambiente

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	De Acuerdo	1	25,0
	Totalmente de Acuerdo	3	75,0
	Total	4	100,0
Perdidos	Sistema	1	
Total		5	

P76_Esfuerzo_del_supervisor_para_un_buen_ambiente

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	2	50,0
Válido	Totalmente de Acuerdo	2	50,0
	Total	4	100,0
Perdidos Sistema		1	
Total		5	

P77_Ligado_emocionalmente_con_la_empresa

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	1	25,0
Válido	Totalmente de Acuerdo	3	75,0
	Total	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P78_Coppelia_es_mi_segundo_hogar

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	1	25,0
Válido	Totalmente de Acuerdo	3	75,0
	Total	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P79_Amistad_con_los_compañeros

175_Amstad_con_ics_companeres			
		Frecuencia	Porcentaje válido
	Indiferente	1	25,0
Válido	De Acuerdo	3	75,0
	Total	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P80 Aprecio al iefe

	i oo_Aprecio_ai_jere			
		Frecuencia	Porcentaje válido	
Válido	Totalmente de Acuerdo	4	100,0	
Perdido s	Sistema	1		
Total		5		

P81_Aprecio_al_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	2	50,0
Válido	Totalmente de Acuerdo	2	50,0
	Total	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P85_Problemas_con_el_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	2	50,0
Válido	Totalmente de Acuerdo	2	50,0
	Total	4	100,0
Perdidos	Sistema	1	
Total		5	

P89_Resolucion_del_supervisor_a_confilictos

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Desacuerdo	2	50,0
Válido	De Acuerdo	2	50,0
	Total	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P82_Conocen_a_todos_los_trabajadores

		Frecuencia	Porcentaje válido
	SI	1	25,0
Válido	NO	3	75,0
	Total	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P86_Problemas_con_el_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	2	50,0
Válido	De Acuerdo	2	50,0
	Total	4	100,0
Perdidos	Sistema	1	
Total		5	

P90_Perdida_de_autoridad_del_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente en Desacuerdo	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P83_Le_gustaria_conocer_a_todos_los_trabajadores

		Frecuencia	Porcentaje válido
	SI	3	75,0
Válido	NO	1	25,0
	Total	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P87_Problemas_con_compañeros

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	2	50,0
Válido	Indiferente	2	50,0
	Total	4	100,0
Perdidos	Sistema	1	
Total		5	

P91_Perdida_de_autoridad_del_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	1	25,0
Válido	Desacuerdo	2	50,0
	De Acuerdo	1	25,0
	Total	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P84_Interaccion_con_los_trabajadores

		Frecuencia	Porcentaje válido
	SI	3	75,0
Válido	NO	1	25,0
	Total	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P88_Resolucion_por_el_jefe_a_confilictos

		Frecuencia	Porcentaje válido
	,0	1	25,0
	De Acuerdo	1	25,0
Válido	Totalmente de Acuerdo	2	50,0
	Total	4	100,0
Perdidos	Sistema	1	
Total		5	

P92 Inversion en materiales

P92_inversion_en_materiales			
		Frecuencia	Porcentaje válido
	Desacuerdo	1	25,0
Válido	Totalmente de Acuerdo Total	3 4	75,0 100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P93_1_Necesidades_del_local

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Remodelación	2	50,0
	Baños privados	1	25,0
Válido	Casilleros	1	25,0
	Total	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P93_2_Necesidades_del_local

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Baños privados	2	50,0
	Casilleros	1	25,0
Válido	Mejor alimentacion	1	25,0
	Total	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P93_3_Necesidades_del_local

		Frecuencia	Porcentaje válido
	,0	1	25,0
	Mejor alimentacion	1	25,0
Válido	Uniformes para el frío	2	50,0
	Total	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P94_Confianza_con_el_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente de Acuerdo	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P102_1_Motivacion_para_trabajar

1 102_1_Motivacion_para_trabajar			
		Frecuencia	Porcentaje válido
	Nesidad	2	50,0
Válido	6,0	2	50,0
	Total	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P95_Confianza_del_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Indiferente	2	50,0
Válido	Totalmente de Acuerdo	2	50,0
	Total	4	100,0
Perdidos	Sistema	1	
Total		5	

P96_Capacitacion_antes_de_ser_sancionados

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	3	75,0
Válido	Totalmente de Acuerdo	1	25,0
	Total	4	100,0
Perdidos	Sistema	1	
Total		5	

P97_Sanciones_de_manera_correcta

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Desacuerdo	1	25,0
Válido	Indiferente	1	25,0
	De Acuerdo	2	50,0
	Total	4	100,0
Perdidos	Sistema	1	
Total		5	

P98_Las_sanciones_son_necesarias

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	1	25,0
Válido	Totalmente de Acuerdo	3	75,0
	Total	4	100,0
Perdidos	Sistema	1	
Total		5	

P102_2Motivacion_para_trabajar

1 102_Ziviotivacion_para_trabajar			
		Frecuencia	Porcentaje válido
	,0	3	75,0
Válido	Gusto	1	25,0
	Total	4	100,0
Perdidos	Sistema	1	
Total		5	

P99_1_Forma_de_sancion

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Negación de prestamos	3	75,0
Válido	Por rango de gravedad	1	25,0
	Total	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P99_2_Forma_de_sancion

		Frecuencia	Porcentaje válido
	,0	1	25,0
Válido	Por rango de gravedad Otro	2	50,0 25,0
	Total	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P100_Posibilidad_de_crecimiento

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Indiferente	1	25,0
Válido	De Acuerdo Totalmente de Acuerdo	1 2	25,0 50,0
	Total	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

P101_La_emprese_merece_lo_mejor_de_mi

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	1	25,0
Válido	Totalmente de Acuerdo	3	75,0
	Total	4	100,0
Perdido s	Sistema	1	
Total		5	

Borrero:

P9_Buena_relacion_con_el_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	2	66,7
Válido	Totalmente de Acuerdo	1	33,3
	Total	3	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		5	

P10_Ayuda_del_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	1	33,3
Válido	Totalmente de Acuerdo	2	66,7
	Total	3	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		5	

P11_Ayuda_del_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	1	33,3
Válido	Totalmente de Acuerdo	2	66,7
	Total	3	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		5	

P12_Decisiones_del_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Indiferente	1	33,3
) (4 II al a	De Acuerdo	1	33,3
Válido	Totalmente de Acuerdo	1	33,3
	Total	3	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		5	

P13_Adaptacion_del_supervisor_al_cambio

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Indiferente	1	33,3
	De Acuerdo	1	33,3
Válido	Totalmente de Acuerdo	1	33,3
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P14_Respeto_Cordialidad_de_los_jefes

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P15_Resperto_del_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente en Desacuerdo	1	33,3
	Desacuerdo	1	33,3
	Totalmente de Acuerdo	1	33,3
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P16_Confianza_de_tomar_decisiones

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	2	66,7
Válido	Totalmente de Acuerdo	1	33,3
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P17_Capacidad_de_tomar_decisiones

	=			
		Frecuencia	Porcentaje válido	
	Indiferente	1	50,0	
Válido	De Acuerdo	1	50,0	
	Total	2	100,0	
Perdid s	⁰ Sistema	3		
Total		5		

P18_Periodo_para_tomar_decisiones

		Frecuencia	Porcentaje válido
	3 Meses	1	33,3
Válido	Más de Meses	1	33,3
	No me siento en capacidad	1	33,3
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P19_Comunicacion_con_los_jefes

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Indiferente	1	33,3
Válido	De Acuerdo	1	33,3
	Totalmente de Acuerdo	1	33,3
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P20_Conexion_de_ordenes_por_los_jefes

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	De Acuerdo	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P21_Entendimiesnto_de_las ordenes_de_los_jefes

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	De Acuerdo	3	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		5	

P22_Entendimiesnto_de_las ordenes_de_el_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Indiferente	1	33,3
) // P. J.	De Acuerdo	1	33,3
Válido	Totalmente de Acuerdo	1	33,3
	Total	3	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		5	

P23_Ordenes_de_los_jefes_por_igual

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Indiferente	1	33,3
\/ - 1:-1-	De Acuerdo	1	33,3
Válido	Totalmente de Acuerdo	1	33,3
	Total	3	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		5	

P24_Ordenes_de_los_supervisores_por_igual

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	2	66,7
Válido	Totalmente de Acuerdo	1	33,3
	Total	3	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		5	

${\bf P25_Comunicacion_con_area_de_administracion}$

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	2	66,7
Válido	Totalmente de Acuerdo	1	33,3
	Total	3	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		5	

P26_Ordenes_del_area_de_administracion_por_igual

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	2	66,7
Válido	Totalmente de Acuerdo	1	33,3
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P27_Entendimiesnto_de_las ordenes_de_administracion

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	1	33,3
Válido	Totalmente de Acuerdo	2	66,7
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P28_Comunicacion_con_area_de_cocina

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Indiferente	1	33,3
Válido	Totalmente de Acuerdo	2	66,7
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P29_Comunicacion_con_area_de_bodega

. 10_00a00a.oa_ao_soaoga			
		Frecuencia	Porcentaje válido
	Indiferente	1	33,3
Válido	De Acuerdo	1	33,3
	Totalmente de Acuerdo	1	33,3
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P30_Capacitacion_antes_del_cambio

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	1	33,3
Válido	Totalmente de Acuerdo	2	66,7
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P31_Enseñanza_de_los_jefes

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	1	33,3
Válido	Totalmente de Acuerdo	2	66,7
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P32_Enseñanza_de_el_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Indiferente	1	33,3
	De Acuerdo	1	33,3
Válido	Totalmente de Acuerdo	1	33,3
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P33_Frecuencia_de_charlas_motivacionales_del_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Cada Semana	1	33,3
Válido	Cada Mes	2	66,7
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

${\tt P34_Frecuencia_de_charlas_motivacionales_del_supervisor}$

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Cada Semana	1	33,3
	Cada Mes	1	33,3
Válido	Nunca	1	33,3
	Total	3	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		5	

P35_Le_gusta_recibir_charlas_motivacionales

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	SI	3	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		5	

P36_Importancia_de_las_charlas_motivacionales

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	3	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		5	

P31_Preterencia_por_ia_trecuencia_de_cnarias_motivacional

	مع طما نم	Δ	
		Frecuencia	Porcentaje válido
	Cada Semana	1	33,3
Válido	Cada 15 días	1	33,3
vando	Cada Mes	1	33,3
	Total	3	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		5	

P38_Preferencia_por_la_frecuencia_de_charlas_motivacionales_del_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Cada Semana	1	33,3
	Cada 15 días	1	33,3
Válido	Cada Mes	1	33,3
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P39_1_Temas_de_charlas_motivacionales

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Objetivos a cumplir	1	33,3
	Logros obtenidos	2	66,7
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P39_2_Temas_de_charlas_motivacionales

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Fallas del Personal	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P39_3_Temas_de_charlas_Motivacionales

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Equipamiento faltante	2	66,7
Válido	Problemas susitados	1	33,3
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P40_Le_gustaria_recibir_incentivos

		Frecuencia	Porcentaje válido
	0	1	33,3
Válido	SI	2	66,7
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P41_1_Preferencia_de_incentivos

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Dinero	1	33,3
Válido	Día de descanso adicional	1	33,3
	Cine	1	33,3
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P41_2_Preferencia_de_incentivos

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Día de descanso adicional	1	33,3
Válido	Cine	1	33,3
vallas	Consumo en el local	1	33,3
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P41_3_Preferencia_de_incentivos

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Dia de descanso en fin de semana	2	66,7
Válido	Cupones en distintos locales	1	33,3
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P42_Motivacion_por_crecimiento_en_la_empresa

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	SI	3	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		5	

P43_Crecimeinto_dentro_la_empresa

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Mediante Rangos de Crecimiento	1	33,3
Válido	Crecimiento en base a méritos	1	33,3
	Crecimiento en base a conocimientos	1	33,3
	Total	3	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		5	

P44_Felicitacion_de_los_jefes

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	SI	3	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		5	

P45_Felicitacion_del_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	SI	3	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		5	

P46_Inversion_en_capacitaciones

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	SI	3	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		5	

P47_1_Temas_de_las_capacitaciones

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Ingles	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P47_2_Temas_de_las_capacitaciones

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Atencion al Cliente	1	33,3
Válido	Incremento de Ventas	1	33,3
	Administración	1	33,3
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P47_3_Temas_de_las_capacitaciones

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Manejo de Invetarios	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P48_Influencia_del_jefe_en_el_trabajo

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	2	66,7
Válido	Totalmente de Acuerdo	1	33,3
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P49_Influencia_del_supervisor_en_el_trabajo

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Indiferente	1	33,3
	De Acuerdo	2	66,7
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P50_Influencia_del_supervisor_en_el_trabajo

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Indiferente	1	33,3
Válido	De Acuerdo	2	66,7
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P51_1_Actitudes_del_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Liderazgo	1	33,3
Válido	Respeto	2	66,7
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P51_2_Actitudes_del_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Respeto	1	33,3
Válido	Justicia	1	33,3
	Colaboración	1	33,3
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P51_3_Actitudes_del_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Ароуо	2	66,7
Válido	Innovación	1	33,3
	Total	3	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		5	

P52_1_Actitudes_de_los_compañeros

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Compañerismo	1	33,3
	Responsabilidad	1	33,3
Válido	Honestidad	1	33,3
	Total	3	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		5	

P52_2_Actitudes_de_los_compañeros

		Frecuencia	Porcentaje válido
	0	1	33,3
	Puntualidad	1	33,3
Válido	Positivismo	1	33,3
	Total	3	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		5	

P52_3_Actitudes_de_los_compañeros

		Frecuencia	Porcentaje válido
	0	1	33,3
Válido	Positivismo	1	33,3
vando	Entusiasmo	1	33,3
	Total	3	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		5	

P53_Conociemiento_de_los_objetivos

		Frecuencia	Porcentaje válido
	SI	1	33,3
Válido	NO	2	66,7
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P54_Gusto_por_conocer_los_objetivos

		Frecuencia	Porcentaje válido
	0	1	33,3
Válido	SI	2	66,7
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P55_Capacitacion_en_cada_area_designada

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Desacuerdo	1	33,3
Válido	De Acuerdo	1	33,3
valido	Totalmente de Acuerdo	1	33,3
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P56_Conociemintos _de_cada_area

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Desacuerdo	1	33,3
Válido	De Acuerdo	1	33,3
	Totalmente de Acuerdo	1	33,3
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P57_Nivel_de_conocimientos_de_los_jefes

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P58_Nivel_de_conocimientos_de_el_supuervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Desacuerdo	1	33,3
Válido	Indiferente	1	33,3
	De Acuerdo	1	33,3
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P59_Clima_laboral

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	2	66,7
Válido	Totalmente de Acuerdo	1	33,3
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P60_Presion_de_los_jefes_en_el_trabajo

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	2	66,7
Válido	Totalmente de Acuerdo	1	33,3
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P61_Presion_de_el_supervisor_en_el_trabajo	P61	Presion	de	el	supervisor	en	el	trabaio	,
--	-----	---------	----	----	------------	----	----	---------	---

		Frecuencia	Porcentaje válido			
	De Acuerdo	2	66,7			
Válido	Totalmente de Acuerdo	1	33,3			
	Total	3	100,0			
Perdidos	Sistema	2				
Total		5				

P62_4_Atencion_al_cliente_por_el_jefe

	1 02_4_ALGHGIGH_GL_GHGHG_PGL_GL_JGLG					
		Frecuencia	Porcentaje válido			
	De Acuerdo	1	33,3			
Válido	Totalmente de Acuerdo	2	66,7			
	Total	3	100,0			
Perdido s	Sistema	2				
Total		5				

P62_8_Cumplimiento_de_tareas_por_el_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	2	66,7
Válido	Totalmente de Acuerdo	1	33,3
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P62 1	Control	en	inventarios	nor	el	iefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	1	33,3
Válido	Totalmente de Acuerdo	2	66,7
	Total	3	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		5	

P62_5_Puntualidad_por_el_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	2	66,7
Válio	Totalmente de Acuerdo	1	33,3
	Total	3	100,0
Perdi s	do Sistema	2	
Total		5	

P62_9_Orden_de_las_distintas_areas_por_el_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	1	33,3
Válido	Totalmente de Acuerdo	2	66,7
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P62_2_Control_en_calidad_de_productos_por_el_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	1	33,3
Válido	Totalmente de Acuerdo	2	66,7
	Total	3	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		5	

P62_6_Presentacion_del_personal_por_el_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	1	33,3
Válido	Totalmente de Acuerdo	2	66,7
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P63_1_Control_en_inventarios_por_el_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Desacuerdo	1	33,3
Válido	Totalmente de Acuerdo	2	66,7
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P62_3_Liempieza_del_local_por_el_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	1	33,3
Válido	Totalmente de Acuerdo	2	66,7
	Total	3	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		5	

P62 7 Rapidez del servicio por el iefe

1 02_7_Naplac2_dcl_3cl vicio_pol_cl_jclc			
		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	2	66,7
Válido	Totalmente de Acuerdo	1	33,3
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P63_2_Control_en_calidad_de_productos_por_el_supervi

SOF				
		Frecuencia	Porcentaje válido	
	De Acuerdo	1	33,3	
Válido	Totalmente de Acuerdo	2	66,7	
	Total	3	100,0	
Perdido s	Sistema	2		
Total		5		

P63_3_Liempieza_del_local_por_el_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	1	33,3
Válido	Totalmente de Acuerdo	2	66,7
	Total	3	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		5	

P63_4_Atencion_al_cliente_por_el_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	2	66,7
Válido	Totalmente de Acuerdo	1	33,3
	Total	3	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		5	

P63 5 Puntualidad por el supervisor

1 00_0_1 untuandad_por_ci_sapervisor			
		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	2	66,7
Válido	Totalmente de Acuerdo	1	33,3
	Total	3	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		5	

P63 6 Presentacion del personal por el supervisor

1 05_0	F03_0_Fresentacion_del_personal_por_el_supervisor		
		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	1	33,3
Válido	Totalmente de Acuerdo	2	66,7
	Total	3	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		5	

P63_7_Rapidez_del_servicio_por_el_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	1	33,3
Válido	Totalmente de Acuerdo	2	66,7
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P63_8_Cumplimiento_de_tareas_por_el_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	1	33,3
Válido	Totalmente de Acuerdo	2	66,7
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P63_9_Orden_de_las_distintas_areas_por_el_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	1	33,3
Válido	Totalmente de Acuerdo	2	66,7
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P64_Ha_sido_sancionado

		Frecuencia	Porcentaje válido
	SI	2	66,7
Válido	NO	1	33,3
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P65_1_Sanciones_de_mayor_frecuencia

		Frecuencia	Porcentaje válido
	0	1	33,3
	Calidad de productos	1	33,3
Válido	Atención al cliente	1	33,3
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P65_2_Sanciones_de_mayor_frecuencia

		Frecuencia	Porcentaje válido
	0	1	33,3
Válido	Cumplimiento de tareas	2	66,7
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P65_3_Sanciones_de_mayor_frecuencia

		Frecuencia	Porcentaje válido
	0	1	33,3
Válido	Orden de las distintas áreas	2	66,7
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P66_1_Motivos_de_las_sanciones

		Frecuencia	Porcentaje válido
	0	1	33,3
	Descuido	1	33,3
Válido	Olvido	1	33,3
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P66_2_Motivos_de_las_sanciones

		Frecuencia	Porcentaje válido
	0	1	33,3
Válido	Olvido	1	33,3
valido	Errores de otras áreas	1	33,3
	Total	3	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		5	

P66_3_Motivos_de_las_sanciones

		Frecuencia	Porcentaje válido
	0	1	33,3
Válido	Errores de otras áreas	1	33,3
Vallac	Errores de otras áreas	1	33,3
	Total	3	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		5	

P67_Nivel_del_compañerismo

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	1	33,3
Válido	Desacuerdo	1	33,3
vanao	De Acuerdo	1	33,3
	Total	3	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		5	

P68_Colaboracion_de_los_compañeros

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Desacuerdo	1	33,3
Válido	De Acuerdo	2	66,7
	Total	3	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		5	

P69_Apoyo_del_jefe_en_problemas

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P70_Satisfaccion_del_sueldo

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	De Acuerdo	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P71_Justicia_por_el_sueldo

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Desacuerdo	1	33,3
Válido	De Acuerdo	2	66,7
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P72_Motivacion_por_el_sueldo

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	2	66,7
Válido	Totalmente de Acuerdo	1	33,3
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P73_Me_gusta_trabajar_en_coppelia

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	1	33,3
Válido	Totalmente de Acuerdo	2	66,7
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P74_Coppelia_es_un_buen_lugar_para_trabajar

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	2	66,7
Válido	Totalmente de Acuerdo	1	33,3
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P75_Esfuerzo_del_jefe_para_un_buen_ambiente

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	1	33,3
Válido	Totalmente de Acuerdo	2	66,7
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P76_Esfuerzo_del_supervisor_para_un_buen_ambiente

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	1	33,3
Válido	De Acuerdo	1	33,3
valido	Totalmente de Acuerdo	1	33,3
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P77_Ligado_emocionalmente_con_la_empresa

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Desacuerdo	1	33,3
Válido	De Acuerdo	1	33,3
valido	Totalmente de Acuerdo	1	33,3
	Total	3	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		5	

P78_Coppelia_es_mi_segundo_hogar

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	1	33,3
Válido	Totalmente de Acuerdo	2	66,7
	Total	3	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		5	

P79_Amistad_con_los_compañeros

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Desacuerdo	1	33,3
Válido	Totalmente de Acuerdo	2	66,7
	Total	3	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		5	

P80_Aprecio_al_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	1	33,3
Válido	Totalmente de Acuerdo	2	66,7
	Total	3	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		5	

P81_Aprecio_al_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	2	66,7
Válido	Totalmente de Acuerdo	1	33,3
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P82_Conocen_a_todos_los_trabajadores

		Frecuencia	Porcentaje válido
	SI	1	33,3
Válido	NO	2	66,7
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P83_Le_gustaria_conocer_a_todos_los_trabajadores

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	0	1	33,3
	SI	2	66,7
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P84 Interaccion con los trabajadores

		Frecuencia	Porcentaje válido
	0	1	33,3
Válido	SI	2	66,7
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P85_Problemas_con_el_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente en Desacuerdo	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P86_Problemas_con_el_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente en Desacuerdo	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P87_Problemas_con_compañeros

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente en Desacuerdo	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P88_Resolucion_por_el_jefe_a_confilictos

		Frecuencia	Porcentaje válido
	De Acuerdo	1	33,3
Válido	Totalmente de Acuerdo	2	66,7
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P89_Resolucion_del_supervisor_a_confilictos

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Indiferente	1	33,3
Válido	De Acuerdo	2	66,7
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P90_Perdida_de_autoridad_del_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente en Desacuerdo	3	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		5	

P91_Perdida_de_autoridad_del_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Totalmente en Desacuerdo	2	66,7
Válido	Totalmente de Acuerdo	1	33,3
	Total	3	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		5	

P92_Inversion_en_materiales

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	3	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		5	

P93_1_Necesidades_del_local

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Baños privados	2	66,7
Válido	Casilleros	1	33,3
	Total	3	100,0
Perdidos	Sistema	2	
Total		5	

P93_2_Necesidades_del_local

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Casilleros	1	33,3
Válido	Mejor alimentacion	2	66,7
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P93_3_Necesidades_del_local

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Incrementar mesas	1	33,3
	Utencillos de Cocina	1	33,3
Válido	Uniformes para el frío	1	33,3
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P94_Confianza_con_el_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P95_Confianza_del_supervisor

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Indiferente	1	33,3
Válido	Totalmente de Acuerdo	2	66,7
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P96_Capacitacion_antes_de_ser_sancionados

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Desacuerdo	1	33,3
	De Acuerdo	1	33,3
Válido	Totalmente de Acuerdo	1	33,3
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P97_Sanciones_de_manera_correcta

		Frecuencia	Porcentaje válido
	Desacuerdo	1	33,3
	De Acuerdo	1	33,3
Válido	Totalmente de Acuerdo	1	33,3
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P98_Las_sanciones_son_necesarias

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

P99_1_Forma_de_sancion

		Frecuencia	Porcentaje válido
	0	1	33,3
Válido	Sansiones progresivas	2	66,7
	Total	3	100,0
Perdido s	Sistema	2	
Total		5	

Hallazgos Clima Laboral Supervisor

Presidente Córdova:

DZ	D	relacion		-1	:
- r	Duena	relacion	COH	ЮI	HE I E

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido De Acuerdo	1	100,0

P8_Ayuda_del_jefe

	Frecuencia	Porcentaje	
	Trecuencia	válido	
Válido Indiferente	1	100,0	

P9_Respeto_Cordialidad_de_los_jefes

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido De Acuerdo	1	100,0

P10_Confianza_de_tomar_decisiones

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido De Acuerdo	1	100,0

P11_Capacidad_de_tomar_decisiones

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido De Acuerdo	1	100,0

P12_Periodo_para_tomar_decisiones

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Más de Meses	1	100,0

P13_Comunicacion_con_los_jefes

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido De Acuerdo	1	100,0

P14_Conexion_de_ordenes_por_los_jefes

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido De Acuerdo	1	100,0

P15_Entendimiesnto_de_las ordenes_de_los_jefes

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido De Acuerdo	1	100,0

P16_Ordenes_de_los_jefes_por_igual

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P17_Comunicacion_con_area_de_administracion

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido De Acuerdo	1	100,0

P18_Ordenes_del_area_de_administracion_por_igual

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido De Acuerdo	1	100,0

P19_Entendimiesnto_de_las ordenes_de_administracion

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido De Acuerdo	1	100,0

P20_Comunicacion_con_area_de_cocina

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Indiferente	1	100,0

P21_Comunicacion_con_area_de_bodega

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Indiferente	1	100,0

P22_Capacitacion_antes_del_cambio

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P23_Enseñanza_de_los_jefes

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P24_Le_gusta_recibir_charlas_motivacionales

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido SI	1	100,0

	P25	Importancia	de las	charlas	motivacionales
--	-----	-------------	--------	---------	----------------

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido De Acuerdo	1	100,0

P29_1_Preferencia_de_incentivos

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Día de descanso adicional	1	100,0

P33_Inversion_en_capacitaciones

	•	
	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido SI	1	100,0

P26_Freferencia_por_la_frecuencia_de_charlas_motivaci onales del iefe

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Cada Mes	1	100,0

P29_2_Preferencia_de_incentivos

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Dia de descanso en fin	1	100,0
valido	de semana		100,

P34_1_Temas_de_las_capacitaciones

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Ingles	1	100,0

P27_1_Temas_de_charlas_motivacionales

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Objetivos a cumplir	1	100,0

P29_3_Preferencia_de_incentivos

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Cupones en distintos locales	1	100,0

P34_2_Temas_de_las_capacitaciones

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Admi	nistración	1	100,0

P27 2 Temas de charlas motivacionales

		_	
		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Logros obtenidos	1	100,0

P30_Motivacion_por_crecimiento_en_la_empresa

	_, _		
		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido SI		1	100,0

P34_3_Temas_de_las_capacitaciones

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Manejo de Invetarios	1	100,0

P27_3_Temas_de_charlas_Motivacionales

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Equipamiento faltante	1	100,0

P31_Crecimeinto_dentro_la_empresa

		Frecuencia	Porcentaje válido		
Válido	Crecimiento en base a méritos	1	100,0		

P35_Influencia_del_jefe_en_el_trabajo

		<u>, </u>
	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P28_Le_gustaria_recibir_incentivos

	Frecuencia	Porcentaje válido	
Válido SI	1	100,0	

P32_Felicitacion_de_los_jefes

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido NO	1	100,0

P36_Influencia_de_los_compañeros_en_el_trabajo

	Frecuencia	Porcentaje válido	
Válido Totalmente de Acuerdo	1	100,0	

P37	1	Αc	titu	ıdes	del	iefe

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Apoyo	1	100,0

P39_Conociemiento_de_los_objetivos

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido NO	1	100,0

P45_Presion_de_los_jefes_en_el_trabajo

		•
	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P37_2_Actitudes_del_jefe

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido ,0	1	100,0

P40_Gusto_por_conocer_los_objetivos

o_omoto_po:_oo:ioooioo_om)ouroo		
	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido NO	1	100,0

P46_1_Control_en_inventarios_por_el_jefe

	-ı ,	
	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P37_3_Actitudes_del_jefe

	,	
	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido ,0	1	100,0

P41_Capacitacion_en_cada_area_designada

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Totalmente de	Acuerdo	1	100,0

P46_2_Control_en_calidad_de_productos_por_el_jefe

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P38_1_Actitudes_de_los_compañeros

·		
	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Puntualidad	1	100,0

P42_Conociemintos _de_cada_area

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Totalmente de Ad	uerdo	1 100,0

P46_3_Liempieza_del_local_por_el_jefe

		,
	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P38_2_Actitudes_de_los_compañeros

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Entusiasmo	1	100,0

P43_Nivel_de_conocimientos_de_los_jefes

	Frecuencia	Porcentaje válido	
Válido De Acuerdo	1	100,0	

P46_4_Atencion_al_cliente_por_el_jefe

	Frecuencia	Porcentaje válido	
Válido Totalmente de Acuerdo	1	100,0	

P38_3_Actitudes_de_los_compañeros

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Honestidad	1	100,0

P44 Clima laboral

1 1 2 2 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3				
	Frecuencia	Porcentaje válido		
Válido De Acuerdo	1	100,0		

P46_5_Puntualidad_por_el_jefe

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P46_6_Presentacion_	_del_personal_por	_el_jefe	P48_2_Sanciones_de	_mayor_frecu	encia	P51_Colaboracion_de	∍_los_compañ	eros
	Frecuencia	Porcentaje válido		Frecuencia	Porcentaje válido		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido De Acuerdo	1	100,0	Válido Limpieza del local	1	100,0	Válido De Acuerdo	1	100,0
P46_7_Rapidez_d	el_servicio_por_el	_jefe	P48_3_Sanciones_de	_mayor_frecu	encia	P52_Apoyo_del_jef	e_en_problem	as
-	Frecuencia	Porcentaje válido		Frecuencia	Porcentaje válido		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido De Acuerdo	1	100,0	Válido Cumplimiento de tareas	1	100,0	Válido Totalmente de Acuerdo	1	100,0
P46_8_Cumplimient	to_de_tareas_por_	el_jefe	P49_1_Motivos_de	e_las_sancione	es	P53_Satisfaccio	n_del_sueldo	
	Frecuencia	Porcentaje válido		Frecuencia	Porcentaje válido		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido De Acuerdo	1	100,0	Válido Olvido	1	100,0	Válido Indiferente	1	100,0
P46_9_Orden_de_las_	distintas_areas_p	or_el_jefe Porcentaje válido	P49_2_Motivos_de	e_las_sancione Frecuencia	Porcentaje válido	P54_Justicia_p	or_el_sueldo Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Totalmente de Acuerdo	1	100,0	Válido Errores de otras áreas	1	100,0	Válido Indiferente	1	100,0
P47_Ha_s	ido_sancionado		P49_3_Motivos_de	e_las_sancione	es	P55_Motivacion_	por_el_sueldo	
	Frecuencia	Porcentaje válido		Frecuencia	Porcentaje válido		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido SI	1	100,0	Válido Errores de otras áreas	1	100,0	Válido Indiferente	1	100,0
P48_1_Sanciones	_de_mayor_frecue	encia	P50_Nivel_del_c	ompañerismo		P56_Me_gusta_trab	oajar_en_copp∉	elia
	Frecuencia	Porcentaje		Frecuencia	Porcentaje	-	Frecuencia	Porcentaje

válido

100,0

Válido Totalmente de Acuerdo

Válido Calidad de productos

válido

100,0

Válido De Acuerdo

válido

100,0

	U _i _			,				
	Frecuencia	Porcentaje válido		Frecuencia	Porcentaje válido		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Totalmente de Acuerdo	1	100,0	Válido SI	1	100,0	Válido Totalmente de Acuerdo	1	100,0
P58_Esfuerzo_del_jef	e_para_un_buen_a	ambiente	P64_Le_gustaria_conocer_a	a_todos_los_tr	abajadores	P70_Inversion_e	n_materiales	
	Frecuencia	Porcentaje válido		Frecuencia	Porcentaje válido		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Indiferente	1	100,0	Válido SI	1	100,0	Válido De Acuerdo	1	100,0
P59_Ligado_emocion	almente_con_la_e	empresa	P65_Interaccion_con	ı_los_trabajade	pres	P71_1_Necesida	des_del_local	
	Frecuencia	Porcentaje válido		Frecuencia	Porcentaje válido		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Indiferente	1	100,0	Válido SI	1	100,0	Válido Remodelación	1	100,0
P60_Coppelia_e	s_mi_segundo_ho	Porcentaje	66_Problemas_	_con_el_jefe Frecuencia	Porcentaje	P71_2_Necesida	des_del_local	Porcentaje
Válido De Acuerdo	1	válido 100,0	Válido Totalmente de Acuerdo	1	válido 100,0	Válido Baños privados	1	válido 100,0
P61_Amistad_c	on_los_compañer	os	P67_Problemas_co	on_compañero	s	P71_3_Necesida	des_del_local	
	Frecuencia	Porcentaje válido		Frecuencia	Porcentaje válido		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido De Acuerdo	1	100,0	Válido Indiferente	1	100,0	Válido Mejor alimentacion	1	100,0
P62_Ap	recio_al_jefe		P68_Resolucion_por_e	el_jefe_a_confi	lictos	P72_Confianza_	_con_el_jefe	
	Frecuencia	Porcentaje válido		Frecuencia	Porcentaje válido		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido De Acuerdo		100,0	Válido Totalmente de Acuerdo		100,0	Válido De Acuerdo		100,0

P63_Conocen_a_todos_los_trabajadores

P57_Coppelia_es_un_buen_lugar_para_trabajar

P69_Perdida_de_autoridad_del_jefe

P73_Capacitacion_antes_de_ser_sancionados

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido De Acuerdo	1	100,0

P78_La_emprese_merece_lo_mejor_de_mi

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido De Acuerdo	1	100,0

P74_Sanciones_de_manera_correcta

		Frecuencia	Porcentaje válido	
Válido	Desacuerdo	1	100,0	

P79_1_Motivacion_para_trabajar

i ro_i_monvaoion_para_nabajar				
	Frecuencia	Porcentaje válido		
Válido Gusto	1	100,0		

P75_Las_sanciones_son_necesarias

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido De Acuerdo	1	100,0

P79_2_Motivacion_para_trabajar

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido ,0	1	100,0

P76_1_Forma_de_sancion

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Sansiones	1	100,0
	progresivas		

P76_2_Forma_de_sancion

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido 5,0	1	100,0

P77_Posibilidad_de_crecimiento

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido De Acuerdo	1	100,0

Bolívar:

P7	Buena	_relacion_	con	el iefe
		_, 0,40,0,,		_0j0.0

		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P13_Comunicacion_con_los_jefes

		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido De Acuerdo	1	100,0

P19_Entendimiesnto_de_las ordenes_de_administracion

		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido De Acuerdo	1	100,0

P8_Ayuda_del_jefe

		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P14 Conexion de ordenes por los iefes

			Porcentaje
		Frecuencia	válido
Válido	De Acuerdo	1	100,0

P20_Comunicacion_con_area_de_cocina

			Porcentaje
		Frecuencia	válido
Válido In	diferente	1	100,0

P9_Respeto_Cordialidad_de_los_jefes

		Doroontoio
		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido Totalmente de Acuerdo	1	100.0

P15_Entendimiesnto_de_las ordenes_de_los_jefes

			Porcentaje
		Frecuencia	válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P21_Comunicacion_con_area_de_bodega

		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido De Acuerdo	1	100,0

P10_Confianza_de_tomar_decisiones

			Porcentaje
		Frecuencia	válido
Válid	De Acuerdo	1	100,0

P16 Ordenes de los iefes por igual

		<u></u>	
			Porcentaje
		Frecuencia	válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P22_Capacitacion_antes_del_cambio

		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido Totalmente de Ac	uerdo	100,0

P11_Capacidad_de_tomar_decisiones

		•			
					Porcentaje
				Frecuencia	válido
Válido	De Acue	erdo		1	100.0

P17_Comunicacion_con_area_de_administracion

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Indiferente	1	100,0

P23_Enseñanza_de_los_jefes

			Porcentaje
		Frecuencia	válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P12_Periodo_para_tomar_decisiones

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	No me siento en capacidad	1	100,0

P18_Ordenes_del_area_de_administracion_por_igual

		•
	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Indiferente	1	100,0

P24_Le_gusta_recibir_charlas_motivacionales

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido SI	1	100,0

P25_Importancia_de_las_charlas_motivacionales

		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P26_Freferencia_por_la_frecuencia_de_charlas_motivacio nales del iefe

naics_aci_jcic		
	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Cada Mes	1	100,0

P27_1_Temas_de_charlas_motivacionales

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Objetivos a cumplir	1	100,0

P27_2_Temas_de_charlas_motivacionales

		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido Logros obtenidos	1	100,0

P27_3_Temas_de_charlas_Motivacionales

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Cambios a Realizar	1	100,0

P28_Le_gustaria_recibir_incentivos

		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido SI	1	100,0

P29_1_Preferencia_de_incentivos

		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido Dinero	1	100,0

P29_2_Preferencia_de_incentivos

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Día de descanso adicional	1	100,0

P29_3_Preferencia_de_incentivos

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Dia de descanso en fin de semana	1	100,0

P30_Motivacion_por_crecimiento_en_la_empresa

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido SI	1	100,0

P31_Crecimeinto_dentro_la_empresa

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Mediante Rangos de Crecimiento	1	100,0

P32_Felicitacion_de_los_jefes

			Porcentaje
		Frecuencia	válido
Válido	SI	1	100,0

P33_Inversion_en_capacitaciones

		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido SI	1	100,0

P34_1_Temas_de_las_capacitaciones

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Ingles	1	100,0

P34_2_Temas_de_las_capacitaciones

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Cocina	1	100,0

P34_3_Temas_de_las_capacitaciones

		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido Crecimiento Personal	1	100,0

P35_Influencia_del_jefe_en_el_trabajo

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P36_Influencia_de_los_compañeros_en_el_trabajo

			Porcentaje
		Frecuencia	válido
Válido [De Acuerdo	1	100,0

P37 1	Actitudes	del	iefe
-------	-----------	-----	------

		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido Respeto	1	100,0

P39_Conociemiento_de_los_objetivos

,	
	Porcentaje
Frecuencia	válido
1	100,0
	Frecuencia

P45_Presion_de_los_jefes_en_el_trabajo

			Porcentaje
		Frecuencia	válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P37_2_Actitudes_del_jefe

		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido Apoyo	1	100,0

P40_Gusto_por_conocer_los_objetivos

			Porcentaje
		Frecuencia	válido
Válido	SI	1	100,0

P46_1_Control_en_inventarios_por_el_jefe

		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido De Acuerdo	1	100,0

P37_3_Actitudes_del_jefe

		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido Innovación	1	100,0

P41_Capacitacion_en_cada_area_designada

· · · = • · · · · · · · · · · · · · · ·			
			Porcentaje
		Frecuencia	válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P46_2_Control_en_calidad_de_productos_por_el_jefe

		-	
			Porcentaje
		Frecuencia	válido
Válido 7	Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P38_1_Actitudes_de_los_compañeros

		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido Compañerismo	1	100,0

P42_Conociemintos _de_cada_area

			Porcentaje
		Frecuencia	válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P46_3_Liempieza_del_local_por_el_jefe

		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido Totalmente de Acue	rdo 1	100,0

P38_2_Actitudes_de_los_compañeros

		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido Responsabilidad	1	100,0

P43_Nivel_de_conocimientos_de_los_jefes

			Porcentaje
		Frecuencia	válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P46_4_Atencion_al_cliente_por_el_jefe

	•	•
		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido Totalmente de Acuer	lo 1	100,0

P38_3_Actitudes_de_los_compañeros

		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido Positivismo	1	100,0

P44_Clima_laboral

			Porcentaje
		Frecuencia	válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P46_5_Puntualidad_por_el_jefe

		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido Indiferente	1	100,0

P46_6_Presentacion_del_	personal_por_	_el_jefe	
	Frecuencia	Porcentaje válido	
Válido Totalmente de Acuerdo	1	100	
P46_7_Rapidez_del_se	ervicio_por_el_		
	Frecuencia	Porcentaje válido	
Válido Totalmente de Acuerdo	1	100	
P46_8_Cumplimiento_de_tareas_por_el_jefe			
	Frecuencia	Porcentaje válido	
Válido Totalmente de Acuerdo	1	100	

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Totalmente de Acuerdo	1	100,0
P47_Ha_sido_s	sancionado	
P47_Ha_sido_s	sancionado	Porcentaje
P47_Ha_sido_s	sancionado Frecuencia	Porcentaje válido

P48_1_Sanciones_de_mayor_frecuencia			
			Porcentaje
		Frecuencia	válido
Válido	Calidad de productos	1	100,0

P48_2_Sanciones_de_mayor_frecuencia		
Frecuencia	Porcentaje válido	
1	100,0	

P48_3_Sanciones_de_mayor_frecuencia		
	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Orden de las distintas áreas	1	100,0

P49_1_Motivos_de_las_sanciones		
	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Olvido	1	100,0

P49_2_Motivos_de_las_sanciones			
		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Errores de otras áreas	1	100,0

P49_3_Motivos_de_las_sanciones		
		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido Errores de otras áreas	1	100,0

Porcent	P50_Nivel_del_compañerismo		
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	Porcentaje válido	
Válido Indiferente 1 1	1 10	100,0	

	P51_Colaboracion_de_los_compañeros		
		Frecuencia	Porcentaje válido
do	De Acuerdo	1	100.0

P52_Apoyo_del_jefe_en_problemas		
	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P53_Satisfaccion_del_sueldo			
			Porcentaje
		Frecuencia	válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P54_Justicia_por_el_sueldo			
	Frecuencia	Porcentaje válido	
Válido Totalmente de Acuerdo	1	100,0	

	P55_Motivacion_por_el_sueldo				
Г				Porcentaje	
			Frecuencia	válido	
١	Válido	Totalmente de Acuerdo	1	100,0	

P56_Me_gusta_trabajar_en_coppelia				
		Porcentaje		
	Frecuencia	válido		
Válido Totalmente de Acue	erdo	1 100,0		

P57 Coppelia es un buen lugar para traba	P57	Connelia	es	un	buen	lugar	nara	trabai
--	-----	----------	----	----	------	-------	------	--------

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P63_Conocen_a_todos_los_trabajadores

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	NO	1	100,0

P69_Perdida_de_autoridad_del_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente en Desacuerdo	1	100,0

P58_Esfuerzo_del_jefe_para_un_buen_ambiente

		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P64_Le_gustaria_conocer_a_todos_los_trabajadores

			Porcentaje
		Frecuencia	válido
Válido	SI	1	100,0

P70_Inversion_en_materiales

		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P59_Ligado_emocionalmente_con_la_empresa

		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P65_Interaccion_con_los_trabajadores

			Porcentaje
		Frecuencia	válido
Válido	SI	1	100,0

P71_1_Necesidades_del_local

		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido Mejorar el botiquin	1	100,0

P60_Coppelia_es_mi_segundo_hogar

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Totalmente de	Acuerdo	1	100,0

66_Problemas_con_el_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente en Desacuerdo	1	100,0

P71_2_Necesidades_del_local

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Me	lejor alimentacion	1	100,0

P61_Amistad_con_los_compañeros

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido De Acuerdo	1	100,0

P67_Problemas_con_compañeros

			Porcentaje
		Frecuencia	válido
Válido	Totalmente en	4	100.0
	Desacuerdo	ı	100,0

P71_3_Necesidades_del_local

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Ventiladores en lugares calientes	1	100,0

P62_Aprecio_al_jefe

	Frecuencia	Porcentaje válido
	riecuencia	valiuu
Válido Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P68_Resolucion_por_el_jefe_a_confilictos

			Porcentaje
		Frecuencia	válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P72_Confianza_con_el_jefe

		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P73_Capacitacion_antes_de_ser_sancionados

		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P78_La_emprese_merece_lo_mejor_de_mi

			Porcentaje
		Frecuencia	válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P74_Sanciones_de_manera_correcta

		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P79_1_Motivacion_para_trabajar

		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido Nesidad	1	100,0

P75_Las_sanciones_son_necesarias

		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P79_2_Motivacion_para_trabajar

		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido Otro	1	100,0

P76_1_Forma_de_sancion

		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido Sansiones progresivas	1	100,0

P76_2_Forma_de_sancion

		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido ,0	1	100,0

P77_Posibilidad_de_crecimiento

		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido Totalmente de Acuerdo	1	100,0

Milenium Plaza:

P7_Buena_relacion_con_	_el_jefe
------------------------	----------

_			<u> </u>
I			Porcentaje
		Frecuencia	válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P13_Comunicacion_con_los_jefes

1 10_00		
		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P19_Entendimiesnto_de_las ordenes_de_administracion

			Porcentaje
		Frecuencia	válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P8_Ayuda_del_jefe

			Porcentaje
		Frecuencia	válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P14_Conexion_de_ordenes_por_los_jefes

			Porcentaje
		Frecuencia	válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P20_Comunicacion_con_area_de_cocina

		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P9_Respeto_Cordialidad_de_los_jefes

			Porcentaje
		Frecuencia	válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P15_Entendimiesnto_de_las ordenes_de_los_jefes

		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P21_Comunicacion_con_area_de_bodega

		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido De Acuerdo	1	100,0

P10_Confianza_de_tomar_decisiones

				Porcentaje
			Frecuencia	válido
٧	álido	De Acuerdo	1	100,0

P16_Ordenes_de_los_jefes_por_igual

1 10_01dc1103_dc_103_jc103_po1_igual		
		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P22_Capacitacion_antes_del_cambio

		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P11_Capacidad_de_tomar_decisiones

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Totalmente en Desacuerdo	1	100,0

P17_Comunicacion_con_area_de_administracion

	1 17_comunicación_con_area_ac_administración		
		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P23_Enseñanza_de_los_jefes

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P12 Periodo para tomar decisiones

	_	 _	
			Porcentaje
		Frecuencia	válido
Válido	Más de Meses	1	100,0

P18_Ordenes_del_area_de_administracion_por_igual

	_,	
		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P24_Le_gusta_recibir_charlas_motivacionales

	_	
		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido SI	1	100,0

P25_Importancia_de_las_charlas_motivacionales

			Porcentaje
		Frecuencia	válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	1	100,0

$\textbf{P26_rreterencia_por_ia_trecuencia_qe_cnarias_motivacion}$

		alas dal iafa		
				Porcentaje
		Frecuen	cia	válido
Válido	Cada Mes		1	100,0

P27_1_Temas_de_charlas_motivacionales

			Porcentaje
		Frecuencia	válido
Válido	Objetivos a cumplir	1	100,0

P27_2_Temas_de_charlas_motivacionales

			Porcentaje
		Frecuencia	válido
Válido	Logros obtenidos	1	100,0

P27_3_Temas_de_charlas_Motivacionales

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Equipamiento faltante	1	100,0

P28_Le_gustaria_recibir_incentivos

		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido SI	1	100,0

P29_1_Preferencia_de_incentivos

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Dinero	1	100,0

P29_2_Preferencia_de_incentivos

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Dia de descanso en fin de semana	1	100,0

P29_3_Preferencia_de_incentivos

		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido ,0	1	100,0

P30_Motivacion_por_crecimiento_en_la_empresa

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido SI	1	100,0

P31 Crecimeinto dentro la empresa

	. oo.ooop.oo		
		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Crecimiento en base a conocimientos	1	100,0

P32 Felicitacion de los iefes

. 01_1 011011111111111111111111111111111		
		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido SI	1	100,0

P33_Inversion_en_capacitaciones

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido SI	1	100,0

P34_1_Temas_de_las_capacitaciones

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Ingles	1	100,0

P34_2_Temas_de_las_capacitaciones

		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido Computación	1	100,0

P34_3_Temas_de_las_capacitaciones

		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido Cocina	1	100,0

P35_Influencia_del_jefe_en_el_trabajo

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P36_Influencia_de_los_compañeros_en_el_trabajo

		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P37_1_Actitudes_del_jefe

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Respeto	1	100,0

P39_Conociemiento_de_los_objetivos

		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido SI	1	100,0

P45_Presion_de_los_jefes_en_el_trabajo

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido De Acuerdo	1	100,0

P37_2_Actitudes_del_jefe

		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido Justicia	1	100,0

P40_Gusto_por_conocer_los_objetivos

·		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido SI	1	100,0

P46_1_Control_en_inventarios_por_el_jefe

		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P37_3_Actitudes_del_jefe

-			
			Porcentaje
		Frecuencia	válido
Válido	Ароуо	1	100,0

P41 Capacitacion en cada area designada

oupuonuoion_on_ou	<u> </u>	<u> </u>
	Porcenta	
	Frecuencia válido	
Válido Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P46_2_Control_en_calidad_de_productos_por_el_jefe

		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P38_1_Actitudes_de_los_compañeros

		Frecuencia	
Válido	Compañerismo	1	100,0

P42_Conociemintos _de_cada_area

		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P46_3_Liempieza_del_local_por_el_jefe

			Porcentaje
		Frecuencia	válido
Válido Totalmente de Acuero	do	1	100,0

P38_2_Actitudes_de_los_compañeros

			Porcentaje
		Frecuencia	válido
Válido	Responsabilidad	1	100,0

P43 Nivel de conocimientos de los iefes

	1 40_111101_00_001100111110	J11100_40_100_	joioo
			Porcentaje
	Frecuencia	válido	
Válido	Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P46_4_Atencion_al_cliente_por_el_jefe

			Porcentaje
		Frecuencia	válido
Válido 1	Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P38_3_Actitudes_de_los_compañeros

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Puntualidad	1	100,0

P44_Clima_laboral

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P46_5_Puntualidad_por_el_jefe

		Porcentaje		
	Frecuencia	válido		
Válido Totalmente de Acuerdo	1	100,0		

1 40_0_1 1000111401011_401	_por oonar_por_	oi_joio	1 40_ L_O unoi	onco_do_mayor_n codo	iioiu	1 01_00100010011_00	_100_0011110	100
	Frecuencia	Porcentaje válido		Frecuencia	Porcentaje válido		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Totalmente de Acuerdo	1	100,0	Válido ,0	1	100,0	Válido Desacuerdo	1	100
P46_7_Rapidez_del_s	ervicio_por_el_	jefe	P48_3_Sanci	ones_de_mayor_frecue	ncia	P52_Apoyo_del_jefe	_en_problema	s
	Frecuencia	Porcentaje válido		Frecuencia	Porcentaje válido		Frecuencia	Porcentaj válido
Válido Totalmente de Acuerdo	1	100,0	Válido ,0	1	100,0	Válido Totalmente de Acuerdo	1	100
P46_8_Cumplimiento_do	e_tareas_por_e	l_jefe	P49_1_Mc	otivos_de_las_sanciones	S	P53_Satisfaccio	n_del_sueldo	
	Frecuencia	Porcentaje válido		Frecuencia	Porcentaje válido		Frecuencia	Porcentaj válido
Válido Totalmente de Acuerdo	1	100,0	Válido ,0	1	100,0	Válido De Acuerdo	1	100
P46_9_Orden_de_las_disti	ntas_areas_por	r_ el_jefe Porcentaje válido	P49_2_Mo	ptivos_de_las_sanciones Frecuencia	Porcentaje válido	P54_Justicia_po	or_el_sueldo Frecuencia	Porcentaj válido
Válido Totalmente de Acuerdo	1	100,0	Válido ,0	1	100,0	Válido Totalmente de Acuerdo	1	100
P47_Ha_sido_	sancionado		P49_3_Mc	otivos_de_las_sanciones		P55_Motivacion_	oor_el_sueldo	
	Frecuencia	Porcentaje válido		Frecuencia	Porcentaje válido		Frecuencia	Porcentaj válido
Válido NO	1	100,0	Válido ,0	1	100,0	Válido Totalmente de Acuerdo	1	100
P48_1_Sanciones_de	_mayor_frecue	ncia Porcentaje	P50_Niv	rel_del_compañerismo	Porcentaje	P56_Me_gusta_traba	ajar_en_coppe	lia Porcentaj
	Frecuencia	válido		Frecuencia	válido		Frecuencia	válido
Válido ,0	1	100,0	Válido ,0	1	100,0	Válido Totalmente de Acuerdo	1	100

P48_2_Sanciones_de_mayor_frecuencia

P46_6_Presentacion_del_personal_por_el_jefe

P51_Colaboracion_de_los_compañeros

P57 Coppelia es un buen lugar para trabaia	P57	Connelia	es	un	buen	lugar	nara	trabaia
--	-----	----------	----	----	------	-------	------	---------

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P63_Conocen_a_todos_los_trabajadores

Frecuencia

Frecuencia

P69_Perdida_de_autoridad_del_jefe				
		Frecuencia	Porcentaje válido	
Válido	Totalmente en Desacuerdo	1	100,0	

P58_Esfuerzo_del_jefe_para_un_buen_ambiente

			Porcentaje
		Frecuencia	válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P64_Le_gustaria_conocer_a_todos_los_trabajadores

Válido SI

Válido SI

Válido SI

P70_Inversion_en_materiales				
			Porcentaje	
		Frecuencia	válido	
Válido Totalmente de	e Acuerdo	1	100,0	

P59_Ligado_emocionalmente_con_la_empresa

_		
		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido Totalmente de Acuero	0 1	100,0

5_Interaccion_con_los_trabajadores			P71_1_Necesidad	les_del_local
	Frecuencia	Porcentaje válido		Frecuencia
	1	100,0	Válido Casilleros	1

Porcentaje

válido

Porcentaje

válido

100,0

100,0

P60_Coppelia_es_mi_segundo_hogar

			Porcentaje	
		Frecuencia	válido	
Válido	Totalmente de Acuerdo	1	100,0	

66 Problemas con el iefe

	00_1 10blcma3_con_ci_jcic				
		Frecuencia	Porcentaje válido		
Válido	Totalmente en Desacuerdo	1	100,0		

P71_2_Necesidades_del_local

		Frecuencia	Porcentaje válido
Váli	do Mejorar el botiquin	1	100,0

P61_Amistad_con_los_compañeros

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Indiferente	1	100,0

P67_Problemas_con_compañeros

		Frecuencia	Porcentaje a válido
Válido	Desacuerdo		1 100,0

P71_3_Necesidades_del_local

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Ventiladores en lugares calientes	1	100,0

P62_Aprecio_al_jefe

			Porcentaje
		Frecuencia	válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P68_Resolucion_por_el_jefe_a_confilictos

			Porcentaje
		Frecuencia	válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P72_Confianza_con_el_jefe

		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido Totalmente de Acuerdo	1	100,0

Porcentaje válido

100,0

P73_Capacitacion_antes_de_ser_sancionados

I				Porcentaje
			Frecuencia	válido
I	Válido	Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P78_La_emprese_merece_lo_mejor_de_mi

_		•		
ı				Porcentaje
			Frecuencia	válido
	Válido To	talmente de Acuerdo	1	100,0

P74_Sanciones_de_manera_correcta

			Porcentaje
		Frecuencia	válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P79_1_Motivacion_para_trabajar

		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido Gusto	1	100,0

P75_Las_sanciones_son_necesarias

			Porcentaje
		Frecuencia	válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P79_2_Motivacion_para_trabajar

		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido ,0	1	100,0

P76_1_Forma_de_sancion

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	Negación de prestamos	1	100,0

P76_2_Forma_de_sancion

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido ,0	1	100,0

P77_Posibilidad_de_crecimiento

			Porcentaje
		Frecuencia	válido
Válido	Totalmente de Acuerdo	1	100,0

Borrero:

P7_Buena_relacio	on_con_el_jefe			P13_Comunicacion_co	on_los_jefes		P19_E	ntendimiesnto_de_las orde	nes_de_admir	nistracion
	Frecuencia	Porcentaje válido			Frecuencia	Porcentaje válido			Frecuencia	Porcentaje válido
Válido De Acuerdo	1	100,0	Válido	De Acuerdo	1	100,0	Válido	De Acuerdo	1	100,0
P8_Ayuda_	del_jefe			P14_Conexion_de_ordene	es_por_los_jefe	es		P20_Comunicacion_con_	area_de_cocir	na
•	Frecuencia	Porcentaje válido			Frecuencia	Porcentaje válido			Frecuencia	Porcentaje válido
Válido De Acuerdo	1	100,0	Válido	Desacuerdo	1	100,0	Válido	Totalmente de Acuerdo	1	100,0
P9_Respeto_Cordiali	dad_de_los_jefe	s	P15_	_Entendimiesnto_de_las o	rdenes_de_los	_jefes		P21_Comunicacion_con_	area_de_bode	ga
	Frecuencia	Porcentaje válido			Frecuencia	Porcentaje válido			Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Totalmente de Acuerdo	1	100,0	Válido	Totalmente de Acuerdo	1	100,0	Válido	De Acuerdo	1	100,0
P10_Confianza_de_t	omar_decisiones	S Porcentaje		P16_Ordenes_de_los_je	efes_por_igual	Porcentaje		P22_Capacitacion_ante	s_del_cambio	Porcentaje
	Frecuencia	válido			Frecuencia	válido			Frecuencia	válido
Válido De Acuerdo	1	100,0	Válido	Totalmente en Desacuerdo	1	100,0	Válido	Totalmente de Acuerdo	1	100,0
P11_Capacidad_de_f	tomar_decisione	s	P17	_Comunicacion_con_area	_de_administr	acion		P23_Enseñanza_de	_los_jefes	
	Frecuencia	Porcentaje válido			Frecuencia	Porcentaje válido			Frecuencia	Porcentaje válido
Válido De Acuerdo	1	100,0	Válido	Desacuerdo	1	100,0	Válido	De Acuerdo	1	100,0
P12_Periodo_para_t	omar_decisiones		P18_0	Ordenes_del_area_de_adr	ministracion_po	= 0	P	24_Le_gusta_recibir_char	as_motivacion	
	Frecuencia	Porcentaje válido			Frecuencia	Porcentaje válido			Frecuencia	Porcentaje válido
Válido 3 Meses	1	100,0	Válido	Totalmente en Desacuerdo	1	100,0	Válido	SI	1	100,0

	Francia	Porcentaje				Porcentaje				Porcentaje
	Frecuencia	válido			Frecuencia	válido			Frecuencia	válido
/álido Totalmente de Acuerdo	1	100,0	Válido	Dinero	1	100,0	Válido	SI	1	100,0
zo_rreterencia_por_ia_trecuen		motivacionai		P29 2 Preferencia de	e incentivos			P34_1_Temas_de_las_c	capacitaciones	i
as dal	ioto	Porcentaje			<u>-</u>	Porcentaje			· ·	Porcentaje
	Frecuencia	válido			Frecuencia	válido			Frecuencia	válido
álido Cada Mes	1	100,0	Válido	Día de descanso adicional	1	100,0	Válido	Ingles	1	100,0
P27 1 Temas de char	rlas motivaciona	ales	<u>-</u>	P29 3 Preferencia de	e incentivos			P34_2_Temas_de_las_c	canacitaciones	
	1	Porcentaje		0_0	I	Porcentaje				Porcentaje
	Frecuencia	válido			Frecuencia	válido			Frecuencia	válido
Will Olive I			Válido	Dia de descanso en fin	4	100,0	Válido	Atencion al Cliente	1	100,0
valido Objetivos a cumplir	1	100,0		de semana	'	100,0			<u>'</u>	100,0
Válido Objetivos a cumplir P27_2_Temas_de_char	rlas_motivaciona		P30	de semana _Motivacion_por_crecimie	nto_en_la_em Frecuencia			P34_3_Temas_de_las_d	capacitaciones Frecuencia	
		ales Porcentaje	P30 Válido			presa Porcentaje	Válido	P34_3_Temas_de_las_c		Porcentaje
P27_2_Temas_de_char	Frecuencia 1	Porcentaje válido 100,0		_Motivacion_por_crecimie	Frecuencia 1	presa Porcentaje válido	Válido	Administración	Frecuencia	Porcentaje válido 100,0
P27_2_Temas_de_char	Frecuencia 1	Porcentaje válido 100,0		_Motivacion_por_crecimie	Frecuencia 1	presa Porcentaje válido 100,0	Válido		Frecuencia	Porcentaje válido 100,0
P27_2_Temas_de_char	Frecuencia 1	Porcentaje válido 100,0		_Motivacion_por_crecimie	Frecuencia 1	presa Porcentaje válido	Válido	Administración	Frecuencia	Porcentaje válido 100,0
P27_2_Temas_de_char	Frecuencia 1 rlas_Motivaciona	Porcentaje válido 100,0		_Motivacion_por_crecimie	Frecuencia 1 D_la_empresa	Porcentaje válido 100,0 Porcentaje	Válido Válido	Administración	Frecuencia 1 _en_el_trabajo	Porcentaje válido 100,0
P27_2_Temas_de_char /álido Logros obtenidos P27_3_Temas_de_char	Frecuencia 1 rlas_Motivaciona Frecuencia 1	Porcentaje válido 100,0 lles Porcentaje válido 100,0	Válido	_Motivacion_por_crecimie SI P31_Crecimeinto_dentro	Frecuencia 1 p_la_empresa Frecuencia 1	Porcentaje válido 100,0 Porcentaje válido	Válido	Administración P35_Influencia_del_jefe	Frecuencia 1 _en_el_trabajo Frecuencia 1	Porcentaje válido 100,0 Porcentaje válido 100,0
P27_2_Temas_de_char Válido Logros obtenidos P27_3_Temas_de_char Válido Fallas del Personal	Frecuencia 1 rlas_Motivaciona Frecuencia 1	Porcentaje válido 100,0 lles Porcentaje válido 100,0	Válido	_Motivacion_por_crecimie SI P31_Crecimeinto_dentre Crecimiento en base a conocimientos	Frecuencia 1 p_la_empresa Frecuencia 1	Porcentaje válido 100,0 Porcentaje válido	Válido	Administración P35_Influencia_del_jefe Totalmente de Acuerdo	Frecuencia 1 _en_el_trabajo Frecuencia 1	Porcentaje válido 100,0 Porcentaje válido 100,0

P29_1_Preferencia_de_incentivos

P25_Importancia_de_las_charlas_motivacionales

P33_Inversion_en_capacitaciones

P37_1_Actitudes_del_jefe				P39_Conociemiento_de_	_los_objetivos			P45_Presion_de_los_jefe	s_en_el_traba	jo
	Frecuencia	Porcentaje válido			Frecuencia	Porcentaje válido			Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Liderazgo	1	100,0	Válido	SI	1	100,0	Válido	Indiferente	1	100,0
P37_2_Actit	udes_del_jefe			P40_Gusto_por_conocer	_los_objetivos	S		P46_1_Control_en_inventa	rios_por_el_je	efe
	Frecuencia	Porcentaje válido		•	Frecuencia	Porcentaje válido			Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Justicia	1	100,0	Válido	,0	1	100,0	Válido	Totalmente de Acuerdo	1	100,0
P37_3_Actit	udes_del_jefe		P	41_Capacitacion_en_cada	ı_area_design	ada	P46_:	2_Control_en_calidad_de_	productos_por	_el_jefe
	Frecuencia	Porcentaje válido			Frecuencia	Porcentaje válido			Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Apoyo	1	100,0	Válido	Indiferente	1	100,0	Válido	De Acuerdo	1	100,0
P38_1_Actitudes_	de_los_compañero			P42_Conociemintos _d	e_cada_area			P46_3_Liempieza_del_lo	cal_por_el_jef	
	Frecuencia	Porcentaje válido			Frecuencia	Porcentaje válido			Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Compañerismo	1	100,0	Válido	Totalmente de Acuerdo	1	100,0	Válido	Totalmente de Acuerdo	1	100,0
P38_2_Actitudes_	de_los_compañero	os	ı	P43_Nivel_de_conocimient	tos_de_los_jet	es		P46_4_Atencion_al_clier	nte_por_el_jefe	•
	Frecuencia	Porcentaje válido			Frecuencia	Porcentaje válido			Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Positivismo	1	100,0	Válido	De Acuerdo	1	100,0	Válido	Totalmente de Acuerdo	1	100,0
P38_3_Actitudes_	de_los_compañero	os		P44_Clima_lab	ooral			P46_5_Puntualidad_	por_el_jefe	
	Frecuencia	Porcentaje válido			Frecuencia	Porcentaje válido			Frecuencia	Porcentaje válido
Válido ,0	1	100,0	Válido	Totalmente en Desacuerdo	1	100,0	Válido	Totalmente de Acuerdo	1	100,0

P46_6_Presentacion_del_	_personai_por_e	el_jete		P48_2_Sanciones_de_ma	iyor_trecuenci	<u>a</u>		P51_Colaboracion_de_lo	s_companeros	<u> </u>
	Frecuencia	Porcentaje válido			Frecuencia	Porcentaje válido			Frecuencia	Porcentajo válido
álido Totalmente de Acuerdo	1	100,0	Válido	Rapidez en el servicio	1	100,0	Válido	Totalmente en Desacuerdo	1	10
P46_7_Rapidez_del_se	ervicio_por_el_j	efe	_	P48_3_Sanciones_de_ma	nyor_frecuenci	a		P52_Apoyo_del_jefe_e	n_problemas	
	Frecuencia	Porcentaje válido			Frecuencia	Porcentaje válido			Frecuencia	Porcentaj válido
álido Totalmente de Acuerdo	1	100,0	Válido	Cumplimiento de tareas	1	100,0	Válido	Totalmente de Acuerdo	1	10
P46_8_Cumplimiento_de	e_tareas_por_el	_jefe		P49_1_Motivos_de_las	s_sanciones			P53_Satisfaccion_d	lel_sueldo	
	Frecuencia	Porcentaje válido			Frecuencia	Porcentaje válido			Frecuencia	Porcentaj válido
álido Totalmente de Acuerdo	1	100,0	Válido	Olvido	1	100,0	Válido	De Acuerdo	1	10
P46_9_Orden_de_las_disti	intas_areas_por	,		P49_2_Motivos_de_las	s_sanciones			P54_Justicia_por_e	el_sueldo	
P46_9_Orden_de_las_disti	intas_areas_por	,		P49_2_Motivos_de_las	s_sanciones	Porcentaie		P54_Justicia_por_c	el_sueldo	Porcentai
	Frecuencia	Porcentaje válido	Válido	P49_2_Motivos_de_las	s_sanciones Frecuencia	Porcentaje válido	Válido	P54_Justicia_por_d	el_sueldo Frecuencia	válido
		Porcentaje	Válido			, ,	Válido			válido
'álido Totalmente en	Frecuencia	Porcentaje válido	Válido		Frecuencia	válido	Válido		Frecuencia	válido
'álido Totalmente en Desacuerdo	Frecuencia	Porcentaje válido	Válido	Errores de otras áreas	Frecuencia 1	válido	Válido	De Acuerdo	Frecuencia	válido 100
/álido Totalmente en Desacuerdo P47_Ha_sido_s	Frecuencia 1 sancionado	Porcentaje válido 100,0	Válido Válido	Errores de otras áreas	Frecuencia 1 s_sanciones	válido 100,0	Válido	De Acuerdo	Frecuencia 1 _el_sueldo	válido 100 Porcentaj válido
/álido Totalmente en Desacuerdo P47_Ha_sido_s	Frecuencia 1 sancionado Frecuencia 1	Porcentaje válido 100,0 Porcentaje válido 100,0		Errores de otras áreas P49_3_Motivos_de_las	Frecuencia 1 s_sanciones Frecuencia 1	válido 100,0 Porcentaje válido		De Acuerdo P55_Motivacion_por	Frecuencia 1 el_sueldo Frecuencia 1	100
/álido Totalmente en Desacuerdo P47_Ha_sido_s	Frecuencia 1 sancionado Frecuencia 1	Porcentaje válido 100,0 Porcentaje válido 100,0		Errores de otras áreas P49_3_Motivos_de_las Errores de otras áreas	Frecuencia 1 s_sanciones Frecuencia 1	válido 100,0 Porcentaje válido		De Acuerdo P55_Motivacion_por_	Frecuencia 1 el_sueldo Frecuencia 1	válido 100 Porcentaj válido

Ph										
	Frecuencia	Porcentaje válido			Frecuencia	Porcentaje válido			Frecuencia	Porcentaje válido
álido Totalmente de Acuerdo	1	100,0	Válido	SI	1	100,0	Válido	Totalmente en Desacuerdo	1	100
P58_Esfuerzo_del_jefe_pa	ara_un_buen_am	nbiente	P64_L	.e_gustaria_conocer_	a_todos_los_trabaj	adores		P70_Inversion_en_	materiales	
	Frecuencia	Porcentaje válido			Frecuencia	Porcentaje válido			Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Indiferente	1	100,0	Válido	SI	1	100,0	Válido	6,0	1	100
P59_Ligado_emocionalmo	ente_con_la_em	ıpresa		P65_Interaccion_cor	n_los_trabajadores			P71_1_Necesidade	s_del_local	
	Frecuencia	Porcentaje válido			Frecuencia	Porcentaje válido			Frecuencia	Porcentaje válido
Válido De Acuerdo	1	100,0	Válido	SI	1	100,0	Válido	Casilleros	1	100,
P60_Coppelia_es_m	i_segundo_hoga Frecuencia	Porcentaje válido		66_Problemas	_con_el_jefe Frecuencia	Porcentaje válido		P71_2_Necesidade	s_del_local Frecuencia	Porcentaje válido
Válido Totalmente de Acuerdo	1	100,0	Válido	De Acuerdo	1	100,0	Válido	Mejorar el botiquin	1	100,
P61_Amistad_con_I	os_compañeros	•		DCZ Droblemes	_					
		•		P67_Problemas_c	on_compañeros			P71_3_Necesidade	s_del_local	
	Frecuencia	Porcentaje válido		P67_Problemas_c	Frecuencia	Porcentaje válido		P71_3_Necesidade	s_del_local Frecuencia	Porcentaje válido
/álido Indiferente	Frecuencia	Porcentaje	Válido	Totalmente en Desacuerdo		, ,	Válido	P71_3_Necesidade	Ī	válido
Válido Indiferente P62_Aprecio	1	Porcentaje válido		Totalmente en	Frecuencia	válido 100,0	Válido		Frecuencia	válido
Válido Indiferente P62_Aprecio	1	Porcentaje válido		Totalmente en Desacuerdo	Frecuencia	válido 100,0	Válido	Mejor alimentacion	Frecuencia	Porcentaje válido Porcentaje válido

P63_Conocen_a_todos_los_trabajadores

P57_Coppelia_es_un_buen_lugar_para_trabajar

P69_Perdida_de_autoridad_del_jefe

P73_Capacitacion_antes_de_ser_sancionados

		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido De Acuerdo	1	100,0

P78_La_emprese_merece_lo_mejor_de_mi

		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido Totalmente de Acu	erdo 1	100,0

P74_Sanciones_de_manera_correcta

		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido Indiferente	1	100,0

P79_1_Motivacion_para_trabajar

		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido Nesidad	1	100,0

P75_Las_sanciones_son_necesarias

			Porcentaje
		Frecuencia	válido
Válido	De Acuerdo	1	100,0

P79_2_Motivacion_para_trabajar

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido ,0	1	100,0

P76_1_Forma_de_sancion

		_	
			Porcentaje
		Frecuencia	válido
Válido	Sansiones progresivas	1	100,0

P76_2_Forma_de_sancion

	Frecuencia	Porcentaje válido
Válido 5,0	1	100,0

P77_Posibilidad_de_crecimiento

		Porcentaje
	Frecuencia	válido
Válido Totalmente de Acuerdo	1	100,0

Entrevistas a Profundidad Clientes Coppelia

Se realizaron cinco entrevistas a los distintos clientes de la empresa, donde se efectuaron preguntas de percepción y opinión. Obteniendo variables útiles para la investigación.

Los clientes identificaron varias características que deben tener los restaurantes para consumir en ellos, como lo es: sabor, cantidad, precios, atención, limpieza, ubicación, variedad y tradición.

En cuanto a la frecuencia de visita a Coppelia, se descubrió que la empresa maneja dos tipos de consumidores, los que visitan Coppelia solos, y los que asisten entre familiares y amigos. Los clientes que visitan solos lo hacen mayormente entre semana. Mientras los que asisten acompañados, lo hacen los fines de semana. La frecuencia de visita de divide en: una vez a la semana, dos o más veces a la semana, una vez a al mes, 2 o más veces al mes.

También se identificó que colores los clientes prefieren para un restaurante y de esta manera identificar si la cadena los utiliza. Obteniendo once opciones: azul, negro, café, verde, gris, tomate, morado, rosado, celeste rojo y amarillo.

En cuanto al gasto, de igual manera que la frecuencia de vista, Coppelia tiene dos tipos de consumidores en cuanto a los gastos, individual y acompañado, encontrando cuatro variables: \$2 - \$3, \$3 - \$5, más de \$5 y los que no gastan en clientes que asisten solo. Y el gasto cuando se realiza acompañado, se divide en cuatro variables: \$5 - \$10, \$10 - \$15, \$15 - \$20, \$20 - \$30, más de \$30 y los que no gastan.

Se considera para el estudio las opiniones de los clientes para la apertura de otra sucursal en la ciudad, adquiriendo cuatro opciones: Totoracocha, Remigio Crespo, Paseo de los Cañarís y Centro de la Ciudad.

Para conocer cuáles son los mejores medios de comunicación para llegar al cliente, se preguntó a los mismos los medio más utilizados por ellos, encontrando cinco variables: redes sociales, periódico, televisión, radio y celular.

Y finalmente, se intentó descubrir cuál es la competencia directa de la empresa según las opiniones de los clientes, sin embargo no se obtuvieron los resultados deseados, ya que lo clientes no identificaban netamente los restaurantes que competían directamente con la empresa. Sus opiniones se basaban en que no conocen restaurantes que vendan la variedad de la empresa, y a ese nivel de precios. Por lo que se identificó algunos restaurantes en base a la experiencia de gerencia, y se solicitó a los entrevistados que opinen si para ellos el restaurante mencionado es competencia. Encontrando nueve restaurantes: almuerzos por la zona, Pio Pio, El Manantial, Tutto Fredo, El Capuchino, Raymipampa, La Herradura, KFC, Moliendo Café y Raymipampa. Se encontró también alguna categorías de restaurantes como competencia de Coppelia, ya que los entrevistados decían que asisten a algunos restaurantes no por la marca en sí, sino por el tipo de comida que venden. Determinando 11 categorías: mariscos, parrilladas, comida rápida, sushi, almuerzos, pizza, pollerías, chifas, pasta, gourmet, bistrós, fuera de la ciudad y comida mexicana.

Hallazgos Clientes:

P1. ¿Por qué elije Coppelia al momento de comer?

		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Responde	1	,3
	Sabor	236	78,7
	Cantidad	10	3,3
	Precios	17	5,7
	Atención	8	2,7
	Limpieza	4	1,3
Válido	Ubicación	16	5,3
	Variedad	7	2,3
	Tradición	1	,3
	Total	300	100,0

P1. ¿Por qué elije Coppelia al momento de comer?

		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Responde	59	19,7
	Cantidad	50	16,7
	Precios	69	23,0
	Atención	57	19,0
Válido	Limpieza	28	9,3
	Ubicación	26	8,7
	Variedad	8	2,7
	Tradición	3	1,0
	Total	300	100,0

P1. ¿Por qué elije Coppelia al momento de comer?

	P1. ¿Por que elle Coppella al momento de comer?		
		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Responde	94	31,3
	Sabor	1	,3
	Cantidad	1	,3
	Precios	18	6,0
Válido	Atención	29	9,7
	Limpieza	52	17,3
	Ubicación	39	13,0
	Variedad	44	14,7
	Tradición	22	7,3
	Total	300	100,0

P2. ¿Cuantas sucursales de Coppelia conoce?

rz. ¿Guaritas sucursales de Coppella Corloce?			
		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Responde	9	3,0
	1	60	20,0
Válido	2	113	37,7
valido	3	86	28,7
	4	32	10,7
	Total	300	100,0

P3. ¿Qué sucursal es de mayor preferencia para usted?

usteu:			
		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Responde	6	2,0
	P.C	179	59,7
Válido	BORR	49	16,3
valido	MP	8	2,7
	BOL	58	19,3
	Total	300	100,0

P3. ¿Qué sucursal es de mayor preferencia para usted?

		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Responde	184	61,3
\ // !: I	P.C BORR	7 44	2,3 14,7
Válido	MP	34	11,3
	BOL	31	10,3
	Total	300	100,0

P4.1. Que calificación le da a Coppella en relación a

	9.	hor	
		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Responde	17	5,7
	Alta	220	73,3
Válido	Media	62	20,7
	Baja	1	,3
	Total	300	100,0

P4.2. Que calificación le da a Coppelia en relación a Calidad

Guildad				
		Frecuencia	Porcentaje válido	
	No Responde	18	6,0	
	Alta	200	66,7	
Válido	Media	81	27,0	
	Baja	1	,3	
	Total	300	100,0	

P4.3. Que calificación le da a Coppelia en relación a Presentación

		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Responde	22	7,3
	Alta	146	48,7
Válido	Media	126	42,0
	Baja	6	2,0
	Total	300	100,0

P4.4.Que calificación le da a Coppelia en relación a

	Pre	CIOS	
		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Responde	22	7,3
	Alta	115	38,3
Válido	Media	153	51,0
	Baja	10	3,3
	Total	300	100,0

P4.5. Que calificación le da a Coppelia en relación a Decoración

		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Responde	29	9,7
	Alta	103	34,3
Válido	Media	146	48,7
	Baja	22	7,3
	Total	300	100,0

P4.6.Que calificación le da a Coppelia en relación a Atención al Cliente

		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Responde	18	6,0
	Alta	204	68,0
Válido	Media	73	24,3
	Baja	5	1,7
	Total	300	100,0

P4.7. Que calificación le da a Coppelia en relación a Limpieza

Limpieza			
		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Responde	17	5,7
	Alta	219	73,0
Válido	Media	61	20,3
	Baja	3	1,0
	Total	300	100.0

P4.8.Que calificación le da a Coppelia en relación a Cantidad

		tiduu	
		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Responde	23	7,7
	Alta	171	57,0
Válido	Media	99	33,0
	Baja	7	2,3
	Total	300	100,0

P4.9 Que calificación le da a Coppelia en relación a Rapidez

	•		
		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Responde	21	7,0
Válido	Alta	163	54,3
	Media	109	36,3
	Baja	7	2,3
	Total	300	100,0

P4.10. Que calificación le da a Coppelia en relación a Variedad

1 331 33 333 33			
		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Responde	21	7,0
	Alta	166	55,3
Válido	Media	105	35,0
	Baja	8	2,7
	Total	300	100,0

P5.¿Se ha dado cuenta de las promociones que realiza Coppelia?

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	No Responde	7	2,3
	SI	68	22,7
	NO	225	75,0
	Total	300	100,0

P6. ¿Con que frecuencia visita Coppelia SOLO?

		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Responde	14	4,7
Válido	1 vez a la semana	72	24,0
	2 o más veces a la semana	30	10,0
	1 vez al mes	134	44,7
	2 o más veces al mes	50	16,7
	Total	300	100,0

P7.¿Con que frecuencia vista Coppelia con

FAMILIARES O AMIGOS? Porcentaje Frecuencia válido No Responde 15 5,0 1 vez a la semana 52 17,3 2 o más veces a 27 9,0 la semana Válido 1 vez al mes 130 43,3 2 o más veces al 76 25,3 mes Total 300 100,0

P8. ¿Recuerda el logo de la empresa?

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	No Responde	10	3,3
	SI	156	52,0
	NO	134	44,7
	Total	300	100,0

P9. ¿Recuerda el eslogan de la empresa?

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	No Responde	8	2,7
	SI	64	21,3
	NO	228	76,0
	Total	300	100,0

P10. ¿Qué colores utiliza el restaurante?

		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Responde	22	7,3
	Azul	31	10,3
	Negro	92	30,7
	Café	88	29,3
	Verde	17	5,7
	Gris	5	1,7
	Tomate	25	8,3
Válido	Morado	2	,7
	Rosado	1	,3
	Celeste	1	,3
	Rojo	10	3,3
	Amarillo	4	1,3
	Otro	2	,7
	Total	300	100,0

P10. ¿Qué colores utiliza el restaurante?

		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Responde	68	22,7
	Negro	9	3,0
	Café	29	9,7
	Verde	18	6,0
	Gris	22	7,3
Válido	Tomate	104	34,7
	Morado	2	,7
	Rosado	3	1,0
	Rojo	29	9,7
	Amarillo	12	4,0
	Otro	4	1,3
	Total	300	100,0

P10. ¿Qué colores utiliza el restaurante?

		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Responde	150	50,0
	Negro	1	,3
	Café	3	1,0
	Verde	2	,7
	Gris	3	1,0
	Tomate	44	14,7
Válido	Morado	1	,3
	Rosado	1	,3
	Rojo	27	9,0
	Amarillo	41	13,7
	Otro	27	9,0
	Total	300	100,0

PTT. ¿Cree usted que Coppella deperla campiar su

imagen?			
		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	No Responde	29	9,7
	SI	91	30,3
	NO	180	60,0
	Total	300	100,0

P12. Cuándo usted como fuera de casa SOLO ¿Que

	restaurantes son de su preferencia?		
		Frecuencia	Porcentaje válido
	No responde	14	4,7
	Almuerzos	115	38,3
	Pio Pio	48	16,0
	El Manantial	23	7,7
	Tutto Fredo	37	12,3
Válido	El Capuchino	4	1,3
	Raymipampa	5	1,7
	La Herradura	10	3,3
	KFC	15	5,0
	Otros	29	9,7
	Total	300	100,0

P12. Cuándo usted como fuera de casa SOLO ¿Que restaurantes son de su preferencia?

	restaurantes son de su preferencia :		
		Frecuencia	Porcentaje válido
	No responde	86	28,7
	Almuerzos	3	1,0
	Pio Pio	18	6,0
	El Manantial	24	8,0
	Tutto Fredo	54	18,0
	El Capuchino	7	2,3
Válido	Raymipampa	17	5,7
valido	La Herradura	35	11,7
	KFC	36	12,0
	Moliendo Café	3	1,0
	Otros	17	5,7
	Total	300	100,0

P12. Cuándo usted como fuera de casa SOLO ¿Que

restaurantes son de su breferencia?			
		Frecuencia	Porcentaje válido
	No responde	135	45,0
	Almuerzos	1	,3
	El Manantial	1	,3
	Tutto Fredo	6	2,0
) / / - -	Raymipampa	8	2,7
Válido	La Herradura	27	9,0
	KFC	83	27,7
	Moliendo Café	9	3,0
	Otros	30	10,0
	Total	300	100,0

P13. Cuándo usted como fuera de casa CON SU

FAMILIA ¿Que tipo de restaurantes son de su		
	Frecuencia	Porcentaje válido
No Responde	16	5,3
Mariscos	165	55,0
Parrilladas	53	17,7
Comida Rapida	10	3,3
Sushi	5	1,7
Almuerzos	18	6,0
Pizza	8	2,7
Pollerías	7	2,3
Chifas	2	,7
Pasta	2	,7
Fuera de la Ciudad	8	2,7
Otros	6	2,0
Total	300	100,0
	No Responde Mariscos Parrilladas Comida Rapida Sushi Almuerzos Pizza Pollerías Chifas Pasta Fuera de la Ciudad Otros	No Responde 16 Mariscos 165 Parrilladas 53 Comida Rapida 10 Sushi 5 Almuerzos 18 Pizza 8 Pollerías 7 Chifas 2 Pasta 2 Fuera de la 2 Ciudad 8 Otros 6

P13. Cuándo usted como fuera de casa CON SU FAMILIA ¿Que tipo de restaurantes son de su preferencia?

	рісте	Frecuencia	Porcentaje válido
	No Responde	52	17,3
	Mariscos Parrilladas	3 76	1,0 25,3
	Comida Rapida	34	11,3
	Sushi	9	3,0
	Almuerzos	39	13,0
Válido	Pizza	32	10,7
	Pollerías	30	10,0
	Chifas	10	3,3
	Pasta	3	1,0
	Gourmet	4	1,3
	Fuera de la Ciudad	7	2,3
	Otros	1	,3
	Total	300	100,0

P13. Cuándo usted como fuera de casa CON SU FAMILIA ¿Que tipo de restaurantes son de su preferencia?

		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Responde	78	26,0
	Parrilladas	3	1,0
	Comida Rapida	11	3,7
	Sushi	3	1,0
	Almuerzos	23	7,7
	Pizza	35	11,7
	Pollerías	53	17,7
Válido	Chifas	28	9,3
	Pasta	9	3,0
	Gourmet	3	1,0
	Bistros	16	5,3
	Fuera de la Ciudad	21	7,0
	Comida Mexicana	12	4,0
	Otros	5	1,7
	Total	300	100,0

P.20. ¿En que medio de comunicación le gusta recibir información de restaurantes?

		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Responde	27	9,0
	Redes Sociales	206	68,7
	Periódico	7	2,3
Válido	Televisión	13	4,3
	Radio	10	3,3
	Celular	37	12,3
	Total	300	100,0

P.20. ¿En que medio de comunicación le gusta recibir información de restaurantes?

illorinacion de restaurantes:			
		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Responde	248	82,7
	Redes Sociales	6	2,0
	Periódico	3	1,0
Válido	Televisión	8	2,7
	Radio	12	4,0
	Celular	23	7,7
	Total	300	100,0

P.20. ¿En que medio de comunicación le gusta recibir

información de restaurantes?			
		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Responde	276	92,0
	Redes Sociales	11	3,7
	Periódico	3	1,0
Válido	Televisión	1	,3
	Radio	4	1,3
	Celular	5	1,7
	Total	300	100,0

P21. Edad

		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Responde	22	7,3
	20 - 25	103	34,3
Válido	26 - 39	131	43,7
	40 - 54	32	10,7
	55 - 69	12	4,0
	Total	300	100,0

P22. Genero

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	No Responde	68	22,7
	Masculino	116	38,7
	Femenino	116	38,7
	Total	300	100,0

P23. Ocupación

		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Responde	16	5,3
	Empleado Público	53	17,7
	Empleado Privado	102	34,0
Válido	Propio Jefe	39	13,0
	Desempleado	13	4,3
	Estudiante	56	18,7
	Estudio y Trabajo	21	7,0
	Total	300	100,0

P24. ¿Cuantos integrantes son en su hogar?

	: _ :: @ :: - :: - :: - :: - :: - ::			
		Frecuencia	Porcentaje válido	
	No Responde	17	5,7	
Válido	Vivo Solo	29	9,7	
	2 Personas	44	14,7	
	3 Personas	59	19,7	
	4 Personas	69	23,0	
	Más de 4 Personas	82	27,3	
	Total	300	100,0	

Hallazgos Benchmarking

P25.3 Calificación Rapidez Pio Pio

		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Conoce	158	52,7
	Alto	45	15,0
Válido	Medio	81	27,0
	Bajo	16	5,3
	Total	300	100,0

P25.7.Calification Atention al Cliente Pio Pi	О
---	---

P25.7. Calification Attention at Cliente Plo Plo				
		Frecuencia	Porcentaje válido	
	No Conoce	158	52,7	
	Alto	54	18,0	
Válido	Medio	77	25,7	
	Bajo	11	3,7	
	Total	300	100,0	

P25.1.	Calificación	Sabor El	Manantial
--------	--------------	----------	-----------

1 20:1: Gamioadion Gabor El Manandar			
		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Conoce	207	69,0
	Alto	45	15,0
Válido	Medio	39	13,0
	Bajo	9	3,0
	Total	300	100,0

P25.4. Calificación Limpieza Pio Pio

		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Conoce	159	53,0
	Alto	56	18,7
Válido	Medio	77	25,7
	Bajo	8	2,7
	Total	300	100,0

P25 8	Calificad	rión	Decoración	Pio	Pi

1 20:0: Camilladolon Decoración i lo i lo			
		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Conoce	158	52,7
	Alto	46	15,3
Válido	Medio	78	26,0
	Bajo	18	6,0
	Total	300	100,0

P25.2. Calificación Calidad El Manantial

_	1 20121 Gailligadion Gailaga El Manantia			
			Frecuencia	Porcentaje válido
		No Conoce	209	69,7
		Alto	46	15,3
	Válido	Medio	37	12,3
		Bajo	8	2,7
		Total	300	100,0

P25.5.Calificacion Cantidad Pio Pio

		Frecuencia	Porcentaje
			válido
	No Conoce	160	53,3
	Alto	33	11,0
Válido	Medio	88	29,3
	Bajo	19	6,3
	Total	300	100,0

P25.9. Calificación Variedad Pio Pio

		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Conoce	159	53,0
	Alto	34	11,3
Válido	Medio	85	28,3
	Bajo	22	7,3
	Total	300	100,0

P25.3 Calificación Rapidez El Manantial

	:			
		Frecuencia	Porcentaje válido	
	No Conoce	211	70,3	
	Alto	33	11,0	
Válido	Medio	46	15,3	
	Bajo	10	3,3	
	Total	300	100,0	

P25.6. Calificación Presentación Pio Pio

		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Conoce	158	52,7
	Alto	36	12,0
Válido	Medio	88	29,3
	Bajo	18	6,0
	Total	300	100,0

P25.10.Calificacion Precios Pio Pio

		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Conoce	159	53,0
	Alto	43	14,3
Válido	Medio	81	27,0
	Bajo	17	5,7
	Total	300	100,0

P25.4. Calificación Limpieza El Manantial

		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Conoce	210	70,0
	Alto	37	12,3
Válido	Medio	42	14,0
	Bajo	11	3,7
	Total	300	100,0

P25.5.Calificacion Cantidad El Mananti	P25.5	Califica	cion	Cantidad	FI	Mananti	ial
--	-------	----------	------	----------	----	---------	-----

		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Conoce	212	70,7
	Alto	36	12,0
Válido	Medio	39	13,0
	Bajo	13	4,3
	Total	300	100,0

P25.9. Calificación Variedad El Manantial

		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Conoce	213	71,0
	Alto	36	12,0
Válido	Medio	40	13,3
	Bajo	11	3,7
	Total	300	100,0

P25.3 Calificación Rapidez Tutto Fredo

		Frecuencia	Porcentaje válido	
	No Conoce	150	50,0	
	Alto	84	28,0	
Válido	Medio	58	19,3	
	Bajo	8	2,7	
	Total	300	100,0	

P25.6. Calificación Presentación El Manantial

		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Conoce	210	70,0
	Alto	34	11,3
Válido	Medio	47	15,7
	Bajo	9	3,0
	Total	300	100,0

P25.10.Calificacion Precios El Manantial

· zorroroannoacion i rocico zi mananua.			
		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Conoce	212	70,7
	Alto	33	11,0
Válido	Medio	44	14,7
	Bajo	11	3,7
	Total	300	100.0

P25.4. Calificación Limpieza Tutto Fredo

· zorn oannoadion zimproza ratto rroad			
		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Conoce	149	49,7
	Alto	110	36,7
Válido	Medio	33	11,0
	Bajo	8	2,7
	Total	300	100,0

P25.7.Calificacion Atención al Cliente El

		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Conoce	212	70,7
Válido	Alto	39	13,0
	Medio	37	12,3
	Bajo	12	4,0
	Total	300	100,0

P25.1. Calificación Sabor Tutto Fredo

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	No Conoce	148	49,3
	Alto	116	38,7
	Medio	31	10,3
	Bajo	5	1,7
	Total	300	100,0

P25.5.Calificacion Cantidad Tutto Fredo

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	No Conoce	150	50,0
	Alto	87	29,0
	Medio	56	18,7
	Bajo	7	2,3
	Total	300	100,0

P25.8. Calificación Decoración El Manantial

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	No Conoce	211	70,3
	Alto	34	11,3
	Medio	43	14,3
	Bajo	12	4,0
	Total	300	100,0

P25.2. Calificación Calidad Tutto Fredo

1 23:2: Calificación Candad Tutto Tredo				
		Frecuencia	Porcentaje válido	
	No Conoce	148	49,3	
Válido	Alto	111	37,0	
	Medio	35	11,7	
	Bajo	6	2,0	
	Total	300	100,0	

P25.6. Calificación Presentación Tutto Fredo

		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Conoce	147	49,0
	Alto	109	36,3
Válido	Medio	38	12,7
	Bajo	6	2,0
	Total	300	100,0

P25.7.Calification	Atención al	Cliente	Tutto

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	No Conoce	148	49,3
	Alto	94	31,3
	Medio	52	17,3
	Bajo	6	2,0
	Total	300	100,0

P25.1.	Calificació	n Sabor E	l Capuchino
--------	-------------	-----------	-------------

		Frecuencia	Porcentaje válido	
	No Conoce	233	77,7	
Válido	Alto	32	10,7	
	Medio	31	10,3	
	Bajo	4	1,3	
	Total	300	100,0	

		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Conoce	243	81,0
	Alto	17	5,7
Válido	Medio	35	11,7
	Bajo	5	1,7
	Total	300	100,0

P25.8. Calificación Decoración Tutto Fredo

1 20:0: Gamilla Giori Be corta Giori Tallo 11 e ao			
		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Conoce	148	49,3
	Alto	107	35,7
Válido	Medio	39	13,0
	Bajo	6	2,0
	Total	300	100,0

D25.2	Calificación	Calidad El	Canuchine
P/5.7.	Calificacion	Calidad Fi	Capuching

		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Conoce	240	80,0
	Alto	25	8,3
Válido	Medio	32	10,7
	Bajo	3	1,0
	Total	300	100,0

P25.6. Calificación Presentación El Capuchino

			Frecuencia	Porcentaje válido
I		No Conoce	242	80,7
		Alto	22	7,3
	Válido	Medio	31	10,3
		Bajo	5	1,7
		Total	300	100,0

P25.9. Calificación Variedad Tutto Fredo

		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Conoce	150	50,0
	Alto	84	28,0
Válido	Medio	58	19,3
	Bajo	8	2,7
	Total	300	100,0

P25.3 Calificación Rapidez El Capuchino

		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Conoce	243	81,0
	Alto	21	7,0
Válido	Medio	32	10,7
	Bajo	4	1,3
	Total	300	100,0

P25.7.Calificacion Atención al Cliente El

		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Conoce	243	81,0
	Alto	23	7,7
Válido	Medio	31	10,3
	Bajo	3	1,0
	Total	300	100,0

P25.10.Calificacion Precios Tutto Fredo

		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Conoce	151	50,3
	Alto	79	26,3
Válido	Medio	62	20,7
	Bajo	8	2,7
	Total	300	100,0

P25 4 Calificación Limpieza El Capuchino

F 23.4. Callicación Ellipieza El Capucillio			pacifile
		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Conoce	241	80,3
	Alto	25	8,3
Válido	Medio	30	10,0
	Bajo	4	1,3
	Total	300	100,0

P25.8. Calificación Decoración El Capuchino

		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Conoce	242	80,7
	Alto	25	8,3
Válido	Medio	28	9,3
	Bajo	5	1,7
	Total	300	100,0

P25.9. Calificación Variedad El Capuch	hir	:h	С	d	ıL	n	a	Ca	-	Ε	d	lac	eс	rı	l a	١.	งท	:10	aс	ıca	liti	Ca	5.9.	P25	
--	-----	----	---	---	----	---	---	----	---	---	---	-----	----	----	-----	----	----	-----	----	-----	------	----	------	-----	--

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	No Conoce	243	81,0
	Alto	19	6,3
	Medio	35	11,7
	Bajo	3	1,0
	Total	300	100,0

P25.3 Calificación Rapidez Moliendo Café

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	No Conoce	261	87,0
	Alto	19	6,3
	Medio	15	5,0
	Bajo	5	1,7
	Total	300	100,0

P25.7. Calificacion Atención al Cliente Café

		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Conoce	261	87,0
	Alto	18	6,0
Válido	Medio	15	5,0
	Bajo	6	2,0
	Total	300	100,0

P25.10. Calificacion Precios El Capuchino

		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Conoce	243	81,0
Válido	Alto	23	7,7
	Medio	30	10,0
	Bajo	4	1,3
	Total	300	100,0

P25.4. Calificación Limpieza Moliendo Café

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	No Conoce	260	86,7
	Alto	17	5,7
	Medio	17	5,7
	Bajo	6	2,0
	Total	300	100.0

P25.8. Calificación Decoración Moliendo Café

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	No Conoce	261	87,0
	Alto	20	6,7
	Medio	15	5,0
	Bajo	4	1,3
	Total	300	100,0

P25.1. Calificación Sabor Moliendo Café

		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Conoce	260	86,7
Válido	Alto	14	4,7
	Medio	20	6,7
	Bajo	6	2,0
	Total	300	100,0

P25.5.Calificacion Cantidad Moliendo Café

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	No Conoce	260	86,7
	Alto	19	6,3
	Medio	17	5,7
	Bajo	4	1,3
	Total	300	100,0

P25.9. Calificación Variedad Moliendo Café

		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Conoce	261	87,0
	Alto	15	5,0
Válido	Medio	19	6,3
	Bajo	5	1,7
	Total	300	100,0

P25.2. Calificación Calidad Moliendo Café

		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Conoce	261	87,0
Válido	Alto	16	5,3
	Medio	19	6,3
	Bajo	4	1,3
	Total	300	100,0

P25.6. Calificación Presentación Moliendo Café

1 20:0: Gamillacion i resentación monerado Gale				
		Frecuencia	Porcentaje válido	
Válido	No Conoce	261	87,0	
	Alto	19	6,3	
	Medio	16	5,3	
	Bajo	4	1,3	
	Total	300	100,0	

P25.10. Calificacion Precios Moliendo Café

		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Conoce	263	87,7
	Alto	19	6,3
Válido	Medio	13	4,3
	Bajo	5	1,7
	Total	300	100,0

D25 1	Califica	ción	Sahor	lal	Herradura
P 23. I.	Callifica	CIOII	Sabbi	La i	nerrauura

		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Conoce	178	59,3
	Alto	91	30,3
Válido	Medio	27	9,0
	Bajo	4	1,3
	Total	300	100,0

P25.5.Calificacion Cantidad La Herradura

		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Conoce	179	59,7
	Alto	76	25,3
Válido	Medio	39	13,0
	Bajo	6	2,0
	Total	300	100,0

P25.9. Calificación Variedad La Herradura

		Frecuencia	Porcentaje válido	
	No Conoce	183	61,0	
	Alto	58	19,3	
Válido	do Medio	53	17,7	
	Bajo	6	2,0	
	Total	300	100,0	

P25.2. Calificación Calidad La Herradura

		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Conoce	178	59,3
	Alto	85	28,3
Válido	Medio	34	11,3
	Bajo	3	1,0
	Total	300	100,0

P25.6. Calificación Presentación La Herradura

1 20:0: Gaimeacion i recontacion La nerradara			
		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Conoce	179	59,7
	Alto	80	26,7
Válido	Medio	38	12,7
	Bajo	3	1,0
	Total	300	100,0

P25.10. Calificacion Precios La Herradura

		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Conoce	180	60,0
	Alto	64	21,3
Válido	Medio	41	13,7
	Bajo	15	5,0
	Total	300	100,0

P25.3 Calificación Rapidez La Herradura

		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Conoce	178	59,3
Válido	Alto	59	19,7
	Medio	53	17,7
	Bajo	10	3,3
	Total	300	100,0

P25.7.Calificacion Atención al Cliente La

		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Conoce	178	59,3
	Alto	73	24,3
Válido	Medio	43	14,3
	Bajo	6	2,0
	Total	300	100,0

P25.1. Calificación Sabor KFC

		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Conoce	142	47,3
	Alto	88	29,3
Válido	Medio	60	20,0
	Bajo	10	3,3
	Total	300	100,0

P25.4. Calificación Limpieza La Herradura

		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Conoce	183	61,0
	Alto	85	28,3
Válido	Medio	28	9,3
	Bajo	4	1,3
	Total	300	100,0

P25.8. Calificación Decoración La Herradura

1 23:0: Callicación Decoración La Herradura				
		Frecuencia	Porcentaje válido	
	No Conoce	178	59,3	
	Alto	81	27,0	
Válido	Medio	37	12,3	
	Bajo	4	1,3	
	Total	300	100,0	

P25.2. Calificación Calidad KFC

_				
			Frecuencia	Porcentaje válido
I		No Conoce	144	48,0
		Alto	75	25,0
	Válido	Medio	73	24,3
		Bajo	8	2,7
		Total	300	100,0

P25.3	Califica	ación Ra	apidez	KFC
-------	----------	----------	--------	-----

		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Conoce	143	47,7
	Alto	83	27,7
Válido	Medio	63	21,0
	Bajo	11	3,7
	Total	300	100,0

P25.7.Calificacion Atención al Cliente KFC

		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Conoce	143	47,7
	Alto	78	26,0
Válido	Medio	67	22,3
	Bajo	12	4,0
	Total	300	100,0

P25.1. Calificación Sabor Raymipampa

	· ==···· •a•a.···· •a•. · ··a.ypapa				
			Frecuencia	Porcentaje válido	
		No Conoce	211	70,3	
		Alto	63	21,0	
Váli	ido	Medio	22	7,3	
		Bajo	4	1,3	
		Total	300	100,0	

P25.4. Calificación Limpieza KFC

1 20111 0411110401011 21111101024 141 0				
		Frecuencia	Porcentaje válido	
	No Conoce	143	47,7	
	Alto	86	28,7	
Válido	Medio	60	20,0	
	Bajo	11	3,7	
	Total	300	100,0	

P25.8. Calificación Decoración KFC

1 23:0: Camicación Decoración IXI C			
		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Conoce	142	47,3
	Alto	70	23,3
Válido	Medio	72	24,0
	Bajo	16	5,3
	Total	300	100,0

P25.2. Calificación Calidad Raymipampa

			Frecuencia	Porcentaje válido
		No Conoce	216	72,0
		Alto	58	19,3
	Válido	Medio	22	7,3
		Bajo	4	1,3
		Total	300	100,0

P25.5.Calificacion Cantidad KFC

		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Conoce	147	49,0
	Alto	57	19,0
Válido	Medio	76	25,3
	Bajo	20	6,7
	Total	300	100,0

P25.9. Calificación Variedad KFC

		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Conoce	142	47,3
	Alto	64	21,3
Válido	Medio	74	24,7
	Bajo	20	6,7
	Total	300	100,0

P25.3 Calificación Rapidez Raymipampa

		Frecuencia	Porcentaje válido	
	No Conoce	216	72,0	
	Alto	43	14,3	
Válido	Medio	36	12,0	
	Bajo	5	1,7	
	Total	300	100,0	
	rotai	300	100,0	

P25.6. Calificación Presentación KFC

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	No Conoce	144	48,0
	Alto	63	21,0
	Medio	75	25,0
	Bajo	18	6,0
	Total	300	100,0

P25.10.Calificacion Precios KFC

1 201101001111000101111			
		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Conoce	143	47,7
Válido	Alto	70	23,3
	Medio	78	26,0
	Bajo	9	3,0
	Total	300	100,0

P25.4. Calificación Limpieza Raymipampa

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	No Conoce	216	72,0
	Alto	58	19,3
	Medio	21	7,0
	Bajo	5	1,7
	Total	300	100,0

P25.5.Calificacion Cantidad Raymipampa

		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Conoce	216	72,0
Válido	Alto	53	17,7
	Medio	26	8,7
	Bajo	5	1,7
	Total	300	100,0

P25.7.Calificacion Atención al Cliente

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	No Conoce	216	72,0
	Alto	55	18,3
	Medio	26	8,7
	Bajo	3	1,0
	Total	300	100,0

P25.9. Calificación Variedad Raymipampa

		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	No Conoce	215	71,7
	Alto	61	20,3
	Medio	22	7,3
	Bajo	2	,7
	Total	300	100,0

P25.6. Calificación Presentación Raymipampa

		Frecuencia	Porcentaje válido
	No Conoce	215	71,7
	Alto	58	19,3
Válido	Medio	24	8,0
	Bajo	3	1,0
	Total	300	100,0

P25.8. Calificación Decoración Raymipampa

P25.6. Callicación Decoración Rayimpampa			ппраттра
		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	No Conoce	215	71,7
	Alto	57	19,0
	Medio	25	8,3
	Bajo	3	1,0
	Total	300	100,0

P25.10. Calificacion Precios Raymipampa

· zerrereammeaerem · reeree rayninpampa			
		Frecuencia	Porcentaje válido
Válido	No Conoce	215	71,7
	Alto	46	15,3
	Medio	37	12,3
	Bajo	2	,7
	Total	300	100,0



Doctora María Elena Ramírez Aguilar, Secretaria de la Facultad de Ciencias de la Administración de la Universidad del Azuay

CERTIFICA:

Que, el Consejo de Facultad de Ciencias de la Administración, en sesión del <u>31 de julio de 2019</u>, conoció y aprobó la solicitud para la realización del trabajo de titulación y el respectivo protocolo presentado por:

Estudiante:

Andrade Altamirano Erika Samantha con código 79401

Tema:

Plan de posicionamiento aplicada a Restaurantes Coppelia para el año 2020

Previo a la obtención del título de Licenciada en Marketing

Director:

Ing. Verónica Rosales Moscoso

Tribunal:

Ing. Xavier Ortega Vásquez e Ing. Marco Ríos Ponce

Plazo de presentación del trabajo de titulación: El Consejo de Facultad resolvió establecer el plazo de seis meses para la presentación del trabajo de titulación concluido y calificado por el Director; este plazo se contará desde la fecha de aprobación del protocolo, esto es <u>hasta el 31 de enero de 2020</u>.

Cuenca, 1 de agosto de 2019

Dra. María Elena Ramírez Aguilar

Secretaria Abogada

UNIVERSIDAD DEL AZUAY

l'acubas de l'encirs de la Administración,

SECRETARÍA



CONVOCATORIA

Por disposición de la Junta Académica de la escuela de Marketing, se convoca a los Miembros del Tribunal Examinador, a la sustentación del Protocolo del Trabajo de Titulación: Plan de marketing estratégico aplicado a los Restaurantes Coppelia para el año 2020, presentado por la estudiante Erika Samantha Andrade Altamirano con código 79401, previa a la obtención del título de Licenciada en Marketing, para el día Viernes, 12 de julio de 2019 a las 08h30.

Tomar en cuenta que posterior a la sustentación del Diseño del Trabajo de Titulación, por ningún concepto se puede realizar modificaciones ni cambios en los documentos; únicamente, en caso de diseño aprobado con modificación, el Director adjuntará al esquema un oficio indicando que se procede con los cambios sugeridos.

Cuenca, 24 de junio de 2019

Dra. María Elena Ramírez Aguilar Secretaria de la Facultad

Ing. Verónica Rosales Moscoso

9

Ing. Xavier Ortega Vásquez 🐣

Ing. Marco Ríos Ponce



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA ADMINISTRACIÓN ESCUELA DE MARKETING

Oficio N° 053-2019 - EIM - UDA

Cuenca, 12 de junio de 2019

Ingeniero

Oswaldo Merchán

DECANO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA ADMINISTRACIÓN UNIVERSIDAD DEL AZUAY

De nuestra consideración:

La Junta Académica de la Escuela de Marketing reunida en pleno, conoció la propuesta del Proyecto de trabajo de titulación denominado "Plan de marketing estratégico aplicado a los Restaurantes Coppelia para el año 2020", presentado por la Srta. Erika Samantha Andrade Altamirano con código 79401 estudiante de la Escuela de Marketing previo a la obtención del título de Licenciada en Marketing.

A fin de aplicar la guía de elaboración y presentación de la denuncia/protocolo de trabajo de titulación, la Junta Académica de Marketing considera que la propuesta presentada por la estudiante cumple con todos los requisitos establecidos en la guía respectiva, por lo que de conformidad con el Reglamento de Graduación de la Facultad resolvió designar como Director a la Ing. María Verónica Rosales Moscoso y el tribunal que estará integrado por el Ing. Xavier Ortega y el Ing. Marco Ríos, quienes recibirán la sustentación del diseño del trabajo de titulación previo al desarrollo del mismo.

En caso de existir la aprobación con modificaciones, la Junta Académica resuelve que el Director del Trabajo de Titulación sea quien realice el seguimiento a las modificaciones recomendadas.

Por lo expuesto solicitamos se realice el trámite correspondiente. Atentamente.

Atentamente.

Ing. Marco Ríos.

Coordinador de Escuela de Marketing.

Ing. Francisco Alvarez Miembro de Junta Académica

Ing. Verónica Rosales
Miembro de Junta Académica

Universidad del Azuay



Universidad del Azuay - (593) 7 4091000

Facultad de Ciencias de la Administración – Ext. 303 - 304

Escuela de Marketing – Ext. 313



ACTA SUSTENTACIÓN DE PROTOCOLO/DENUNCIA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

 Nombre del estudiante: Erika Samantha Andrade Altamirano Código: 79401 Director sugerido: Ing. Verónica Rosales Moscoso Codirector (opcional):
8. Aceptado con las siguientes modificaciones:
- Cambio de titulo, ajuste objetivo general y especifico.
- Cambio de nombre del capitulo 4
9. No aceptado 10. Justificación:
Tribunal
Ing. Verónica Rosales Moscoso Ing. Xavier Ortega Vásquez Ing. Marco Ríos Ponce
Sto Monday
Srta. Erika Samantha Andrade Altamirano Dra. María Elena Ramírez Aguilar

Secretaria de la Facultad



RÚBRICA PARA LA EVALUACIÓN DEL PROTOCOLO DE TRABAJO DE TITULACIÓN (Tribunal)

- 1. Nombre del estudiante: Erika Samantha Andrade Altamirano
- 2. Código: 79401
- 3. Director sugerido: Ing. Verónica Rosales Moscoso
- 4. Codirector (opcional):
- 5. Título propuesto: Plan de marketing estratégico aplicado a los Restaurantes Coppelia para el año 2020
- 6. Revisores tribunal: Ing. Xavier Ortega Vásquez e Ing. Marco Ríos Ponce
- 7. Recomendaciones generales de la revisión:

	Cumple	No cumple
Problemática y/o pregunta de investigación		ito campic
1. ¿Presenta una descripción precisa y clara?	1	
2. ¿Tiene relevancia profesional y social?		
Objetivo general	<u> </u>	
3. ¿Concuerda con el problema formulado?		 -
4. ¿Se encuentra redactado en tiempo verbal infinitivo?		
Objetivos específicos	<u> </u>	
5. ¿Permiten cumplir con el objetivo general?	1	(W
6. ¿Son comprobables cualitativa o cuantitativamente?		
Metodología	-	
7. ¿Se encuentran disponibles los datos y materiales mencionados?	7	
8. ¿Las actividades se presentan siguiendo una secuencia lógica?	/	
 ¿Las actividades permitirán la consecución de los objetivos específicos planteados? 	/	
10. ¿Las técnicas planteadas están de acuerdo con el tipo de investigación?		
Resultados esperados		
11. ¿Son relevantes para resolver o contribuir con el problema formulado?		
12. ¿Concuerdan con los objetivos específicos?		·
13. ¿Se detalla la forma de presentación de los resultados?		10
14. ¿Los resultados esperados son consecuencia, en todos los casos, de las actividades mencionadas?	/	

Mora sopie to ba	
1	,

Ing. Verónica Rosales Moscoso

Ing. Xavier Ortega Vásquez

Ing. Marco Rios Ponce



Administración	Protocolo de Trabajo de Titulación
	Cuenca, 06 de junio de 2019
Ingeniero,	
Oswaldo Merchan Manz	
UNIVERSIDAD DEL AZUA	ND DE CIENCIAS DE LA ADMINISTRACIÓN
De mi consideración,	
10.5	Pollon Community and and a state of
	yo Erika Samantha Andrade Altamirano con C.I. 0105565493, código
	iante de la Carrera de Marketing, solicito muy comedidamente a usted
	nsejo de Facultad, la aprobación del protocolo de trabajo de titulación
con el tema "Plan de ma	rketing estratégico aplicado a los Restaurantes Coppelia para el año
2020" previo a la obten	ción del título de Licenciado en Marketing , para lo cual adjunto la
documentación respectiv	a.
2 1 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	
Por la favorable acogida nuestro agradecimiento.	que brinde a la presente, anticipo mi agradecimiento/ anticipamos
Atantamento	
Atentamente:	
DI	
SVA	
Erika Camantha Andreda	Na
Erika Samantha Andrade /	Attamirano
Estudiante de la Carrera d	e Marketing



Oficio Aceptación de Tutoría

MKT-RE-EST-03 Versión 01 04/04/2017 Página 1 de 1

Lugar de Almacenamiento F: Archivo Secretaría de la Facultad

Retención 5 años Disposición Final Almacenar en archivo pasivo de la Facultad

Cuenca, 6 de Junio de 2019

Ingeniero,
Oswaldo Merchán Manzano
DECANO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA ADMINISTRACIÓN
UNIVERSIDAD DEL AZUAY

De mi consideración,

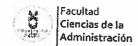
Yo, MARÍA VERÓNICA ROSALES MOSCOSO acepto la solicitud de ser Tutora para la elaboración del trabajo de titulación previo a la obtención del título de Licenciada en Marketing, denominado "PLAN DE MARKETING ESTRATEGICO APLICADO A LOS RESTRAURANTES COPPELIA PARA EL AÑO 2020", realizado por la estudiante ERIKA SAMANTHA ANDRADE ALTAMIRANO, con código estudiantil 79401.

Sin otro particular, suscribo.

Atentamente

Ing. Com. María Verónica Rosales Moscoso

Docente



Rúbrica para evaluación del Protocolo de Trabajo de Titulación (Metodólogo y Director)

1.1. Nombre del Estudiante: Erika Samantha Andrade Altamirano

1.1.1. **Código:** 79401

1.2. Director sugerido: Ing. María Verónica Rosales Moscoso 1.3. Docente metodólogo: Gladys Jaqueline Verdugo Cárdenas

1.4. Codirector (opcional): No aplica

1.5. Título propuesto: Plan de marketing estratégico aplicado a los Restaurantes Coppelia para el año 2020

	DIRE	CTOR	METOD	ÓLOGO
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Línea de investigación		13 -5° 13		Cample
¿El contenido se enmarca en la línea de investigación seleccionada?	1	784		
Título Propuesto	- 255	2 2 5		
2. ¿Es informativo?	(3, 41, 45)	E SI 55-6	E 1	
3. ¿Es conciso?		1999		
Estado del arte	2112200			
4. ¿Identifica claramente el contexto histórico, científico, global y	30000 At 4	TQ(7,20)		
regional del tema del trabajo?	/		ł	
5. ¿Describe la teoría en la que se enmarca el trabajo		Employed 77		-
6. ¿Describe los trabajos relacionados más relevantes?		Secretarion -		
7. ¿Utiliza citas bibliográficas?	1			
Problemática				
8. ¿Presenta una descripción precisa y clara?	/	1505.5		
9. ¿Tiene relevancia profesional y social?	1	man approprie		
Pregunta de investigación	A Participation			
10. ¿Presenta una descripción precisa y clara?	/			
11. ¿Tiene relevancia profesional y social?				
Hipótesis (opcional)		P V Loggian		
12. ¿Se expresa de forma clara?		1. P-22-02-02-02-		
13. ¿Es factible de verificación?				
Objetivo general				
14. ¿Concuerda con el problema formulado?	1			
15. ¿Se encuentra redactado en tiempo verbal infinitivo?	/			
Objetivos específicos		- 12 1		
16. ¿Permiten cumplir con el objetivo general?	/	19 19 19 19 19 19 19 19 19 19 19 19 19 1		
17. ¿Son comprobables cualitativa o cuantitativamente?	7	**************************************		
Metodología	Contract of	71-10-5-4		
18. ¿Se encuentran disponibles los datos y materiales		100101000		
mencionados?			- 1	
19. ¿Las actividades se presentan siguiendo una secuencia lógica?				
20. ¿Las actividades permitirán la consecución de los objetivos	- 9 9			
especificos planteados?	1			į
21. ¿Las técnicas planteadas están de acuerdo con el tipo de investigación?				
Resultados esperados	ACCOUNTY OF			
22. ¿Son relevantes para resolver o contribuir con el problema				
formulado?	/			
23. ¿Concuerdan con los objetivos específicos?	/	STATE OF THE		



Rúbrica para evaluación del Protocolo de Trabajo de Titulación (Metodólogo y Director)

	DIRECTOR		METODÓLOGO	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
24. ¿Se detalla la forma de presentación de los resultados?	111/100	===		Gartipit
25. ¿Los resultados esperados son consecuencia, en todos los casos, de las actividades mencionadas?	1 %	990 Vit		
Supuestos y riesgos				
26. ¿Se mencionan los supuestos y riesgos más relevantes, en caso de existir?	/	=		
27. ¿Es conveniente llevar a cabo el trabajo dado los supuestos y riesgos mencionados?	1	₁₂₃ W)		
Presupuesto				
28. ¿El presupuesto es razonable?		= 1.7 (2)		
29. ¿Se consideran los rubros más relevantes?	/	No. Herror		
Cronograma		10 - 10 - 10 - 10 - 10 - 10 - 10 - 10 -		
30. ¿Los plazos para las actividades están de acuerdo con el reglamento?	1	200		
Citas y Referencias del documento	mine et al.	Land State		
31. ¿Se siguen las recomendaciones de normas internacionales para citar?	/			
Expresión escrita	. 1 . 7	Value 1-83-		
32. ¿La redacción es clara y fácilmente comprensible?	/			
33. ¿El texto se encuentra libre de faltas ortográficas?	/			

RVACIONES METODOLOGO:				
		- 12		
				
ACIONES DIRECTOR:				
12				
			THE RESERVE OF THE RE	

POCKILIN VINDUES C

DIRECTOR



UNIVERSIDAD DEL AZUAY

iklih predatna

Cuenca, 06 de junio de 2019 Ingeniero, Oswaldo Merchán Manzano DECANO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA ADMINISTRACIÓN UNIVERSIDAD DEL AZUAY De mi consideración, Yo, María Verónica Rosales Moscoso informo que he revisado el protocolo de trabajo de titulación previo a la obtención del título de Licenciada en Marketing, denominado "Plan de marketing estratégico aplicado a los Restaurantes Coppelia para el año 2020", realizado por el estudiante Erika Samantha Andrade Altamirano, con código estudiantil 79401, protocolo que a mi criterio, cumple con los lineamientos y requerimientos establecidos por la carrera. Por lo expuesto, me permito sugerir que sea considerado para la revisión y sustentación del mismo; Sin otro particular, suscribo. "Atentamente Ing: María Verónica Rosales Moscoso



B

	Cuenca, Oc	de junio de 2019
In-radion.		
Ingeniero,		
Oswaldo Merchán Manzano	FNCIAC DE LA ADAMINISTRA DE LA	
UNIVERSIDAD DEL AZUAY	ENCIAS DE LA ADMINISTRACIÓN	
ONIVERSIDAD DEL AZUAY		
De mi consideración,		
	ina, Gerente General de la empresa Coppe	
autorizo a la estudiante Erika San	nantha Andrade Altamirano de la Carrera d	e Marketing de la
	r su trabajo de titulación previo a la obteno	
Licenciada en Marketing en la em	presa que represento, la cual se compromet	e a proporcionar
	nformación requerida para el desarrollo de su	
	The state of the s	riabor.
		-
Sin otro particular, suscribo	E. a. V.	= = = = = = = = = = = = = = = = = = =
Sili otro particular, suscribo		
Atentamente	(2) Reserved	
Atentamente .		
11/1/		
144		
The		
Pablo Marcelo Andrade Molina		
7		



Oficio Director: Revisión modificaciones sugeridas por Tribunal

Cuenca, 12 de julio de 2019

Ingeniero,
Oswaldo Merchán Manzano
DECANO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA ADMINISTRACIÓN
UNIVERSIDAD DEL AZUAY

De mi consideración,

Yo María Verónica Rosales Moscoso informo que he revisado los cambios realizados al protocolo del trabajo de titulación previo a la obtención del título de Licenciada en Marketing, denominado "PLAN DE MARKETING ESTRATEGICO ALICADO A LOS RESTAURANTES COPPELIA PARA EL AÑO 2020", elaborado por la estudiante Erika Samantha Andrade Altamirano, con código estudiantil 78010. Trabajo que según mi criterio cumple con las modificaciones sugeridas por el Tribunal y puede continuar su desarrollo planificado.

Sin otro particular, suscribo

Atentamente

Ing. Verónica Rosales Moscoso



Bescuela Marketing	Protocolo de Trabajo de Titulación	
	UNIVERSIDAD DEL AZUAY	-
	acultad de Ciencias de la Administración	
	Escuela de Marketing	
Plan de Posici	onamiento aplicado a Restaurantes Cop _l	pelia

	para el año 2020	
	para el año 2020	
	para el año 2020 Nombre de Estudiante(s):	
	Nombre de Estudiante(s):	
	Nombre de Estudiante(s): Andrade Altamirano Erika Samantha	
	Nombre de Estudiante(s): Andrade Altamirano Erika Samantha	
	Nombre de Estudiante(s): Andrade Altamirano Erika Samantha Director(a) sugerido(a): Ing. Rosales Moscoso María Verónica	
	Nombre de Estudiante(s): Andrade Altamirano Erika Samantha Director(a) sugerido(a): Ing. Rosales Moscoso María Verónica Cuenca - Ecuador	

Th

Supplem Approximation of the Control
MKT-RE-EST-01 Versión 01 71/03/2017 Página 2 de 13 1. Datos Generales 1.1. Nombre del Estudiante Andrade Altamirano Erika Samantha 1.1.1. Código Ua079401 1.1.2. Contacto Andrade Altamirano Erika Samantha Teléfono: 855014 Celular: 0989150580 Correo Electrónico: sammy.andrade.126@gmail.com 1.2. Director Sugerido: Rosales Morales María Verónica, Ingeniera 1.2.1. Contacto: Celular: 0998438640 Correo Electrónico: vrosales@uazuay.edu.ec 1.3. Co-director sugerido: No aplica 1.3.1. Contacto: 1.4. Asesor Metodológico: Verdugo Cárdenas Gladys Jaqueline 1.5. Tribunal designado: Ponce Ríos Marco Antonio, Ortega Vásquez Xavier Esteban 1.6. Aprobación: 1.7. Línea de Investigación de la Carrera: 4.41.414.4. Marketing Estratégico 1.7.1. Código UNESCO: 5311.05 Marketing 1.7.2. Tipo de trabajo: a) Proyecto de investigación b) Investigación formativa 1.8. Área de Estudio: Marketing Estratégico, Investigación de Mercado, Comportamiento del Consumidor 1.9. Título Propuesto: Plan de posicionamiento aplicado a los Restaurantes Coppelia para el año 2020 1.10. Subtítulo: No aplica 1.11. Estado del proyecto

Proyecto Nuevo

MKT-RE-EST-01 Versión 01 21/03/2017 Página 3 de 13

2. Contenido

2.1. Motivo de la Investigación:

Coppelia Restaurantes es una cadena de restaurantes que tuvo inicio hacia 38 años en la ciudad de Cuenca, empezando con la venta de sánduches y hamburguesas, con el paso del tiempo ha evolucionado en el diseño de los restaurantes y en su portafolio, ya que en la actualidad cuenta con: comida rápida, mariscos, comida típica y carnes, toda esta transformación ha permitido que la cadena obtenga un crecimiento en el marcado, ya que cuenta con cuatro puntos de venta distribuidos mayormente en el centro de la ciudad.

Debido a que la competencia en el mercado alimenticio de la ciudad de Cuenca crece muy rápidamente y los consumidores no piensan ni actúan de la misma manera de como actuaban cuando el restaurante empezó y las nuevas generaciones tienen comportamientos muy distintos a los habituales, es necesario estar al tanto de las nuevas conductas de los consumidores. De igual manera la competencia ha aumentado en los últimos tiempos, y sus estrategias son diferentes y hasta algunas veces agresivas, obligando al restaurante a identificar cuáles son los puntos débiles donde la competencia puede atacar, y sus puntos fuertes para poder responder a las acciones de su competencia. Los clientes internos también han evolucionado, en cuanto a sus necesidades y exigencias, es por eso que la empresa debe conocer cuáles son las estrategias más fuertes, y de este modo buscar un equilibrio y explotar sus capacidades al máximo beneficiando a la empresa.

Una empresa que aspira crecer debe contar con un plan de marketing estratégico, que le permita incrementar su funcionalidad en forma ordenada. Así mismo debe revisar los lineamientos que generan la difusión de servicios y garantizar la credibilidad de sus consumidores.

El objetivo de la presente propuesta de investigación es formular un plan de marketing estratégico aplicado a los restaurantes Coppelia en la ciudad de Cuenca en busca de activar y promocionar la empresa, sus instalaciones y servicios. Para el efecto se requerirá efectivos y modernos principios de marketing.

2.2. Problemática

En este momento la empresa no conoce los problemas y necesidades que tiene su personal, por lo que no ha desarrollado ningún tipo de mejora al respecto.

Así como no ha realizado un estudio de sus consumidores y de la competencia, por lo que no se ha establecido estrategias de innovación en producto, infraestructura y servicio. La empresa desea seguir creciendo, pero para ello necesita un análisis de su sistema operativo interno. De manera que en este contexto un plan de markting estratégico proyectado hacia el año 2020 permitirá ordenar la estructura interna de la empresa y proyectarse competitivamente frente a otros negocios con las mismas características de la empresa que se analiza.

2.3. Pregunta de Investigación

¿Cuáles son las variables para la elaboración de un plan de posicionamiento para los restaurantes Coppelia que lo vuelva competitivo en el sector de alimentos de la ciudad de Cuenca?

2.4. Resumen

La presente investigación desarrollará un Plan de Marketing estratégico que sea funcional para impulsar la presencia de los Restaurantes Coppelia en la ciudad de Cuenca para el año 2020. Para el efecto, se realizará un estudio de mercado de los clientes internos, externos y competencia de la empresa en el casco urbano de la ciudad de Cuenca. Con la finalidad de determinar algunas estrategias de marketing que permitan mejorar el posicionamiento de la marca en la ciudad.

2.5. Estado del Arte y marco teórico

Estado del Arte

Algunos estudios realizados para la elaboración de un plan de markting, señalan que existen varias variables a analizar y aplicar en un restaurante, como los indica Ubidia. (2014) realizo un plan de marketing para un restaurante, donde empezó conociendo la misión, objetivos y visión que tiene el negocio, con esos datos realizo un análisis FODA, para ubicar los puntos fuertes y débiles de la empresa. En cuanto a la competencia, realiza un análisis PEST donde investiga factores políticos, económicos, sociales y tecnológicos. Para el análisis de la demanda, basada en encuestas analizó las características de los clientes y pudo conocer los gustos y preferencias del mercado. Para el análisis del mercado exterior realiza una investigación sobre barreras de entrada, estudiando la competencia existente, el poder del consumidor, el poder del proveedor y amenaza de sustitutos. Realizan también una determinación del segmento de mercado al cual se van a enfocar, para luego realizar estrategias de marketing mix, aplicando las 7p's, luego del análisis y de la aplicación, llegaron a las siguientes conclusiones; gracias al análisis realizado a los consumidores, se pudo determinar los productos y precios ideales para el cliente, también conocieron cual es la ubicación ideal para el restaurante. En cuanto a las promociones, utilizan los medios idóneos para el segmento. Debido al análisis interno que se realizó, se puedo capacitar al personal de la mejor manera, obteniendo resultado positivos. Por último la decoración del establecimiento se basó en la investigación realizada a la muestra consiguiendo las características que debe tener el restaurante. (Ubidia, 2014)

Graciano (2017) realiza una propuesta para la creación de un plan de marketing sostenible para una cadena de restaurantes, donde sugiere que los objetivos de la empresa deben estar alineados con las estrategias creadas, las mismas que están basadas en el análisis interno y externo del restaurante mediante el análisis FODA. Sugiere que si el restaurante necesita estrategias de crecimiento debe realizar actividades como: penetración de mercado, desarrollar nuevos productos alineados a las nuevas necesidades que surgen en los clientes con el paso del tiempo, el autor también propone realizar una matriz de lineamentos. Donde como primer punto desarrolla los objetivos estratégicos que se deben cumplir, segundo se formulan estrategias para cumplir los objetivos. Tercero se realiza planes funcionales donde especifica que área de la empresa



MKT-RE-EST-01 Versión 01 21/03/2017 Página 5 de 13

estará involucrada para el desarrollo de las actividades. Por último se debe unir todo lo mencionado anteriormente, donde se estipulan los objetivos, se describe las estrategias para su cumplimiento y se determina que área de la empresa va a estar involucrada. Como estrategia de posicionamiento realiza un mantra para los stakeholders y así aumentar el sentido de pertenencia de los trabajadores, y ellos puedan comunicar ese mensaje a los clientes aumentados su fidelidad a la empresa. Realizó también un plan funcional de operaciones, con la finalidad de garantizar la operatividad de las actividades proyectadas, optimizar los procedimientos, mejorar la capacitación, mejorar.... la investigación y el desarrollo y el estudio de proveedores. Para el área de recursos humanos, formula un plan funcional de recursos humanos, con el objetivo de integrar, retener y desarrollar el personal. Para el control de este plan, crea una matriz de tres columnas, en la primera se debe describir los objetivos a realizar, en la segunda columna, los indicadores para el cumplimiento, y en la última en los años, en donde se debe calificar los resultados mediante puntuaciones o indicadores. Al final del estudio el autor concluyo que gracias a los valores de la empresa creo valor en sus stakeholders y obtuvo mayor calidad en el trabajo. Debido a sus estrategias de sustentabilidad conserva su identidad y reputación intacta. Su propuesta de valor se mantiene debido a que cumple a sus clientes ofreciéndoles productos de calidad y saludables. El análisis de proveedores ha ayudado al restaurante a mantener la calidad sus productos. Al realizar el plan de marketing propuesto, el restaurante aumento significativamente su rentabilidad. (Graciano, 2017)

Por otro lado, Mezarina, Vera, Torres (2016) aplican el plan de marketing en una cadena de restaurantes, donde, como primer punto plantea todos los objetivos que tien el plan, mediante una matriz de tres entradas, en la primera entrada especifican el objetivo, en la segunda entrada el plan de acción, en ña tercera entrada el indicador que tiene cada objetivo, y en la cuarta entrada la meta proyectada por año. Una vez estipulados los objetivos, proceden a formular estrategias de marketing, y para ello realizan segmentación de mercado, al identificar al mercado meta, pudieron conocer las características y tipos de consumidores, mediante una matriz desglosan todo lo encontrado, la matriz se compone por 6 entradas, la primera se especifica el tipo de consumidor, en la segunda entrada, el porcentaje de clientes que tiene la cadena de restaurantes por cada tipo de cliente encontrado, en la tercera entrada se detalla el lugar geográfico, el cuatro cuadrante define aspectos demográficos, en este caso los estratos socioeconómicos de los clientes, el quinto cuadrantes los beneficios que buscan cada tipo de cliente del restaurante, y el ultimo cuadrante la frecuencia de visitas de cada cliente al restaurante. Con respecto al posicionamiento los autores proponen que el negocio aumente su responsabilidad socio-ambiental, y difundir este mensaje a los clientes, para mejorar su experiencia de compra y aumentar el posicionamiento. Dentro de la estrategias, realiza una mezela del marketing, que consiste en un análisis del: servicio y los beneficios que provee la empresa a los clientes, luego realiza un análisis del precio, determinando ciertas estrategias, como: los precios estarán alineados a la competencia y la calidad siempre será elevada y cada 18 meses se revisaran los precios.... En cuanto a la plaza, la empresa planifica expandirse con cuatro sucursales nuevas, ya se encentra definido en que lugar específico se van a localizar, esto debido a que se ha realizado investigaciones, para que asegurar el éxito del punto de venta. Con respecto a la promoción la empresa está muy enfocada en lo ambiental, el restaurantes realizara ----promociones de consumo responsable mediante estrategias pull, donde comunicarán a sus clientes los sustentable y ecológicos que es la empresa, también realizaran menús más saludables para los clientes, también realizara promociones mediante venta personales, publicidad, marketing directo, relaciones públicas y merchandising. Todas

0

las estrategias propuestas contarán con un cronograma de actividades, para una mejor implementación y control. Los autores concluyen que si la empresa cumpla con las estrategias mediante un control exhaustivo podrá notar mejoras considerables en la empresa (Mezarina López, Vera Linares, & Torres Quique, 2016)

Finalmente la presente propuesta buscara realizar un plan de marketing rentable y sostenible en el tiempo, mediante la determinación de objetivos a cumplir, análisis interno de la empresa, análisis del mercado, merchandising, se analizará y se creara estrategias de marketing mix, finalmente se propondrá actividades para mejorar e incrementar el posicionamiento de la cadena de restaurantes que se está analizando.

Marco Teórico

Para la elaboración del plan de marketing para el restaurante se debe conocer la estructura del mismo, y los conceptos de cada categoría.

Plan de marketing: es un documento que relaciona los objetivos de una organización en el área comercial con sus recursos, es decir, es la bitácora mediante la cual la empresa establece qué objetivos en términos comerciales quiere alcanzar y qué debe hacer para alcanzar dichos objetivos es decir la estrategia de marketing (Ricardo.,2013) Saavedra defina el plan de marketing como una manera en la que se ajustan los recursos de una organización a los objetivos y presenta la planeación como un proceso mediante el cual se determina en donde esta una compañía, a donde quiere llegar y que de hacer para llegar a quiere, es decir mediante cual estrategia quiera pasar de una situación dada a una deseada y posible. (Saavedra, 1999). Otro concepto dice que el plan de marketing es "un documento escrito en el que se recogen los objetivos, las estrategias y los planes de acción relativos a los elementos de Marketing-Mix, que facilitarán y posibilitarán el cumplimiento de la estrategia dictada en el ambiente corporativo, año tras año, paso a paso." (Philip, s.f.)

Objetivo del Plan de Marketing: el objetivo misional del marketing es orientar una empresa al mercado (Ricardo., 2013)

Proceso del Plan de Marketing: se inicia con el análisis de situación, evaluando en dónde está la empresa hoy en día; luego se define a dónde se quiere llegar, es decir se determinan los objetivos, y finalmente se define cómo se van a conseguir los objetivos, esto es la estrategia general mediante la cual se conseguirán dichos objetivos. Sin embargo, para tener mayor precisión en el proceso de planeación, cada una de estas etapas se subdivide en otras más particulares y con un nivel de detalle más amplio. El análisis de situación tiene dos componentes: El análisis interno y análisis externo. En el análisis interno se deben revisar siete elementos: indicadores de marketing, el análisis comparativo de los factores de marketing y el análisis matricial. También suministra una relación de las principales debilidades y fortalezas de una empresa en términos de marketing, que luego serán adicionadas a las oportunidades y amenazas provenientes. del análisis externo para construir la conocida matriz de debilidades, oportunidades, fortalezas y amenazas (DOFA); de esta se escogen los elementos más importantes y se separan en lo que se conoce como factores críticos de éxito, es decir, aquellas variables que por su importancia deben ser consideradas para el plan de marketing. El análisis externo incluye una revisión de la competencia (aunque este tema ya ha sido abordado en el análisis comparativo de factores de marketing), se revisa también el consumidor (potencial y real), la industria (también conocida como negocio, sector o categoría), el micro entorno (canales, proveedores y públicos) 21 y el macro entorno (fuerzas político legales, fuerzas demográficas, fuerzas socioculturales, fuerzas ecológicas, fuerzas

MKT-RE-EST-01 Versión 01 21/03/2017 Página 7 de 13

económicas y fuerzas tecnológicas). Luego de escogidos los factores críticos de éxito se fijan los objetivos, los cuales corresponden a los ya definidos indicadores de marketing. Luego se definen las estrategias con las cuales se van a cumplir los objetivos y después de esto se definen las tácticas, esto es, la manera particular como se va a implementar una estrategia. (Ricardo., 2013)

Posicionamiento: Una posición de producto es la forma en que un producto está definido por los consumidores en atributos importantes, el lugar que ocupa en la mente de los consumidores respecto a los productos competidores. Los productos son hechos en las fábricas, pero las marcas se forman en la mente de los consumidores. (Kotler, 2013)

Objetivo del Posicionamiento: Una vez que la empresa ha decidido a qué segmentos entrará, debe decidir sobre su estrategia de diferenciación y posicionamiento. La tarea de diferenciación y posicionamiento consta de tres pasos: identificar un conjunto de posibles diferenciadores para crear ventaja competitiva, elegir ventajas sobre las cuales construir una posición y elegir una estrategia general de posicionamiento. El posicionamiento completo de la marca se llama propuesta de valor, es decir, la mezcla completa de beneficios sobre los cuales se posiciona la marca (Kotler, 2013)

2.6. Hipótesis No aplica

2.7. Objetivo General

Crear un plan de posicionamiento aplicable para "Coppelia Restaurantes" que le permita un mejor posicionamiento en la ciudad de Cuenca para el año 2020

2.8. Objetivos Específicos

- Conocer las principales características internas de la empresa, tanto de su filosofía, como de su personal.
- 2. Conocer los distintos puntos de vista de los consumidores actuales de la empresa, y a su vez conocer las nuevas características de clientes potenciales.
- 3. Identificar a la competencia de la empresa y conocer cómo se encuentra la empresa frete a ella.
- Plantear estrategias de posicionamiento integrales de marketing para la empresa en la ciudad de Cuenca.

2.9. Metodología

En los últimos años Cuenca ha presentado un incremento en el mercado alimenticio, cada vez se abren y se cierran restaurantes, generando una alta competitividad en el mercado, las empresas se esfuerzan por captar mayor número de clientes, mediante varias herramientas, obligando al mercado a tener un mejor servicio, innovar constantemente y mejorar la calidad de sus productos, ya que los clientes se vuelven cada vez más exigentes. Es por eso que se buscará analizar cómo se encuentra la empresa interiormente, frente al cliente y frente a su competencia.

La presente investigación utilizará herramientas de investigación cualitativa y cuantitativa. Con respectos a la investigación cualitativa, se realizará entrevistas a profundidad a los consumidores y al personal, y grupos focales únicamente al personal de la empresa, obteniendo las variables y características necesarias para la investigación.

Una vez realizada la parte cualitativa, se podrá empezar con la investigación cuantitativa. Mediante las variables ya encontradas se procederá a formular una encuesta, la misma que será utilizada en una prueba piloto, para obtener la encuesta final.

Con lo relacionado a la muestra se analizó un tamaño supuesto, obteniendo como resultado un total de 377,98 personas, para esta cálculo se utilizó una población de 23.473 habitantes, los mismos que cuentan con las características del público objetivo de la empresa, el nivel de confianza manejado es de 1,96 y la probabilidad de error es del 5%, debido a que el cálculo se utilizara como un supuesto se utilizó un p y q del 50%. Con respecto al personal se desarrollará un ceso, debido a que la empresa está en la capacidad de conocer la información necesaria de todos sus colaboradores.

Con los resultados obtenidos, se realizará tablas, comparaciones y conclusiones de cómo se encuentra la empresa con respecto a su cliente interno y externo. Con respecto al estudio de la competencia, se elaborará un beanchmarketing de los principales competidores de la cadena de restaurantes, en donde se descubrirá los puntos fuertes y puntos débiles de los restaurantes frente a sus competidores, y también como se encuentra la empresa competitivamente en el mercado. En cuanto al procedimiento, el primer análisis que la empresa desarrollará es un estudio a profundidad del talento humano que cuenta la empresa, y de esta manera conocer los cambios que el comercio debe realzar. Luego se analizará todo lo relacionado con los consumidores actuales de la empresa, como también las características de los nuevos consumidores, para que la empresa conozca cómo debe satisfacer correctamente las necesidades de sus clientes y realizar las modificaciones necesarias. Por último se ejecutará un análisis de la competencia, para que la empresa pueda conocer cuáles son sus competidores y cómo actuar contra ellos.

Con todos los datos recolectados y los objetivos realizados se podrá realizar un plan de marketing estratégico en la empresa, basadas en estrategias que serán de ayuda para que la cadena de restaurantes pueda hacer frente a su cliente interno, las exigencias de los consumidores y la competencia del mercado.

MKT-RE-EST-01 Versión 01 21/03/2017 Página 9 de 13

2.10. Alcances y resultados esperados

En un mercado canibal, donde todo varia constantemente, las tendencias y los patrones de comportamiento cambia rápidamente, se abren y se cierran restaurantes por los cambios del mercado, obliga al restaurante a realizar continuas investigaciones sobre las preferencias y cambios de conducta de sus clientes y el avance o retroceso de su competencia, como también que acciones están usando para subsistir. Con toda esta información se puede realizar estrategias que sirvan para satisfacer las necesidades de sus clientes y reaccionar contra su competencia "Coppelia Restaurantes" conoce la importancia de lo mencionando anteriormente, es por eso que facilitara toda la información necesaria para realizar un plan estratégico fiable. El segmento es accesible facilitando la recaudación de la información, con respecto a la competencia es factible analizarla, ya que mediante los consumidores se pueden obtener la información necesaria, y en relación al análisis del personal, es posible un acercamiento directo con el mismo.

2.11. Supuestos y riesgos

Debido a que una parte de la investigación es cualitativa, y los entrevistados deben dar su opinión sobre percepción, experiencia u idea de los diferentes restaurantes incluido Coppelia, existe una probabilidad que no sean totalmente sinceros al dar información por varios factores, es por eso que se creara un ambiente confiable para que en entrevistado se sienta en confianza para expresas sus pensamientos con sinceridad. De igual manera al recolectar información del personal, los mismos pueden sentir temor de expresar su pensamiento, por lo que se les explicará que sus opiniones servirán para que le empresa y el ambiente de trabajo mejore.

2.12. Presupuestos

L	Rubro	Costo (USD)	Justificación
	Copias Encuestas	\$200	La investigación necesita la impresión de encuestas
	Alimentación	\$300	Alimentación para el investigador
	Transporte	\$100	El investigador necesita movilizarse por varios lugares de la ciudad
L	TOTAL	\$600	por raiso ragares de la ciudad

2.13. Financiamiento

Financiamiento propio del Investigador

			21/03/20 Página 10 de
4. Esquema tentativ	70		
Introducción			······································
Capítulo 1: Análisi	is Interno de la Emp	oresa	
1.1. Filosofia	a de la empresa		
1.1.1	. Historia del restat	ırante	
	. Misión y Visión		
		resa	
	. Objetivos de la er		
1.2. Análisis	del Personal		
	. Investigación Cua	litativa	
		ntitativa	
1.2.3.	. Análisis del proce	so y comunicación i	nterna de la empres
Capítulo 2: Análisi	s Externo de la Em	presa	
2.1. Análisis	de los Clientes		
		Segmento al que per	
	. Investigación de l		i concecii
2.2 Análisis	de los nuevos clien	tes de la empresa	
		Segmento al que per	rtenecen
	. Investigación de l		(tenecen
Capítulo 3: Análisi	s de la Competenci	а	
3.1. Identific	cación de los Comp	etidores de la empre	sa
3.2. Benchm	사람이 많은 경기 전에 가져왔다면서 보고 있다. But Charles Hall Hall Hall Hall Hall Hall Hall Hal		
Capitulo 4: Propue	sta Plan de Posicio	namiento	
4.1. Propues	ta de Posicionamie	nto para Clientes in	ernos
		nto para Clientes Ac	
		nto para Nuevos Clie	
		petitiva	
Conclusiones			
Recomendaciones			
Bibliografía			
(2007)11.000.000.000.000.000.000.000.000.000.	The state of the s	***************************************	
Anexos			

2.15. Cronograma

Objetivo Específico	Actividad	Resultado esperado	Tiempo (semanas)
	Realizar un	Conocer el estado que	
Análisis Interno	análisis del personal de la	en el que se encuentra el personal de la	4 semanas
	empresa	empresa	
	Investigar a los consumidores	Saber opiniones de los clientes hacia	
Análisis Externo	actuales de la empresa y los	Coppelia y conocer cómo se maneja la	8 Meses
	competidores.	competencia de la empresa	
Análisis de	Indagar los nuevos	Conocer las	
Nuevos Clientes	clientes que tiene el mercado	características de los nuevos clientes	8 Semanas
Propuesta del	Realizar la	Realizar un propuesta	
Plan de Marketing	propuesta del plan de marketing	que sea aplicable y sustentable para la	4 semanas
ь	or marketing	empresa	
	TOTAL		24 semanas

2.16. Referencias Estilo utilizado: APA Edición: 2010 Mezarina López, V. Z., Vera Linares, S. C., & Torres Quique, J. L. (2016). Repositorio Universidad del Pacífico. Recuperado el 22 de Mayo de 2019 Graciano, S. P. (2017). Repositorio Universidad del Pacífico. Recuperado el 22 de Mayo de 2019, de http://repositorio.up.edu.pe/bitstream/handle/11354/2000/Pablo_Tesis_maestria_2017.pdf?sequence=1&isAllowed=y Ubidia, B. M. (Diciembre de 2014). Repositorio Universidad San Francisco de Quito. Recuperado el 20 de Mayo de 2019, de http://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/3616/1/112178.pdf Hoyos, B. R. (2013). Plan de marketing: diseño, implementación y control. Bogotá: Ecoe Ediciones. Kotler, P., & Armstrong, G. (2013). Fundamentos de marketing. México: PEARSON EDUCACIÓN.

					IVIA	Versión 01
			*	······································	·	21/03/2017 'ágina 12 de 13
Philip,	K. (s.f.). marketing-i/	Obtenido	de http	s://www.no	ray.com/blog/e	-
Saavedr	a, C.	Rentral.proq	uest.com/l	ib/uasuaysp	Obtenio /reader.action? og=58	
		_				
	, ,		loyer Brai		los Recursos perado el 12 d	
	,	bscohost.co	m/ehost/p	dfviewer/pd	fviewer?vid=.l	3&sid=82
	52a645-deca-			_		
	, P. (15 de S ED, pág. 2.	eptimebre o	de 2014).	Capatar nu	evos clientes.	Estrategia
	http://web.a.e ee46-4789-a1	bscohost.co 8d-3a72a2a data=Jmxhl	m/ehost/d ac671%4(etail/detail? [.])sdc-v-	Obtenido de vid=3&sid=69 aG9zdC1saXZ	0c9326-
	http://web.a.e	bscohost.co	m/ehost/p	dfviewer/pd	Obtenido de fviewer?vid=1 :-v-sessmgr01	Redalyc: 3&sid=69
Guadar	rama, & Ros satisfacción,	ales. (1 de lealtad y	Abril de ? retención	2015). Mari del Clieni	keting Relacio te. Análisis y e. 2019, de	reflexión
7/	http://web.b.e	bscohost.co	m/ehost/p	dfviewer/pd	lfviewer?vid=1 sionmgr102	3&sid=6e
		s organizac	iones. Re	cuperado el	nte de la cali 14 de Mayo d	
		<i>ilenas par</i> el 17	a increm de M	<i>entar el</i> ayo de		clientes.
	on, J. (http://web.b.e c6cb3-34fe-4	bscohost.co	m/ehost/p	dfviewer/pd	CO. Obter fviewer?vid=8 ionmgr103	nido de 8&sid=229
Roblede					GANIZACIO1 7 - 86.	
	marketing pa	<i>ra pequeño</i> ayo	s y media de	nos empres 2019,		



9

9

00000

0

9

2.17. Anexos	
SAA	
2.18. Firma de responsabilidad del Estudiante	
2.19. Firma de responsabilidad del Director sugerido	
1 - 1	
Wosales H.	
Hosales/(
2.20. Firma de responsabilidad del Docente metodólogo	
2.21. Fecha de entrega	
15 de julio de 2019	
15 de julio de 2019	