

PROYECTO CAFETERÍA

Horario de apertura:

Se plantea un horario de 8:00 de la mañana a 19:00 de la tarde para cubrir tanto los horarios de desayuno de los trabajadores de UEDTO como de merienda para trabajadores de RA y RGA. También se contempla que los padres que traen a sus hijos a Atención Temprana hagan más liviana su espera haciendo uso de la misma.

- 8:00___ Se encienden las luces y la maquina del café, se ponen los uniformes, se recoge el pan...
- 8:30 ___ Comienzo de los desayunos con personal de Administración, Gerencia, responsables..., seguido de trabajadores de UEDTO, personal de limpieza... y se finalizaría sobre las 11:30 (hora aproximada a la que terminan el desayuno los cuidadores de RGA). Una vez finalizado comienzan a limpiar y recoger y después sobre las 13:00 a preparar el almuerzo.

PERSONAL:

Dependiendo del volumen de trabajo habrá que contar con la presencia de uno, dos o tres usuarios para atender al cliente de forma satisfactoria.

- ❖ A las 8:00 una sola persona será quien organice el desayuno que dará comienzo a las 8:30.
- ❖ De 8:30 a 10:00 aprox. ___ 2 usuarios serán los encargados de servir las mesas, tostar el pan, limpiar las mesas, atender a los clientes... y una vez que el volumen de trabajo haya disminuido habrá que lavar los cubiertos, vasos, platos...
- ❖ De 10:00 a 14:00 aprox. ___ 1 usuario. En este horario solo faltan por desayunar los trabajadores de RGA, con lo que una sola persona podría atenderlos aunque es conveniente que estén dos para así complementarse y para colaborar en las tareas de limpieza y con ello que no se aburran y se vigilen mutuamente. También habrá que limpiar y recoger la cafetería.

- De 12:30 a 13:00....Comerán el primer turno de los usuarios que trabajan en la cafetería.
- De 13:00 a 13:30.... Comerá el segundo turno de los usuarios que trabajan en cafetería

Esto supone que aunque en ese horario solo atienda una persona es necesario que los dos estén en la cafetería. Uno come y el otro atiende.

- ❖ De 14:00 a 16:30 aprox.____ 2/3 usuarios. Es cuando se prevé el mayor volumen de trabajo ya que hay que atender, servir, recoger, limpiar mesas, poner los cafés y preparar comida para llevar en caso de que haya demanda.
- ❖ De 16:30 a 19:00____ 1/2 usuarios. Se estima que es el horario de los cafés para padres de Atención temprana, seguidos de las visitas a los residentes de RGA (tienen un día estipulado que creo que es los martes), y la merienda de trabajadores de lavandería, limpiadora de RGA, cuidadores de sendas residencias...

Limpieza:

A las 11:30 se podría limpiar a fondo la cafetería, dado que es cuando todo el mundo esta trabajando y en principio solo estarán, en su caso, las visitas y los padres de Atención Temprana.

A las 16:30 se podría repasar.

A las 18:30 barrer y fregar para que a la mañana siguiente este limpio.

Se encargarán los mismos usuarios que lleven la cafetería o bien el personal de limpieza en cuyo caso los usuarios se encargarán del mantenimiento diario un par de veces al día (Desde el punto de vista de la PL es la mejor opción).

Usuarios:

*Alfredo

Ana Belén

Charo

Javi Rosa

Isa Vílchez (refuerzo)

Marina (para rellenar en caso de que se usen cuencos pequeños)

Paco Aguilar

Esto no significa que todos estén al mismo tiempo en la cafetería sino se irá alternando con lavandería, mantenimiento y cocina.

Todo el trabajo de cafetería requerirá del trabajo del responsable de cocina coordinado con la PL.

Medios y recursos:

- Generales:

Sillas
Mesas
Platos
Vasos
Tazas
Cuencos
Cubiertos
Bayetas
Etc

- Específicos:

Tostadora
Lavavajillas
Máquina de café
Lechera
Nevera
Fregadero
Etc

En resumen todos los recursos anteriormente expuestos más aquellos que conforme la marcha veamos que es necesario para la actividad a desarrollar.

Habrá que ver que tipo de máquina de café es la más conveniente:

- La típica máquina de café de los bares donde el camarero hace el café, en cuyo caso hay que aprender a hacer buen café.

- El sistema de capsulas: como la Nespresso (que tiene gran variedad de cafés) o la Dolce Gusto, que son limpios, rápidos y puede incluso ser autoservicio.
- El sistema de máquina de selección de café a través de un botón. Este sistema podría ser el más recomendable dado que es fácil, el café sale medianamente bueno y es en grano. (En Arias tienen una similar)

Tipo de servicio:

Lo ideal sería que los usuarios no manejen el dinero para evitar perdidas, de manera que el sistema podría ser como el de algunos hospitales. En la entrada podría estar la maquina en la que se selecciona lo que se va a tomar, se paga y sale un ticket que es el que se le entrega al camarero. Los tickets deben tener pictogramas y ser dobles, uno para el cliente y otro para el camarero, así se evitan confusiones.

Hay que determinar si va a ser autoservicio o no.
Con el autoservicio se reduce personal.