



GrupoBajío

PROPUESTA DE VALOR PRESENTACIÓN



ÍNDICE



GrupoBajío

Alimentamos a la Industria, Cocinamos Sonrisas.

- 1 Nuestra Trayectoria**
Quienes Somos, Filosofía Y Perfil De La Empresa.
- 5 Presencia**
8 Estados De La República Mexicana.
- 6 Valores Agregados**
Clases, Servicios, Inversiones.
- 7 Clientes Actuales**
Algunos De Nuestros Clientes.
- 9 Recursos Humanos**
Beneficios Y Sistema De Incentivos.
- 11 Política De Calidad**
Estandares De Calidad Y Evaluaciones.
- 13 Mercadotecnia, Imagen y Comunicación**
Ambientación y subministros.
- 16 Servicios**
Eventos especiales.
Planeación y elaboración de menús.
- 18 Ventajas Competitivas**
Festivales gastronómicos y fechas especiales
Programa de nutrición
Servicios globales

NUESTRA **TRAYECTORIA**



Grupo Bajío se constituyó el 23 de mayo de 2013.



Grupo Bajío es el resultado de la fusión de expertos restauranteros y personal dedicado al servicio y la atención a clientes, nos dedicamos a consentir y mantener satisfechos a los comensales. En el negocio de restaurantes los clientes se ganan, no se tienen ahí, hay que ir por ellos, conquistarlos, ganar su confianza y gusto por volver con nosotros.



De allí que nuestro principal activo es nuestra experiencia en atención y servicio de alimentación a toda clase de clientes para su total satisfacción.

¿QUIENES SOMOS?

Somos una empresa dedicada a proveer servicios de alimentación; especializados en ofrecer productos de la más alta calidad, en un entorno profesional, con trabajo en equipo dispuesto a ofrecer experiencias excepcionales al cliente.

Gracias a nuestro compromiso de brindar un servicio de alta calidad y basándonos en las necesidades de cada uno de nuestros clientes, nos hemos convertido en líderes en la Región Bajío del país.

Grupo Bajío ofrece además el diseño de cocinas, mantenimiento industrial , servicios de limpieza, servicios generales (jardinería, fumigación).

Nos enfocamos en la innovación constante y en la satisfacción de nuestros clientes.

FILOSOFÍA

MISIÓN

Preparamos a diario deliciosas y nutritivas experiencias para los colaboradores de empresas e instituciones, a través de personal altamente calificado, bajo las más estrictas normas de higiene y un eficaz manejo de nuestra cadena de suministros, generando así precios competitivos para nuestros clientes y alta rentabilidad para sus accionistas.

VISIÓN

Ser la empresa más importante de la región bajo en servicios de alimentos, con los mejores clientes, la mejor cadena de suministros, con un personal en constante desarrollo profesional y emocional que contribuyen con la alta rentabilidad de los diferentes públicos en los que influye la empresa (Clientes, accionistas, colaboradores y proveedores).

VALORES

- Innovación
- Trabajo en equipo
- Respeto
- Liderazgo
- Enfoque de servicio al cliente
- Ética
- Enfoque crecimiento
- Rentabilidad

PERFÍL

- Actualmente atendemos más de 35,000 servicios de alimentos al día.
- Venta anual superior a los 200 millones de pesos al año.
- Formamos un equipo de 1500 colaboradores.
- Con un crecimiento anual de más de 75% en los últimos 4 años.
- Contamos con mas de 40 clientes a nivel nacional.
- Enfocados en la innovación y en el desarrollo de servicios de alimentos .
- Comprometidos con la salud, el bienestar nutricional y la satisfacción de nuestros comensales.



Brindamos nuestros servicios a 8 Estados de la República Mexicana.

PRESENCIA

- Guadalajara
- Guanajuato
- San Luis
- Aguascalientes
- Zacatecas
- Colima
- Querétaro
- Baja California Norte





VALORES AGREGADOS

- Servicio de mesero para especiales a la carta
- Aplicación móvil para preparar platillos (ejemplo: ensalada) desde tu lugar, información de menú, platillos y eventos especiales.
- Programar servicios especiales desde la aplicación
- Una vez al año todos los comensales comen gratis
- Especial todos los viernes al precio normal
- Decoración natural (muros verdes sintéticos y/o naturales)
- Garantía de cambio de platillo
- Encuestas de satisfacción de tres opciones (semaforo)
- Talleres de desarrollo psicosocial para los colaboradores de la empresa.
- Promociones de comida por asistencia continua.
- Clases de cocina con grupo bajo
- Día para escoger de puros antojitos
- Barra saludable de ensaladas y baguetes
- Pastel de cumple años cada fin de mes
- Comité del sazón
- Display con pantalla led y menu de alimentos en vitrina.
- Inversión en equipo sin costo al cliente
- Mantenimiento correctivo inicial gratuito previo a la entrada
- Instalación de cafetería conceptual tipo coffee site sin costo al cliente. Operación del area actual.
- Loza y plaquet de primer nivel para eventos de hasta 20 personas sin costo

CLIENTES ACTUALES



CLIENTES ACTUALES

Nidec

TRITECHMX

YKM
Y-TEC KEYLEX MÉXICO

JCS



Bachoco
Alimentando de verdad

• GRUPO •
CUADRITOS

OP
PLASTIC OMNIUM



SCHAEFFLER

YACHIYO

SP
STANDARD PROFIL

Whirlpool

SHOWA

RECURSOS HUMANOS

En Grupo Bajío, el elemento más valioso es nuestro equipo de colaboradores y por ello trabajamos para desarrollarlos en sus diferentes especialidades con planes de carrera , reforzando la capacitación constante, siempre enfocada al compromiso con su trabajo, para conseguir la satisfacción de nuestros clientes.

Beneficios

Asegurar un servicio regular cubriendo al personal con ausentismo o incapacidad media

Solventar el impacto de la rotación del personal

Retirar y cubrir al personal con resultados insatisfactorios en cuanto a exámenes de laboratorios

Aplicar sanciones y acciones sobre el personal que no cumple con las políticas y procedimientos

Planear y lograr una mejor selección y contratación de personal, evitando contratación de emergencia

Ayudar en los servicios especiales como son banquetes, aperturas y jornadas gastronómicas

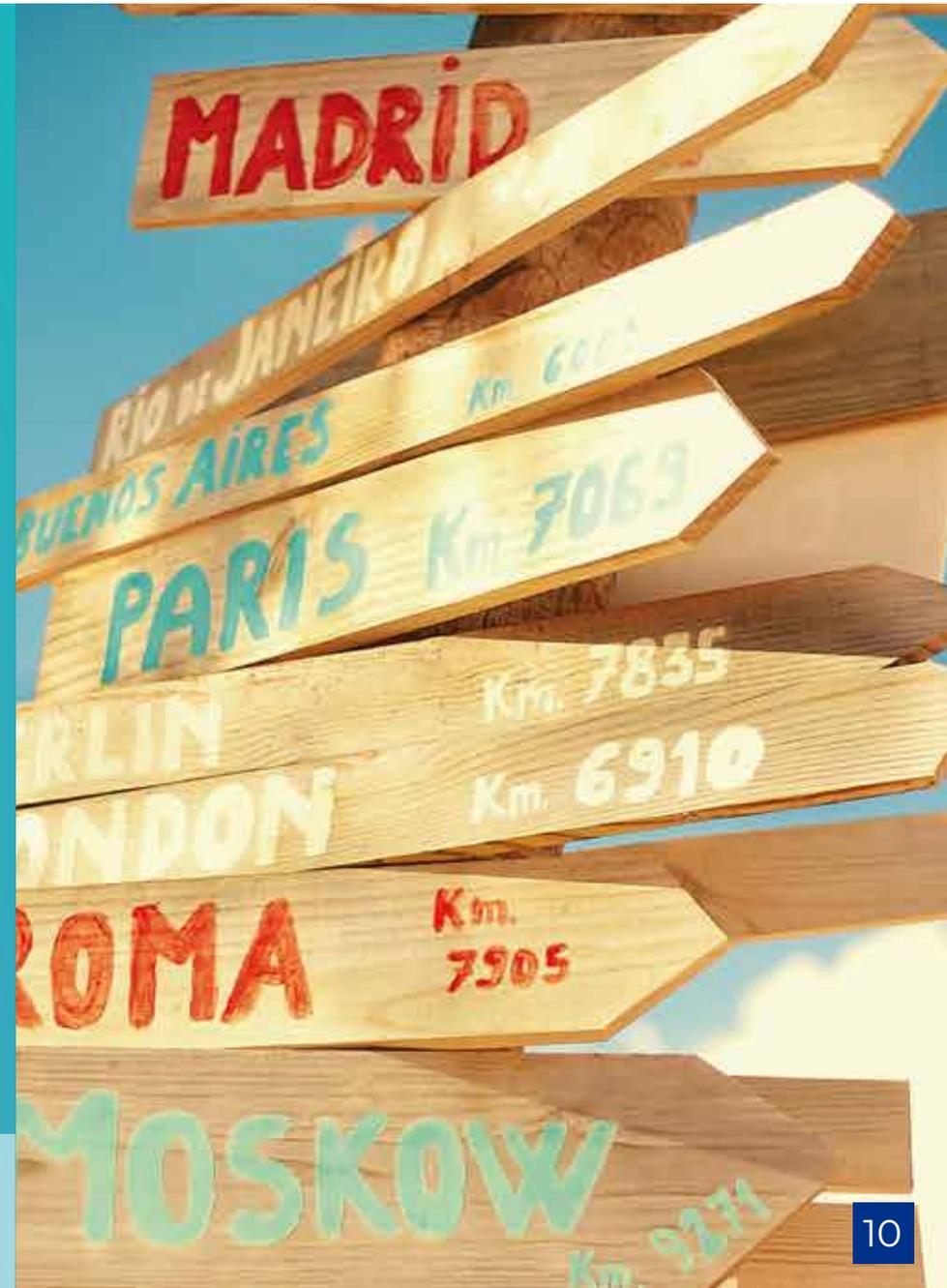


SISTEMA DE INCENTIVOS

Incentivos y remuneración variable en función del cumplimiento de objetivos para todo el personal de confianza en base a logro de metas que corresponden a los siguientes puntos:



- Encuesta de Satisfacción al comensal
- Auditoría de Calidad interna (“check list” de Distintivo H), resultados de análisis Microbiológicos
- Rotación de Personal, aplicación de los programas negociados con el cliente
- Resultados Financieros



POLÍTICA DE CALIDAD

En Grupo Bajío, garantizamos la calidad en los alimentos que presentamos, así como la higiene en cada uno de los menús que solicitan, manteniendo los principales factores de servicio dentro de nuestros estándares de calidad.



- **Nom 251 Buenas practicas de higiene de los alimentos.**
- **Distintivo H**
- **Iso 22000 en proceso**
- **HACCP**

HAZLO BIEN LA PRIMERA VEZ ...
HAZLO BIEN SIEMPRE



La empresa se compromete a procesar alimentos con los más altos estándares de higiene y buenas prácticas de manufactura, asegurando alimentos inocuos a nuestros comensales.

POLÍTICA DE CALIDAD



- Auditorias una vez al mes
- Asesor de calidad exclusivamente para Grupo Modelo
- Asesoría y supervisión en certificados
- Supervisión de la comisión de seguridad e higiene
- Auditorias de seguridad y calidad en el servicio
- Capacitación en sitio
- Elaboración de boletín mensual de higiene
- Auditorias a proveedores

- Evaluación y visitas de inspección a proveedores potenciales
- Apoyo y supervisión en trabajos de mantenimiento
- Coordinación de análisis de personal y de alimentos
- Evaluación de resultados de análisis
- Programas de medicación y desparasitación
- Apoyo y coordinación en planes de acción específicos
- Levantamiento y análisis de encuestas de satisfacción a comensales (semestralmente) y a clientes (mensualmente)



MERCADOTECNIA, **IMAGEN** Y COMUNICACIÓN

Contamos con un departamento de Mercadotecnia, Imagen y Comunicación que está a cargo de nuestra imagen empresarial, y lo ponemos a su servicio para crear un conjunto global en el desarrollo de campañas publicitarias, realización de promociones, ambientación de comedores, y cambio de imagen.

CANALES DE COMUNICACIÓN

Grupo Bajío, es una empresa que va de la mano con la tecnología y cree que los nuevos medios digitales son importantes para estar a la vanguardia en lo que a canal de comunicación se refiere.

Cabe mencionar que es muy importante para la empresa establecer una interacción directa con nuestros clientes y estar en constante comunicación y de esta manera conocer los gustos y comportamiento de nuestros consumidores; Es por lo mismo que nos hemos llevado a la tarea de desarrollar toda una campaña de comunicación y marketing digital en diferentes redes sociales.



AMBIENTACIÓN

Ofrecemos mejorar el ambiente de su comedor con una remodelación adaptada a su imagen corporativa. Esta actividad tiene como objetivo presentar al comensal un ambiente agradable haciéndolo sentir más cómodo para disfrutar sus alimentos, y así elevar los niveles de satisfacción.



SUMINISTROS

SIEMPRE BUSCAMOS UTILIZAR PRODUCTOS DE MARCAS RECONOCIDAS A NIVEL NACIONAL Y/O REGIONAL

Una selección de nuestros proveedores con una atención particular y especial.
Todos nuestro sproveedores carnicos tienen el "CERTIFICADO TIF"



SERVICIOS

- Servicio de comedores industriales y corporativos
- Sitios remotos (Minas , Plataformas petroleras)
- Hospitales
- Universidades
- Cafeterías
- Máquinas Vending
- Eventos especiales
- Diseño de Cocinas
- Asesoría en equipamiento de cocina y/o comedor

EVENTOS ESPECIALES

- Servicio de Coffeebreak
- Working lunch
- Eventos de fin de año
- Eventos masivos
- Cocktail



PLANEACIÓN Y ELABORACIÓN DE MENÚS

Contamos con un departamento cuya responsabilidad es elaborar los ciclos de menús con base en las reglas de la nutrición, unificar las recetas y la presentación de los platillos.

Nuestro **COMPROMISO** en elaborar el ciclo de menús es:

- 8 semanas de menú (variedad y combinación de colores)
- Menús equilibrados y nutritivos
- Platillos de alta aceptación y demanda
- Uniformidad y estandarización en preparaciones
- Valores nutricionales

Además del carácter nutricional, el departamento se encarga de la planeación de jornadas gastronómicas, eventos especiales y aniversarios.



VENTAJAS **COMPETITIVAS**

INNOVACIÓN Y VARIEDAD EN EL SERVICIO

Contamos con servicios adicionales a disposición de nuestros clientes y a la medida de sus necesidades.

- Platos Gourmet
- Clases de Cocina Saludable
- Programa de Nutrición
- Crea tu Ensalada/Baguette



FESTIVALES GASTRONÓMICOS Y FECHAS ESPECIALES

Para mejorar la atmósfera de nuestros comedores y quebrar con la monotonía, desarrollamos jornadas gastronómicas con el fin de compartir y difundir la gastronomía de otras culturas.

Festejamos con nuestros comensales las fechas especiales durante el año. Estos eventos los realizamos mensualmente.



PROGRAMA DE **NUTRICIÓN**

Come, aprende y Vive mejor

¿Qué es?

Es un programa de nutrición en el cual el comensal estará aprendiendo cómo alimentarse y así prevenir enfermedades.

¿Cómo?

- Brindando orientación alimentaria a la población en general
- Reforzando hábitos de alimentación sanos



¿En qué consiste?

- Nutritips
- Menús nutritivos y valores calóricos
- Incorporación de la opción "Crea tu ensalada"
- Pláticas y talleres de nutrición
- Consultas, asesorías, orientación nutricional
- Clases de cocina "Cocina tu salud"
- Fomento de actividad física



Máquinas Vending

Como un plus que manejamos dentro de nuestro catálogo de servicios está la operación de máquinas vending; proporcionando a sus empleados un antojo o bocadillo a cualquier hora del día con una respuesta inmediata a cualquier eventualidad.



Ambientación de comedores

Menús Temas

Coffe Site



SERVICIOS GLOBALES

Coffe Site



SERVICIOS GLOBALES





GrupoBajío

La satisfacción del trabajo, es el logro de colaborar juntos, no solamente de Grupo Bajío, es trabajo en equipo con nuestros CLIENTES.