

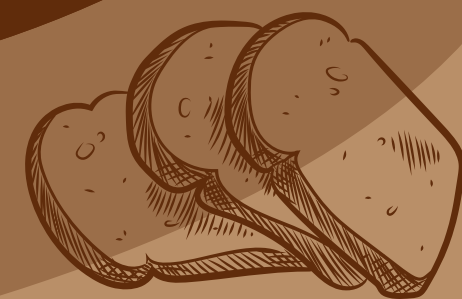


BIENVENIDOS

A

PANADERÍA

MULTIPAN



Indice

- Bienvenida e Inducción General
- Conociendo la Empresa
- Descripción de la compañía
- Direccionamiento Estratégico
 - Misión
 - Visión
 - Valores.
- Historia y Estructura Organizacional
- Normativa y Procedimientos Internos
- Compromisos Organizacionales
- Inducción al Cargo
 - Objetivo del cargo
 - Funciones principales
 - Normas de higiene y seguridad



Nos alegra que formes parte de nuestro equipo. Aquí trabajamos con compromiso, calidad y respeto, ofreciendo siempre lo mejor a nuestros clientes y apoyándonos como equipo.

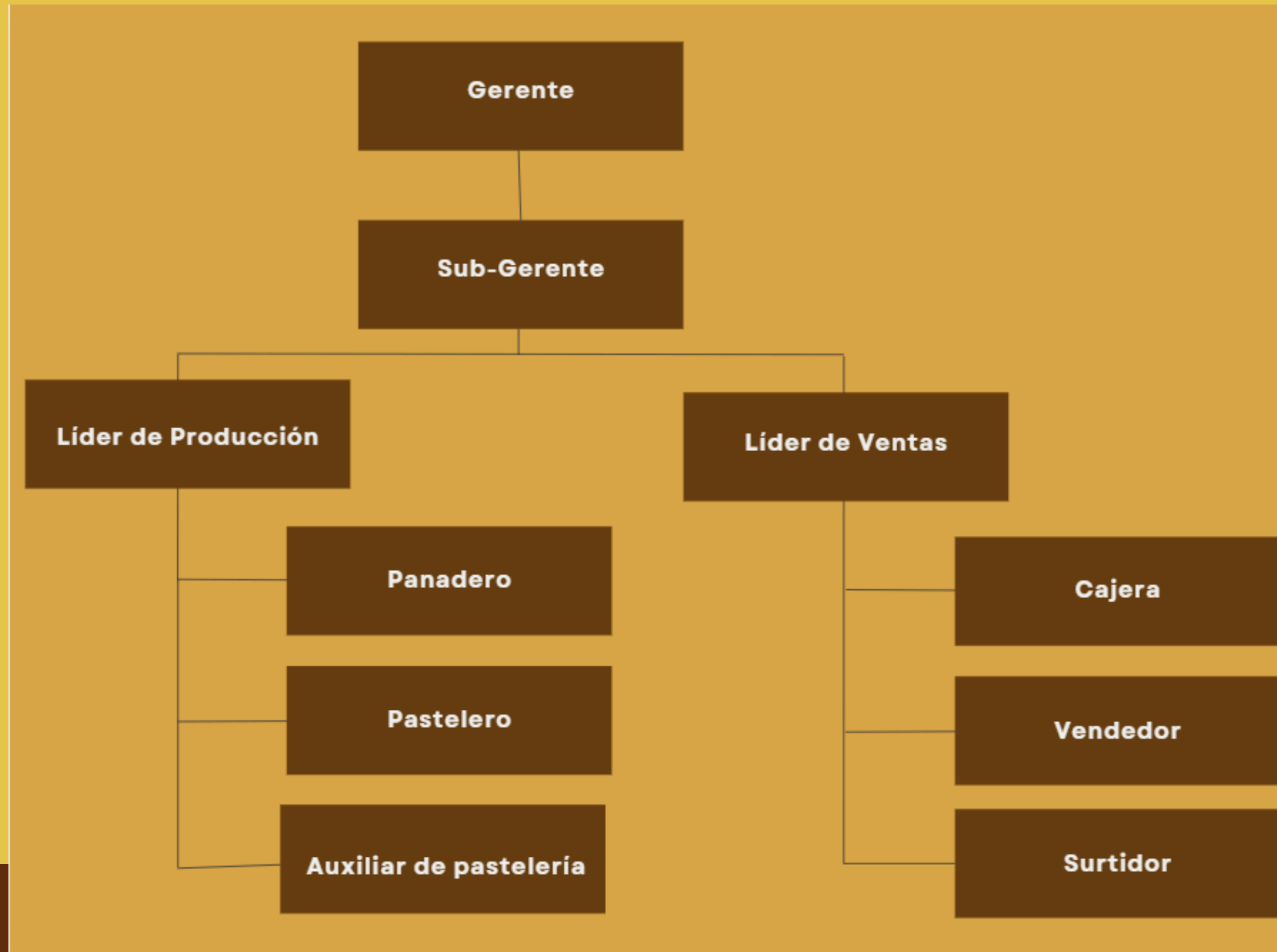


¿Quiénes somos?

Somos una microempresa ubicada en la Ciudadela Simón Bolívar (Comuna 8 – Ibagué), dedicada a:

- Producción y venta de productos de panadería y pastelería
- Atención directa al cliente
- Servicio a la comunidad del sector

Estructura de la Empresa



Misión



Ofrecer productos de alta calidad que satisfagan a nuestros clientes, trabajando con innovación, eficiencia y excelente servicio.



Visión

Para el año 2028, ampliar el negocio con una nueva sucursal y consolidarnos como líderes en el mercado regional.

Nuestros Valores

Servicio amable
y cercano

Pasión y Amor
por el trabajo

Respeto
entre
compañeros
y clientes

Calidad en cada
producto





1. Trabaje con compromiso y responsabilidad
2. Mantenga la calidad del producto
3. Brinde un excelente servicio
4. Contribuya a un ambiente laboral positivo

Historia

Panadería Multipan fue fundada en 2003 por el señor Luis Dubeth Carmona en Ibagué como un emprendimiento familiar. Con el paso del tiempo, el negocio creció, realizó mejoras en sus instalaciones y amplió sus productos con la línea de pastelería. Actualmente, funciona en la Ciudadela Simón Bolívar y es reconocida por la calidad de sus productos y su buen servicio a la comunidad.

- Dirección: Manzana 46 Casa 1,
Ciudadela Simón Bolívar Segunda
Etapa
- Ciudad: Ibagué – Comuna 8
- Celular de contacto: 321 451 6467





Conociendo nuestra empresa

Nuestra empresa se basa en un modelo de producción y venta directa al cliente final, lo que nos permite ofrecer productos frescos y mantener una relación cercana con nuestros clientes.

Una de nuestras principales fortalezas es la excelente atención al cliente, buscando siempre brindar un servicio amable y de calidad. Además, el trabajo en equipo y el apoyo mutuo caracterizan nuestro ambiente laboral y contribuyen a ofrecer una mejor experiencia a quienes visitan la panadería.

Nuestros productos



Repostería



Panadería



Linea integral



Productos caseros



¿Qué hacer si se encuentra un producto vencido?

Si un colaborador identifica un producto vencido, debe retirarlo inmediatamente de la zona de venta o exhibición para evitar que sea vendido al cliente. Posteriormente, debe informar al encargado o responsable de la panadería, quien verificará el producto y decidirá su disposición final. Es importante no ofrecer ni manipular productos vencidos para la venta, ya que esto garantiza la seguridad alimentaria y mantiene la confianza de los clientes en la panadería.

Normativa Interna



1. Cumplir el horario establecido
2. Mantener buena presentación personal e higiene
3. Tratar con respeto a clientes y compañeros
4. Cuidar los equipos y materiales
5. Cumplir las funciones asignadas

Procedimiento en caso de accidente laboral

1. Atender la emergencia de inmediato: llevar al trabajador al centro médico más cercano o llamar al 123 si es grave.
2. Informar al empleador: avisar inmediatamente al dueño o encargado de la panadería.
3. Recibir atención médica y guardar pruebas: conservar historia clínica, fotos, testigos y datos del accidente (fecha, hora y cómo ocurrió).
4. Reportar o denunciar si es necesario: si no hay afiliación a seguridad social, se puede acudir al Ministerio del Trabajo de Colombia, la Defensoría del Pueblo o la Personería de Ibagué.
5. Responsabilidad del empleador: debe responder por atención médica, medicamentos, incapacidades e indemnización, incluso si no existe contrato.

Bienvenido al Cargo (Panadero)



Objetivo

- Dar a conocer las funciones y responsabilidades del cargo.
- Explicar normas de higiene, seguridad y calidad.
- Facilitar la adaptación al equipo de trabajo.



FUNCIONES PRINCIPALES



Normas de Higiene y Seguridad



- Uso de uniforme completo (gorro, delantal, tapabocas si aplica).
 - Lavado frecuente de manos.
 - No usar accesorios (anillos, pulseras, relojes).
-
- Manejo adecuado de hornos y maquinaria.
 - Evitar pisos mojados o desorden.
 - Reportar accidentes o fallas de equipos.



**¡Bienvenido(a) a nuestro
equipo de trabajo!**