

Algunas recetas para tiempos de CRISIS

Las recetas para PYMES en tiempos de CRISIS 2009 pasan por tomar decisiones como:

- Seleccionar mejor a los clientes, descartando los posibles morosos (esto lo conseguiremos mediante alguna compañía de riesgo a ser posible la de algún banco, ya que en este caso los bancos te dejan asegurar solo operaciones puntuales)
- Buscar la colaboración con el proveedor y tratarle como di de un cliente se tratase, pero controlando precios, calidad y servicio.
- Controlar mejor los recursos humanos de la Empresa, saturando cada puesto de trabajo y eliminando los puestos de trabajo que no se autofinancien o justifiquen (control del horario y de los accesos a los distintos departamentos)
- Mejorar los accesos a Internet, las perdidas de tiempo innecesarios, controlar el teléfono de manera que no tengamos interrupciones continuas.
- Mejorar la comunicación entre todas las personas, los clientes, los proveedores, asesores, ...
- Mejor control de los activos (no se pueden perder elementos del activo, ojo el stock, quien y como se controla (control accesos a los almacenes con productos golosos)
- Mejorar los procesos de desarrollo y / o producción (Control y captura de datos automatizada)
- Gestionar bien las rutas si la empresa tiene vehículos y personas fuera de la empresa (control de flotas mediante GPS o Teléfono)
- Mejorar la calidad aumenta la rentabilidad
- No comprar nada que no sea imprescindible
- Invertir en instalaciones o productos que se amorticen rápidamente
- Economía de guerra, solo gastar en aquello que es imprescindible

Aunque casi todos los puntos son aplicables también en épocas de vacas gordas, la diferencia es que en esos casos se baja un poco la guardia, en estos momentos es imprescindible el control exhaustivo diario de los costes de producción y desarrollo

Es por ello que si no disponemos de un buen control de las horas de los operarios, debemos buscar un buen proveedor que nos proporcione la solución ideal para nuestro caso. Si tenemos un almacén con elementos susceptibles de perderse, debemos nombrar un responsable y debemos colocar un control de accesos y cámaras de CCTV para evitar que le salgan patas a los productos y se pierdan.

La mejora de la trazabilidad es un proceso ligado a la calidad y disponer de un sistema eficaz logrará que bajemos los costes sin lugar a dudas

Si tenemos desplazamientos a diario, debemos pensar en controlar los vehículos y disponer de información de donde está, cuanto tiempo, donde ha parado, donde ha sobrepasado la velocidad de la vía, un control total del vehiculo. Sebastian Guirao