

Nombre: Gabriel Grigaliunas

Fecha: 29/6/2023

Matricula: 725065

ID Banner: A00052580

Razón Social
LUCKY LUNCH S.A.S.

Número RUC
1793191876001

Representante legal
• SILVA VELA MARIA JOSE

Estado	Régimen	
ACTIVO	RIMPE - EMPRENDEDOR	
Fecha de registro	Fecha de actualización	Inicio de actividades
20/12/2021	16/09/2022	20/12/2021
Fecha de constitución	Reinicio de actividades	Cese de actividades
20/12/2021	No registra	No registra
Jurisdicción	Obligado a llevar contabilidad	
ZONA 9 / PICHINCHA / QUITO	NO	
Tipo	Agente de retención	Contribuyente especial
SOCIEDADES	NO	NO

Domicilio tributario

Ubicación geográfica

Provincia: PICHINCHA **Cantón:** QUITO **Parroquia:** QUITO DISTRITO METROPOLITANO

Dirección

Calle: MANUELA HERRERA **Número:** OE4-130 **Intersección:** MERCEDES NOBOA
Referencia: A DOS CUADRAS DEL ESTADIO DE LA LIGA

Medios de contacto

No registra

Actividades económicas

• G472109 - VENTA AL POR MENOR DE OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ESTABLECIMIENTOS ESPECIALIZADOS.

Establecimientos

Abiertos

1

Cerrados

0

Obligaciones tributarias

- 2021 - DECLARACIÓN SEMESTRAL IVA
- 1021 - DECLARACIÓN DE IMPUESTO A LA RENTA SOCIEDADES
- ANEXO RELACIÓN DEPENDENCIA
- ANEXO TRANSACCIONAL SIMPLIFICADO
- ANEXO ACCIONISTAS, PARTICIPES, SOCIOS, MIEMBROS DEL DIRECTORIO Y ADMINISTRADORES - ANUAL
- ANEXO DE DIVIDENDOS, UTILIDADES O BENEFICIOS - ADI

Hoy en día el local Lucky Lunch es un establecimiento práctico dentro del colegio Saint Patrick para distribuir alimentos, tanto a profesores como alumnos. En este local se especializan en dar refrigerios y almuerzos para abastecer a todo el colegio. El establecimiento está planteado como una opción práctica para que los niños y adultos puedan disfrutar de sus alimentos de un manera cómoda y sana, mediante refrigerios y almuerzos totalmente sanos ya que el colegio cuenta con un alto rango de nutrición, así elaborando exquisitos platillos de las maneras más sanas posibles sin aceites ni grasas saturadas. Gracias a eso, el colegio, trata de incentivar una buena alimentación en los estudiantes y evitar la obesidad dentro del mismo establecimiento. Este proyecto busca hacer un servicio a la comunidad pensando en el bienestar y desarrollo de las familias de los estudiantes e integrantes del colegio.

El establecimiento cuenta con un servicio de excelente calidad y una variación de platos saludables para satisfacer las necesidades de los estudiantes como de profesores. Los almuerzos están diseñados para nutrir y enseñar a los niños y adolescentes que la comida sana es muy rica y nutritiva. En este establecimiento los menús de almuerzos cambian cada semana y son totalmente diferentes y sanos. Cuentan con 2 opciones de proteína y carbohidratos.

Es importante que los estudiantes y profesores mantengan una dieta saludable. Alimentos beneficiosos los mantienen energizados y reducen el riesgo de enfermedades. Además, los ayuda a mantenerse saludables con el tiempo. De esa manera, puede concentrarse en aprender.

También reduce el riesgo de enfermedades como el cáncer, la diabetes, las enfermedades cardíacas y la obesidad. La elección de alimentos asegura que su cuerpo obtenga los nutrientes que necesita.

Llevar una dieta equilibrada es clave tanto para alumnos como para profesores. Esta dieta incluye una amplia variedad de alimentos de muchas categorías diferentes, que son: dieta vegetariana, dieta paleo, dieta detox, dieta hipocalórica, dieta por puntos, dieta proteica, dieta mediterránea. Una alimentación saludable tiene que ver con el equilibrio, esto se refiere a elegir diferentes tipos de alimentos de muchas categorías diferentes, así se mantiene un cuerpo sano y satisfecho, algunas opciones de alimentación equilibrada podrían ser: frutas, vegetales, alimentos ricos en calcio, carnes, comida reconfortante. Así, no se necesita limitarse a pocos tipos de alimentos.

En este establecimiento se otorgaron al alumno ciertas responsabilidades dentro del local, tanto administrativas como prácticas. El alumno estuvo encargado de toda el área de servicio, tanto en entrega de refrigerios de a los estudiantes como los almuerzos para los profesores y administrativos del colegio.

En esta área de servicio, sus labores eran controlar y organizar todos los materiales necesarios para el uso de los clientes, como; línea de alimentos, bebidas y utensilios. Otra de sus tareas, era la administración del salón tanto en limpieza, como organización de las mesas y asientos del local.

Otra de sus responsabilidades era la elaboración de refrigerios y almuerzos para abastecer a todo el colegio. Esto llevó a los labores de asistente de cocina, el trabajo consistía en realizar alimentos y bebidas para el establecimiento tanto como refrigerios, almuerzos y postres totalmente saludables. También se encargaba de toda la limpieza del local tanto salón como cocina interna.

Gracias a todos sus conocimientos adquiridos en toda la carrera, pudo desarrollarse de la mejor manera tanto práctica como administrativa y así lograr sacar un servicio y preparación de alimentos de forma excelente, eficaz y saludable.

Aplicó en su trabajo diario, una organización, control, limpieza y dominio de todas sus áreas asignadas tanto prácticas como de servicio, elaboración de alimentos como sellados, pastelería, costos, gestión de calidad del producto y bebidas. También administrativas con un dominio de fórmulas de costeos y organización de productos en las bodegas del local.

En conclusión, el restaurante Lucky Lunch es un local de refrigerios y almuerzos dirigidos para los estudiantes, profesores y administrativos del colegio enfocándose en alimentos beneficiosos sin aceites ni grasas saturadas, así manteniendo una alimentación saludable y rica en nutrientes para que los profesores y estudiantes puedan aprender y realizar sus trabajos diarios de la mejor forma posible.

De igual manera aplicó de manera eficaz todos sus conocimientos adquiridos en toda su carrera, tanto practica como administrativa y así lograr un producto y servicio de calidad.

Todas las observaciones y recomendaciones de mejora del establecimiento fueron entregadas a los superiores del local Lucky Lunch. La primera recomendación fue sobre el control de higiene y manipulación de alimentos, en el local se mantenían todos los puntos de higiene y estándares de salud a muy altas expectativas, pero solo faltaban puntos muy pequeños de mejora, las cuales fueron la utilización de guantes a la hora de servicio de comida.

Al principio de las practicas mantenían un área de trabajo con equipos antiguos, pero con la colaboración del personal se fue mejorando a tal estado de que se adquirieron nuevos y mejores equipos de trabajo. Gracias a eso se pudo mejorar todo lo que fue la gestión de calidad del producto. Otra recomendación fue en la organización de la bodega tanto física

como virtual. Al principio estaban con problemas de organización y costeo de los ingredientes y productos, pero con la colaboración del personal, la organización mejoró su bodega digital y física (implementé unas pequeñas tutorías de cómo realizar un correcto mantenimiento de gestión de calidad del producto tanto producto final como elaboración y sanidad). Con el control de entrega de refrigerios y almuerzos de forma estética, nutricional y de control sanitario. Las instalaciones contaban con todas las normas básicas de higiene y nutrición, en colaboración aprendieron nuevas técnicas de nutrición como la implementación de alimentos naturales sin sobre cocción para evitar pérdidas de nutrientes y minerales, de igual manera se implementaron técnicas de limpieza e higiene del establecimiento.