**Solución Creativa del Problema:**

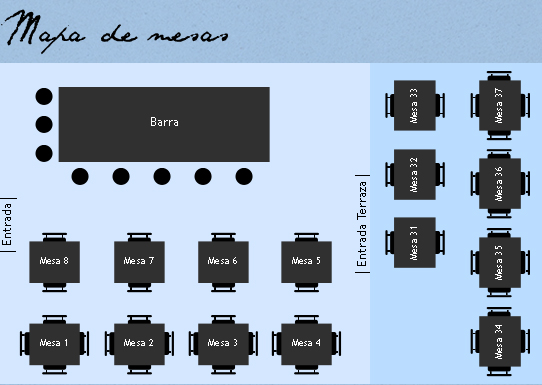
Nuestro problema se centra en un restaurant-menú que ofrece almuerzo casero a quienes laboran o están de paso por el Ovalo Gutierrez, actualmente el servicio ofrecido es en el mismo local. Su principal problema se da por demanda de menú a la hora pico entre las 12:30 y las 3:00 pm, este restaurant cuenta con la cantidad de personal justo pues la naturaleza de negocio no le permite una mayor inversión. Tomando esta información se ha desarrollado una dinámica que podría ayudar a que su personal se sienta motivado a atender con mayor celeridad a los clientes, tomando en cuenta que el menú del día está preparado con anticipación.

**Solución Análoga:** El juego de Postas, La esencia de un juego de postas es que es un juego de equipo. Pero a diferencia de los juegos cooperativos (donde todos colaboran al mismo tiempo), o de los juegos deportivos y predeportivos (donde cada integrante tiene una función diferente a los demás), en los juegos de postas todos los integrantes del equipo se van turnando para repetir lo mismo que hizo el primero.

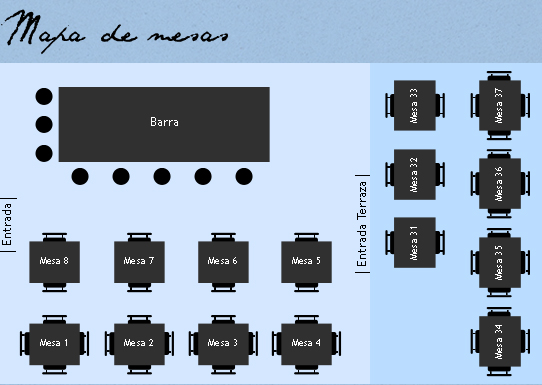
**Para nuestro caso:**

1. **Consideraciones antes de iniciar el juego:**

* Se debe conocer la distribución del local, número de mesas, número de personas por mesa, para ello se debe elaborar un mapa de la distribución del restaurant.



* Seguidamente zonificar y agrupar uno o más mozos por zona, de modo que cada uno tenga un punto de partida o prioridad (no exclusividad) en sus atenciones.



1. **Condiciones de juego:**

* Cada participante del juego (Mozo) tiene una zona asignada que tiene un número de mesas las cuales constituyen la posta, la idea es atender con mayor rapidez dichas mesas (postas), también tienen tarjetas de un color distintivo de todos los demás participantes.
* El reto del juego es lograr atender la mayor cantidad de mesas de manera adecuada, de modo que quien logre mayores atenciones con menos incidencias será el ganador del juego.
* Para atender la mayor cantidad de mesas se da prioridad a la zona de partida que cada uno tiene y que figura en el mapa del restaurant, para lograr mayores atenciones a la hora punta está permitido atender mesas de otras zonas siempre y cuando se compruebe que no están siendo atendidas, de ese modo se creará competitividad entre los participantes quienes no querrán dejar ninguna mesa desatendida.
* Para controlar y saber cuáles son las mesas atendidas o no, bastará con dirigirse al mapa del restaurant que deberá estar ubicado en un punto estratégico, donde las mesas atendidas deberán tener una ficha con el color distintivo del participante (mozo), de esa forma los participantes sabrán que una u otra mesa está siendo atendida por uno u otro participante. Esto ayudará también para saber a la administración cuales de sus mozos son más eficientes que otros.
* Se debe recalcar que el ganador será aquel que haga más atenciones con menos incidencias, es decir no atender por atender.
* La premiación debe ser mensual con una pequeña ceremonia interna para incentivar a los demás mediante el reconocimiento “trabajador del mes” y adicionalmente se podría dar algún otro incentivo monetario y/o premio al trabajador o equipo ganador.

Especialista: Xenia Patricia Rodriguez Quispe