

# Valoración Global del Servicio de Comedor

---

Evolución, diagnóstico y hoja de ruta estratégica  
(Diciembre 2025 – Abril 2026)

# EXECUTIVE CULINARY DASHBOARD SLIDE

**81,94%** **▲ +3,18 p.p.**

Satisfacción global mejorada, pero aún por debajo del umbral de excelencia (85%).

## **Las Victorias**

Avances contundentes en pescado, pasta, servicio de fin de semana, atención del personal y limpieza.

## **El Cuello de Botella**

La dimensión culinaria diaria (cocinado, carne, cenas y percepción de repetición) frena el salto cualitativo.

## **Lectura de Gestión**

La organización operativa es sobresaliente; el próximo salto debe ser estrictamente culinario y de experiencia de usuario.

# La Macro-Evolución: Dónde hemos crecido



El crecimiento se impulsa por el servicio, las instalaciones y los fines de semana.  
El menú diario se mantiene estable, actuando como ancla.

# Evaluación de Objetivos SMART (Dic 2025 - Abr 2026)

☑	Categoría del Objetivo	Meta	Resultado
Alcanzado/Reforzado			
✓	Servicio y limpieza	>90%	Personal <b>98,65%</b> , Limpieza <b>95,83%</b> <span>↑ +... p.p.</span>
Parcial / Avance Fuerte			
⌚	Pescado	≥75%	<b>69,44%</b> (Crecimiento brutal de +16,76 p.p.)
⌚	Carne y Pasta	≥70%	Pasta sí ( <b>75%</b> ), Carne no ( <b>63,38%</b> )
⌚	Cenas	≥75%	<b>71,43%</b> (Cerca)
No Alcanzado / Estancado			
✗	Cocinado Diario	≥75%	<b>64,79%</b> (Estancado en aprobación, aunque mejora la moda a "Bien")
✗	Satisfacción General	≥85%	<b>81,94%</b>

# Radiografía del Progreso: Los Grandes Saltos



Variedad de Pescado

**69,44%**

+16,76 p.p.

De ser una debilidad crítica (52,68%) a rozar el objetivo. Mejora altamente significativa.



Calidad Recetas Fin de Semana

**95,24%**

+14,81 p.p.

Consolidación absoluta del servicio de fin de semana como una experiencia premium.



Variedad de Pasta

**75,00%**

+10,65 p.p.

Supera la barrera del 70% y entra en la zona de aceptación del alumnado.

# El Contraste Operativo: Fin de Semana vs. Día a Día

## Fin de Semana

Calidad de recetas: **95,24%**

Cocinado de platos: **94,74%**

Variedad de platos: **85,00%**

### Diagnostic Bridge

El equipo técnico tiene la capacidad culinaria (demostrada el fin de semana). El reto es la ejecución a gran escala y la presión de volumen del menú de lunes a viernes.

## Menú Diario

Satisfacción recetas: **67,61%**

Calidad de cocinado: **64,79%**

# Mapa de Calor del Servicio (Abril 2026)

## Fortalezas Excelentes

Atención del personal:  
**98,65%**

Limpieza:  
**95,83%**

Fines de semana  
(Recetas/Cocinado):  
**>94%**

Legumbres:  
**91,67%**

## Zona Segura / Aceptación

Opciones desayuno  
(FDS): **90,48%**

Fruta y verdura:  
**88,73%**

Cantidad de raciones:  
**84,29%**

Acompañamientos:  
**80,00%**

## Líneas Rojas

Variedad en cenas:  
**71,43%**

Satisfacción recetas  
diarias: **67,61%**

Calidad de cocinado:  
**64,79%**

Variedad de carne:  
**63,38%**

# Detrás del Dato: La Voz del Alumnado



Menús demasiado previsibles.

Exceso de repetición: tortilla, pisto, paella, pollo.



El problema no es el plato, es el punto de cocción, la textura y el sabor.

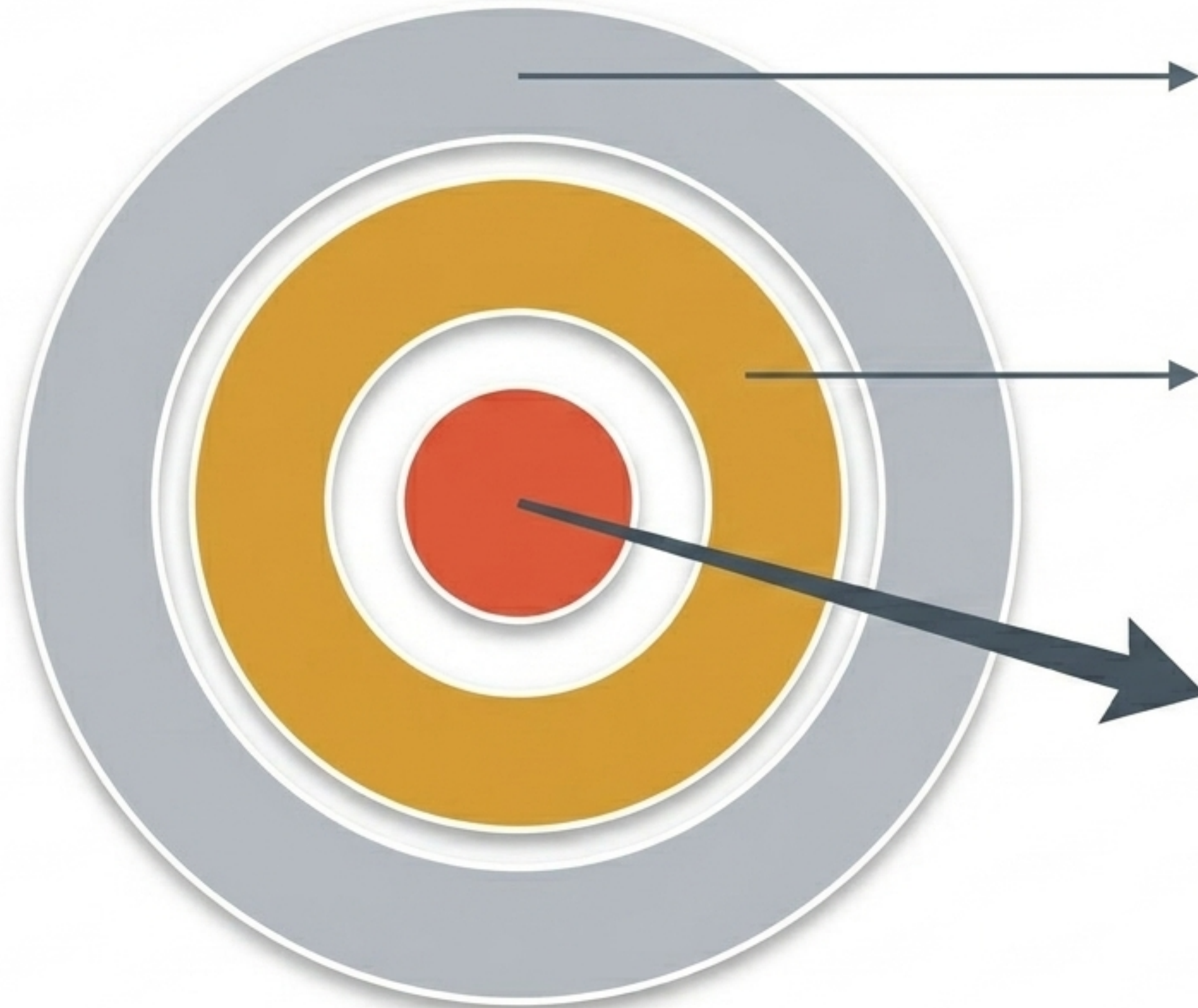
Las ensaladas vienen poco aliñadas.



Hay combinaciones donde ninguno de los dos platos apetece.

Crítico para los internos: si falla la cena, no hay alternativa.

# Ejes Estratégicos para el Asalto a la Excelencia



## **Mantenimiento: Servicio, Limpieza y Fin de Semana.**

Funcionan solos. Requieren supervisión mínima. No desviar recursos aquí.





## **Intervención Focalizada: Cenas de internos y Variedad de Carne.**

Requieren revisión de matriz de menús y rediseño de combinaciones.

## **Prioridad Máxima: Ejecución del Cocinado Diario.**

El 100% de la innovación y supervisión del chef debe centrarse en textura, sabor y rotación (evitar bloque 'tortilla/pollo/pisto').

# Hoja de Ruta SMART: Próxima Evaluación

	<b>Prioridad Máxima</b>	<b>Cocinado Diario:</b> Elevar del <b>64,79%</b> al <b>≥75%</b> de <b>aprobadas</b> .
	<b>Prioridad Alta</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Carne:</b> Elevar del <b>63,38%</b> al <b>≥72%</b> (reducir suspensas &lt;28%).</li><li>- <b>Cenas:</b> Elevar del 71,43% al <b>≥78%</b>, con foco en alumnado interno.</li><li>- <b>Repetición:</b> Reducir comentarios que citan "<b>tortilla, pisto, paella, pollo</b>" en al menos un <b>40%</b>.</li></ul>
	<b>Resultado Final</b>	<b>Satisfacción General:</b> Alcanzar el anhelado <b>≥85%</b> .
	<b>Mantenimiento</b>	<b>Atención y limpieza:</b> Blindar por encima del <b>92%</b> .

**“El servicio avanza sólidamente, pero el salto a la excelencia requiere una revolución en la ejecución diaria.”**

### **Evolución Validada**

El salto espectacular en pescado y fines de semana demuestra que el cambio es posible.

### **Foco Quirúrgico**

Las encuestas son claras: el problema ya no es el qué (menú), sino el cómo (ejecución, texturas, combinaciones de cena).

### **Acción Visible**

El plan de final de curso exige cambios concretos que sean inmediatamente perceptibles y comunicables al alumnado.