

Organizaciones Competitivas Pardo Gastronomía

Nombre de la Empresa: Servicios Gastronómicos Pardo S.R.L.
Entrevistado: Adrián Pardo
Cargo: Socio Gerente
Web: <http://www.pardogastronomia.com/>
Provincia: Buenos Aires
País: Argentina
Solución Intedya: Sistemas de Gestión de la Calidad ISO 9001
Área: Calidad y Excelencia
Actividad: Servicios de preparación de comida para empresas y eventos



Entrevista con Adrián Pardo, Socio Gerente

¿Por qué decidió Implementar esta Norma en su Organización?

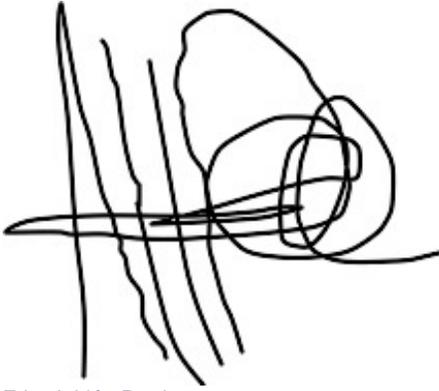
Para diferenciarnos de la competencia y demostrar a nuestros clientes actuales y futuros, la vocación por la calidad en el servicio que nos impulsa, y la orientación a la mejora continua. Comenzamos nuestra actividad hace algo más de 20 años como un pequeño emprendimiento familiar y ahora estamos decididos a crecer organizadamente, gracias a la confianza que recibimos, manteniendo los atributos que nos permitieron ser elegidos por los más exigentes clientes de la zona.

¿Qué Beneficios o Ventajas ha percibido?

Desde una mirada comercial, nos ha sorprendido la inesperada y calurosa aceptación y buena receptividad que ha tenido ésta iniciativa en nuestro entorno. Y desde el punto de vista interno, la posibilidad de mejorar nuestra organización, mediante la implementación de sistemas de gestión estandarizados, es una oportunidad y un verdadero desafío.

¿Cuál ha sido su experiencia como Cliente de Intedya?

Muy satisfactoria. Hemos alcanzado los objetivos dentro de los plazos y costos que nos propusimos, aún cuando parecían ser demasiado exigentes, y hemos descubierto que podemos ir más allá de nuestras propias expectativas. El equipo consultor de Intedya ha demostrado solvencia y compromiso, y nos ha dejado evidencia que con el apoyo adecuado, podemos proponernos metas desafiantes y conseguir las mejoras que buscamos, y más, ... y vamos por ellas.



Fdo: Adrián Pardo