



DRG
DIVERSIFIED
RESTAURANT
GROUP

PRIMER TRIMESTRE

Boletín de la Empresa



DESDE SONOMA

¡Más grande, mejor y más fuerte! A pesar de los desafíos que tuvimos que enfrentar en el 2021, DRG pudo lograr uno de los años más fuertes hasta la fecha y ¡celebramos muchos éxitos! El año pasado, las ventas de DRG llegaron a un total de \$442 millones ¡alcanzando un crecimiento de un 20% más que en el 2020! Este año, vamos en camino a lograr más de \$600 millones en ventas con la añadidura de una de nuestras nuevas tiendas en el área designada del mercado (DMA) de Los Angeles.

Dicho esto, quisiera darles la bienvenida a todos en J&R Hock y Century Fast Foods. Estamos muy emocionados de contar con un equipo tan talentoso y sobresaliente que ha unido fuerzas para formar ¡DRG en el sur de California! La familia de DRG ahora opera más de 320 Taco Bells y Arby's a través de Alaska, California, Kansas, Misuri y Nevada.

Esta adquisición combinada no es solamente la más grande en nuestra historia, pero también nos lleva de regreso al Sur de California donde entramos en el negocio de restaurantes casi cerca de una década atrás. Quisiéramos reconocer el compromiso inquebrantable que tomó para cerrar las transacciones por el Equipo Ejecutivo de DRG, liderado por Todd Kelly, Tom Douglas, Jim Brandon, Dale Herb, Danny Packer y Raul Lepe.

Además, quisiéramos agradecer al increíble Equipo de Adquisiciones y Adaptación, que incluye a Laura Ketcham, Amy Loya y Jon Castro. Ellos cimentaron el camino para que los nuevos empleados pudieran pasar a DRG sin dificultades, con el apoyo de Patrick Thantacheva, Brittany McPherson, Natalie Montas, Josie Caliboso y Kelli Anderson. Por último, gracias a los Entrenadores de Área que apoyaron el Go Live Night & Day, incluyendo a Geno Woodlard, Connie Bejar, Dion McKinnon, Ariana Gomez y Ali Orduno.

Nos sentimos muy honrados de ser los protectores de la gran franquicia que Ray Hock y James DeBoard construyeron en los últimos 25 años. ¡Bienvenidos equipo de liderazgo de

campo y a aproximadamente 1,450 nuevos miembros del equipo a la familia de DRG!

DRG Meats está tomando zancadas significativas de crecimiento también. El mes pasado, abrimos nuestro segundo restaurante de Arby's en Fairbanks, AK. Este es el restaurante 26° en el portafolio de DRG y la primera locación con doble líneas de auto-servicio así como doble ventanas de auto servicio. Gracias a los líderes, VP Jason Dunn, Entrenador de Área Noelle Spafford, Gerente General Maria Zagal y al equipo por crear una apertura espectacular. En medio del invierno en Alaska, la nueva locación está trayendo un promedio de casi \$70,000 por semana. ¡Buen Trabajo! La locación luce hermosa.

Tenemos tanto de que sentirnos orgullosos y no podríamos estar donde estamos ahora sin una compañía llena de superestrellas. Nuestro negocio está constantemente creciendo y alcanzando nuevas alturas por la dedicación, compromiso y creatividad de nuestra gente. Este año, estamos dando e invirtiendo aún más en la experiencia de los empleados y la cultura de la compañía. En los meses venideros, verás nuevos programas de entrenamiento, beneficios de salud, mas reconocimiento, y tecnología para hacer tu día a día ¡más fácil! Por favor toma algunos minutos para ponerte al día con algunas de estas iniciativas en este boletín. Aquí, también puedes conocer a tu familia de DRG y sentirte conectado a los más de 8,000 miembros de equipo, así como compartimos victorias, éxitos, logros y noticias a través de DRG.

Somos una compañía donde las personas son primero, dedicados a impactar de una forma positiva las vidas de nuestro equipo y las comunidades en que servimos. Así como entramos en el 2022, alentamos a nuestros empleados a que piensen en grande, se reten a sí mismos y se diviertan. Si no lo sabes hasta ahora, el cielo es el límite en DGR y ningún objetivo es imposible.

¡Aquí está el mejor año hasta ahora!

SG ELLISON

EN ESTE EJEMPLAR

Cumbre de Liderazgo 2022

Programas de DRG

Empleado Destacado

Beneficios de Recursos Humanos
Existentes y Nuevos

Resultados de Golden Bell y los
Restaurantes 'Signature' 2021

DRG Abre el 6° Taco Bell Cantina

Anuncios



PROGRAMA DE REFERENCIA DE EMPLEADOS

¿Que es mejor que trabajar con un amigo? ¿Que te paguen por hacerlo! A través de nuestro Programa de Referencia de Empleados (Employee Referral Program), puedes ganar hasta \$750 con una referencia exitosa de un candidato. Conéctate con tu Representante de campo de Recursos Humanos para saber más detalles.

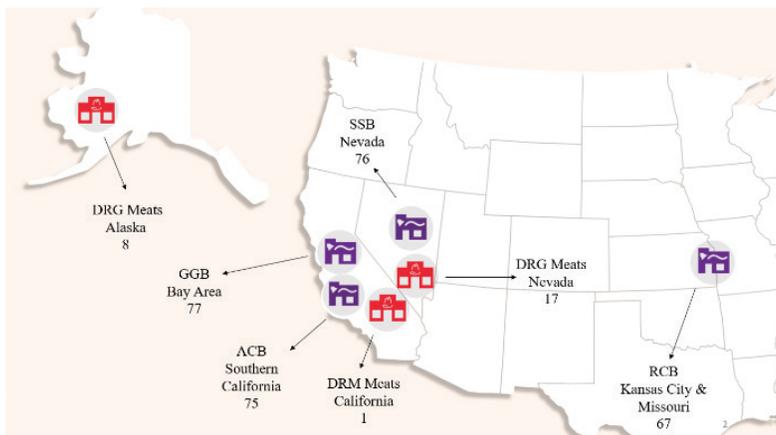
NOVEDADES

¡Estamos introduciendo nuestra nueva encuesta Our Thoughts, Our Ideas (Nuestros Pensamientos, Nuestras Ideas) de DRG!

Queremos escuchar de ti. Tus voces y opiniones son importantes para nosotros, por lo que hemos creado una encuesta anónima en curso donde puedes dejar tus comentarios e ideas para ayudar a hacer tus experiencias y la de tus compañeros de equipo lo mejor que pueda ser.



¡ESCANEA EL CODIGO QR PARA TOMAR LA ENCUESTA AHORA!



CUMBRE DE LIDERAZGO 2022

¡La Cumbre de Liderazgo 2022 ha concluido! De marzo 8-10°, todos nuestros líderes de restaurantes más sobresalientes de cada mercado a través de país se reunieron en Las Vegas por tres días llenos de eventos, reconocimientos y diversión. En la cumbre, los ejecutivos de DRG presentaron algunas iniciativas muy emocionantes y hacia donde vamos en el 2022. Los entrenadores de area y gerentes generales compartieron sus mejores prácticas y aprendieron del uno al otro.

REEMBOLSO DE MATRÍCULA



La educación es importante para nosotros. Además de varias becas de la marca a la que nuestros equipos tienen acceso, todos los Gerentes de turno de DRG y más arriba que son empleados de tiempo completo por lo menos por 6 meses, pueden compensar los gastos de la escuela a través del programa de asistencia de matrícula de nuestra compañía. Ofrecemos \$4,500 de asistencia por empleado, por año. Aquí está un desglose:

- **\$1,500 POR SEMESTRE**
- **\$1,000 PARA CLASES DE VERANO**
- **HASTA \$500 PARA UN GED (EQUIVALENTE A DIPLOMA DE SECUNDARIA) O CLASES DE LENGUAJE EXTRANJERO**



Destacado DE DRG

¡Conozcan a **James Aman!**

James es un líder de DRG que se presenta en este ejemplar del **EMPLEADO EJEMPLAR!**

James entró en la industria de los restaurantes en 1981 en su cumpleaños 16° como un empleado de Burger King. Él pudo subir la escalera llegando a ser el Director de Operaciones, donde él supervisó trece Burger Kings y dos Del Tacos. La mayor parte de su carrera la paso aquí antes de aceptar posiciones con otras marcas mayores como lo son Hometown DRG como Entrenador de Área de Taco Bell. Hoy, él supervisa 5 restaurantes de Taco Bell, 4 de los cuales son prósperas Taco Bell Cantinas localizadas en San Ramon, Danville, Pacifica y San Francisco. Los cinco restaurantes sumaron más de \$13 millones en ventas en 2021. ¡Que gran trabajo!

El Taco Bell Pacifica de DRG, reconocido como "El Taco Bell más hermoso en el mundo" atrae a cientos de miles de residentes y visitantes alrededor del mundo cada año. Recientemente, fue destacado en varias grandes publicaciones noticieras después de que James creara una boda de ensueño para Analicia Garcia, quien se casó con su amor de secundaria Kyle Howser. Le preguntamos a James un poco acerca de DRG y lo que lo hace exitoso.

DRG: Has sido tan exitoso en dirigir cuatro de nuestras Cantinas, ¿cómo lo haces?

JAMES: El factor más importante para obtener este tipo de éxito es nuestra gente. Yo entreno y educo a los empleados para sostener nuestros estándares en nuestras Cantinas. Los entreno para que puedan ser lo mejor que ellos puedan ser, cosa que me da apoyo en lo que yo hago. Juntos creamos experiencias memorables para nuestros invitados. Al incorporar elementos extras como mercancía personalizada y planificación de fiestas para eventos, esto eleva la experiencia de Taco Bell a otro nivel.

DRG: ¿Qué es lo que amas acerca de tu trabajo?

JAMES: Amo y aprecio que SG y Tom ponen su confianza y fe en mí. Yo opero estos negocios como

si fueran míos. DRG es muy diferente a cualquier otra marca para la que yo haya trabajado. Lo que primero me atrapó fue la cultura y como cuidamos de nuestros empleados. Cualquier marca puede decir que cuidan de sus empleados, pero nosotros realmente hacemos lo que predicamos. Hay tantos individuos talentosos. Si no sabes algo, siempre hay alguien que lo sabe. Hay un poco de todo en esta compañía y eso nos hace más fuertes.

DRG: ¿Cuál es tu meta a largo plazo con DRG?

JAMES: Eventualmente me gustaría poder supervisar todas las Cantinas de Taco Bell.

DRG: Menciona un consejo para tus compañeros de equipo

JAMES: Toma el tiempo para escoger a la persona correcta para cualquiera que sea la posición para la que estas contratando. Invertir, enseñar y pasar tiempo con esa persona la va hacer exitosa. Por último, evita la aprobación silenciosa. En otras palabras, corrige las cosas inmediatamente con tu equipo si hay algún problema. Mantén un mensaje constante con tu equipo acerca de los estándares.

¡DESCUBRE MÁS DE LA HISTORIA!

Escanea los códigos QR aquí abajo para leer más acerca de:



CANTINA
Boda de Ensueño



Pacifica
CANTINA

RECURSOS HUMANOS



DRG Cares

En DRG nos enfocamos en asegurarnos que nuestros miembros de equipo se sientan apoyados, no solo en nuestros restaurantes, pero también en su vida personal. Por eso es que hemos creado DRG Cares- un fondo para asistir a miembros de nuestro equipo en tiempos de crisis o circunstancias catastróficas.

He aquí como funciona:

1. Si estás pasando por un evento catastrófico, puedes visitar www.DRGCares.org y llenar una aplicación para recibir asistencia.
2. Un comité administrativo de tercera entidad analizará la aplicación
3. Si se aprueba, comenzaremos con el proceso de emitir los fondos.
4. DRG Cares prospera con las donaciones hechas directamente de miembros de equipo como tú. Simplemente visita www.DRGCares.org y has una donación. Puedes también contribuir (por ejemplo, devolver el favor) donando a través de una deducción de la nómina. Recuerda que todas las donaciones son libres de impuestos. **Si cada empleado donara solo \$1 de cada cheque de pago, ¡el fondo ganaría**

más de \$200,000 anualmente!



Programa de 401(k)

¡Invierte en tu Propio Futuro!

Para ayudarte a ahorrar para el retiro, tenemos un plan de 401k comprensivo. Si eres un empleado de tiempo completo trabajando al menos 1,000 horas al año, has completado al menos un (1) año de servicio y tienes 21 años o más, puedes contribuir a este plan de Safe Harbor.

¿CUÁL ES LA MEJOR PARTE? Que vamos a igualar tu contribución dólar por dólar hasta el primer 3% de tu salario. Después de eso, igualaremos tu contribución en un 50% en el próximo 2% que contribuyas. También tienes la opción de dar parte de tu contribución del 401k a DRG Cares.

Nuevo Beneficio de Salud Mental

Estamos muy emocionados de poder ofrecer la aplicación Ginger a todos

nuestros Asistente de Gerente y más arriba, incluyendo sus dependientes de edades de 18+ sin costo adicional sin importar si estas inscrito en los beneficios de salud de DRG o no. Ginger es una aplicación que ofrece apoyo confidencial de salud mental y emocional a pedido para los desafíos de tu vida a través de orientación por medio de conversaciones de texto, actividades de autoayuda y videos de terapia y psiquiatría- todo desde la privacidad de tu teléfono inteligente. Nos preocupamos por la salud mental de nuestros empleados y su bienestar, por lo que estamos ofreciendo una prueba con Ginger. Esperamos que encuentres esto útil para así poder potencialmente proveerlo a todos los miembros del equipo. Está al pendiente de correos electrónicos en tu buzón de correo electrónico (el correo electrónico personal que proveíste en el portal de auto-servicio de APS en línea).

¿AÚN TIENES PREGUNTAS?

Escanea el código QR para unirte a una sesión interactiva mensual de Ginger 101 aquí:



DEVOLVIENDO

¿Sabías esto? Nuestro Director Ejecutivo (CEO) y fundador David Grieve hizo posible implementar la iniciativa del Round Up (redondeo), a través de la marca de Taco Bell. David y su esposa Kathleen, forman parte del consejo de Taco Bell Foundation y encabezan muchas de las actividades de recaudación de fondos destinadas a apoyar a los miembros de equipo de Taco Bell y sus comunidades. En el 2021, Taco Bell Foundation recaudó **\$15 MILLONES** por medio de Round Up para beneficio de ayudas locales y Becas de Live Más Scholarship.

ESPERAMOS QUE NOS PUEDAS AYUDAR A LLEVAR ACABO ESTO EN EL 2022:

- Recaudar más que nunca antes redondeando todo el año.
- Un objetivo de \$5,000 al año por restaurante; con \$1.5 millones a través de todo DRG
- Participa en cuatro periodos de incentivos TB a través del año. (DRG recompensará ciertos equipos).
- **NUEVO:** Puedes recibir 2 bonos CORE al preguntar a los clientes que redondeen en el autoservicio



RECONOCIMIENTOS

RESTAURANTE 'SIGNATURE' DRG + RESULTADOS DE GOLDEN BELL 2021

Restaurantes Signature son los restaurantes que proporcionan la mejor clase en su servicio, cultura inigualable y tiene los fundamentos en su lugar para servir comida deliciosa de abrir a cerrar. El ser un Restaurante Signature significa que has dominado la ciencia y el arte de un Taco Bell de primera.

COMO ALCANZAR EL ESTATUS SIGNATURE:

- Insatisfacción de la VOC de <7%
- DT OTD 3:30 o menos
- Ops & FS 'en estándar'
- Seis Gerentes Certificados

GOLDEN BELL:

Alcanza todos los requerimientos descritos aquí anteriormente de Restaurantes Signature y los 100 mejores gerentes generales y entrenadores de área alcanzaran el estatus de Golden Bell. Esto significa que recibirás una invitación al evento de reconocimiento del año que seguido se lleva acabo en Hawaii.

GANADORES DE GOLDEN BELL 2021



SARITA SINGH
GERENTE GENERAL

Restaurante 30937, Pittsburg, CA
Entrenador de Área: Dolores
Gonzalez

Insatisfacción: 2.9%
DT OTD: 2:32



BRYAN HERMOZA
GERENTE GENERAL

Restaurante 30796, San Carlos, CA
Entrenador de Área: Chris Castellanos

Insatisfacción: 3.6%
DT OTD: 2:08



GERALD FERNANDEZ
GERENTE GENERAL

Restaurante 30758, San Mateo, CA
Entrenador de Área: Chris Castellanos

Insatisfacción: 3.4%
VOC SPEED: 96%
(No auto-servicio)



RECONOCIMIENTOS

RESTAURANTES SIGNATURE DE DRG

Restaurante 30753, Bay Point, CA
Gerente General: Julie Ann Dacasin
Entrenador de Área: Dolores Gonzalez

Restaurante 30754, Pacifica, CA
Gerente General: Janet Amador
Entrenador de Área: James Aman

Restaurante 30755, Newark, CA
Gerente General: Ratrecha Pickett
Entrenador de Área: Ryan Brando

Restaurante 30764, Freedom, CA
Gerente General: Teresa Marin
Entrenador de Área: Mike Scheidegger

Restaurante 30766, Livermore, CA
Gerente General: Zafia Begum
Entrenador de Área: Griselda Godinez

Restaurante 30770, Soquel, CA
Gerente General: Claudia Dedios
Entrenador de Área: Mike Scheidegger

Restaurante 30774, San Leandro, CA
Gerente General: Maria Briseno Bernal
Entrenador de Área: Diana Flores

Restaurante 30776, Concord, CA
Gerente General: Luz Ramirez
Entrenador de Área: Carlos Portillo

Restaurante 30793, San Jose, CA
Gerente General: Miriam
Barcnas Aguilar
Entrenador de Área: Laurent Moulin

Restaurante 30795, Hayward, CA
Gerente General: Concepcion
Avina Lopez
Entrenador de Área: Diana Flores

Restaurante 30810, Tracy, CA
Gerente General: Guadalupe Martinez
Entrenador de Área: Griselda Godinez

Restaurante 31884, Carson City, NV
Gerente General: Wilmer Limas
Entrenador de Área: Mallory Hurtado

Restaurante 31885, Elko, NV
Gerente General: Justin Stewart
Entrenador de Área: Dawn Frazier

Restaurante 31902, Las Vegas, NV
Gerente General: Anabel
Fernandez-Solis
Entrenador de Área: Livi Olvera

Restaurante 31917, Las Vegas, NV
Gerente General: Laura Urrea
Entrenador de Área: Connie Bejar

Restaurante 35243, Independence, MO
Gerente General: Kayla Blystone
Entrenador de Área: Layla Awo

Restaurante 39789, Orange, CA
Gerente General: Lina Mam
Entrenador de Área: Antonio Navarro

Restaurante 39790, Sylmar, CA
Gerente General: Olga L Mata Romero
Entrenador de Área: Martha Medina

Restaurante 39793, Hemet, CA
Gerente General: Hilda Gallegos
Entrenador de Área: Benjamin Gonzalez

Restaurante 39799, San Fernando, CA
Gerente General: Gloria Valencia
Entrenador de Área: Martha Medina

Restaurante 30787, Redwood City, CA
Gerente General: Araceli Madrigal
Entrenador de Área: Chris Castellanos

Restaurante 30791, Redwood City, CA
Gerente General: Ramneet Kaur
Entrenador de Área: Chris Castellanos

Restaurante 37328, Danville CA
Gerente General: Edilberto Domingo
Entrenador de Área: James Aman



ACTUALIZACIÓN DE BENEFICIOS:

ASISTENTE, GERENTE GENERAL Y MÁS ARRIBA:

Beneficios comienzan el primero del mes siguiendo 45 días de servicio.

MIEMBROS DE EQUIPO Y LÍDERES DE TURNOS:

Beneficios comienzan el primero del mes siguiendo 1 año de servicio.

UN EMPLEADO DE TIEMPO COMPLETO

es cualquier empleado que trabaje y promedie 30 horas a la semana. Contacta a tu departamento de Recursos Humanos o Departamento de Beneficios para información adicional.

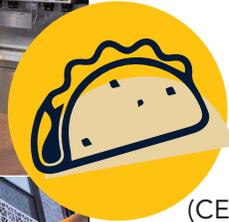
- Para ayudarte a ahorrar, hemos reducido las primas (lo que pagas para mantener cobertura médica) en toda la compañía.
- Hemos mejorado la cobertura del seguro de vida (1x el salario anual) para nuestros asistentes de gerente, gerentes generales, entrenadores de área y personal de oficina sin ningún costo para ti.
- El seguro de discapacidad de corto plazo es ahora cubierto para todos los asistentes de gerente y más arriba de tiempo completo.

¡Permanece atento para la información de inscripción en los siguientes meses!

¿PREGUNTAS?

CONÉCTATE CON NUESTRO
SOCIO DE SERVICIO DE SEGURO
DE USI INSURANCE

888-336-7463 • brcca@usi.com



DRG ABRE EL 6° TACO BELL CANTINA EN WESTPORT, KANSAS CITY

De acuerdo con Mark King, Director Ejecutivo (CEO) de Taco Bell, DRG es el conductor en el concepto de restaurantes de Taco Bell Cantina. Cada cantina DRG tiene un tema único que incorpora la comunidad que lo rodea. Este mes, abrimos nuestro 6° Taco Bell Cantina en Westport, KC. Es el primer Taco Bell Cantina en Misuri y destaca un tema deportivo que se ha capturado en murales representando a los jugadores de los KC Chiefs y jugadores de los Royals unos contra otros por Taco Bell. Esta apertura ha sido de gran éxito con residentes que disfrutaron de la posibilidad de tener sus favoritos de Taco Bell y las bebidas famosas de la Cantina. De hecho, Marzo 4° es ahora oficialmente "Taco Bell Cantina Day" en Kansas City.



Felicidades a Nuestros Empleados que Fueron Promovidos a Asistente de Gerente (AM) o Gerentes Generales (GM)

N. CALIFORNIA

Cecilia Aguirre
Asistente de Gerente, 30793

Fernando Avila
Asistente de Gerente, 30762

Karla Baltazar
Asistente de Gerente, 30935

Maria Carrillo
Asistente de Gerente, 30745

Sheyla Castellano
Asistente de Gerente, 30938

Jasmine Elizalde
Asistente de Gerente, 30769

Paul Hernandez
Gerente General, 30793

Ishneet Kaur
Asistente de Gerente, 30768

John King
Asistente de Gerente, 36249

Briana Macias
Asistente de Gerente, 30757

Lexi May
Asistente de Gerente, 30938

Ana Montano
Asistente de Gerente, 30763

Pedro Ramirez
Asistente de Gerente, 30801

Sara Trejo
Gerente General, 30752

Emely Zetina
Gerente General, 30933

KANSAS CITY

Nathan Beets
Asistente de Gerente, 34401

Sydney Dodson
Asistente de Gerente, 36467

Christian Matlock
Gerente General, 35242

Ayman Nimer
Asistente de Gerente, 34410

Brittany Pixley
Asistente de Gerente, 34407

Patricia Russo
Asistente de Gerente, 35232

Kayla Rodriguez
Gerente General, 35238

Bryce TylerSt Clair
Asistente de Gerente, 34399

NEVADA

Daniella Avalos
Asistente de Gerente, 36242

Geraldine Bol-Alarcon
Gerente General, 31882

Nik Buonocore
Gerente General, 38730

America Cerros
Asistente de Gerente, 32295

Michelle Delk
Gerente General, 31892

Merlina De Leon
Gerente General, 31864

Antonio Diaz
Asistente de Gerente, 31868

Rosa Diaz-Escobar
Asistente de Gerente, 31896

Stephanie Hernandez
Asistente de Gerente, 6568

Rosa Lopez
Asistente de Gerente, 31915

Ticardo Lumbreras Asistente de Gerente, 31896

Leticia Martinez-Garcia
Gerente General, 31877

Pablo Munguia
Asistente de Gerente, 31864

Schermese Page
Gerente General, 31868

Shirley Quezada
Asistente de Gerente, 31865

Pairis Tomlinson
Asistente de Gerente, 7781

Jason Thompson
Asistente de Gerente, 36242

Jacob Wadley
Asistente de Gerente, 31243

S. CALIFORNIA

Abigail Cruz
Asistente de Gerente, 39806

Edith Gonzalez
Gerente General, 39798

Blanca Gutierrez
Gerente General, 39792

Alberto Lobato
Gerente General, 39804

Estefania Ortiz
Gerente General, 39831

Nichole Salazar
Gerente General, 39796

Karla Williams
Gerente General, 39848



PERMANCE
ATENTO

PARA UN RESUMEN Y
VIDEO DE LA CUMBRE

¡ENVÍA
CONTENIDO!



¡Siempre estamos buscando contenido para publicar en nuestros canales de redes sociales y para el próximo boletín! Si tienes alguna idea, historia, fotografías o algún empleado para el próximo empleado ejemplar, comparte tus ideas con **SIERRA BURK**, Gerente de Medios y Comunicaciones en sburk@drgfood.com

Anuncios

Becas

En enero, empleados de DRG aplicaron para las becas de Live Más Scholarships. ¡Esperamos felicitar a los ganadores esta primavera!

Nueva Tecnología Para Un Futuro Más Brillante



Estamos introduciendo nuestra nueva plataforma de recursos humanos ¡Workday! Workday hace más fácil el cambiar la información personal, revisar tus beneficios, pedir tiempo libre, presentar gastos y generar reportes. También guarda toda tu información en un solo lugar. ¡Espera más información acerca de Workday pronto!

Programa de Bonos

Cada gerente de turno, asistente de gerente general y gerente general puede complementar su salario con un bono. El año pasado, nuestros empleados en DRG ganaron un bono acumulativo de \$4.5 millones. ¡Es casi el doble de lo que se ganó en el 2020, y una reflexión directa de las metas increíbles que nuestros equipos obtuvieron a través de la compañía!

DETALLES:

- Gerentes Generales tienen el potencial de ganar cerca de \$20,000.
- Entrenadores de Área pueden ganar hasta \$26,000.

MÉTRICA DE LOS BONOS DE ARBY'S 2022:

- VOG (Voice of the Guest/Voz de la Clientela)
- La Velocidad del Servicio en el Auto-servicio (Drive Thru Speed of Service)
- La Velocidad del Servicio en el Tiempo de la Ventana del Almuerzo (Lunch Window Time Speed of Service)
- QBI (Inventario basado en Cantidad)
- Mantenerse dentro del plan de Ganancia Controlable del Restaurante (RCP to plan)

MÉTRICA DE LOS BONOS DE TACO BELL 2022:

- VOC 5 Bells
- Insatisfacción de VOC
- La Velocidad del Servicio en el Auto-servicio (Drive Thru Speed of Service)
- Mantenerse dentro del plan de Ganancia Controlable del Restaurante (RCP to plan)