



BRÚJULA

GASTRONÓMICA

SOMOS

Una empresa de estrategia y asesoramiento gastronómico, buscamos diseñar, readecuar, mejorar e implementar los procesos y procedimientos dentro de sus empresa, para lograr que su negocio de alimentos y bebidas, sea la empresa de éxito que usted espera. vccv

MISIÓN

Contribuir a través del asesoramiento especializado en la implementación de mejores prácticas en los procesos operativos y de gestión administrativa así como en la toma de las decisiones estratégicas para conseguir una empresa ordenada, eficiente y rentable.



NUESTRA EXPERIENCIA

Contamos con 30 años de experiencia en el rubro gastronómico, desempeñando cargos operativos, administrativos y estratégicos en franquicias internacionales en Chile y Argentina, manteniendo altos estándares de ejecución en proyectos de vanguardia y mejorando de forma permanentes nuestras habilidades mediante capacitaciones constantes en las mejores universidades del mundo.

Nuestra cartera de clientes cuenta con prestigiosos restaurantes de Bolivia y seguimos ampliándola gracias a nuestra reputación y la pasión por nuestro trabajo.

**Contamos
con 30 años**
de trabajo y
asesoramiento en el
rubro gastronómico



¿QUÉ HACEMOS?

Diagnóstico integral

Realizamos un diagnóstico integral de cada una de las áreas funcionales de la empresa, este diagnóstico es una radiografía de las condiciones actuales de la empresa. De esta manera nuestro cliente tendrá un acercamiento preciso a la realidad actual de sus procesos y podrá analizar con otra visión, las necesidades de mejoras para lograr que su negocio sea una empresa de éxito en cada paso.

Diseño o reingeniería de procesos

Identificadas las fallas en los procesos y procedimientos mediante el diagnóstico integral, diseñamos una propuesta a medida del cliente considerando sus características particulares y sus necesidades específicas de gestión. Estas tendrán una visión de gestión por procesos y de mejora continua



Implementación y trabajo en equipo

Trabajamos con nuestros clientes en implementar las mejoras diseñadas, capacitamos y formamos parte del equipo de trabajo necesario para lograr las mejoras propuestas.

Control de calidad y mejora continua

Brindamos el servicio de control de calidad y mejora continua, cuya finalidad es mantener la empresa con nuevas prácticas implementadas, alto niveles de control de costos y producción, mejorando los niveles de calidad tanto de productos como en la producción y procesos, generando prácticas innovadoras para mantener en movimiento proactivo a la empresa y que aseguren mantenernos a la vanguardia del mercado.



Nuestro objetivo es mantener a la empresa con **NUEVAS PRÁCTICAS IMPLEMENTADAS** que aseguren altos niveles de control de costos y de calidad.



NUESTROS SERVICIOS

Gestión gastronómica

- Diagnóstico integral o por áreas específicas.
- Asesoramiento integral a nuevos emprendimientos STARTUP.
- Reingeniería de procesos para negocios en marcha.
- Gestión de compras y proveedores.
- Gestión de almacenes.
- Gestión en la producción.
- Ingeniería de menú creación de tabla de merma, costeo de recetas, análisis de costeo, proyección de precios de ventas.



Gestión administrativa y organizacional

- Planificación Estratégica.
- Planificación Operativa.
- Gestión de RRHH. (Diseño de perfiles, búsqueda, reclutamiento y selección).
- Capacitación e introducción del personal (Assessment Center).

Gestión documental

- Diseño de manual de funciones.
- Diseño de manual de procedimiento.
- Diseño de flujo gramas.
- Diseño de formularios de control necesarios para todas las áreas.

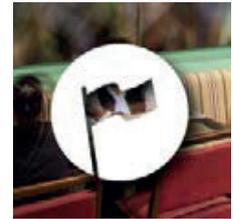


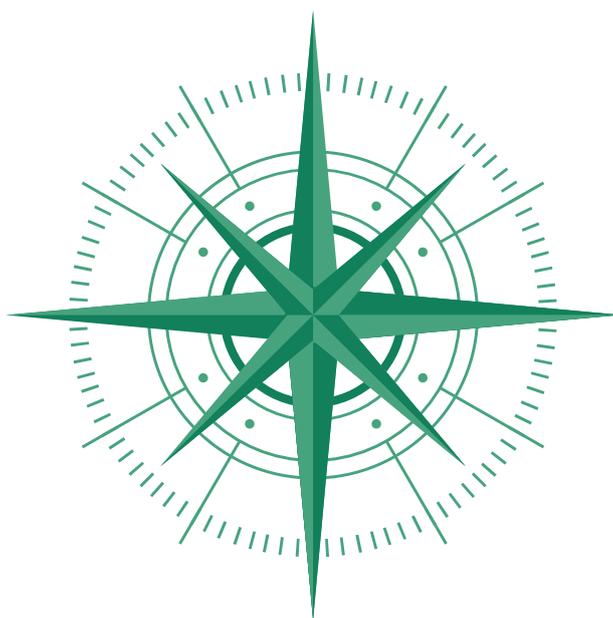
CAPACITACIONES

Capacitaciones, talleres y cursos en todas las áreas funcionales enfocadas a mejorar no solo los procesos sino los gestores de los mismos.



NUESTROS CLIENTES





BRÚJULA

GASTRONÓMICA

Servicios en PARAGUAY

Para iniciar operaciones en Asunción ofrecemos todos los servicios para que la llegada de tu empresa tenga el éxito esperado.

- ▶ Estudios de mercado
- ▶ Planes de negocio
- ▶ Proyecciones financieras
- ▶ Contacto con proveedores
- ▶ Búsqueda y selección de socios estratégicos
- ▶ Búsqueda y selección de la mejor ubicación acorde al negocio
- ▶ La mejor maquinaria gastronómica

