



BRÚJULA

GASTRONÓMICA

ASESORAMIENTO A EMPRESAS GASTRONÓMICAS

25

Años de experiencia

3+

**Países con clientes
satisfechos.**



www.brujulagastronomica.com



Expertos en asesoramiento gastronómico

SOMOS

Una empresa de estrategia y asesoramiento gastronómico. Buscamos diseñar, readecuar, mejorar e implementar los procesos y procedimientos internos de su empresa, con el objetivo de lograr que su negocio de alimentos y bebidas sea la empresa de éxito que usted espera.

MISIÓN

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

NUESTRA EXPERIENCIA

Contamos con **25** 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 en Bolivia, Paraguay y Florida. Seguimos ampliándola gracias a nuestra reputación y la pasión por nuestro trabajo.

25 años
de experiencia y
consultoría
especializada en el
sector gastronómico.



¿QUÉ HACEMOS?

Costeo profesional de recetas

Costeamos de forma precisa cada receta del menú, controlando materia prima, mermas, porciones y costos unitarios para establecer precios de venta adecuados y asegurar la rentabilidad del negocio.

Diagnóstico integral

Evalúamos cada área funcional de su empresa para obtener una radiografía clara del estado actual de sus procesos y detectar oportunidades de mejora que impulsen el desempeño general de su operación.

Diseño o reingeniería de procesos

A partir del diagnóstico, desarrollamos propuestas a medida que optimizan procedimientos, fortalecen la gestión por procesos y promueven la 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

Ofrecemos programas de formación, talleres y cursos diseñados para potenciar el desempeño de todas las áreas funcionales de su organización. Nuestro enfoque integra la optimización de procesos con el desarrollo de competencias técnicas, estratégicas y humanas en los equipos de trabajo.

A través de metodologías dinámicas y contenido actualizado, buscamos fortalecer las capacidades de los gestores, impulsar la eficiencia operativa y promover una cultura organizacional orientada a la mejora continua y a los resultados.



NUESTROS CLIENTES



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.



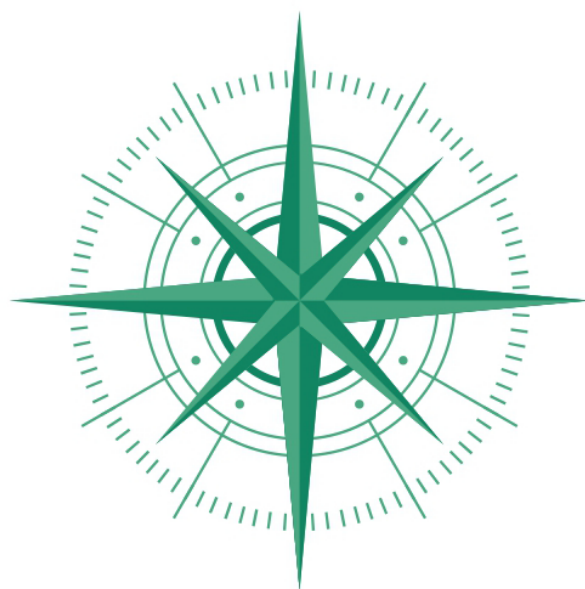
Servicios en Estados Unidos



Combinamos habilidades operativas, administrativas y estratégicas de alto nivel, para ayudar a restaurantes a optimizar sus procesos, reducir costos y elevar la calidad del servicio, logrando resultados sostenibles.

- ▶ Costeos de recetas.
- ▶ Creación de formularios de control.
- ▶ Ingeniería de menú.
- ▶ Reestructuración de procesos.





BRÚJULA
GASTRONÓMICA

www.brujulagastronomica.com