



CONSULTORÍA ESTRATÉGICA

(Análisis y dirección sin ejecución operativa). Es el diseño del modelo rentable.

Objetivo:

Analizar la viabilidad del modelo de negocio, identificar áreas de mejora y definir un plan claro para aumentar rentabilidad, coherencia y eficiencia.

Incluye:

- Diagnóstico de rentabilidad (márgenes, ticket medio, mix de producto).
- Análisis de carta y propuesta de optimización (qué platos mantener, reformular o eliminar).
- Definición de política de precios y estrategia de ventas.
- Detección de fugas de caja, sobrecostos y mermas.
- Propuesta de mix de producto óptimo para cada canal (sala, barra, delivery, take away).
- Diseño de hoja de ruta por fases (plan 30-60-90 días).
- Recomendaciones para estructura de equipo y protocolos clave.
- Seguimiento y revisión de avances (mantenimiento estratégico sin ejecución).

DESARROLLO OPERATIVO

(Trabajo técnico y manual para implantar los cambios)

Objetivo:

Ejecutar las acciones necesarias para implementar las mejoras propuestas en la consultoría, realizando el trabajo técnico y productivo que requiere horas y recursos.

Incluye:

- Pruebas de platos, bebidas y documentación del proceso.
- Oferta definitiva en comida y bebida. Fichas visuales, alérgenos y escandallos.
- Implementación de sistema de compras y control de stock.
- Configuración de tableros de métricas operativas.

ENTRENAMIENTO EN OPERATIVA - FORMACIÓN

(Capacitación directa del equipo en la aplicación de cambios)

Objetivo:

Asegurar que el personal y mandos intermedios puedan aplicar y mantener los cambios definidos, sin que tú tengas que ejecutar la operativa por ellos.

Incluye:

- Entrenamiento de jefes de cocina en uso de fichas técnicas y control de costes.
- Entrenamiento de personal de sala en técnicas de venta sugestiva y experiencia de cliente.
- Sesiones para mandos intermedios sobre liderazgo y toma de decisiones.
- Capacitación en protocolos operativos y estándares de servicio.
- Revisión de desempeño y feedback directo en servicio real.

Esther Rocamora Lillo

Jiwa Biru Consultora

+34 633 68 48 97

info@jiwacooks.com

jiwabiruconsultora.com