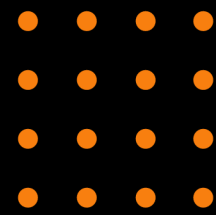


PROPUESTA DE MENTORÍA

1 a 1



MAXIMIZANDO LA RENTABILIDAD (%) DE TÚ
EMPRENDIMIENTO GASTRONÓMICO



SOBRE MI

MIGUEL BENCOMO

+18 años liderando equipos en el Sector Gastronómico

Formación Académica:

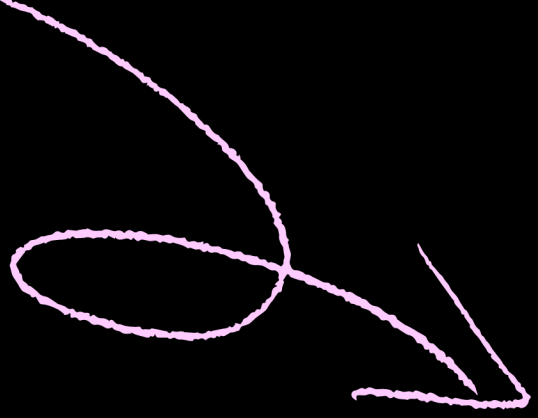
**Economía Master Business
Administration (MBA) Programa
Ejecutivo de Marketing Estratégico**

Experiencia Profesional:

**Jefe de Real Estate
Gerente Finanzas y Control de Gestión
Gerente Comercial
Gerente de Expansión de Negocios
Director General**



Como Emprendedor Gastronómico debes exigirte procesos de Gestión que permitan **regalarte tiempo** y puedas enfocarte en la estrategia del negocio y **no en la gestión del día a día.**

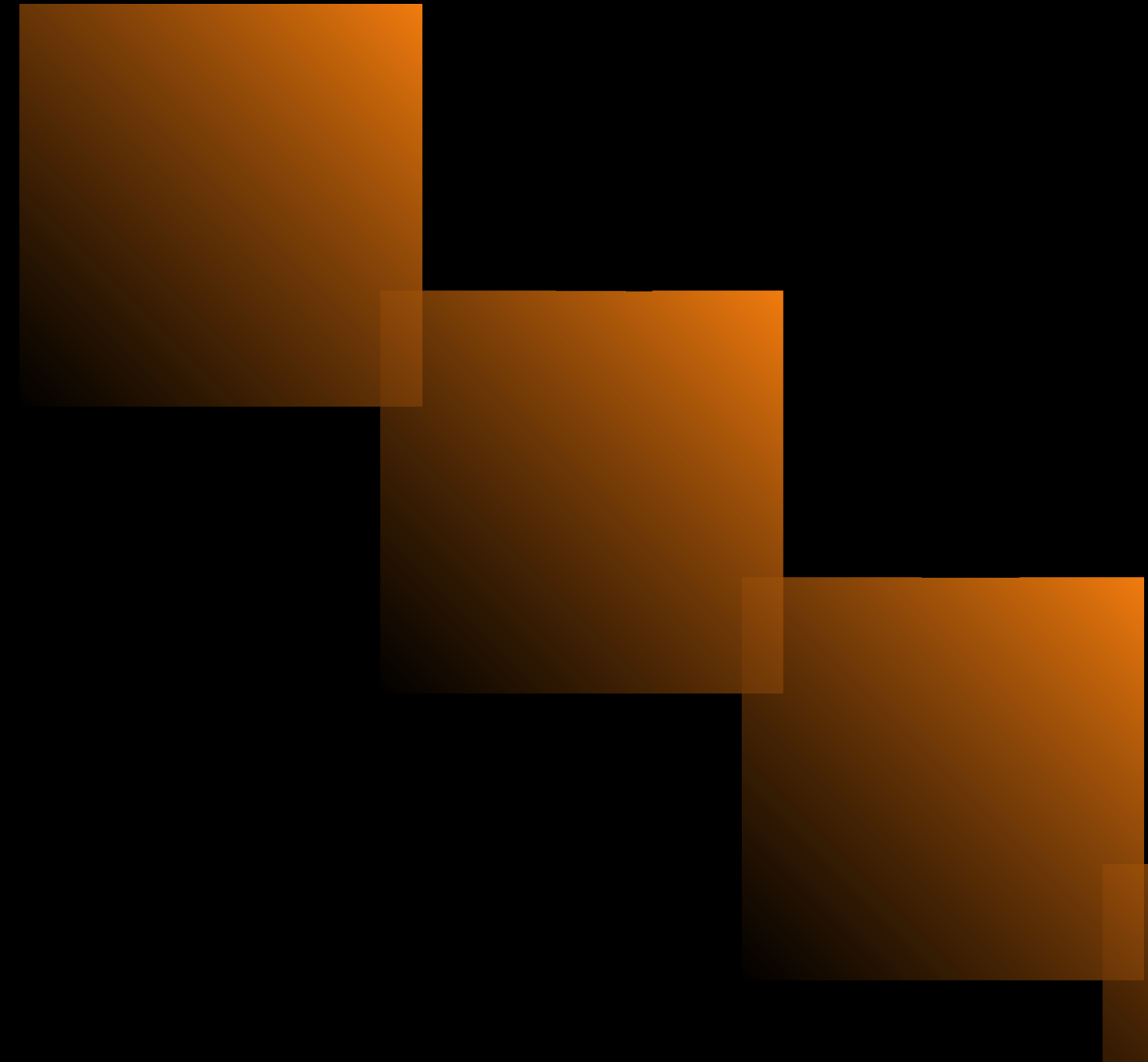


FODIES
EMPREDADORES

Te acompaño en tu Emprendimiento Gastronómico para llevarlo a otro nivel

Maximizando la Rentabilidad (%)

Metodo provado en mis 18 años de experiencia profesional



MIS SERVICIOS

Te ayudo a maximizar la rentabilidad de tu negocio gastronómico acompañandote con mentorías 1:1 en cada etapa de mi **Modelo de Gestión Gastronómico 360°** (GG360°) en **3 pasos**



Paso 1

Diagnóstico del
Emprendimiento



Paso 2

Control de Procesos



Paso 3

Acompañamiento
Validamos el trabajo
Juntos

Modelo Foodie Control 360°

PASO 1

DIAGNOSTICO DEL EMPREDIMIENTO

a) Planilla de Costo de Mercaderia Vendida (Planilla "CMV")

- Costos y CMV
- Control de las Compras
- Control de Inventarios
- % CMV*

b) Análisis de Rentabilidad del Emprendimiento. (Planilla "ARE")

- Calculo Punto de Equilibrio
- Clasificación de Gastos
- Margen de Contribución*
- Beneficio Neto*
- Indicadores claves de rendimiento (KPI)

PASO 2

CONTROL DE PROCESOS

a) Importancia de armar Sistemas de Control para Rentabilizar tu Negocio

b) Sistema Orientado al Control de Gestión (Planilla "SCG")

- Mapa de Compras por sector
- Factor de Rendimiento
- Ficha Técnica de Coste de Productos
- Costo Unitario del Producto
- Margen de Ganacia
- % Costo de Materia Prima
- Resumen Ranking de Costos

PASO 3

SEGUIMIENTO - ACOMPANAMIENTO

4 sesiones de acompañamiento distrinuidas en 2 meses posterior.

- Seguimiento al control de Inventarios
- Seguimiento al Costo Mensual
- Seguimiento al registros de gastos
- Acompañamiento en la construcción del P&L
- Asesoría General en Gastronomía

Mi propuesta **NO** es solo darte unas plantillas de Excel para conseguir la información.

Mi propuesta **SI** es acompañarte 1:1, analizar y corregir cada paso que vamos dando en el camino del aumento de la rentabilidad

Ruta de Trabajo de las Mentoría

FODIES
EMPREDEDORES



Paso 1 (2 Sesiones)

- Uso de nuestras Herramientas
- Validamos las Herramientas en tu Restaurante

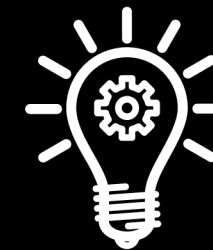
01



Paso 2 (2 Sesiones)

- Uso de nuestras Herramientas
- Validamos las Herramientas en tu Restaurante

02



Paso 3 (4 Sesiones)

- Acompañamiento en la evolución de tus resultados

03