

AUDITORÍA INTEGRAL

Servicios Propuestos

1. Auditoría Integral:

- Análisis completo de la gestión operativa, el concepto gastronómico y la ingeniería de menú.
- Evaluación de la experiencia del cliente a través de un "invitado misterioso".
- Auditoría interna de cocina y sala, incluyendo limpieza, organización y logística.
- Creación de un informe detallado con un plan de trabajo dividido por fases.

2. Áreas Específicas Analizadas:

- **Gestión Gastronómica:** Coherencia del concepto con la oferta y el público objetivo.
- **Ingeniería de Menú:** Rentabilidad y popularidad de los platos, diseño de cartas físicas y digitales.
- **Experiencia del Cliente:** Evaluación de servicio, ambiente, tiempos de atención y técnicas de upselling.
- **Operaciones Internas:** Organización, limpieza y logística de almacenamiento en cocina y sala.

3. Informe y Plan de Trabajo:

- Informe exhaustivo con observaciones y recomendaciones.
 - Plan de acción dividido por fases para implementar mejoras de manera autónoma o con apoyo externo.
-

Estructura y Metodología

- **Fase 1:** Estudio de gestión y auditoría de ingeniería de menú.
 - **Fase 2:** Visita de incógnito para evaluar la experiencia del cliente.
 - **Fase 3:** Auditoría en cocina y sala, enfocada en estándares operativos y logísticos.
 - **Fase 4:** Presentación del informe final y plan de trabajo por fases.
-

Costos y Condiciones

- **Presupuesto Total:** 1,800€ (sin incluir IVA, desplazamiento ni manutención).
 - **Condiciones:**
 - El servicio comienza tras el pago.
 - Incluye todas las fases mencionadas.
 - Gastos adicionales serán facturados por separado.
-

Equipo de Trabajo

El equipo incluye especialistas en áreas clave:

- Dirección y finanzas (Eduardo Sánchez-Vallejo).
- Operaciones y cocina (Jose García).
- Marketing (Carmen de Lara).
- Fiscal (De la Mata abogados)