

A man in a dark blue suit is shown in profile, writing on a clipboard with a blue pen. He is in the foreground, looking down at the paper. In the background, two chefs in white uniforms and tall white hats stand in a kitchen setting. The scene is dimly lit, with light coming from a window behind the chefs. A semi-transparent black banner with white text is overlaid on the middle of the image.

AUDITORÍA GASTRONÓMICA



germán**debonis**

Nicanor Carranza N° 4028, Ciudad de Córdoba
Provincia de Córdoba (5009), Argentina
hola@germandebonis.com
www.germandebonis.com
+5493515108352



SOBRE NOSOTROS

Somos una Consultora de Negocios enfocada en el sector de la gastronomía y la restauración con más de 10 años de experiencia en gastronomía, gestión de PyMEs y emprendimiento, marketing estratégico y operaciones.

Operamos en todo el mundo mediante las modalidades, presencial, semi presencial y a distancia y nuestros productos y servicios abarcan desde el control de calidad, pasando por la consultoría estratégica, la mentoría de negocios, auditorías, ingenierías, desarrollo de franquicias y formación permanente.

Nuestro objetivo es mejorar las condiciones de la gastronomía, fortalecer y potenciar el desarrollo de unidades de negocios y brindar soluciones innovadoras a la gastronomía y la hostelería, por medio del acompañamiento, la innovación y el cambio.

Asociados a los más destacados profesionales, podemos acompañarte en el camino a la mejora continua, el desarrollo de nuevas oportunidades de negocios y la excelencia.



AUDITORÍA 360°

En los últimos años, el enfoque de las auditorías de negocios a evolucionado notablemente con el fin de brindar más información directa sobre las operaciones y permitiendo agilizar metodologías y programas de mejora continua.

Nuestra amplia experiencia en el mundo de la gastronomía nos permite brindarle servicios de:

- **Auditoría y revisión de instalaciones.**
- **Auditaría de operaciones y procesos.**
- **Auditoría de normas de higiene y seguridad.**
- **Evaluación de sistemas de control y gestión interna.**
- **Evaluación de cumplimiento de normas y estándares.**
- **Evaluaciones primarias de desempeño del personal.**
- **Comprobación de estado de higiene y limpieza de equipos e instalaciones.**
- **Comprobación de la rotación y caducidad de productos.**
- **Comprobación de los controles y registros regulatorios.**

En cada auditoría, analizamos los posibles riesgos en las operaciones cotidianas del negocio, existencia o falta de planificación, elementos de comunicación, capacitación



elemental en las operaciones del negocio, ejecución de procesos, sistemas de atención al cliente, uso de recursos e instalaciones, mantenimiento y recursos humanos.

Se busca luego de una auditoría, poder generar acciones correctivas y preventivas dónde se detecte el origen profundo de estos y se planteen soluciones a largo plazo.

EL PROCESO

Con una frecuencia bimestral, visitamos cada local de su negocio, franquicia o cadena, para analizar los aspectos antes mencionados en forma integral, para lo que requeriremos el acceso libre a todas las instalaciones y a la atención de un encargado o empleado responsable que pueda asistirnos en la búsqueda de información particular.

Se realiza una inspección visual de las instalaciones, tomando notas y completando un formulario del cual recibirá copia una vez finalizado.

Durante la visita se indagan los procesos regulares a los empleados presentes, su nivel de conocimientos y habilidades, el cumplimiento de normas bromatológicas y de operaciones, la existencia de manuales y documentos necesarios para las operaciones y finalmente se



entregará luego un resumen informe de la visita con un apartado de sugerencias y recomendaciones para mejorar en la unidad.

Adicionalmente la auditoría requerirá de la entrega de dos o tres productos elaborados para evaluar cuestiones de presentación, aspecto general, servicio de entrega del mismo, aplicación de recetarios y prácticas de calidad.

Luego, usted podrá optar por recibir asesoramiento particular en base a lo detectado o tomar acciones con el fin de mejorar los resultados en las futuras visitas.

En resumen, las instancias de la auditoría son:

- Planificación de la auditoría enfocando los objetivos generales.
- Ejecución.
- Acciones correctivas y preventivas.
- Seguimiento continuo del plan de auditorías.



INVERSIÓN

- Auditoría a 1 (un) local de pequeñas y medianas dimensiones (una cocina, uno a tres salones o terrazas, capacidad máxima 400 cubiertos, un vestuario de personal, dos depósitos de mercadería, una cámara fría, una barra de bar).
- Informe completo enviado por email
- Sesión de una hora para conversación sobre los resultados.

\$ 3.000.-

Nota:

No incluye viáticos de traslado fuera de la ciudad de Córdoba Capital. Consultar disponibilidad de auditor en su ciudad.

Si usted es franquiciado o franquiciante con más de 3 locales, consulte presupuestos especiales.