CONTROL, RENTABILIDAD Y RESULTADOS

Ayudamos a hoteles, clubes, restaurantes y todo negocio con menú gastronómico para venta y servicio de alimentos y bebidas, a conocer sus costos, ordenar su operación y tomar decisiones con información clara.

Analizamos • Optimizamos • Potenciamos

MÁS CONTROL	MEJOR INFORMACIÓN	ACOMPAÑAMIENTO
Costos, inventarios, compras, almacenes y punto de venta.	Reportes e indicadores para entender la operación y decidir.	De la revisión inicial a la implementación, capacitación y seguimiento.

SERVICIOS Y ÁREAS DE APOYO

Consultoría y auditoría de diagnóstico
Revisión de operación, riesgos, fugas y oportunidades.

Implementación de procesos
Diseño y puesta en práctica de controles medibles.

Costeo de recetas y rendimientos
Costo real de preparación y materia prima.

Capacitación
Control de costos, inventarios, compras y capacitación para meseros o vendedores.

Reportes e indicadores
Costos, ventas, compras, inventarios y variaciones.

Compras y proveedores
Cotizaciones, comparativos, negociación y evaluación.

Control operativo
Mermas, desperdicios, desechos, almacenes y punto de venta.

Temas especializados
Costeo de buffet dinámico y análisis del potencial de menú.

NUESTRA METODOLOGÍA: Analizamos, Identificamos, Proponemos, Implementamos, Capacitamos, Damos seguimiento.

MODELO AUDIMP: Auditoría Integral de Mejores Prácticas

Fundamento y Objetivo del Modelo

AUDIMP: Es el modelo de auditoría operativa y administrativa de Consultoría ROSTAN para hoteles, restaurantes y cualquier negocio del ramo de alimentos y bebidas. Sintetiza más de 25 años de experiencia de nuestro equipo dirigiendo control interno y auditoría operativa en cadenas hoteleras de prestigio, adaptada aquí como una metodología propia, estandarizada y aplicable a cualquier propiedad o grupo, independientemente de marca o sistema.

¡TE ACOMPAÑAMOS HASTA QUE LO LOGRES!

Solicita información y conversemos sobre las necesidades de tu operación.

www.rostan.com.mx

INFORMACIÓN: contacto@rostan.com.mx