

Cauce: café, chipá y masa madre

Decisión de local, oferta, números, operación y ruta de implementación para un formato compacto.



PROYECTO

Barrio Güemes / Córdoba Capital

Inversión objetivo: ARS 38-52 M

Caso ficticio anonimizado · RA-DG-260714-01

Julio 2026 · Muestra pública

01 / DICTAMEN EJECUTIVO

Avanzar solo si el local supera tres puertas

La oportunidad es diurna. La recomendacion queda condicionada por uso, capacidad técnica y costo de ocupación.

ESTADO DE LA INFORMACIÓN

OBSERVADO

SUPUESTO

VALIDAR

DICTAMEN

GO condicional

No firmar reserva sin prefactibilidad.

EQUILIBRIO

\$17,8 M

Venta mensual antes de impuestos y deuda.

CAPACIDAD BASE

78 tickets/dia

Supuesto a medir en prueba de demanda.

PUERTAS DE DECISION

PUERTA	CRITERIO DE PASE	EVIDENCIA	RESPONSABLE
1. Uso	Actividad compatible y RME encaminable	HOL / municipio	Titular + gestor
2. Técnica	Extracción, potencia, agua y desagüe viables	Informe y cotizacion	Arquitecto / instalador
3. Contrato	Ocupación <=10% de venta base	Borrador y escenario	Titular / contador
4. Producto	12 SKU con margen y tiempo objetivo	Ficha técnica y prueba	Cocina / consultor

DECISION DE HOY

No pagar sena. Solicitar documentación del inmueble y ejecutar conteos antes de negociar condiciones.

02 / REGISTRO DE SUPUESTOS

Que sabemos, que inferimos y que falta probar

El modelo no mezcla datos de contexto con datos del local. Cada afirmacion tiene fuente, estado y próxima acción.

ESTADO DE LA INFORMACIÓN

OBSERVADO

SUPUESTO

VALIDAR

COTIZAR

REGISTRO DE EVIDENCIA

VARIABLE	DATO USADO	ESTADO	COMO SE VALIDA
Oferta nocturna	>100 bares / 8 manzanas	OBSERVADO	Fuente municipal + campo
Flujo 8-18:30	Ventana diurna	SUPUESTO	Conteos por franja
Superficie	42 m2 útiles	VALIDAR	Plano + relevamiento
Inversión	\$38-52 M	COTIZAR	3 ofertas comparables
Ticket medio	\$10.800	SUPUESTO	Benchmark + test de venta
Renta	Máximo 10%	VALIDAR	Oferta contractual
Extracción	Necesaria	VALIDAR	Informe técnico
RME	Previo a HOL	OBSERVADO	Municipalidad de Córdoba

REGLA

Toda cifra sin comprobante permanece como supuesto y no habilita una inversión irreversible.

03 / CONTEXTO Y FRANJAS

Güemes atrae; Cauce debe elegir cuando competir

El barrio valida atraccion, pero su concentración nocturna no demuestra demanda matinal para este concepto.

ESTADO DE LA INFORMACIÓN

OBSERVADO

SUPUESTO

VALIDAR

FRANJA FOCO

08:00-18:30

No competir con la noche.

PICO SUPUESTO

12:00-16:30

Medir laborable y sabado.

TIEMPO PROMESA

< 4 min

Pedido y retiro de línea corta.

HIPOTESIS POR FRANJA

FRANJA	TRABAJO DEL CLIENTE	OFERTA	INDICADOR DE PASE
08-10	Desayuno portable	Café + chipá	>=14 tickets/hora pico
10-12	Pausa corta	Focaccia / dulce	>=8 tickets/hora
12-15	Almuerzo rápido	Focaccia + sopa + bebida	Ticket >=\$12.500
15-18:30	Merienda / paseo	Horneado + café	Merma <7%
Fin de semana	Paseo de las Artes	Combo portable	>=30% venta del dia

CRITERIO

Descartar la ubicación si dos de tres conteos no alcanzan el umbral de tickets potenciales, aun con renta atractiva.

04 / MAPA COMPETITIVO

Referentes reales y vacio a comprobar

Se separan competidores directos, sustitutos y generadores de trafico. La lista no reemplaza relevamiento presencial.

ESTADO DE LA INFORMACIÓN

OBSERVADO

VALIDAR

BENCHMARK INICIAL

REFERENTE	TIPO	FORTALEZA OBSERVABLE	PREGUNTA PARA CAUCE
La Capke	Café / brunch	Desayuno y merienda	Puede ganar en velocidad?
La Cabana de Chamigo	Regional	Chipá como icono	Como diferenciar producto?
Fruta Bar	Bar / pizza	Masa madre nocturna	Evitar solapamiento horario
Galeria Barrio	Polo / noche	Variedad y grupos	Capturar trafico previo
Francis Bar	Charcuteria	Producto e identidad	Subir percepcion sin subir costo
Paseo de las Artes	Atractor	Flujo fin de semana	Convertir paseo en compra

TRABAJO DE CAMPO

Relevar precio, espera, ocupación, mix de compra y packaging. No puntuar estetica sin relación con venta.

05 / PROTOCOLO DE VALIDACIÓN

Tres conteos y cinco compras antes de proyectar

La ficha convierte impresiones del barrio en evidencia comparable y deja registro para revisar el dictamen.

ESTADO DE LA INFORMACIÓN

VALIDAR

CONTEOS

MOMENTO	DURACION	REGISTRAR	PASE PRELIMINAR
Martes 08:00	45 min	Peatones, sentido, takeaway	>=55 peatones / 15 min
Jueves 13:00	60 min	Colas, delivery, permanencia	>=12 compras / 15 min
Sabado 16:00	60 min	Paseo, grupos, clima	>=18 compras / 15 min

MYSTERY SHOP

VARIABLE	UNIDAD	MÍNIMO A CAPTURAR	USO
Precio	ARS	5 combos equivalentes	Escalera de precios
Tiempo	minutos	Pedido a entrega	Promesa operativa
Ocupación	%	Mesas / capacidad	Demanda y rotación
Merchandising	foto / nota	Exhibicion y cartelaria	Diseño de venta

ENTREGABLE

Planilla firmada con fecha, clima, observador y evidencia. Si falta una medición, la proyeccion sigue abierta.

Doce SKU para producir, vender y medir

La variedad se construye con componentes compartidos. Cada alta nueva debe justificar margen, velocidad o atraccion.

ESTADO DE LA INFORMACIÓN

SUPUESTO

VALIDAR



PRUEBA DE PRODUCTO / IMAGEN EXPLORATORIA

MIX PROPUESTO

FAMILIA	SKU	ROL	PRECIO SUPUESTO	OBJETIVO CM%
Café	Espresso / filtrado	Frecuencia	\$3.800-5.200	>72%
Regional	Chipá clásico	Firma	\$2.600	>68%
Regional	Chipá relleno	Ticket	\$4.900	>65%
Masa	Focaccia estacional x2	Almuerzo	\$10.900-12.500	>64%
Masa	Tostado de focaccia	Velocidad	\$9.800	>66%
Dulce	Budín / cookie	Impulso	\$4.200-4.800	>70%
Combo	Café + chipá	Entrada	\$5.900	>66%
Combo	Focaccia + bebida	Almuerzo	\$14.500	>62%

REGLA DE ALTA

No sumar un SKU si agrega un insumo exclusivo, mas de 90 segundos o merma sin elevar margen o conversion.

El precio nace de receta, merma y tiempo

Ejemplo de focaccia individual. Los importes son didacticos y deben reemplazarse con facturas y rendimientos reales.

ESTADO DE LA INFORMACIÓN

SUPUESTO

COTIZAR

VALIDAR

PRECIO SUGERIDO

\$10.900

IVA e impuestos a definir con contador.

COSTO RECETA

\$3.610

Incluye 6% de merma estimada.

CONTRIBUCIÓN

\$7.290

66,9% antes de costos variables.

DESPIECE DE RECETA

COMPONENTE	CANTIDAD NETA	COSTO UNITARIO	MERMA	COSTO PORCION
Masa	220 g	\$3.900/kg	4%	\$893
Queso	70 g	\$13.800/kg	6%	\$1.028
Vegetal	90 g	\$5.600/kg	12%	\$573
Salsa / aceite	45 g	\$8.200/kg	3%	\$380
Packaging	1 u	\$480/u	2%	\$490
Energía / directo	1 u	\$246/u	0%	\$246

CONTROL

Recalcular semanalmente los cinco insumos de mayor incidencia y bloquear venta si la ficha no tiene rendimiento probado.

08 / P&L MENSUAL

Escenario base con caja operativa visible

Modelo nominal de julio de 2026. Excluye impuestos, deuda, amortizacion y remuneración extraordinaria del socio.

ESTADO DE LA INFORMACIÓN

SUPUESTO

COTIZAR

ESTADO DE RESULTADOS

LÍNEA	BASE MENSUAL	% VENTAS	FUENTE / CONTROL
Ventas netas modelo	\$21,90 M	100,0%	78 tickets x \$10.800 x 26
Mercaderia	-\$6,35 M	29,0%	Fichas + inventario
Contribución	\$15,55 M	71,0%	Calculado
Personal	-\$5,48 M	25,0%	Dotación + cargas
Ocupación	-\$2,19 M	10,0%	Contrato completo
Servicios / apps	-\$1,75 M	8,0%	Cotizar
Otros operativos	-\$2,19 M	10,0%	Presupuesto
Resultado operativo	\$3,94 M	18,0%	Antes de items excluidos

LECTURA

El 18% no es utilidad distribuible. El caso se rechaza si renta y personal empujan el margen por debajo de 10%.

09 / EQUILIBRIO Y TENSION

La venta no corrige una estructura equivocada

Se prueban volumen, ticket y mercadería por separado para identificar que variable rompe el caso.

ESTADO DE LA INFORMACIÓN

SUPUESTO

VALIDAR

EQUILIBRIO

\$17,8 M

Aproximado, antes de impuestos.

TICKETS EQUILIBRIO

63/día

Con ticket medio de \$10.800.

CAJA MINIMA

2,5-3 meses

Fuera del presupuesto de obra.

MATRIZ DE SENSIBILIDAD

ESCENARIO	TICKETS / DIA	TICKET	CM%	RESULTADO OP.
Tension	58	\$9.900	69%	\$1,2 M / 8%
Base	78	\$10.800	71%	\$3,94 M / 18%
Volumen -15%	66	\$10.800	71%	\$1,7 M / 9%
Mercadería +4 pp	78	\$10.800	67%	\$3,1 M / 14%
Renta +3 pp	78	\$10.800	71%	\$3,3 M / 15%

PUERTA FINANCIERA

Renegociar o descartar si el escenario de volumen -15% no conserva al menos 8% operativo y caja de trabajo.

10 / CAPACIDAD, TURNOS Y DOTACIÓN

La promesa de cuatro minutos se disena

La dotación se dimensiona por carga horaria y estaciones, no como porcentaje arbitrario de ventas.

ESTADO DE LA INFORMACIÓN

SUPUESTO

VALIDAR

CAPACIDAD DE SERVICIO

ESTACIÓN	CAPACIDAD / H	CUELLO	CONTROL
Caja	30 pedidos	Eleccion lenta	Carta visible
Café	38 bebidas	Leche / limpieza	Mise en place
Horno	24 porciones	Hornadas	Programa 3 tandas
Armado	28 pedidos	Cruce con retiro	Pase único

DOTACION BASE

ROL	APERTURA	PICO	CIERRE	HORAS / SEMANA	
Encargado		1	1	1	45
Producción		1	2	1	72
Café / caja		1	2	1	76
Apoyo / salon		0	1	1	36

PRUEBA

Simular 20 pedidos en 45 minutos. Si la mediana supera 4 minutos, corregir layout, menú o dotación antes de abrir.

11 / PLANTA Y PROGRAMA

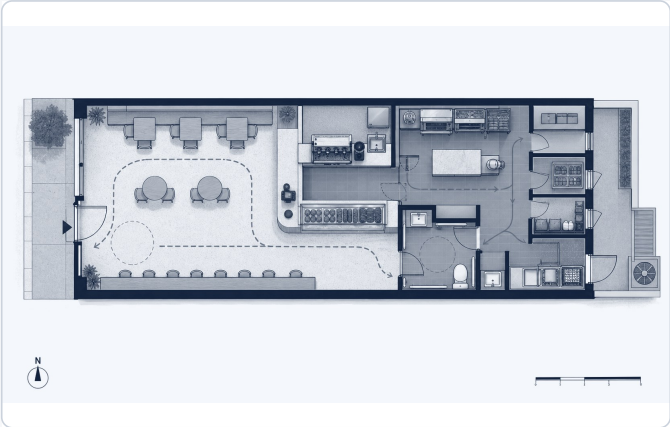
42 m2 con flujo limpio y retiro sin cruces

Lamina conceptual para coordinar relevamiento. No sustituye proyecto ejecutivo, cálculo ni aprobación municipal.

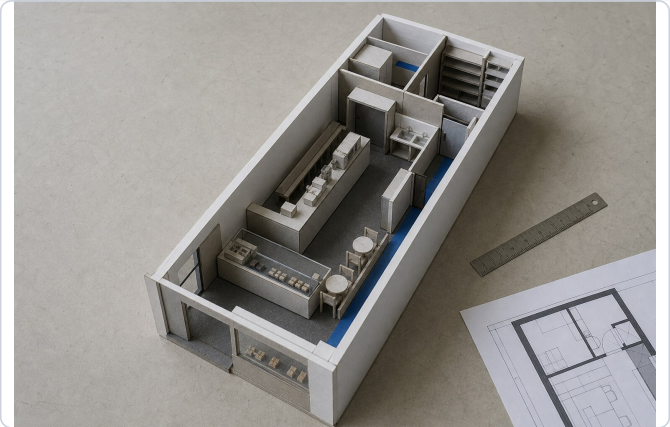
ESTADO DE LA INFORMACIÓN

SUPUESTO

VALIDAR



PLANTA CONCEPTUAL



MAQUETA DE FLUJO / NO CONSTRUIDA

PROGRAMA DE AREAS

AREA	M2 OBJETIVO	CONDICION	VALIDACIÓN
Atencion / exhibicion	8	Visible desde acceso	Línea de visión
Producción / pase	13	Flujo unidireccional	Simulacion operativa
Lavado / apoyo	5	Separado de retiro	Sanitaria
Salon / circulación	16	Accesible	Relevamiento

NO CONSTRUIR

Hasta confirmar medidas, estructura, instalaciones, accesibilidad, incendio y autorizacion del propietario.

12 / EQUIPOS E INSTALACIONES

Comprar después de cerrar potencias y capacidades

El listado sirve para cotizar equivalentes. Marca y modelo se deciden con servicio técnico, garantía y consumo comprobados.

ESTADO DE LA INFORMACIÓN

COTIZAR

VALIDAR

SCHEDULE PRELIMINAR

EQUIPO	CANTIDAD	REQUISITO	PRESUPUESTO	ESTADO
Horno conveccion	1	Potencia / extracción	\$5,8-8,2 M	COTIZAR
Amasadora 20 L	1	Toma dedicada	\$2,1-3,4 M	COTIZAR
Heladera vertical	1	Ventilacion	\$2,8-4,2 M	COTIZAR
Bajo mesada frío	1	Desagüe cercano	\$2,4-3,6 M	COTIZAR
Espresso 2 grupos	1	Agua / 32 A	\$4,5-7,5 M	COTIZAR
Lavavajillas	1	Agua caliente / desagüe	\$2,3-3,9 M	COTIZAR
Extracción	1 sistema	Cálculo y descarga	\$4,0-7,0 M	VALIDAR

ORDEN

Primero cálculo de demanda y layout; después pliego técnico; por último tres cotizaciones de equipos equivalentes.

RME antes de la habilitación online

Ruta orientativa basada en fuentes municipales. La categoría de riesgo y los requisitos finales los define la autoridad.

ESTADO DE LA INFORMACIÓN

OBSERVADO

VALIDAR

MATRIZ DE TRAMITES

HITO	DEPENDENCIA	DOCUMENTO / SALIDA	RESPONSABLE
Prefactibilidad	HOL	Compatibilidad de actividad	Titular / profesional
Clasificación	Calidad Alimentaria	Nivel de riesgo RME	Titular
RME	Municipalidad	Registro del establecimiento	Titular + DT si aplica
Habilitación	HOL	Autorizacion comercial	Titular
Carnets	Calidad Alimentaria	Personal habilitado / 3 anos	Cada manipulador
Obra / seguridad	Area competente	Aprobaciones segun inmueble	Profesional

CONDICION CONTRACTUAL

La reserva debe quedar sujeta a uso, RME, instalaciones y aprobaciones. La consultoría no firma ni tramita.

Presupuestar alcance, no montos sueltos

Cada proveedor recibe el mismo pliego y declara inclusiones, exclusiones, plazo, garantía y ajuste.

ESTADO DE LA INFORMACIÓN

SUPUESTO

COTIZAR



MATERIALES Y PACKAGING / PROTOTIPO EXPLORATORIO

PAQUETES

PAQUETE	% OBJETIVO	INCLUYE	ACEPTACION
Técnica	33%	Electricidad, sanitaria, extracción	Pruebas y certificados
Equipos	30%	Compra, flete, instalación	Puesta en marcha
Sala / frente	12%	Carpintería, luz, cartel	Muestra aprobada
Proyecto / permisos	8%	Relevamiento y documentación	Entregables firmados
Apertura / stock	5%	Menaje, packaging, inicial	Inventario
Contingencia	12%	Solo imprevistos aprobados	Orden de cambio

NIVELACION

CRITERIO	OFERTA A	OFERTA B	OFERTA C
Total comparable	Pendiente	Pendiente	Pendiente
Plazo / garantía	Declarar	Declarar	Declarar
Exclusiones	Listar	Listar	Listar

CONTROL DE CAMBIO

Ningun adicional se ejecuta sin precio, impacto de plazo, responsable y aprobación escrita.

15 / INOCUIDAD Y APERTURA

La operación se prueba antes de atender clientes

Los controles minimos se integran al turno. La autoridad y el profesional bromatológico definen exigencias finales.

ESTADO DE LA INFORMACIÓN

VALIDAR

CHECKLIST PREAPERTURA

CONTROL	FRECUENCIA	REGISTRO	CRITERIO DE PASE
Recepcion	Cada entrega	Proveedor / temp. / lote	Conforme y trazable
Frío	Apertura / cierre	Temperaturas	Rango definido por producto
Limpieza	Por turno	Plan firmado	Sin desvío visual / químico
Alergenos	Cada cambio	Matriz y receta	Equipo entrenado
Merma	Cierre diario	Peso / motivo	<7% horneados
Caja	Cierre diario	Ventas / anulaciones	Diferencia dentro de tolerancia
Incidente	Cuando ocurra	Acción y responsable	Cierre documentado

GATE DE APERTURA

No abrir sin personal habilitado, cadena de frío verificada, limpieza validada y simulacro completo de servicio.

16 / PLAN DE 14 DÍAS

Decidir con responsables y entregables

El plazo no es de apertura. Es una fase corta para convertir preguntas criticas en evidencia y recalcular el caso.

ESTADO DE LA INFORMACIÓN

VALIDAR

COTIZAR

PLAN RACI

DIA	ENTREGABLE	RESPONSABLE	APRUEBA	PUERTA
1-2	Carpeta inmueble / HOL	Titular + gestor	Titular	Uso
3-4	Conteos / mystery shop	Consultor	Titular	Demanda
5-6	12 fichas tecnicas	Cocina	Consultor	Producto
7	P&L y sensibilidad	Consultor / contador	Titular	Caja
8-10	Relevamiento / pliego	Arquitecto	Titular	Técnica
11-12	Tres ofertas niveladas	Titular	Arquitecto	CAPEX
13	Prueba 20 pedidos	Equipo	Consultor	Operación
14	Acta GO / ajustar / no	Titular	Socios	Decisión

SALIDA

Acta de decisión con evidencia adjunta, presupuesto actualizado, responsables y fecha de próxima revisión.

17 / FUENTES, LIMITES Y USO

Que incluye esta muestra y que debe actualizarse

Caso ficticio. Los supuestos ilustran el método; no autorizan una inversión ni reemplazan profesionales responsables.

ESTADO DE LA INFORMACIÓN

OBSERVADO

SUPUESTO

FUENTES PRINCIPALES

FUENTE OFICIAL	USO EN EL INFORME	ACTUALIZACION
Municipalidad de Córdoba / Calidad Alimentaria	RME, riesgo y carnets	Consulta 14/07/2026
Municipalidad de Córdoba / HOL	Ruta de habilitación	Consulta 14/07/2026
Turismo Córdoba / Güemes	Concentración y contexto	Consulta 14/07/2026
Turismo Córdoba / fichas de locales	Benchmark inicial	Consulta 14/07/2026
INDEC / IPC	Contexto nominal	Último dato confirmado mayo 2026

ALCANCE

INCLUIDO	NO INCLUIDO
Un caso, PDF y una revisión consolidada	Visita, llamada obligatoria o encuesta representativa
Ruta de arquitectura, obra, marca e implementación	Firma, planos ejecutivos, trámites o dirección de obra
Supuestos financieros editables	Asesoramiento legal, contable, fiscal o garantía de ventas
Entrega 48 horas hábiles tras onboarding completo	Compras, contrataciones, tasas o aprobaciones

REVISION

Una ronda consolidada sobre el mismo caso dentro de 5 días hábiles. Cambios de local o concepto son nuevo alcance.