

Surco: cocina argentina estacional

Plan de posicionamiento, local, menú, inversión, operación, obra, marca y ejecución para una casa de producto y fuego.



PROYECTO

Villa Crespo / CABA

Inversión objetivo: ARS 160-235 M

Caso ficticio anonimizado · RA-PP-260714-02

Julio 2026 · Muestra pública

01 / DICTAMEN

Avanzar a anteproyecto con cinco condiciones

El concepto es defendible; el inmueble y la estructura de costos todavia deben ganar el derecho a recibir capital.

ESTADO DE LA INFORMACIÓN

OBSERVADO

SUPUESTO

VALIDAR

DICTAMEN

GO a etapa 2

Sujeto a local y contrato.

CAPACIDAD

50 cubiertos

42 sala + 8 barra, supuesto.

VENTA BASE

\$45,7 M

Antes de impuestos y deuda.

CONDICIONES

PUERTA	PASE	EVIDENCIA	DUEÑO
Uso	CAA / ruta aplicable	Consulta + expediente	Titular
Técnica	Extracción, gas, potencia	Informe profesional	Arquitecto
Caja	CAPEX y 4 meses de trabajo	Ofertas + flujo	Socios
Operación	50 cubiertos sin cruces	Simulacion	Operaciones
Mercado	Ticket y ocasion validados	Campo + pop-up	Consultor

DECISION

Negociar solo con condicion suspensiva. No comprar equipamiento antes del relevamiento y el programa definitivo.

02 / REGISTRO MAESTRO

Separar contexto, supuesto y dato del inmueble

El registro es la columna vertebral del plan: evita que una cifra repetida se transforme en un hecho.

ESTADO DE LA INFORMACIÓN

OBSERVADO

SUPUESTO

VALIDAR

COTIZAR

REGISTRO

VARIABLE	VALOR DE TRABAJO	ESTADO	VALIDACIÓN
Barrio	Polo tradicional + vanguardia	OBSERVADO	Turismo BA
Superficie	148 m2	SUPUESTO	Plano / mensura
Capacidad	50 cubiertos	SUPUESTO	Proyecto + incendio
Ticket	\$36.500	SUPUESTO	Campo + prueba
CAPEX	\$160-235 M	COTIZAR	Licitación
CAA express	Posible si <=200 m2	VALIDAR	Sistema GCBA
Extracción	Crítica	VALIDAR	Informe técnico
Renta	<=9% en base	VALIDAR	Contrato

METODO

Cada responsable fecha y adjunta evidencia. Sin documento, la celda permanece abierta.

03 / SEGMENTOS Y TRABAJOS

Tres ocasiones bajo una sola promesa

La oferta debe resolver una cena completa, una entrada espontanea y una experiencia para visitante sin diluir identidad.

ESTADO DE LA INFORMACIÓN

SUPUESTO

VALIDAR

SEGMENTOS

SEGMENTO	TRABAJO	FRICCION	RESPUESTA
Vecino 30-50	Cena espontanea	Reserva / ruido	Barra y mesas flexibles
Food-aware CABA	Descubrir producto	Relato artificial	Origen y técnica visibles
Visitante nacional	Argentina actual	Folklore obvio	Producto sin escenografía
Grupo 4-6	Compartir	Carta rigida	Centro de mesa + vino
Copa + plato	Acceso corto	Ticket mínimo alto	Barra sin segunda marca

PROMESA

Cocina argentina estacional, fuego preciso y vinos con productor, en una casa de barrio a la que se vuelve.

04 / CONTEXTO VILLA CRESPO

El barrio mezcla tradicion y vanguardia

La fuente oficial confirma diversidad gastronomica; no confirma por si sola demanda para el ticket ni para esta calle.

ESTADO DE LA INFORMACIÓN

OBSERVADO

VALIDAR

FUENTE Turismo BA Polo oficial.	RIESGO Microzona El barrio no reemplaza la cuadra.	PRUEBA 3 franjas Jueves, viernes y sabado.
--	---	---

LECTURA DE MERCADO

SENAL	LECTURA	IMPLICACION	VALIDAR
Tradicion + vanguardia	Publico tolera variedad	Evitar copia de tendencia	Entrevistas
Referentes pequenos	Producto gana sobre escala	Carta editada	Ocupación
Oferta nocturna	Competencia por personal	Turno y salario	Cotizaciones
Turismo interno	Demanda complementaria	No basar el caso	Origen de reservas
Renta heterogenea	Cuadra define economía	Score por local	Ofertas reales

LECTURA

Elegir microzona por uso, flujo, ruido, extracción, acceso y renta total. La marca del barrio no paga el alquiler.

05 / BENCHMARK REAL

Comparar modelos, no copiar cartas

Los referentes listados por Turismo BA forman el mapa inicial. Precios, horarios y ocupación requieren campo fechado.

ESTADO DE LA INFORMACIÓN

OBSERVADO

VALIDAR

REFERENTES

LOCAL	MODELO	QUE OBSERVAR	HIPOTESIS SURCO
878	Autor / barrio	Reserva y ritmo	Hospitalidad sin ceremonia
Julia	Carta corta	Rotación y ticket	Edición extrema
SANJO	Producto	Técnica y relato	Origen verificable
Tintoreria Yafuso	Identidad	Formato y permanencia	Casa con carácter propio
La Crespo Deli	Tradicion	Porcion y frecuencia	Accesibilidad de entrada
1021 Café	Café	Franja / comunidad	No extender horarios sin tesis
Flama Bakery	Panaderia	Producción visible	Masa como componente

SALIDA

Mapa con precio comparable, tiempo de mesa, ocupación, mix y motivo de visita; no ranking estetico.

06 / PROTOCOLO DE MERCADO

Nueve visitas y un pop-up antes del contrato final

La muestra debe captar comportamiento, no solo opiniones. Cada observación se fecha y se vincula con una decisión.

ESTADO DE LA INFORMACIÓN

VALIDAR

PLAN DE CAMPO

PRUEBA	MUESTRA	REGISTRAR	CRITERIO
Cuadra	3 días x 3 franjas	Flujo, permanencia, perfil	Patron repetible
Competencia	9 compras	Ticket, espera, mix	Rango comparable
Entrevista	12 vecinos	Ocasion y barreras	>=5 menciones convergentes
Pop-up	60 cubiertos	Mix, CM, tiempos	>=70% capacidad
Reserva	Landing 14 días	Clicks / senas	Costo y conversion
Proveedores	3 por categoría	Precio, plazo, mínimo	Alternativa homologada

NO-GO

Si el pop-up no logra margen de contribución >=67% y repeticion declarada >=35%, revisar oferta antes de obra.

07 / SCORE DE MICROZONA

Un puntaje no salva un knockout técnico

Primero se eliminan locales incompatibles. Después se ponderan demanda, operación y economía.

ESTADO DE LA INFORMACIÓN

VALIDAR

KNOCKOUTS

CONDICION	PASE	EVIDENCIA	ESTADO
Uso	Ruta habilitable	Consulta GCBA	VALIDAR
Extracción	Descarga viable	Informe	VALIDAR
Potencia / gas	Capacidad suficiente	Medición	VALIDAR
Accesibilidad	Solucion admisible	Relevamiento	VALIDAR
Contrato	Condicion suspensiva	Borrador	VALIDAR

SCORE / 100

FACTOR	PESO	LOCAL A	LOCAL B
Demanda por ocasion	25	Pendiente	Pendiente
Renta total	20	Pendiente	Pendiente
Operación / logística	20	Pendiente	Pendiente
Ruido / convivencia	15	Pendiente	Pendiente
Visibilidad / acceso	10	Pendiente	Pendiente
Capacidad de obra	10	Pendiente	Pendiente

REGLA

Ningun puntaje compensa un knockout. Entre locales aptos, exigir >=75/100 y sensibilidad de renta.

08 / ARQUITECTURA DE OFERTA

Veintidos decisiones, no una carta infinita

Dieciseis platos y seis cierres comparten componentes, estaciones y mise en place.

ESTADO DE LA INFORMACIÓN

SUPUESTO

VALIDAR

ESTRUCTURA

FAMILIA	CANTIDAD	ROL	CM OBJETIVO	ROTACIÓN
Entradas	5	Acceso / compartir	>=70%	Alta
Vegetales	3	Identidad / margen	>=72%	Media
Fuego	4	Firma / ticket	>=64%	Media
Fondos	4	Cena completa	>=66%	Media
Postres	3	Cierre	>=74%	Alta
Quesos / conservas	3	Barra / vino	>=72%	Media
Total	22	Tope operativo	>=68% mix	Revisar semanal

REGLA

Al menos 70% de ingredientes compartidos. Ninguna técnica crítica depende de una sola persona.

09 / ESCALERA DE PRECIOS

Permitir entrada, experiencia y celebracion

Los precios son supuestos nominales. La arquitectura busca lectura y mezcla; el precio final nace del costeo y del campo.

ESTADO DE LA INFORMACIÓN

SUPUESTO

VALIDAR

CARTA DE TRABAJO

NIVEL	EJEMPLO	PRECIO	FUNCION	CM OBJETIVO
Entrada	Pan / manteca / conserva	\$7.500	Acceso	>75%
Compartir	Vegetal al fuego	\$11.800	Identidad	>72%
Principal	Pesca / guarnicion	\$22.500	Cena	>66%
Firma	Corte / estacional	\$28.900	Ticket	>62%
Postre	Fruta / lacteo	\$9.800	Cierre	>74%
Copa	Vino productor	\$8.900	Barra	>68%
Experiencia	4 pasos	\$58.000	Descubrimiento	>67%

CONTROL

Probar mezcla de ventas. Si el 20% superior concentra mas de 55% del ingreso, revisar dependencia y capacidad.

10 / RECETA Y CONTRIBUCIÓN

Costear el plato antes de contar su historia

Ejemplo didactico del vegetal al fuego mostrado en la prueba. Incluye rendimiento y merma; no incluye impuestos ni costos fijos.

ESTADO DE LA INFORMACIÓN

SUPUESTO

COTIZAR

VALIDAR

PRECIO

\$11.800

Supuesto.

COSTO

\$3.420

29,0%.

CONTRIBUCIÓN

\$8.380

71,0%.



PRUEBA DE PLATO / IMAGEN EXPLORATORIA

FICHA

COMPONENTE	NETO	COSTO	MERMA	COSTO POR PLATO	
Zapallo	240 g	\$4.200/kg	18%	\$1.229	
Cebolla	90 g	\$3.100/kg	12%	\$317	
Crema cultivada	55 g	\$10.800/kg	4%	\$619	
Semillas	20 g	\$13.500/kg	3%	\$278	
Aceite / especias	1 u	\$477	0%	\$477	
Energía / consumible	1 u	\$500	0%	\$500	

CONTROL

Pesar rendimiento real de diez porciones y actualizar precio o receta si el costo supera 31%.

11 / SERVICIO Y THROUGHPUT

Cincuenta cubiertos requieren un ritmo explicito

Se modelan 1,45 vueltas potenciales, pero el escenario base usa menos para proteger experiencia y cocina.

ESTADO DE LA INFORMACIÓN

SUPUESTO

VALIDAR

CAPACIDAD

VARIABLE	BASE	PICO	CONTROL
Cubiertos instalados	50	50	Plano / incendio
Ocupación	68%	92%	Reservas / walk-in
Vueltas	1,20	1,45	Tiempo de mesa
Cubiertos noche	41	67	POS
Tiempo mesa	105 min	90 min	Host / POS
Pase cocina	32 platos/h	46 platos/h	Comandas
Barra	18 bebidas/h	30 bebidas/h	Tickets

PRUEBA

Simulacro de 50 cubiertos con oleadas. Si pase o lavado acumulan mas de 8 minutos, corregir programa.

12 / P&L MENSUAL

Ver contribución, estructura y caja

Escenario base nominal. Excluye IVA, ingresos brutos, ganancias, deuda, amortizacion y distribuciones.

ESTADO DE LA INFORMACIÓN

SUPUESTO

COTIZAR

P&L BASE

LÍNEA	ARS / MES	% VENTA	CONTROL
Ventas modelo	\$45,70 M	100%	41 cubiertos x \$36.500 x 26 + barra
Mercadería	-\$14,17 M	31%	Fichas / inventario
Contribución	\$31,53 M	69%	Calculado
Personal	-\$12,34 M	27%	Dotación / cargas
Ocupación	-\$4,11 M	9%	Contrato completo
Servicios / comisiones	-\$3,66 M	8%	Cotizar
Otros operativos	-\$4,57 M	10%	Presupuesto
Resultado operativo	\$6,85 M	15%	Antes de exclusiones

LECTURA

El resultado operativo financia contingencias y capital; no es beneficio neto ni retorno garantizado.

13 / PUNTO DE EQUILIBRIO

Probar caída de volumen y presión de costos

La sensibilidad identifica la variable que exige renegociar, simplificar o abandonar el caso.

ESTADO DE LA INFORMACIÓN

SUPUESTO

VALIDAR

EQUILIBRIO \$36,8 M Aproximado.	CUBIERTOS 34/noche Con mix base.	RENTA LIMITE 9% Costo total de ocupación.
--	---	--

ESCENARIOS

CASO	VENTA	CM%	RESULTADO	DECISIÓN
Tension	\$35,1 M	67%	\$0,9 M / 3%	No financiar
Base	\$45,7 M	69%	\$6,85 M / 15%	Avanzar
Volumen -15%	\$38,8 M	69%	\$2,3 M / 6%	Ajustar
Food +4 pp	\$45,7 M	65%	\$5,0 M / 11%	Corregir mix
Personal +3 pp	\$45,7 M	69%	\$5,5 M / 12%	Rediseñar turnos

PUERTA

No firmar si el caso de volumen -15% consume capital de trabajo antes del cuarto mes.

14 / RAMPA DE 12 MESES

Planificar aprendizaje, no ocupación instantanea

La curva es un supuesto de caja. Debe actualizarse cada cierre con venta, cubiertos, ticket y contribución reales.

ESTADO DE LA INFORMACIÓN

SUPUESTO

VALIDAR

RAMPA

MES	% VENTA BASE	VENTA	HITO	ACCIÓN
1	55%	\$25,1 M	Apertura controlada	5 noches / semana
2	68%	\$31,1 M	Estabilizar pase	Eliminar fricciones
3	78%	\$35,6 M	Primer menú	Reingeniería
4-6	88%	\$40,2 M	Repeticion	CRM / eventos
7-9	96%	\$43,9 M	Madurez	Optimizar turnos
10-12	100%	\$45,7 M	Base	Reinvertir selectivo

CAJA

Separar cuatro meses de costos fijos de la obra. La contingencia de construcción no cubre ramp-up.

Dotación por estación, no por intuición

El costo incluye cargas en el modelo, pero convenios, categorías y horarios requieren validación laboral y contable.

ESTADO DE LA INFORMACIÓN

SUPUESTO

VALIDAR

DOTACION BASE

ROL	FTE	PICO	RESPONSABILIDAD	KPI
Gerencia	1,0	1	Caja / equipo / compras	Resultado / rotación
Jefe cocina	1,0	1	Calidad / pase	Tiempo / merma
Cocina	4,0	4	Mise / servicio	Comanda
Sala	4,0	4	Hospitalidad / venta	Ticket / NPS
Barra / vino	1,5	2	Bebidas / inventario	Mix / perdida
Lavado / apoyo	2,0	2	Flujo / higiene	Backlog
Administracion	0,5	0	Pagos / control	Cierre

CONTROL

Publicar turnos con 14 días, medir horas reales y eliminar dependencia de extras no presupuestados.

16 / INVERSIÓN POR CATEGORÍA

Asignar rango, responsable y contingencia

Los montos son bandas de trabajo. Se convierten en presupuesto solo con pliego y ofertas comparables.

ESTADO DE LA INFORMACIÓN

SUPUESTO

COTIZAR

CAPEX

CATEGORÍA	%	BANDA ARS	INCLUYE	ESTADO
Obra técnica	32%	\$51-75 M	Instalaciones / extracción	COTIZAR
Equipamiento	27%	\$43-63 M	Cocina / frío / lavado	COTIZAR
Sala / mobiliario	12%	\$19-28 M	Mesas / luz / acústica	COTIZAR
Proyecto / permisos	8%	\$13-19 M	Profesionales / tasas	VALIDAR
Marca / apertura	6%	\$10-14 M	Sistema / vajilla / stock	COTIZAR
Contingencia	15%	\$24-35 M	Imprevistos aprobados	RESERVA

LIMITE

La banda superior no autoriza gasto. Cada paquete tiene tope, aprobación y orden de cambio.

17 / LICITACIÓN Y ADJUDICACIÓN

Comparar alcance, plazo y riesgo

El precio mas bajo no es comparable si excluye instalación, garantía, pruebas o documentación.

ESTADO DE LA INFORMACIÓN

COTIZAR

VALIDAR

MATRIZ DE OFERTAS

CRITERIO	PESO	PROVEEDOR A	PROVEEDOR B	PROVEEDOR C
Alcance completo	30	Pendiente	Pendiente	Pendiente
Precio comparable	25	Pendiente	Pendiente	Pendiente
Plazo / capacidad	15	Pendiente	Pendiente	Pendiente
Garantía / postventa	15	Pendiente	Pendiente	Pendiente
Antecedentes	10	Pendiente	Pendiente	Pendiente
Condicion de pago	5	Pendiente	Pendiente	Pendiente

HITOS DE PAGO

HITO	EVIDENCIA	% MÁXIMO
Anticipo	Contrato / seguro / acopio	20%
Avance	Medición aprobada	50% acumulado
Puesta en marcha	Pruebas / manuales	85% acumulado
Recepcion	Punch list cerrado	100%

ADJUDICACION

Documentar motivo, exclusiones y riesgo residual. Retener saldo hasta pruebas y entrega de manuales.

18 / RUTA CABA

El trámite express tiene condiciones

Para superficies de hasta 200 m2 puede aplicar la vía express, pero el sistema deriva segun inmueble, zona, rubro y condiciones.

ESTADO DE LA INFORMACIÓN

OBSERVADO

VALIDAR

RUTA PRELIMINAR

PASO	PREGUNTA	EVIDENCIA	RESPONSABLE
CAA	Actividad y superficie elegibles?	Consulta / certificado	Titular / gestor
Inmueble	Catalogado o area especial?	Informe urbanistico	Arquitecto
Accesibilidad	Cumple condiciones?	Relevamiento / solucion	Arquitecto
Ventilacion	Dimensiones declarables?	Plano / cálculo	Profesional
Incendio	Carga y evacuacion?	Proyecto / certificacion	Profesional
Alimentos	Carnets y controles?	Carpeta sanitaria	Operaciones

LIMITE

La consultoría orienta preguntas y secuencia; no firma, presenta, paga tasas ni garantiza CAA o habilitación.

Traducir el modelo a metros útiles

La superficie debe sostener cocina, sala, almacenamiento, lavado y accesibilidad sin cargar la operación.

ESTADO DE LA INFORMACIÓN

SUPUESTO

VALIDAR

PROGRAMA

AREA	M2 OBJETIVO	%	CONDICION
Sala / barra	62	42%	50 cubiertos flexibles
Cocina / pase	31	21%	Fuego y pase visibles
Prep / frío	15	10%	Separacion y cadena de frío
Lavado / residuos	10	7%	Sin cruce limpio / sucio
Deposito / personal	11	7%	Stock y vestuario
Banos / circulación	19	13%	Accesibilidad / evacuacion
Total	148	100%	Validar en relevamiento

NO NEGOCIABLE

No convertir circulación, almacenamiento o lavado en mesas para sostener un aforo comercial.

20 / ADYACENCIAS Y FLUJO

La planta separa cliente, producción y residuos

Concepto de coordinación. Requiere relevamiento, proyecto ejecutivo, cálculos y aprobaciones antes de obra.

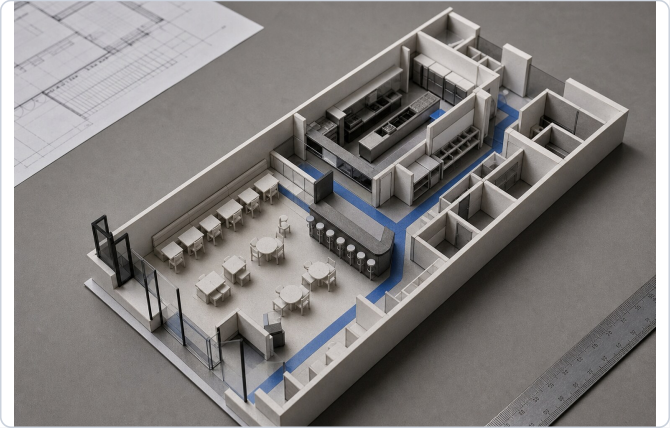
ESTADO DE LA INFORMACIÓN

SUPUESTO

VALIDAR



PLANTA CONCEPTUAL



MAQUETA DE ADYACENCIAS / NO CONSTRUIDA

FLUJOS

FLUJO	SECUENCIA	CRUCE A EVITAR	PRUEBA
Cliente	Acceso / host / mesa / salida	Delivery / residuos	Recorrido accesible
Producto	Recepcion / stock / prep / pase	Lavado	Trazabilidad
Sucio	Sala / lavado / residuo	Prep / pase	Simulacro
Equipo	Vestuario / estación / descanso	Cliente	Turno real

GATE

Congelar layout solo después de simular recepcion, servicio completo, lavado, residuos y evacuacion.

21 / EQUIPOS Y MEP

El pliego coordina cocina e instalaciones

Cada equipo informa capacidad, energía, agua, desagüe, extracción, calor y servicio técnico.

ESTADO DE LA INFORMACIÓN

COTIZAR

VALIDAR

SCHEDULE CRITICO

EQUIPO / SISTEMA	CAPACIDAD	INTERFAZ	BANDA	ESTADO
Horno combinado	10 GN	Eléctrico / agua / desagüe	\$18-28 M	COTIZAR
Línea de fuego	6 modulos	Gas / extracción	\$15-24 M	VALIDAR
Camara / frío	8-10 m3	Potencia / ventilacion	\$12-19 M	COTIZAR
Lavavajillas capota	60 cestos/h	Agua / desagüe / calor	\$9-14 M	COTIZAR
Extracción	Cálculo	Conducto / descarga / ruido	\$14-25 M	VALIDAR
Tablero / potencia	Cálculo	Demanda / respaldo	\$8-14 M	VALIDAR
Acústica / HVAC	Cálculo	Confort / vecinos	\$9-16 M	VALIDAR

COORDINACION

No adjudicar cocina sin matriz de cargas aprobada y plano coordinado con estructura, incendio, sanitaria y HVAC.

22 / PAQUETES, HITOS Y ACEPTACION

Construir contra entregables medibles

El cronograma libera frentes solo cuando el anterior entrega medidas, pruebas y documentación.

ESTADO DE LA INFORMACIÓN

VALIDAR

COTIZAR

PAQUETES

PAQUETE	PREDECESOR	ACEPTACION	RESPONSABLE
Demolicion / refuerzo	Proyecto	Medidas y estructura	Contratista / DT
MEP embutido	Equipos cerrados	Pruebas de presión / aislacion	Instaladores
Extracción / HVAC	Cálculo	Caudal / ruido	Especialista
Terminaciones	MEP aprobado	Muestras / lavabilidad	Arquitecto
Equipamiento	Servicios listos	Puesta en marcha	Proveedor
Commissioning	Obra completa	Pruebas integradas	Equipo proyecto

PUNCH LIST

CATEGORÍA	CIERRE REQUERIDO
Seguridad	Cero pendientes criticos
Operación	Servicio simulado completo
Documentación	Planos conforme a obra / manuales
Garantías	Contactos y plazos registrados

RECEPCION

No inaugurar con instalaciones sin probar ni usar la apertura como commissioning.

23 / SISTEMA DE IDENTIDAD

Una marca que organiza producto y servicio

Dirección exploratoria vectorial. Antes de uso requiere disponibilidad de nombre, dominio, redes y antecedentes ante INPI.

ESTADO DE LA INFORMACIÓN

SUPUESTO

VALIDAR

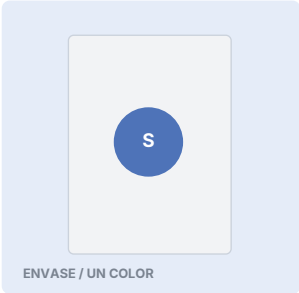


SISTEMA DE MESA Y MATERIALIDAD / PROTOTIPO



SISTEMA CROMÁTICO

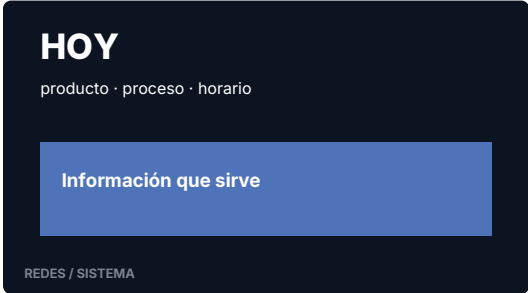




ENVASE / UN COLOR



CARTA / SEÑAL



REDES / SISTEMA

ENTREGABLES DE IMPLEMENTACIÓN

PIEZA	SISTEMA	PRODUCCIÓN
Carta	Jerarquía / origen / alergenós	1-2 tintas
Fachada	Nombre / horario / acceso	Según aprobación
Sala	Señales funcionales	Material durable
Redes	Producto / productor / servicio	Plantillas editables
Packaging	Sello y etiqueta	Formatos estándar

LÍMITE

Incluye dirección y aplicaciones sugeridas; registro, producción final, compra de medios e instalación se cotizan aparte.

24 / PLAN DE 21 DÍAS

Abrir demanda antes de abrir la puerta

La comunicación muestra producto, equipo y proceso reales. No depende de renders que simulan un restaurante terminado.

ESTADO DE LA INFORMACIÓN

SUPUESTO

VALIDAR

CALENDARIO

PERÍODO	OBJETIVO	ACTIVOS	KPI
D-21 a D-15	Explicar propuesta	Manifiesto / productores / obra	Visitas calificadas
D-14 a D-8	Capturar interes	Carta beta / lista / reservas	Conversion lista
D-7 a D-3	Probar servicio	Amigos / prensa focalizada	Tiempos / feedback
D-2 a D0	Confirmar apertura	Horarios / mapa / accesibilidad	No-show
D1 a D7	Estabilizar	Servicio real / ajustes	Repeticion / reclamos

MIX DE CANALES

CANAL	ROL	NO HACER
Instagram	Prueba visual y agenda	Fotos falsas
Google Business	Descubrimiento local	Datos incompletos
Base propia	Reserva / retorno	Spam
Prensa / aliados	Contexto y confianza	Invitacion masiva

PRESUPUESTO

Separar producción, pauta y hospitalidad. No contar canje como venta ni seguidores como demanda.

Disenar la experiencia como una secuencia

Cada etapa tiene responsable, tiempo, excepcion y registro. La hospitalidad no queda librada al estilo personal.

ESTADO DE LA INFORMACIÓN

SUPUESTO

VALIDAR

SERVICE BLUEPRINT

ETAPA	PROMESA	RESPONSABLE	KPI
Reserva	Respuesta clara / condiciones	Host	Conversion / no-show
Llegada	Recepcion <2 min	Host	Espera
Mesa	Carta explicada sin discurso	Sala	Tiempo a pedido
Bebida	Primera entrega <7 min	Barra	Tiempo
Comida	Ritmo coordinado	Pase / sala	Comanda / devolucion
Cuenta	Sin espera / error	Sala / caja	Tiempo / diferencia
Postvisita	Feedback y retorno	Gerencia	Repeticion

INCIDENTE

Toda falla de seguridad, alergeno, cobro o servicio se registra con causa, compensacion, responsable y cierre.

26 / PLAN 30 / 60 / 90

Tres etapas con puertas de capital

Cada período termina con una decisión y no solo con una lista de tareas.

ESTADO DE LA INFORMACIÓN

VALIDAR

COTIZAR

HOJA DE RUTA

PERÍODO	OBJETIVO	ENTREGABLES	PUERTA
0-30	Validar caso y local	Campo, CAA, relevamiento, P&L, contrato	GO / cambiar local
31-60	Cerrar proyecto y compras	Ejecutivo, pliegos, ofertas, menú beta	CAPEX aprobado
61-90	Construir y preparar	Obra, equipo, SOP, marca, reservas	Apertura controlada

GOBIERNO PRIMEROS 30 SERVICIOS

RITMO	REVISIÓN	DECIDE
Diario	Venta, cubiertos, ticket, CM, tiempos	Gerencia
Cada 5 servicios	Menú, dotación, reclamos, merma	Comite operativo
Servicio 15	P&L actualizado y caja	Socios
Servicio 30	Mantener, corregir o pausar	Socios + asesores

CAPITAL

Liberar cada tramo solo si uso, técnica, presupuesto, caja y responsable estan documentados.

27 / FUENTES, LIMITES Y ENTREGA

Un plan utilizable, no una aprobación profesional

Caso ficticio y anonimizado. Los montos ilustran el modelo y deben sustituirse por evidencia del proyecto real.

ESTADO DE LA INFORMACIÓN

OBSERVADO

SUPUESTO

FUENTES OFICIALES

FUENTE	USO	CORTE
Turismo BA / Villa Crespo	Contexto y referentes	14/07/2026
GCBA / Habilitación económica	CAA y ruta	14/07/2026
IDECBA / Restaurantes	Series oficiales disponibles	Junio 2026
INDEC / IPC	Contexto nominal	Último dato confirmado mayo 2026
ANMAT / manipuladores	Marco sanitario	14/07/2026

ALCANCE

INCLUYE	NO INCLUYE
Un negocio / ubicación principal / PDF	Visita o llamada obligatoria
Posicionamiento, números, arquitectura y marca sugerida	Firma, proyecto ejecutivo o direccion de obra
Ruta de permisos y construcción	Trámites, tasas, aprobación o compras
30/60/90 y una revisión consolidada	Asesoramiento legal, fiscal o garantía de resultados
48 horas habiles tras pago y onboarding completo	Cambio de local o concepto dentro de la revisión

REVISION

Una ronda consolidada dentro de 7 días habiles. El cliente debe validar datos, profesionales y autoridad antes de ejecutar.