

Estrategia Operativa

Rentabilidad y Escalar sin Colapsar

HOJA DE RUTA
TEMPORADA
2026



Prepared by

J. Pedro Fernández Romero





EL MODELO DE PRODUCCIÓN

El problema

El modelo tradicional de cocina fragmentada –preparar todo en cada local– es ineficiente por naturaleza. Cada local repite tareas técnicas, multiplica costes y depende de personal difícil de encontrar.

La solución

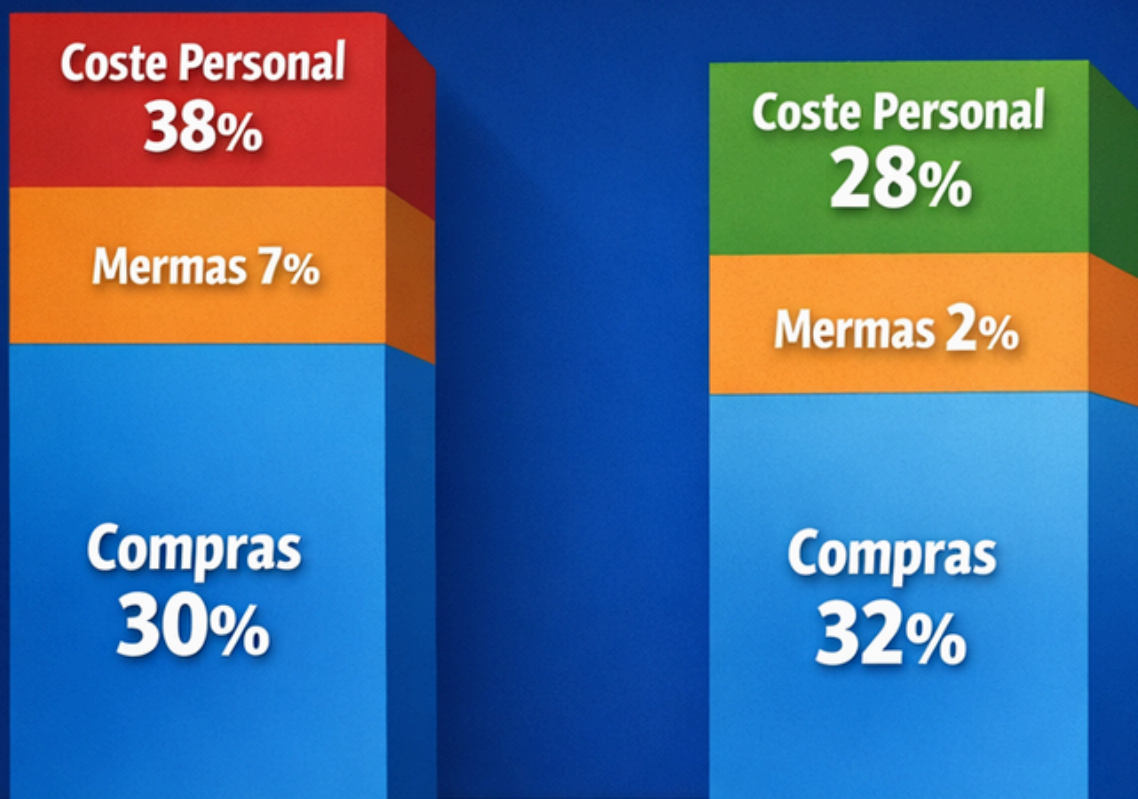
Cocibox360 centraliza la fase técnica para liberar la fase de servicio. Transforma horas improductivas en margen neto.

Dónde está el ahorro:

- **Eliminación de horas de solape:** no necesitas personal entrando 4 horas antes del servicio.
- **Especialización del talento:** menos perfiles de “cocinero base”, más perfiles de “ensamblador/terminador”.
- **Cero mermas:** pagas por kilo neto utilizado, no por producto bruto con merma de limpieza.



COMPARATIVA DE COSTES OPERATIVOS



Modelo Tradicional

Modelo Cocibox360

El **ahorro** no viene de comprar producto más barato, sino de eliminar la ineficiencia.

Al externalizar la fase técnica a **Cocibox360**, transformas costes variables incontrolables en un **coste fijo por unidad producida**.

Dato Clave: Ahorro estimado por cada 100.000€ de facturación:

8.500€ directos al margen neto.

Estandarización de Elaboraciones

El fin del “Sabor Industrial”

Cuarta y Quinta Gama de Autor

- **Factor 80/20:** Cocibox360 entrega el 80% del proceso (fondos, bases, cocciones largas). El local aporta el 20% final (brasa, hierba fresca, emplatado).
- **Resultado:** el cliente percibe cocina de mercado; el director de operaciones obtiene control total.

Ingeniería Gastronómica

No somos un proveedor de comida; somos vuestro centro de producción externo.

- **Modelo 80/20:** entregamos el 80% técnico, vosotros aportáis el 20% de autor.
- **Estandarización absoluta:** más de 200 elaboraciones con trazabilidad total y APPCC integrado.
- **Homogeneidad real:** 95–98% de consistencia entre locales y eventos.



El Ahorro...

El ahorro no viene de comprar producto más barato, sino de eliminar la ineficiencia. Al externalizar la fase técnica a Cocibox360, transformas costes variables incontrolables en un coste fijo por unidad producida.”

Impacto Directo en la Cuenta de Explotación

Transformación de la estructura de costes

Cocibox360 convierte costes variables e incontrolables en un modelo de coste fijo por unidad producida.

Optimizar el Prime Cost (Compras + Personal)

Inyecta hasta 8.500€ de margen neto adicional por cada 100.000€ facturados.

Desglose del ahorro:

+8.000€ por reducción de 8 puntos en coste de personal.

+4.500€ por eliminación de mermas y errores de cocción.

-4.000€ por ajuste del coste de compra (producto técnico de alto valor).



El Resultado:

+8,5% de mejora directa en la última línea de la cuenta de explotación.

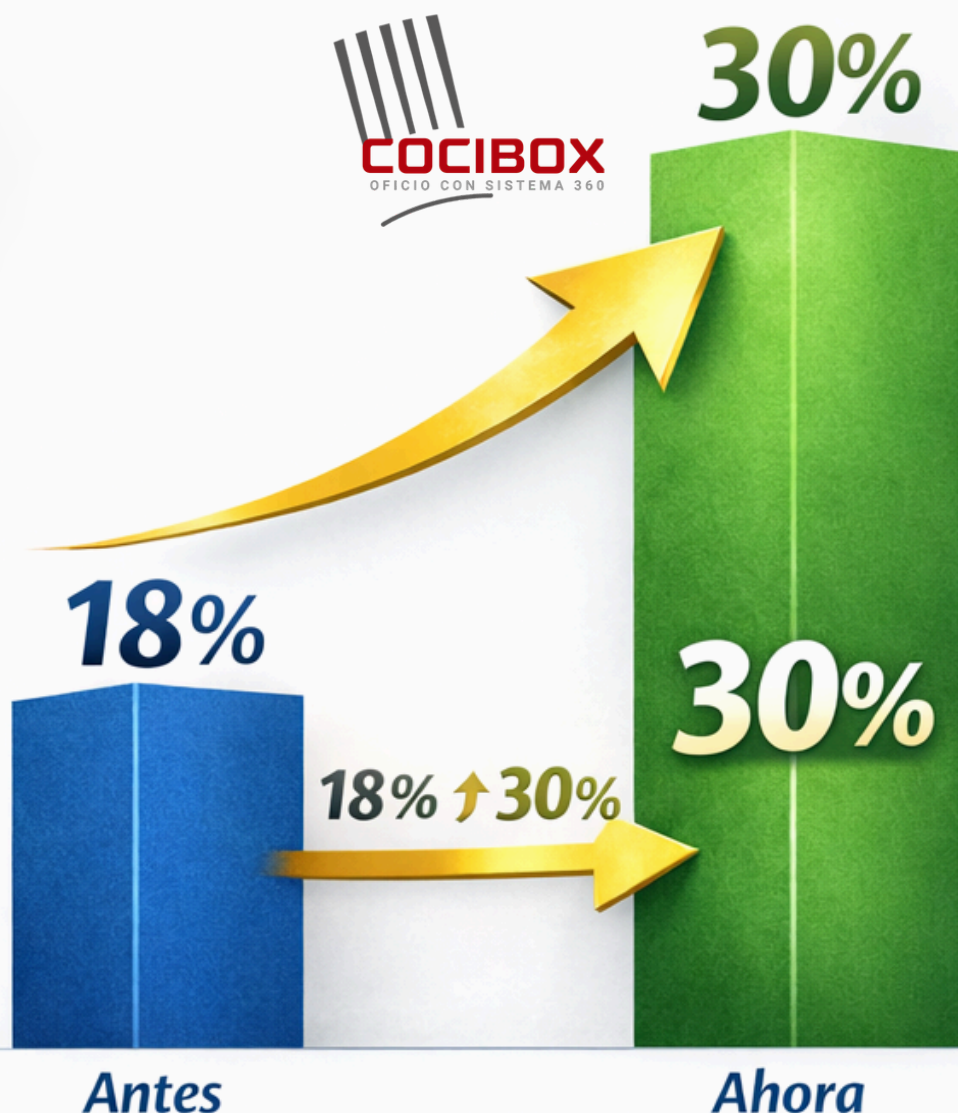


Desglose del Ahorro:

- ✓ **+8.000€** por reducción de 8 puntos en coste de personal.
- ✓ **+4.500€** por eliminación de mermas y errores de cocción.
- ↓ **-4.000€** por ajuste del coste de compra (producto técnico de alto valor).

Resultado:

+8,5% de mejora directa en la última línea de la cuenta de explotación.



Casos Reales



20 años transformando

No hablamos de teoría. Hablamos de experiencia aplicada.

Más de 20 años trabajando dentro de cocinas y negocios HORECA: catering, eventos, salones, espacios exclusivos, ocio, restauración y decenas de proyectos independientes.

Siempre con un objetivo: **ordenar, estandarizar y hacer rentable lo que parecía imposible de escalar.**

Qué conseguimos:

- Reducción real del Prime Cost
- Equipos más tranquilos y productivos
- Homogeneidad del 95–98 % entre locales y eventos
- Dirección con control total y previsión
- Negocios que dejan de depender del “cocinero estrella”

Como trabajamos:

Sin humo. Sin promesas vacías.

Formato inicial básico y luego cobro por hitos reales:

1. Auditoría operativa
2. Selección de elaboraciones
3. Producción técnica
4. Implantación progresiva
5. Control de costes

Cada paso se ve, se toca y se mide.

“Cocibox360 no te cambia la cocina.
Te optimiza la forma de dirigir tu negocio”



Website

www.catering77.com/cocibox360



APPCC

COCIBOX
OFICIO CON SISTEMA 360

y Estandarización

El sistema que el equipo **sí** usa

El problema

Los manuales de 200 páginas no se leen. Los sistemas de control tradicionales son tan complejos que el equipo los evita.

La solución Cocibox360

Nuestro sistema de control se basa en la Trazabilidad Integrada, no en burocracia.

LOS 3 PILARES

Vacío y Temperatura

Estandarización total sin químicos.

Etiquetado Inteligente

Cada elaboración llega con ficha técnica, alérgenos y fechas claras.

Logística Fría

Mantenemos la cadena de valor hasta tu cámara.

PROCESO REAL

- Menos registros manuales.
- Menos manipulación de crudos y limpiezas complejas.
- Plan de higiene simplificado.
- Cumplimiento automático del APPCC.



Plan Operativo

+ Auditoría Expres



Plan Operativo 2026

Modelo de previsión dinámica: Implementamos el sistema de Stock de Seguridad Dinámico. Si tu venta sube un 20% por un evento, tu cocina de apoyo ya tiene el pulmón preparado.

Logística refrigerada: Entregas programadas que eliminan el caos de 10 proveedores descargando a la vez.

5 Preguntas para Directivos

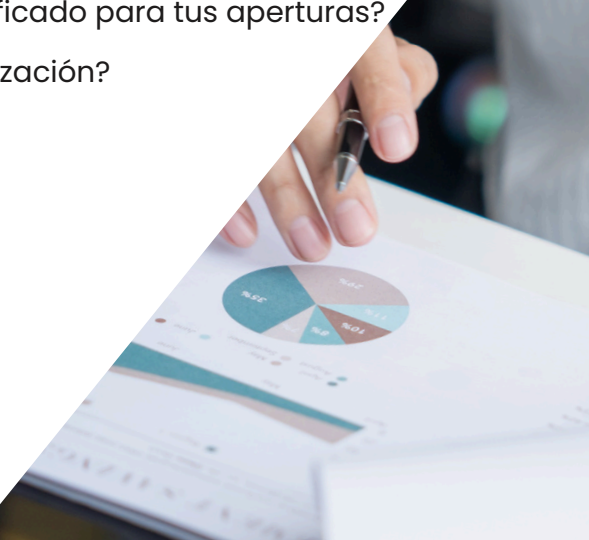


Si respondes "Sí" a más de 2, tu rentabilidad está en riesgo:

- ¿Tu coste de personal sube proporcionalmente más que tus ventas en temporada alta?
- ¿El mismo plato sabe distinto si cambia el jefe de cocina?
- ¿Tu equipo dedica más del 40% de su jornada a tareas de pre-elaboración?
- ¿Tienes dificultades para encontrar personal cualificado para tus aperturas?
- ¿Tus mermas superan el 5% por falta de estandarización?



Website
www.catering77.com/cocibox360





Propuesta de Valor



Contratar ahora no es un gasto:
Es un seguro de vida para el verano.

Prioridad logística:

Asegura tus franjas de entrega antes del 100% de ocupación.

Personalización de recetario:

Tiempo para ajustar tus versiones antes del pico de demanda.

Formación in situ:

Entrenamos a tu equipo con calma, no bajo fuego.

Congelación de precios:

protege tu margen ante subidas de materia prima.

¿Hablamos de tu Temporada?



Phone +34 666 379 930



Email cocibox@cocibox.com



Website www.catering77.com/cocibox360

