

PRESENTACIÓN



FOOD
CONSULTING

PRESENTACIÓN DE OÍDO FOOD CONSULTING

Oído Food Consulting nace a partir de una idea, meditada y desarrollada con mucho cariño e ilusión con los objetivos marcados muy claros.

Después de acumular una experiencia de más de 15 años y viendo el mundo de la gastronomía y la comida desde diferentes ángulos, nuestra meta es acercarte todo nuestro conocimiento y ofrecerte nuestra colaboración en aquellos proyectos que quieras llevar a cabo.

Así nace Oído Food Consulting, de la necesidad de compartir lo aprendido y poner en vuestras manos todo nuestro conocimiento.





oído

FOOD
CONSULTING

NOS DEFINEN ESTOS VALORES:

**HONESTIDAD
TRABAJO EN EQUIPO
CREATIVIDAD
RESPONSABILIDAD
LIDERAZGO
EXCELENCIA**

**PASIÓN
LEALTAD
RESPECTO
CUMPLIMIENTO
TRANSPARENCIA
ÉTICA**

EL MÉTODO OÍDO FOOD CONSULTING

método

nombre masculino

1.1.

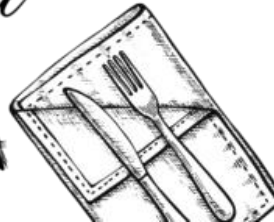
Modo ordenado y sistemático de proceder para llegar a un resultado o fin determinado.

2.2.

Procedimiento que se sigue para conseguir algo.

- Para nosotros, seguir un método de trabajo es vital para asegurar el éxito. Es por ello que diseñamos nuestro propio método que hemos llamado **El Método Oído**.
- Ello nos permite gestionar , controlar y aplicar los cambios necesarios según las necesidades de cada cliente.
- De este modo, conseguimos individualizar cada proyecto y adaptarlo para que sea propio y personal.

larga vida
ALA
COCINA



oído

FOOD
CONSULTING

EL MÉTODO OÍDO

Rentabilidad y control

Análisis y definición

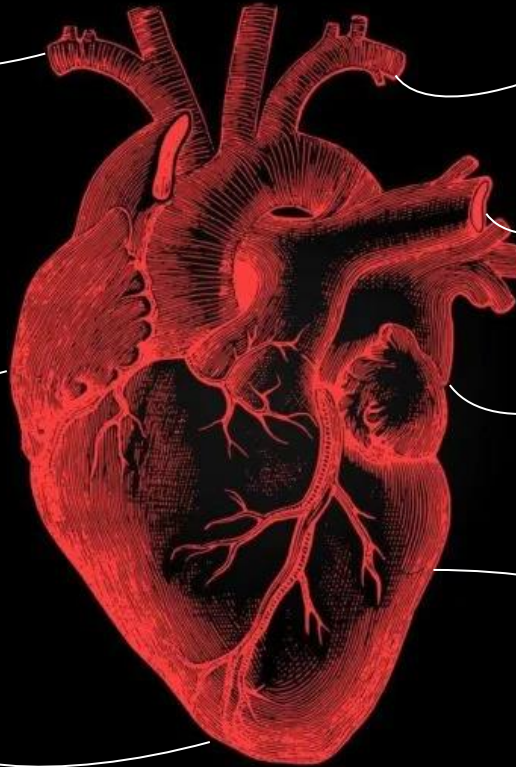
Estrategia conceptual
e ideas

Seguimiento y mejora

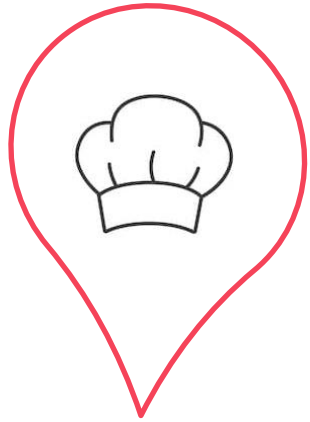
Creatividad y desarrollo

Estandarización y tecnología

Implantación y
organización

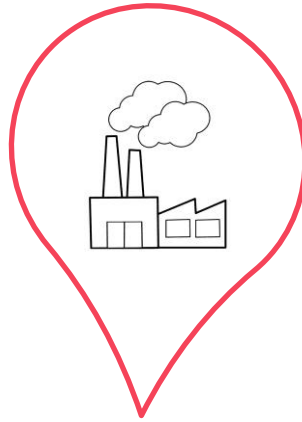


SERVICIOS OÍDO FOOD CONSULTING



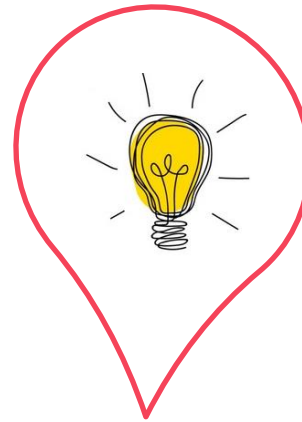
1

Asesoría
Gastronómica



2

Asesoría
Industrial



3

Creadores de
Conceptos



4

Estudios de
Productos y
Marcas

ASESORIA GASTRONÓMICA

Te ofrecemos un servicio de asesoría completa en la gestión integral de tu negocio. **Nos adaptamos siempre a las necesidades de nuestros clientes y damos todas las herramientas de control y formación necesarias.**

Dirección gastronómica

Control de costes y de explotación

Estandarización de los procesos, recetas y costes

Auditorías de procesos, operativas y compras

RRHH

Formaciones

Creación de cartas y menús (I+D+i)

Aperturas de nuevos negocios

Asesoría coctelería "NUEVO"

Long live
THE KITCHEN

ASESORIA INDUSTRIAL

Conocemos muy bien las dificultades que entraña tener una idea, desarrollarla y aplicarla en la industria. Hemos acumulado experiencia desde la parte más operativa hasta el I+D+i en este campo. Gracias a esta experiencia, hemos desarrollado un método que nos permite ser creativos y eficientes. Desarrollando una idea, mejorando en los procesos e implantándolos.

Asesoramiento integral

RRHH

Formaciones

Implantación de nuevos procesos

Control de Costes

Desarrollo de nuevos productos y conceptos

I+D+i

Auditorias de Procesos

Estandarización de los procesos y fórmulas

CREADORES DE **CONCEPTOS**

Si quieres abrir un negocio y necesitas ayuda a la hora de iniciar el proyecto, **explícanos tu idea o déjanos que te presentemos las nuestras.**

Desarrollo inicial de la
idea

Desarrollo integral del
concepto

Estudio de mercado

Imagen de marca

RRHH

Mecanismos y
herramientas de control

Control de costes,
procesos y explotación

Desarrollo de la
propuesta gastronómica

Implantación, apertura
y seguimiento



ESTUDIOS DE PRODUCTOS Y MARCAS

¡Nos encanta hacer estudios de productos y trabajar para marcas! Lo encontramos estimulante y muy creativo.

Si tienes dudas sobre qué producto puede ser más conveniente sacar al mercado, bajo que formato, con que mensaje o hacia qué público debe ir encarado, te podemos ayudar a disipar esas dudas. Igualmente, si ya tienes el producto y quieres crear un recetario claro y completo, cuenta con nosotros.

Desarrollo de Productos

Estudios de Productos

Análisis Sensoriales

Catas

Creación de Recetarios
paso a paso con imagen

Shooting

Chefs Demostradores

Master Class

Cursos Formativos



FOOD
CONSULTING

PARTNERS:



Oído Food Consulting

www.oidofoodconsulting.com

barcelona@oidofoodconsulting.com

madrid@oidofoodconsulting.com

+34 658 080 096