

# Asesorías para cafeterías

Invitado:  
Ivan Ibra Salicrú

12 de abril al 15 de noviembre de 2016

## Lugar

Bello Café

Bodet Librería

Zukker's

Estanquillo el 32

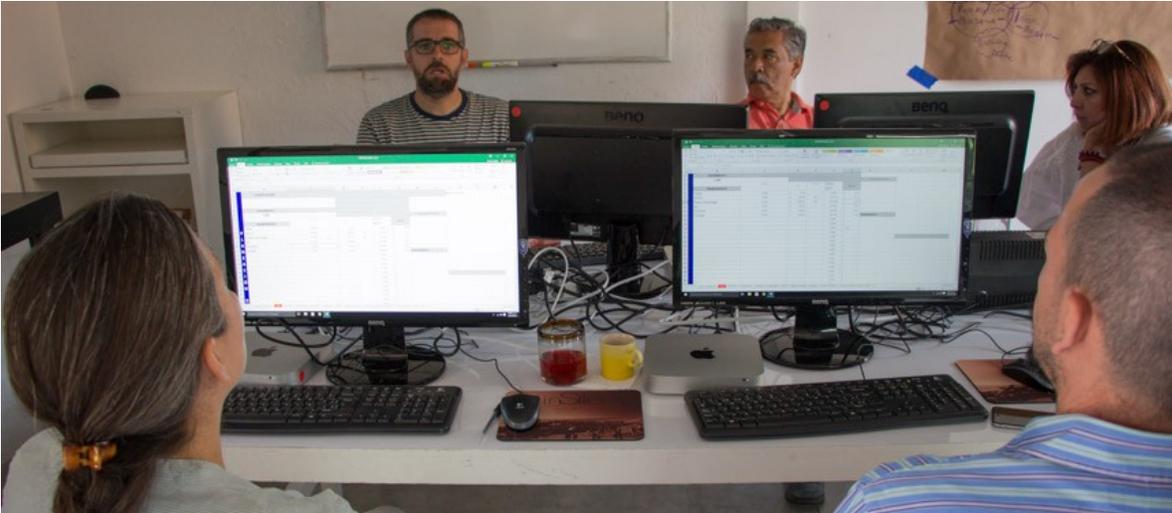
La Focachería

El Rincón de Ray

Kalpoli Margarita

16 asesorías - 7 negocios de comida





En el marco del Programa de asesorías para el manejo de negocios de comida preparada, durante 2017 se conformó un grupo de trabajo compuesto por administradores y colaboradores de 7 locales del barrio, quienes periódicamente sostuvieron reuniones en sus

espacios de trabajo, para revisar los problemas que en la práctica cotidiana afectan su capacidad de gestión y administración; todo ello bajo la asesoría del chef Iván Ikra Salicrú.

En abril inició este proceso con una reunión en Casa Gallina, donde los locatarios que respondieron a la convocatoria difundida a nivel barrial, conversaron frente a sus pares y acordaron días y horas para visitar los locales. En total participaron 7 negocios de diversos giros: tres cafeterías, dos establecimientos enfocados en la comida saludable y vegana, una fonda económica y una pizzería; todos pequeños negocios impulsados por familiares y amigos.

Durante la primera ronda de asesorías los locatarios anfitriones expresaron sus principales preocupaciones y problemas sobre su negocio, mientras que el resto de los participantes y el chef Ivan Ikra respondían con consejos y compartiendo sus propias experiencias. Tras finalizar la primera ronda de asesorías en todos los locales quedaron asignadas tareas dirigidas a resolver las problemáticas apuntadas, cuya implementación y eficacia fueron monitoreadas en las siguientes reuniones bajo el mismo formato.

En total se realizaron tres reuniones en cada uno de los siete locales. Dando como resultado mejoras considerables en distintos aspectos de la administración del negocio. Desde cuestiones de operatividad técnica del equipo utilizado, conceptualización clara del perfil del local, servicio al cliente, manejo de personal y trabajo en equipo.

## **SEMBLANZA DEL COLABORADOR/ES.**

[Salicrú, Ivan Ikra](#)



Chef repostero con más de 18 años de experiencia en el rubro de experiencia y hospitalidad para comensales y *es experto en apertura de restaurantes, planeación de eventos, costos, diseño de menú y control de calidad*. Fue gerente de operaciones para el chef Giorgio Locatelli y director asociado en *Kitchen Theory*. *También es miembro fundador de Cookbooth, una red social en forma de aplicación que vincula a chefs profesionales con amantes de la comida para compartir experiencia y conocimiento*. Colabora en Casa Gallina asesorando el *Programa de asesorías para el manejo de negocios de comida preparada para locales del barrio*.

