

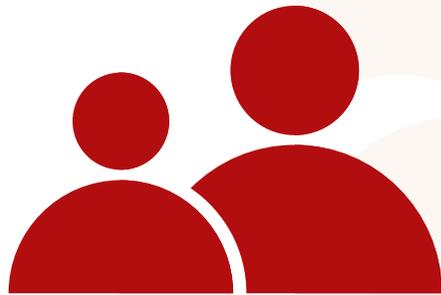
COMISERSA CONSULTING

Food. Beverage. Hospitality. Tourism



COMISERSA CONSULTING
Food. Beverage. Hospitality. Happytality

QUIENES SOMOS



Somos una empresa con varios años de trayectoria y experiencia en el mundo de alimentos y bebidas, operación turística, hotelería, y nuestro equipo de trabajo se compone de expertos en cada area de trabajo, con visiones modernas, innovadoras, y con el espíritu de resistencia y reinención de los conceptos.





COMISERSA CONSULTING
Food. Beverage. Hospitality. Happytality

NUESTROS VALORES



-  Experiencia
-  Confianza
-  Transparencia
-  Etica
-  Adaptabilidad
-  Constancia
-  Vision de la industria
-  Equipo técnico de trabajo
-  Confidencialidad





NUESTRA METODOLOGIA



La relación comercial empieza por una conversación en donde podemos levantar las necesidades del cliente, y creamos un producto de manera personalizada. Entendemos las realidades de cada cliente, entendemos el concepto de cada negocio, identificamos los aciertos y errores, conocemos perfectamente bien el entorno y la actualidad, de tal manera que los resultados son una garantía de éxito sea cual sea la meta.

EL ÉXITO ES POSIBLE.





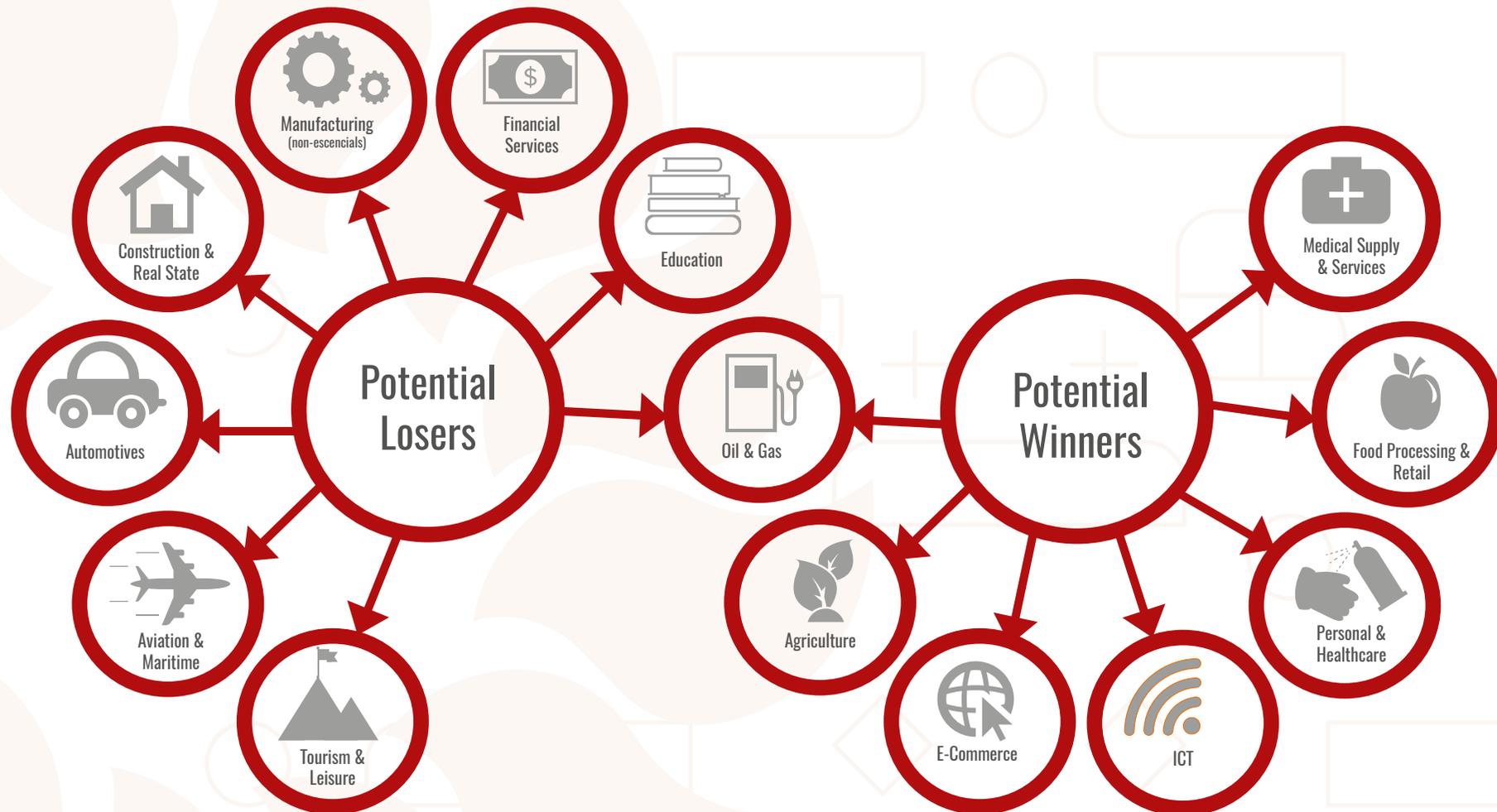
COMISERSA CONSULTING
Food. Beverage. Hospitality. Happytality

LA REALIDAD ACTUAL





DECODING THE ECONOMICS OF COVID-19



An aerial photograph taken from a high altitude, looking down on a vast sea of white, fluffy clouds. The sun is low on the horizon, creating a warm, golden glow that illuminates the clouds from above. The sky transitions from a deep orange near the horizon to a darker blue at the top. In the upper left corner, the dark silhouette of an airplane's wing and engine nacelle is visible, suggesting the viewer is looking out from a window on a plane. The overall mood is serene and majestic.

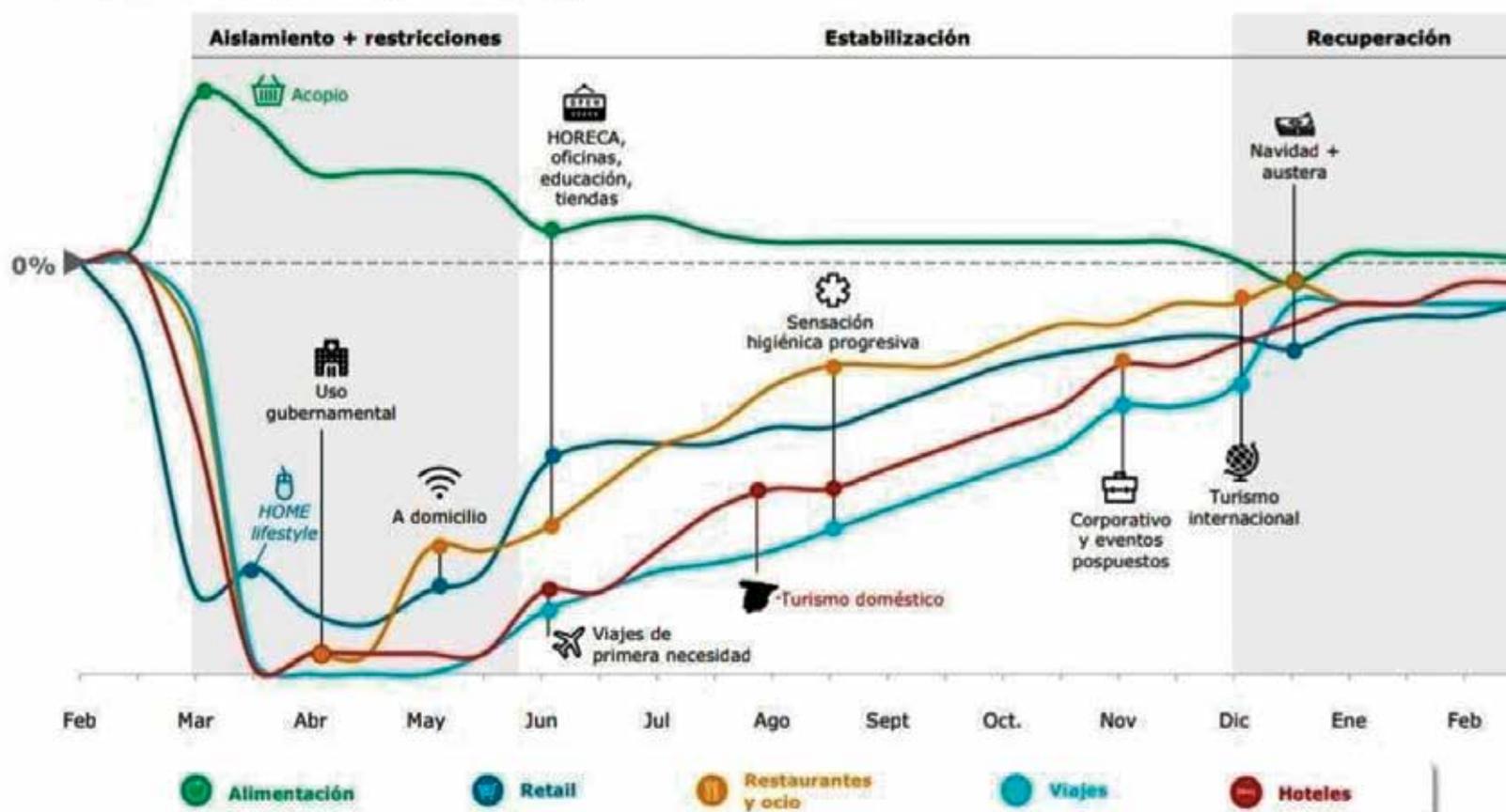
**LA HOTELERÍA, EL TURISMO, LA
GASTRONOMÍA SON LOS GRANDES
PERDEDORES.**



ANÁLISIS DE RECUPERACION POR SECTORES



Análisis sectorial (%Var. sobre Año Anterior)



A long, straight asphalt road stretches into the distance through a vast, open landscape under a cloudy sky. The road is flanked by dry, golden-brown grass and a fence line. In the far distance, there are low mountains or hills. The sky is filled with soft, grey clouds, suggesting an overcast day. The overall mood is one of solitude and a long journey ahead.

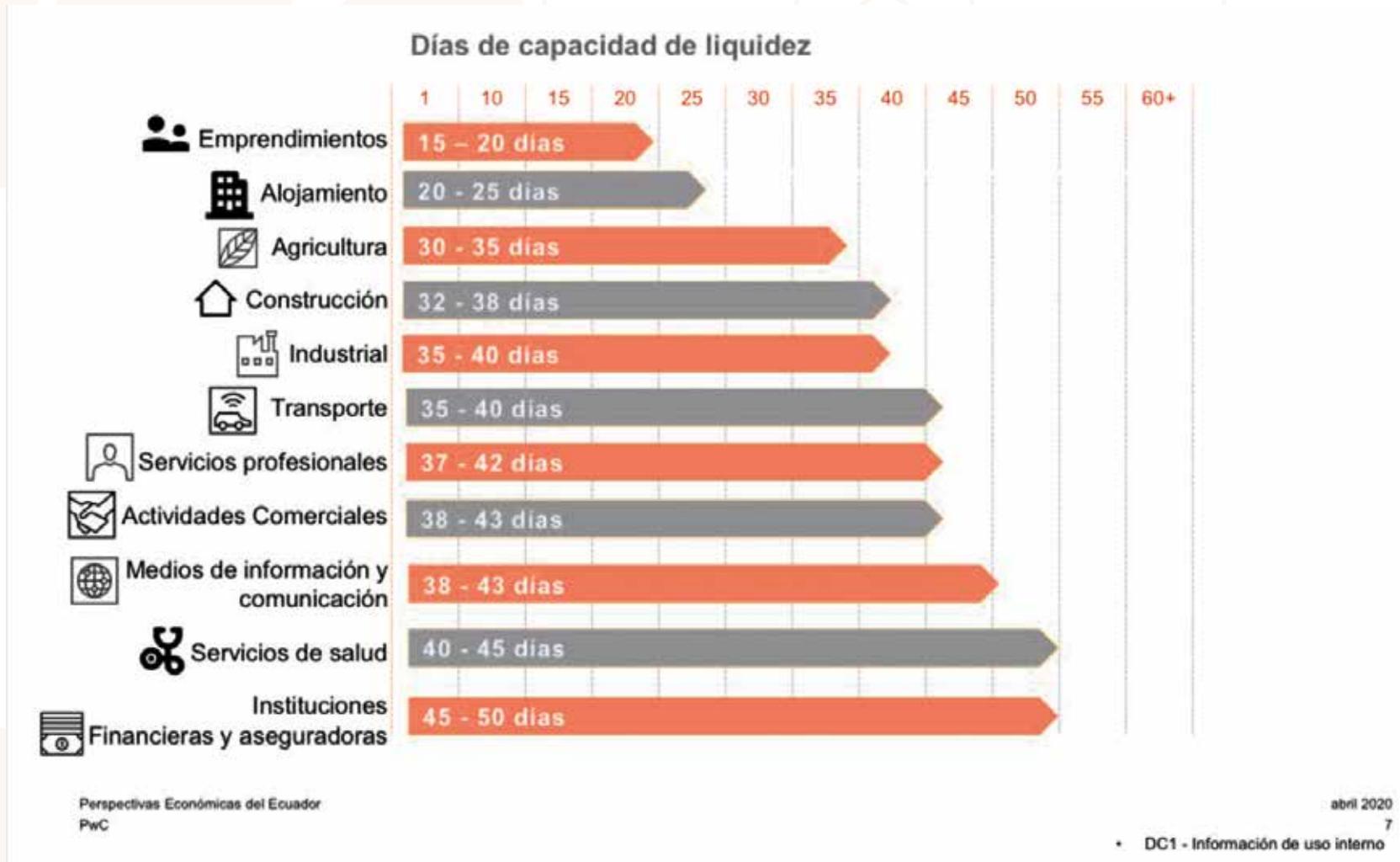
**SIN EMBARGO HAY OPORTUNIDADES.
DEBEMOS IDENTIFICARLAS A TIEMPO, PARA PREVALECER Y
RENACER EN EL TIEMPO**



RESISTENCIA DE LIQUIDEZ DE LAS EMPRESAS ECUATORIANAS



Financiamiento con Capital Propio



An aerial, high-angle photograph of a city at night, showing a dense grid of buildings and streets illuminated by city lights. In the foreground, the feet of a person wearing white sneakers are visible, standing on a narrow steel beam high above the ground. The perspective is looking down from the beam, creating a sense of height and risk.

**LAS ADVERSIDADES ECONÓMICAS,
PUEDEN PONER EN RIESGO DEFINITIVO A TU NEGOCIO Y
AL PATRIMONIO DE TU FAMILIA**

A top-down view of a desk with a laptop, a cup of coffee, a map, a camera, and a hand pointing at a red target on the map. The map is a locator map with a grid and various colored dots. A hand is pointing at a red target on the map. The text is overlaid on a red rectangular background.

METODOLOGIAS COMPROBADAS QUE TE PUEDEN SACAR A FLOTE



Hay metodologías comprobadas en varias fases, que te pueden sacar a flote:

Fase 1: Salvamento empresarial

Fase 2: Recuperación de actividad

Fase 3: Refuerzo de la competitividad

METODOLOGIAS COMPROBADAS

Y esta metodología toma en cuenta las etapas emocionales que debieron pasar los emprendedores, inversionistas, propietarios, socios, y gerentes de la industria del Turismo .



Aceptación



Retorno



Resiliencia



Constancia

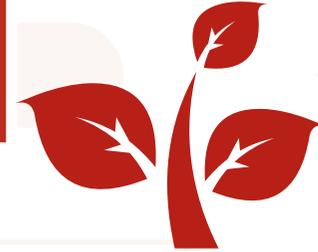


LO QUE BUSCAMOS:

- TOP RESULTS***
- TOP OF EXPERIENCE***
- TOP OF CUSTOMER EXPERIENCE***



LAS NECESIDADES DE LAS EMPRESAS DE TURISMO



-  *Reinventar el negocio*
-  *Crear un negocio nuevo*
-  *Cerrar de manera momentanea el negocio actual*
-  *Cerrar de manera definitiva el negocio actual*
-  *Adaptarse a las nuevas regulaciones sin caer en errores que representen problemas jurídicos futuros*
-  *Proteger el flujo de caja y el patrimonio del negocio o de la familia*
-  *Reducir costos fijos y variables, para salvar el negocio*
-  *Necesidad de capital para operación actual y futura re apertura*
-  *Procesos, protocolos, dotación y equipamiento para enfrentar la pandemia y garantizar espacios libres de contaminación Covid*
-  *Conocer las politicas actuales y medidas del Gobierno y Coe Nacional*
-  *Conocer las nuevas leyes orgánicas y su aplicación*

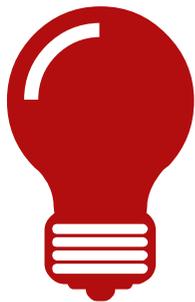


MODELOS DE EXITO BASADOS EN

- EXPERIENCIA • DIFERENCIACION • ESTRATEGIA***
- ANALISIS • AGILIDAD • VALENTIA • SINERGIAS***
- INNOVACIÓN • REINVENCION • INTEGRACION***
- MODELOS UNICOS • ADAPTABILIDAD • CLIENTES***
- EXPERIENCIA DEL CONSUMIDOR***



LAS SOLUCIONES Y ALGUNOS DE NUESTROS PRODUCTOS



- Decisiones Laborales Emergentes
- Decisiones Financieras
- Reinversión del producto y la producción
- Evitar una quiebra o realizar una quiebra organizada
- Estrategias de Innovación
- E-commerce
- Nueva Era del Marketing de Servicios y Restaurantes
- Comunicación del Concepto, Producto y Decisiones del Negocio
- Implementación de protocolos de bioseguridad
- Mejoramiento continua de tu producto
- Una nueva línea de negocio
- Mejorar o Aumentar Nuevas Líneas de Negocio
- Volverse Único, Competitivo, con Servicio y Producto Diferenciado
- Subir el Animo, y Superar el Impacto Psicológico del COVID-19 en el Equipo Humano



TEAMWORK

**& GLOBAL
KNOWLEDGE**



COMISERSA CONSULTING
Food. Beverage. Hospitality. Happytality

BÁRBARA JIJÓN

MARKETING GASTRONÓMICO



Bárbara Jijón es una consultora de Marketing Gastronómico, se enfoca en ayudar al sector gastronómico a comprender y aprovechar el poder del marketing y diferentes estrategias digitales online y offline para hacer crecer sus negocios.

Actualmente se desempeña como docente de Marketing Gastronómico en la Universidad de las Américas, oficio que ha desembocado en una gran afición por compartir sus conocimientos.

Es la fundadora de la guía gastronómica digital www.ecuadorgourmetcompany.com, CEO de la empresa Pasaporte Foodies y creadora de la cuenta de QuitoRestaurantes en Instagram, con una comunidad de más de 47000 seguidores.



COMISERSA CONSULTING
Food. Beverage. Hospitality. Happytality

NIDIA VARGAS

OPERACIONES HOTELERAS
HOTELES BOUTIQUE CON ENCANTO



Licenciada en Administración Hotelera y Turística, con 11 años de experiencia en la Industria de la Hospitalidad y Restauración. Estudios superiores en La Universidad de las Américas, Quito, Ecuador, con un Postgrado en Hospitalidad, en el Glion Institute of Higher Education, en Montreux, Suiza.

Inició su carrera en el J W Marriott Quito. Anterior a eso, trabajó 2 años en Estados Unidos, en un prestigioso Club Privado, a cargo de supervisar la operación de Alimentos y Bebidas.

Al regresar a Ecuador a JW Marriot, trabajó para el equipo de Bares y Restaurantes por 5 años.

Apertura de Proyecto y administración de proyectos hoteleros como: Hotel Carlota, en el Centro Histórico de Quito y Dolce Lobo Boutique Stay, La Mariscal.

Actualmente también es Docente tiempo parcial en la Universidad de las Américas.



COMISERSA CONSULTING
Food. Beverage. Hospitality. Happytality

VERÓNICA BERMÚDEZ

OPERACIONES HOTELERAS MID SIZE



Persona entusiasta con amplia trayectoria en la industria hotelera, mi formación académica, humana y laboral se ha enfocado al desarrollo y la implementación de propuestas útiles y diferenciadas en el campo hotelero.

Experta en dirección administrativa, operativa y comercial, enfocada en la implementación y control de procesos de calidad, elaboración de planes y acciones a corto y medio plazo para conseguir los objetivos marcados, posicionamiento digital de la marca, control de costos, manejo de redes sociales, revenue management, análisis de la competencia, y nuevas metodologías de prestación de servicios y atención al cliente.



COMISERSA CONSULTING
Food. Beverage. Hospitality. Happytality

SAMANTHA TOSCANO

EXPERTA EN GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS



Licenciada de la USFQ en Arte Culinario y Adm en A&B, Posgrado en Ecole Hôtelière Les Roches en Administración en Hospitalidad Internacional. Intern en Walt Disney y Ritz Carlton.

Sous Chef Club Unión, Sous chef Presidencia y Asistente de Gerencia en St. Andrews Gastropub.



COMISERSA CONSULTING
Food. Beverage. Hospitality. Happytality

GABRIELA BORDES

EXPERTA EN GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS



Economista - UCSG

20 años de experiencia en las diferentes áreas de Recursos Humanos. 12 años gerenciando el Area en distintas industrias

Líder de procesos de cambios de cultura, reingeniería de procesos y gestión de cambio.



COMISERSA CONSULTING
Food. Beverage. Hospitality. Happytality

GABRIELA CHIRIBOGA

PSICOLOGIA INDUSTRIAL



Experta en manejo y desarrollo organizacional con especialidad en selección de personal, mediación de conflictos, headhunting y capacitación en talento humano.

Universidad del Mar de Chile
Campus Santo Tomás



COMISERSA CONSULTING
Food. Beverage. Hospitality. Happytality

CARLOS JAVIER LARREA

LEYES, EXPERTO EN TEMAS SOCIETARIOS Y
ESPECIALISTA EN LEYES DEL TURISMO



Abogado de los Tribunales y Juzgados de la República por la Universidad de las Américas, con más de 13 años de experiencia profesional. Master en Derecho Internacional de la Empresa por la Universitat de Barcelona, OBS Business School,

Ha ejercido como Gerente Legal de Hoteles Decameron Ecuador, una de las principales cadenas hoteleras en la región y el país. Ha sido Consultor Jurídico en todas las áreas del Derecho de múltiples empresas nacionales e internacionales.

Especializado en Asesoría Jurídica a la Empresa y Derecho Turístico, se desempeñó como Viceministro de Turismo del Ecuador. Es un estudioso apasionado de la normativa ecuatoriana con amplia experiencia en materia de inversión y estrategias legales para solventar problemas.

Creador de la guía “Cómo hacer negocios turísticos en Ecuador”, 2018. Socio y CEO del Estudio de Abogados Ponce de León y Larrea Crespo SCC.



COMISERSA CONSULTING
Food. Beverage. Hospitality. Happytality

ALBERTO AVILA LARREA

EXPERTO FINANCIERO



MBA Instituto de Empresa - Madrid

20 años de experiencia en consultoría financiera y corporate finance
Socio principal de Linkedcorp S.A y Garcia Trujillo LLC

Senior Manager Deloitte (2000 - 2010), a cargo de la practica de consultoría financiera y estratégica.

Más de 200 proyectos de valoración de empresas, reestructuración financiera, riesgo bancario y estrategia

Clientes: FV, Marathon Sports, Grupo Difare, Banco Pichincha, ILS logistics, BOMI Group, Sucesores de J. Paredes.

Profesor universitario, director de empresas sector alimentos.



COMISERSA CONSULTING
Food. Beverage. Hospitality. Happytality

ROLANDO BAYAS

EXPERTO CONTABLE



INGENIERO EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA C.P.A”- Universidad Técnica de Ambato-Ambato-Ecuador con 12 años de Experiencia en brindar Soluciones Tributarias y Contables por medio de una planificación ordenada de todas las actividades operativas y financieras, de manera que sus cargas impositivas sean cumplidas de manera correcta y sobre todo oportunamente, todo esto con el asesoramiento personalizado en el área legal – tributaria y contable.

- Gerente Propietario de “LIDER PLUS ASESORIA CONTABLE Y TRIBUTARIA”,
- Clientes: “COMIDAS Y SERVICIOS COMISERSA ” SERVICIOS HOTELEROS.
- “HOSTERIA ISABELA DEL MAR ISAMARE SA” SERVICIOS HOTELEROS.
- “ECUADORCB S.A.” CHOCOLATERÍA, PASTELERÍA Y PANADERÍA FRANCESA .
- “HOSPITAL BÁSICO PRIVADO DURAN .” SERVICIOS DE SALUD.
- “DISTRIBUIDORA PALACIOS & SUAREZ DISFARMPAL CIA. LTDA” VENTA AL POR MAYOR DE PRODUCTOS FARMACEUTICOS Y MEDICINALES.
- “CONSTRUCTORA T. ARIAS CIA. LTDA.” VENTA Y TRANSPORTES PESADO MATERIAL DE CONSTRUCCIÓN.
- “FABRICA DE LICORES DON GUIDO” PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE BEBIDAS ALCOHOLICAS.



COMISERSA CONSULTING
Food. Beverage. Hospitality. Happytality

ALEX SANTOS

MARKETING DIGITAL E E-COMMERCE



Experto en E-commerce y creación de tiendas online, con experiencia en más de 50 tiendas para marcas en Ecuador, México, Canadá y USA. Dirige Santdev E-commerce, partner tecnológico de emprendimientos y empresas que desean desarrollar su canal digital. Con un equipo de 12 personas asesora en: Web, Anuncios, Programática, Analítica Avanzada, Business Intelligence, Estrategias de E-commerce, Automatizaciones, Modelos de Negocio Digitales y CRM.

“Soy un profesional enfocado en apoyar las ideas de negocios con IT. La idea es lograr rentabilizar con tecnología. Me gusta trabajar en proyectos que se centran en el impacto social y en hacer la vida más fácil para los usuarios. Me apasiona el control y la organización. Con una amplia experiencia en la gestión de proyectos. Me gusta trabajar con empresas de colaboración que tienen el objetivo de tener un impacto global.”

Puedes ver su portafolio en <https://www.santdev.com>



COMISERSA CONSULTING
Food. Beverage. Hospitality. Happytality

JUANKA CASTILLO

EXPERTO EN COMUNICACIÓN



Comunicador con más de 38 años de experiencia, los últimos 6 años he estado muy vinculado al mundo gastronómico.

He ocupado cargos públicos importantes vinculados al turismo. He creado series gastronómicas que tratan sobre productos emblemáticos del país como: El Gran Cacao.

Sobre cocineros y platos populares como:

- Huele Que Alimenta (2 temporadas).
- Pasión Por Guayas.

Hoy tengo un noticiero gastronómico en mis RRSS, que se llama Quién es Quién, donde entrevisto a cocineros en todo el mundo, revisamos que están haciendo los restaurantes en la actualidad y mucho material de archivo relacionado a la comida popular del país.



COMISERSA CONSULTING
Food. Beverage. Hospitality. Happytality

ANDRÉS VALENCIA

OPERACIONES HOTELERAS TIPO RESORTS Y HOSTERIAS



Consultor-gerente hotelero con experiencia en operaciones nacionales e internacionales en cadenas de hotelería tradicional y de todo incluido.

Control de operaciones, costos y negociación de contratos permitiendo la mejora de rentabilidad y minimización de riesgos.

Reclutamiento y formación de equipos multidisciplinarios, empoderados y comunicativos para enfrentar los retos de toda operación.



COMISERSA CONSULTING
Food. Beverage. Hospitality. Happytality

MIGUEL SUAREZ

LEYES, EXPERTO EN TEMAS LABORALES

Abogado de los Tribunales de Justicia de la República del Ecuador.

Máster en Derecho Laboral y Seguridad Social.

Gerente general de la corporación de asesores empresariales del Ecuador.



COMISERSA CONSULTING
Food. Beverage. Hospitality. Happytality

LUIS BERRAZUETA

CHEF Y EXPERTO EN TEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA



Chef Ejecutivo / Gerente de producción de catering industrial, corporativo y social. Graduado de la Universidad San Francisco de Quito en arte culinario.

Especializado en Auditoría FSSC 2200 Administración de sistemas de Inocuidad y Seguridad Alimentaria y Análisis de riesgos.

Ha trabajado como gerente de operaciones de franquicias, gerente de proyectos, chef de restaurantes, consultor, capacitador, emprendedor, y ha representado al Ecuador en varios eventos internacionales.



COMISERSA CONSULTING
Food. Beverage. Hospitality. Happytality

JORGE NAVEDA

CHEF Y EXPERTO EN DESARROLLO DE PRODUCTO



CEO. Chef Corporativo Nazai Catering & Events, Obtuvo su título de Administrador Gastronómico en la Universidad UTE, Realizo un curso de desarrollo empresarial y profesional en CITE, MIT, Harvard Business School, miembro activo de la Académie Culinaire de Francia, se ha desempeñado como Chef ejecutivo en Hoteles y Restaurantes a nivel nacional e internacional.

Además de gerente de A&B, conforme el directorio y organización de una de las competencias culinarias más importantes a nivel mundial Coupe du monde de la Pâtisserie – Bocuse D'or Capitulo Ecuador.

Fue coautor de varios libros de gastronomía e investigación de productos; reconocido como talento culinario en Ecuador, Trabajó de cerca con entidades publicas y privadas cocinando para iconos de la cocina mundial e importantes mandatarios.



COMISERSA CONSULTING
Food. Beverage. Hospitality. Happytality

LUIS NARVAEZ

*CHEF Y EXPERTO EN COCINA ECUATORIANA Y
EDUCACIÓN GASTRONÓMICA*

Ingeniero en Administración Hotelera.
Director Culinario de Taste Ecuador.
Chef Ejecutivo Universidad Uniandes.
Asesor Gastronómico y eventos privados VIP

Experiencia:

- Asesor Gastronómico en desarrollo de cocinas, planos y equipamiento.
- Reingeniería de procesos, capacitación y creación de Manuales.
- Experiencia de 30 años en el área de Alimentos y Bebidas, hoteles de lujo 5 Estrellas y restaurantes de lujo.
- Desarrollo de menús, cartas, fotografías, recetas estándar.
- Desarrollo de Protocolos de trabajo enfocados a la necesidad de la empresa.
- Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura.



COMISERSA CONSULTING
Food. Beverage. Hospitality. Happytality

RONALD BENAVIDES

EXPERTO SOMMELIER Y COCKTELERIA



Soy Ronald Benavides, Sommelier Capacitador desde 2004 en temas como:

- Sommelier Profesional
- Atención al Cliente desde el punto de vista psicológico.
- Etiqueta y Protocolo
- Pasa Platos a Vendedores natos
- Curso de Ventas para Horecas
- Cata Sensorial de Vinos , Espumoso y Destilados

Me Especialicé en Valencia España donde fui Capacitador hasta el año 2012. Represento algunas Bodegas de Vinos de la Comunidad Valenciana para Ecuador. Creador de Barras de Gin&Tonic en Ecuador. Actualmente Represento Sommelier de Importadora Superliquors a nivel Nacional.

Mis fuertes son :
Trabajo en Equipo, Iniciativa, Creatividad, Resiliencia y soy Competente a nivel social.



COMISERSA CONSULTING
Food. Beverage. Hospitality. Happytality

MAURICIO LETORT

FOOD KNOWLEDGE



Educación:

- Ingeniería de Alimentos, Massey University 1988 – 1993 – New Zealand.
- MBA negocios internacionales, Pontificia Universidad Católica de Quito 1999 – 2001 - Ecuador
- Máster en Salud y Seguridad Ocupacional, Universidad de Huelva – España 2015

Más de 20 años de experiencia en la industria de alimentos y hospitalidad desempeñándose cargos operativos dentro de la industria y en funciones de gerencia, capacitación y consultoría. Sus áreas de interés incluyen hospitalidad, desarrollo de sistemas agro-alimentarios y agro-negocios, inocuidad de los alimentos y educación.

Desde el año 1999 al presente se desempeña como Gerente General de SAN JOSE DE PUEMBO AN ASCEND HOTEL COLLECTION.

Desde el año 2000 se desempeña como presidente de Food Knowledge, empresa de consultoría y certificación en salubridad, inocuidad y calidad para plantas de alimentos y negocios de alimentación para colectividades.

Es también:

- Presidente de la empresa Quantum S.A. dueña de la franquicia de Truly Nolen control de plagas, con operaciones en Ecuador, Perú y México.
- Presidente del directorio de Hoteles de Quito Metropolitano.
- Miembro del directorio de HOVGO (Café Vélez y chocolate Hoja Verde)
- Miembro del directorio de Grupo florícola Hoja Verde.



COMISERSA CONSULTING
Food. Beverage. Hospitality. Happytality

PAUL PINTO

EXPERTO EN ADMINISTRACIÓN HOTELERA



Gerente Del Hotel Ambato, Presidente de Comisera Cadena Hotelera Ecuatoriana, Presidente de La Cámara de Turismo de Tungurahua, Presidente de la Asociación de Hoteleros del Tungurahua (Ahotect), Miembro Fundador De La Cofradía Hotelera del Ecuador. Ex Vicepresidente De Ecuadorian Fantasy Hotels.

Graduado en Ingeniería Comercial en La Universidad Internacional del Ecuador. Varios Cursos y Diplomados: Incae, Instituto Tecnológico De Monterey, Utpl, American Hotel & Motel Association Educational Institute, Entre Otros.



COMISERSA CONSULTING
Food. Beverage. Hospitality. Happytality

ANDRÉ OBIOL

ESTRATEGIA Y PLANIFICACIÓN TURÍSTICA

Presidente de la Asociación Hotelera del Ecuador, Miembro del Directorio Cámara Provincial de Pichincha Captur y Fenacaptur, Director Regional de la Academie Culinaire de France, representante de Bocuse d'Or, Coupe du monde de la Patisserie para el Ecuador, y 50 Best Restaurants.

Diplome de Gestion Hotelière en Glion Hotel School, Lic. en Finanzas, Lic. en Administración de Empresas, Lic. en Arte Culinario, Lic. en Administración de Empresas de Hospitalidad; Especialización en Administración de servicios en el Instituto de Empresas; Enólogo de la Academie Internationale de Gourmets, International Hospitality Management Honors en Glion Institute of Higher Education. Maestría Ejecutiva MBA en INCAE.

Actualmente se desempeña como Presidente de COMISERSA, gerente general de la boutique de chocoateria y reposteria Gourmandises by Yves Thuries. Director de la Carrera de gastronomía, turismo y hotelería de la Universidad de los Andes Uniandes.



ESCOGE TU MODALIDAD DE TRABAJO

Recuerda que primero debemos evaluar y realizar un diagnóstico, para después entender tus necesidades y crear un paquete propio y único para tu negocio, en donde se identificarán las diferentes áreas de trabajo, y en donde cada experto deberá intervenir.

BIG DATA

APPS

**BUSINESS
INTELLIGENCE**

NET WORKING

**INTELIGENCIA
ARTIFICIAL**

COSTUMER EXPERIENCE

**TOP OF MIND &
TOP OF HEART**

NEW NORMAL

STAY CONNECTED

ECOLOGIA

FARM TO HOME

FARM TO BUSINESS

FAIR TRADE

ESENCIA ORIGEN

BE SOCIAL

HIPERPERSONALIZACION

REALIDAD VIRTUAL

BLOCKCHAIN E COMMERCE CHATBOX

**SÚMATE A NUESTRA VISIÓN
DEL FUTURO INMEDIATO**



COMISERSA CONSULTING
Food. Beverage. Hospitality. Happytality

CONTACTO

ANDRE OBIOL

MAIL: presidencia@comisersa.com

TELF: 099 781 0875 - 099 992 0344

Whatsapp: 099 783 8290

www.comisersa.com

A photograph of an airplane wing in flight against a sunset sky. The sun is low on the horizon, creating a warm, golden glow. The wing is dark and silhouetted against the bright sky. The text '¡GRACIAS!' is overlaid in the center in a bold, white, sans-serif font.

¡GRACIAS!