

■ **Chef&Hotel** | asesoría para restaurantes



FUDBI

## Servicios integrales para la industria gastronómica

“Somos la única empresa en Chile que entrega un servicio 360”, destaca Pablo Sepúlveda CEO, cuya experiencia abarca desde emprendimientos familiares hasta grandes cadenas, siempre enfocado en maximizar el potencial de cada cliente en todo Chile. **POR MAUREEN BERGER H./**

**FOTOGRAFÍAS: GONZALO CARRASCO A.**

“FUDBI nace de la experiencia, dedicación y pasión de más de dos décadas trabajando en la industria gastronómica. Este camino comenzó con pequeños negocios propios y nos llevó a gestionar cadenas reconocidas, enfrentando desafíos que nos enseñaron a optimizar cada detalle del negocio, desde las operaciones hasta el control financiero”, sostiene Pablo Sepúlveda CEO, quien, a lo largo de estos años, ha colaborado con

casi 300 restaurantes, diseñando soluciones prácticas y efectivas que transformaron sus operaciones y resultados.

Cabe resaltar que el 2024 fueron escogidos por Corfo para implementar la metodología FUDBI a más de 25 restaurantes de la Región de Valparaíso, que se llevó a cabo con el apoyo de la Corporación Regional de Turismo, “este reconocimiento no solo destaca nuestro compromiso, sino también

nuestra habilidad para crear herramientas y estrategias adaptadas a las necesidades específicas de cada cliente y valida nuestra capacidad para generar impacto real en la industria”, puntualizó Pablo Sepúlveda. Participaron los restaurantes Circular de Valparaíso, Rincón Clandestino de San Felipe, El Sauce de Lo Abarca, Waikiki de Quintero, El Rincón de Las Pircas de Olmué y El Legado de Elvira en Viña, Un Café en El Valle La Ligua, por mencionar a algunos.



**“FUDBI NACE DE LA EXPERIENCIA, DEDICACIÓN Y PASIÓN DE MÁS DE DOS DÉCADAS TRABAJANDO EN LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA. ESTE CAMINO COMENZÓ CON PEQUEÑOS NEGOCIOS PROPIOS Y NOS LLEVÓ A GESTIONAR CADENAS RECONOCIDAS, ENFRENTANDO DESAFÍOS QUE NOS ENSEÑARON A OPTIMIZAR CADA DETALLE DEL NEGOCIO, DESDE LAS OPERACIONES HASTA EL CONTROL FINANCIERO”, SOSTIENE PABLO SEPÚLVEDA CEO ■**

**DESTACADA TRAYECTORIA**

Pablo estudió en el Liceo Politécnico Computacional de Valparaíso y en la Academia Internacional de Hotelería Marítima (M.I.H.A) Valparaíso, cursó un diplomado en Administración de Alimentos y Bebidas. En la Universidad Adolfo Ibáñez, en tanto, hizo un diplomado en Gestión de Negocios. Trabajó dos años en **Pullmantur Cruise Line**, una Compañía de Cruceros española como head waiter, *“fui uno de los cuatro jefes de comedores que controlan el correcto protocolo y servicio de un restaurant para 900 pasajeros, además de la programación de turnos para un promedio de 90 garzones de este comedor”*.

En su regreso a Chile estuvo 6 años en la **Cadena de Restaurantes Santabrasa** como gerente de operaciones. *“Comencé como administrador en el segundo restau-*

*rant, después fui responsable de las aperturas de los últimos 6 locales. Cabe señalar, que cada una de estas aperturas fueron un éxito rotundo logrando siempre el estándar y las metas entregadas por la empresa”*. Luego, por 2 años, fue el jefe de operaciones de **Del Beto Restaurant**, de comida típica chilena, en sus dos locales en Santiago.

Entre el 2014 y el 2017 abrió **La Piazza di Fiori** de comida italiana, como gerente comercial y socio en un 50%, con dos locales ubicados en Valparaíso. Años después nació **Sanguchería El Sello**. Y luego se enfocó en la asesoría de otras empresas como **Portofino** y la primera **Casa Cervecería Altamira en Valparaíso; Green Lab, La Isla y Café Con Letras de Viña y Chinqui de Reñaca**, entre otros. Además, asesoró compañías de cruceros en el extranjero en **Pullman Cruce Line**

que pertenecen a la cadena **Royal Caribbean**, y abrió la cadena de **Santa Brasa en Santiago y la Quinta Región**.

Su historia como asesor se inicia con pequeñas consultas de algunos dueños de restaurantes que sabían que yo estaba involucrado en la industria. *“Recuerdo que al primero que tuve que hacerle una capacitación fue a la familia Verschae con el local Quizuna, siempre enfocado en el área de las finanzas para el orden interno del negocio. Después me fui directo a Portofino uno de los lugares gastronómicos más importantes de la región. Ahí trabajé de forma directa con Renato Airola, donde desarrollamos una estructura financiera, para seguir el concepto del lugar que lo hace ser uno de los mejores restaurantes de la zona. Después estuve en Vabene, luego vino el estallido social y la pandemia ahí me puse*

■ **Chef&Hotel** | asesoría para restaurantes



de cabeza a pensar en cómo crear un sistema de asesorías. En ellas han participado Burger Home, Portofino, Va Bene, el Club Militar del Ejército, Hello Kids Café, Pizzería Ciudad de Pié, el restaurant La Parrilla de Pino del reconocido somelier Marcelo Pino y de manera online a un centenar de locales. Destaco la fábrica de empanadas Bakery en La Serena, el Hotel Green Park en Pucón, la creación del anteproyecto gastronómico para el Mall de Talca, además de trabajos con la Corporación Regional de Turismo de la Región de Valparaíso, donde desarrollamos un proyecto de mejoramiento con las caletas, a través de una ruta y un recetario gastronómico”.

Por todo lo antes mencionado Pablo Sepúlveda sostuvo “en FUDBI entendemos lo que significa manejar un restaurante: las largas jornadas, los costos imprevistos, y la necesidad constante de mantener a los clientes satisfechos mientras se cuida la rentabilidad. Esta comprensión no proviene solo de observar, sino de haber vivido esos mismos desafíos. Por eso, hemos creado un servicio integral que combina experiencia,

**CABE RESALTAR QUE EL 2024 FUERON ESCOGIDOS POR CORFO PARA IMPLEMENTAR LA METODOLOGÍA FUDBI A MÁS DE 25 RESTAURANTES DE LA REGIÓN DE VALPARAÍSO ■**

conocimiento técnico y un enfoque personalizado. No solo ofrecemos soluciones, ofrecemos tranquilidad y resultados para que tú te concentres en lo que realmente importa: el éxito de tu negocio. En FUDBI, transformamos nuestra experiencia en tu ventaja competitiva.”

**PROBLEMAS COMUNES Y SERVICIOS**

Un estudio citado frecuentemente, realizado por la Universidad Estatal de Ohio y reportado por CNBC, indica que alrededor del 60% de los nuevos restaurantes cierran antes de cumplir un año, y cerca del 80% no logran llegar a su quinto año. “La falta de un adecuado control de gestión es la principal razón por

la cual muchos restaurantes fracasan en su primer año. Esto incluye la insuficiencia de capital y una mala gestión financiera, llevando a problemas de liquidez y cierre del negocio. Sin una supervisión adecuada de los gastos y una reserva de capital para imprevistos, los restaurantes se vuelven vulnerables a las fluctuaciones del mercado y desafíos operativos. Implementar un sólido sistema de control de gestión es esencial para mejorar la viabilidad y el éxito a largo plazo de los restaurantes. Pueden solventarse gracias a FUDBI, que ofrece soluciones especializadas que permiten a los dueños de restaurantes enfocarse en su operación principal, delegando en nosotros la gestión financiera y administrativa con confianza y seguridad”.

El CEO acotó que poseen un equipo profesional que, por ejemplo, son contadores especializados en el rubro, otorgando servicios de **Contabilidad Gestión Contable Integral**. “nos encargamos de la contabilidad de tu negocio de manera ágil y eficiente, apoyándonos en la mejor tecnología para integrar tu información contable y llevar al día tus obligaciones



legales. Y de cumplimiento tributario, con declaraciones de impuestos mensuales y anuales, asegurando el cumplimiento de las normativas vigentes”.

También ofrecen el servicio de **Finanzas y Análisis financiero**, “Generamos reportes mensuales, como estados de resultado, balances y flujos de caja, para que puedas tomar decisiones estratégicas de manera oportuna. Y **Planificación Financiera**, con proyecciones y estrategias para optimizar la rentabilidad y sostenibilidad de tu restaurante”.

Otro servicio de **FUDBI** es el de **Recursos Humanos Gestión de Personal**, “nos ocupamos de llevar un correcto seguimiento y gestión de tus obligaciones como empleador, manteniendo al día documentos como contratos, finiquitos y liquidaciones de sueldo. Pago de imposiciones, cálculo y declaración precisa de las imposiciones de tus colaboradores, garanti-

zando el cumplimiento legal”

Se encargan para quienes lo requieren del **Análisis de Datos Reportes Personalizados**, “generamos informes enfocados en las finanzas y la gestión de tu proyecto, desarrollando estados de resultado, balances y flujos de caja, entre otros. Identificación de KPIs clave, evaluación de indicadores de rendimiento para optimizar la eficiencia operativa y la rentabilidad”. Para esto cuentan con un ecosistema proveedores en marketing digital, equipamiento, arquitectura, chefs especializados, materias primas etc. Que les entregan información y les permiten estar ciento por ciento al día en todas las materias contingentes.

Y desde luego dan un soporte integral y una asesoría estratégica “destinamos un profesional capacitado para el análisis personalizado de los reportes generados, aconsejándote y guiándote hacia una toma

de decisiones eficiente para tu negocio. La atención es personalizada, con respuesta rápida y eficiente a tus inquietudes, adaptándonos a las necesidades específicas de tu restaurante”, complementó **Pablo Sepúlveda** e indicó que se realizan reuniones entre el cliente y él por zoom mensualmente y que pueden comunicarse con su equipo cada vez que lo requieran.

**Pablo Sepúlveda**  
**CEO FUDBI**

Teléfono: +569 4409 1788

www.fudbi.com

contacto@fudbi.com

Instagram (@fudbiconsulting):

<https://www.instagram.com/fudbiconsulting/>