





Sobre a CEO

Sheila Rufino possui mais de 20 anos de experiência na implantação, gestão e aprimoramento de restaurantes. Ao longo de sua trajetória, já transformou diversos negócios gastronômicos, estruturando processos, otimizando operações e conduzindo cada restaurante rumo ao sucesso.

Além de sua expertise, Sheila conta com uma equipe completa formada por nutricionistas, estrategistas digitais e profissionais de marketing, garantindo uma visão 360° da operação. Esse diferencial possibilita unir gestão eficiente, cardápios inteligentes e estratégias modernas de comunicação, criando negócios gastronômicos sólidos, organizados e altamente lucrativos.





Quem Somos

- Na **CONDUZZ FOOD**, acreditamos que todo restaurante tem o potencial de ser muito mais do que um ponto de venda de refeições: ele pode ser uma marca forte, lucrativa e memorável.
- Com mais de 20 anos de experiência em gestão de restaurantes e 8 anos em marketing digital e estratégias de negócios, desenvolvemos metodologias completas que unem:
- Operação eficiente – processos ajustados, equipe treinada e desperdícios reduzidos.
- Gestão financeira inteligente – análise de CMV, DRE e Curva ABC para garantir rentabilidade.
- Marketing e vendas – campanhas criativas e bem direcionadas para aumentar faturamento e ticket médio.
- Relacionamento com clientes – ações comerciais, programas de fidelidade e expansão de canais.
- Nossa missão é transformar restaurantes em negócios sustentáveis, com crescimento previsível e foco em lucratividade real.
- Mais do que consultoria, oferecemos parceria estratégica para que cada cliente tenha clareza, controle e resultados mensuráveis mês a mês.



MÉTODO SW

Sales Workflows= Resultado

O método foi criado para guiar restaurantes em um processo completo de evolução em vendas, marketing, operação e gestão, garantindo crescimento sólido, controle de custos e aumento da lucratividade.

1 – DIAGNÓSTICO & PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO

Análise 360° do restaurante: cardápio, operação, equipe, marketing e delivery.

Definição de metas SMART: faturamento, CMV, ticket médio, margem de lucro.

Ajustes iniciais: ficha técnica dos produtos, precificação correta e primeiros treinamentos.

2 – ESTRUTURAÇÃO DA OPERAÇÃO & EQUIPE

Implantação de processos padronizados (fluxo de cozinha, atendimento e delivery).

Treinamento de equipe em atendimento e padronização de pratos.

Definição de funções claras: gestor, cozinha, salão, entregadores.

Controle de estoque e compras para reduzir desperdício.

3 – MARKETING & POSICIONAMENTO DIGITAL

Criação de identidade digital e calendário de conteúdo.

Estratégias de marketing local (Google Meu Negócio, redes sociais, influenciadores da região).

Campanhas de tráfego pago para aumentar pedidos no delivery e ocupação do salão.

Implantação de programa de fidelidade.



MÉTODO SW

Sales Workflows = Resultado

O método foi criado para guiar restaurantes em um processo completo de evolução em vendas, marketing, operação e gestão, garantindo crescimento sólido, controle de custos e aumento da lucratividade.

4 – VENDAS & DELIVERY INTELIGENTE

Estruturação de parcerias com apps de delivery (iFood, Rappi, etc.).

Estratégia de delivery próprio para reduzir taxas.

Cardápio otimizado para aumentar ticket médio (combos, upsell e cross-sell).

Treinamento em técnicas de vendas para equipe de salão.

5 – GESTÃO FINANCEIRA & CMV

Controle de CMV (Custo da Mercadoria Vendida) por prato.

DRE (Demonstrativo de Resultado) para acompanhar rentabilidade.

Ajuste fino de precificação e margem de lucro.

Negociação com fornecedores e redução de custos fixos.

6 – ESCALA & CONSOLIDAÇÃO

Avaliação dos resultados conquistados nos últimos meses.

Criação de planos de expansão (novas unidades, franquia ou crescimento do delivery).

Estruturação de processos de treinamento contínuo da equipe.

Campanha de marketing de alto impacto para consolidar a marca no mercado



Porque contratar nosso MÉTODO SW?

Gerenciar um restaurante vai muito além de servir boa comida. É preciso organização, estratégia e visão de mercado para crescer em um setor cada vez mais competitivo. O Método SW foi criado justamente para isso: transformar restaurantes em negócios lucrativos, organizados e preparados para escalar.

Resultados em 6 meses – com plano estruturado e metas claras.

Visão 360° – atuamos em vendas, marketing, delivery, gestão financeira e CMV.

Equipe multidisciplinar – especialistas em gastronomia, gestão, nutrição e marketing digital.

Redução de custos e aumento de lucro – sem comprometer a qualidade.

Delivery inteligente – mais pedidos, maior ticket médio e fidelização de clientes.

Marketing estratégico – presença digital forte, atração de novos clientes e mais mesas ocupadas.

Com o Método SW, você tem um acompanhamento completo e personalizado, garantindo que cada detalhe do seu restaurante seja pensado para gerar resultados.





RESULTADO ESPERADO

Após 6 meses

- CMV ajustado e controlado
- Vendas em crescimento contínuo
- Delivery lucrativo e estruturado
- Marketing digital com presença forte
- Equipe treinada e engajada
- Gestão financeira clara e organizada



(11) 99685-3161



conduzzfood@gmail.com