



ASESORÍA Y FORMACIÓN PARA RESTAURANTES



Gastro Impulso; **nexo de unión entre el cliente y la empresa.**

Expertos titulados que ponen a disposición sus conocimientos, para analizar los errores del negocio y detectar las oportunidades del sector, aportar valor para realizar que el negocio necesita.

- **Análisis** general del negocio como punto de partida para detectar posibles carencias, puntos débiles e incidencias que se puedan estar cometiendo.
- **Evaluación** de cada uno de los movimientos económicos que se registran en el local, con el objetivo de reducir al máximo los costes y así mejorar el balance de cuentas.
- **Negociación** con proveedores, la optimización de gastos fijos y variables de la empresa son otras de las funciones que desarrollamos contigo.
- **Formación para ti y para tu equipo**, con los mejores profesionales en toda España. Cursos de Gestión de Restauración, Aprovisionamiento y Gestión de Compras, entre otros, para los responsables de la parte de administración y finanzas. Cursos de Atención al Cliente y Protocolo de Servicio, de Atención al Cliente y Venta, de Prevención de Riesgos Laborales, de Creación de Cartas, de Selección de Vinos o de Coctelería, entre otros, para los profesionales que van a estar en contacto con tus clientes. Y cursos de Eventos y Catering, de Calidad y Sostenibilidad y otros para llevar a tu negocio más allá.

ASESORÍA GASTRONÓMICA



SALA Y COCINA, GESTIÓN ESTRATÉGICA, ECONÓMICA Y EMOCIONAL DE TU EQUIPO Y CLIENTES

La gastronomía es una mezcla entre emoción y gestión donde el corazón se refleja en el servicio y la eficacia se materializa en la planificación desde el minuto cero. La puesta en marcha de un negocio de restauración o la mejora del mismo requiere una estrategia que comienza en los números pasando por el concepto gastronómico o estando al día de la normativa vigente hasta llegar al cliente.

En esta experiencia la Sala tiene el papel protagonista ya que tiene el contacto más directo con el cliente. La Sala es saber gestionar un equipo y las emociones de los clientes y la Cocina el arte de crear recuerdos que se quieran repetir.

El maridaje entre Sala y Cocina con la base de los números es el concepto de asesoría que Gastro Impulso quiere aportar a tu negocio.





LA FACTURACIÓN DE TU RESTAURANTE AUMENTA CON UNA BUENA FORMACIÓN Y PREPARACIÓN

Un equipo bien formado es el mejor aliado para prever posibles riesgos en tu negocio y anticiparte para que todo marche bien. Una de las principales carencias de las empresas de restauración es la formación no adecuada del personal a las necesidades y expectativas de cada proyecto, y en algunos casos el reciclaje profesional.

La innovación, la búsqueda de tendencias para ofrecer nuevos servicios o valor diferencial, poseer conocimientos y herramientas para conseguir una gestión económica eficaz o dar una buena atención al cliente son claves para poner en marcha un local o hacer resurgir un restaurante.

La gastronomía esta en boga, se ha convertido en la experiencia gourmet del ocio y es uno de los principales ingresos en nuestro país, con lo cual un negocio de futuro. Ahora, pregúntate qué sensaciones quieres crear dentro de tu local y si estás preparado para ofrecerlas.

¿QUÉ OFRECEMOS?



**SOLUCIONES REALES Y
EFECTIVAS PARA TU NEGOCIO**

WWW.GASTROIMPULSO.ES

¿QUÉ APORTAMOS?



**DESARROLLAMOS NEGOCIOS RENTABLES,
ATRACTIVOS Y SOSTENIBLES**

**GESTIÓN Y CORAZÓN, EL MARIDAJE PERFECTO
EN RESTAURACIÓN**



WWW.GASTROIMPULSO.ES

“En cocina se pone el corazón y en sala, la mejor
sonrisa aderezada con los cinco sentidos para
que la gestión y la experiencia sea impecable
en todos los ámbitos”

¡Contáctanos!

625 38 80 53

info@gastroimpulso.es



WWW.GASTROIMPULSO.ES



El éxito se inicia desde la formación y hace realidad a través de una buena gestión

WWW.GASTROIMPULSO.ES