



**ENTURE RESTAURANTES**



## CERTIFICACIONES



## MIEMBROS DE



## AVALES



## ALIADOS



## ENTURE SMART BUSINESS

Firma consultora de negocios fundada en el 2004, que *durante 12 años* ha cumplido y sigue cumpliendo con el objetivo de impulsar el éxito de sus clientes a través de la implementación de consultoría, herramientas y servicios especializados.

## DIVISIONES

Aceleradora

Consultoría

Capital Privado

StartUps

## CONSULTORÍA ESPECIALIZADA

Como asesores de negocios en la *Industria de la Hospitalidad líderes en México*, ayudamos a nuestros clientes a incrementar y proteger el valor de sus restaurantes mediante una metodología propia y seis líneas de negocio especializadas. En el área de restaurantes trabajamos de manera integral teniendo acceso a recursos de una aceleradora de negocios nacional con *más de 12 años* en el mercado. Nuestro equipo está formado por profesionales con sólida experiencia en temas como: operación de restaurantes; creación de conceptos gastronómicos; costeo y elaboración de recetas; innovación y desarrollo; finanzas especializadas entre otras.

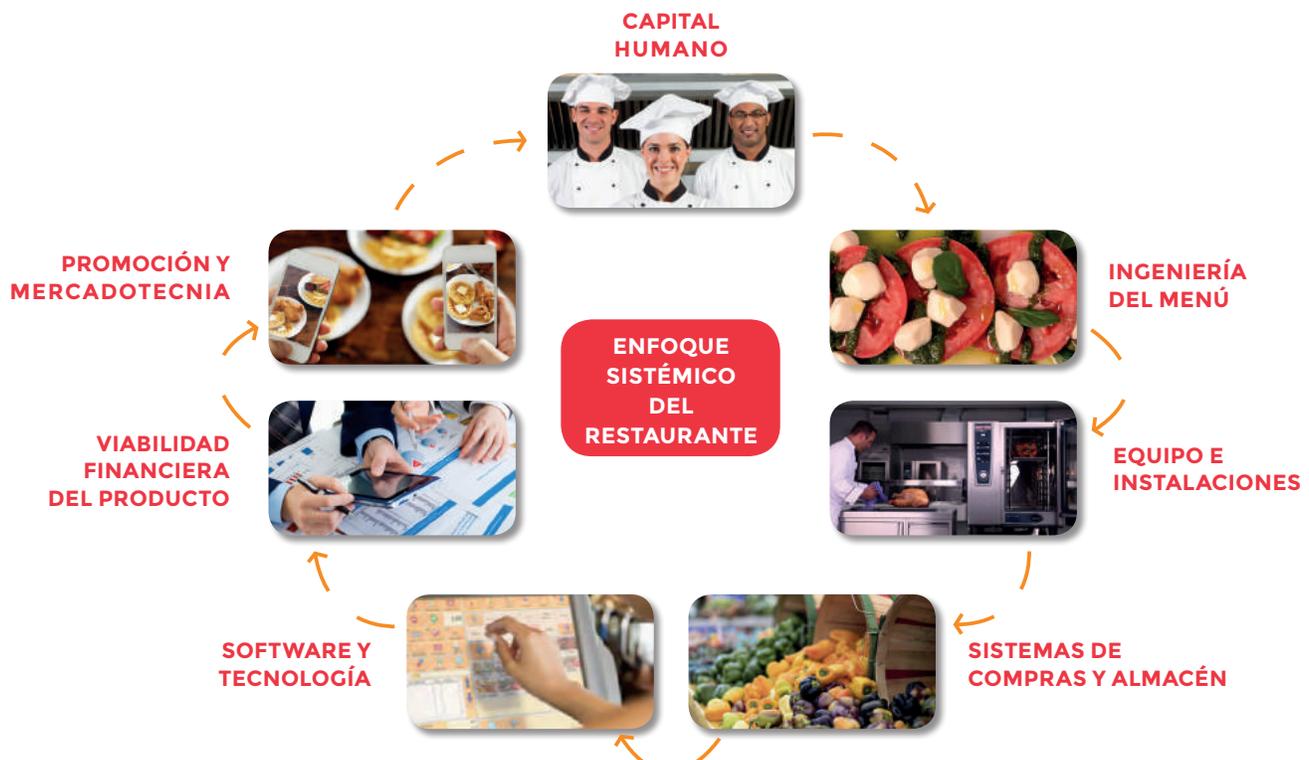
## LÍNEAS DE NEGOCIO



## METODOLOGÍA ENTURE RESTAURANTES

Más de 12 años en la industria de restaurantes nos convierten en una firma que entiende los problemas específicos de la industria desde diversas perspectivas. Lo cual nos llevó a *consolidar una metodología propia* con el objetivo de solucionar las necesidades de operadores, propietarios e inversionistas en el sector de alimentos y bebidas.

El principio de nuestra metodología es segmentar al restaurante en siete grandes divisiones y establecer procesos, filtros y controles para que cada una de estas áreas operen a un nivel de excelencia.



## CAPITAL HUMANO

Creemos firmemente que no hay manera de garantizar calidad en el servicio si el restaurante no sé enfoca en *reclutar, capacitar y desarrollar* el mejor talento humano, nuestros servicios son:

- ◆ Selección y contratación de personal especializada.
- ◆ Programas actualizados de capacitación en la industria.
- ◆ Desarrollos de Plan de vida y carrera.
- ◆ Elaboración de:
  - Perfiles
  - Funciones
  - Responsabilidades
  - Sueldos
  - Protocolos de servicio.

## INGENIERÍA DEL MENÚ

El costo más difícil de controlar en un restaurante es el *costo variable* (costo de insumos) lo cual es clave para garantizar la rentabilidad esperada. Ayudamos a nuestros clientes a ofrecer la mejor propuesta gastronómica de manera eficiente:

- ◆ Creación de la propuesta gastronómica.
- ◆ Elaboración de recetario maestro.
- ◆ Manuales de cocina.
- ◆ Costeo de recetas.
- ◆ Fotografía profesional.
- ◆ Diseño e imagen del menú.
- ◆ Manejo higiénico de alimentos.
- ◆ Selección de vinos.
- ◆ Catálogo de proveedores.

Nuestros expertos en operación de restaurantes asesoran a nuestros clientes para que sus cocinas trabajen con los más altos niveles de eficiencia y estandarización.

- ◆ Catálogo de proveedores.
- ◆ Políticas y criterios de pago.
- ◆ Métodos de inventarios a utilizar (PEPS, UEPS y PROMEDIOS POND).
- ◆ Desarrollo del sistema de compras.
- ◆ Diagramas y flujos de operación.
- ◆ Arquitectura restaurantera.
- ◆ Ergonomía de barras.
- ◆ Diseño de equipo mayor de cocina.
- ◆ Mobiliario, loza y cristalería.

## SOFTWARE Y TECNOLOGÍA

Trabajamos junto con nuestros clientes para que aprovechen al máximo su software terminal punto de venta en cuestión de manejo de inventarios; control de costos; administración de personal; estrategias de venta, etc... y no lo usen únicamente como caja registradora:

- ◆ Software terminal punto de venta.
- ◆ Gadtes y tecnología para restaurantes.
- ◆ Barras robotizadas.

## VIABILIDAD FINANCIERA DEL PROYECTO

- ◆ Planeación contable, fiscal y legal.
- ◆ Desarrollo de presupuestos.
- ◆ Inversión inicial.
- ◆ Análisis financiero.
- ◆ Control de ingresos.
- ◆ Control de productos de alto costo.
- ◆ Control de mermas.
- ◆ Administración de nómina.

## PROMOCIÓN Y MERCADOTECNIA

- ◆ Media Kit y Community Manager.
- ◆ Plan de Relaciones Publicas.
- ◆ Manejo de imagen para la marca o chef.
- ◆ Investigación de mercados.
- ◆ Estudios de factibilidad.
- ◆ Neuromarketing restaurantero.
- ◆ Relanzamiento del restaurante.
- ◆ Planes de expansión vía franquicia.

## CONTACTO

### COAHUILA

Saltillo, Coahuila.  
Tel. (844) 419-0722

### SLP

Valentín Gama No. 875,  
Col. Jardín, CP. 78270,  
San Luis Potosí, SLP.  
Tel: (444) 833-6915

### CDMX

Arcos Bosques Torre A Piso 26,  
Paseo de Los Tamarindos No. 400,  
Col. Bosques de las Lomas, CP. 05120,  
Deleg. Cuajimalpa,  
Ciudad de México, CDMX.  
Tel: (55) 8000-3760

### LAP

Marina Cortéz Local 25,  
Márquez de León No. 2415,  
Col. Centro, CP. 23000,  
La Paz, BCS.  
Tel: (612) 1858 628

### GDL

Vidrio No. 2074,  
Col. América, CP. 44160,  
Guadalajara, JAL.  
Tel: 01(800) 800-3960



[contacto@enture.vc](mailto:contacto@enture.vc)



@EntureSB



[www.enture.vc](http://www.enture.vc)