



**Gastronomía
& Gestión**



Gastronomía: un rubro tan pasional como complejo.

Tener un emprendimiento gastronómico es el sueño de muchos, tan solo imaginar la apertura del local propio ya dibuja una sonrisa en el rostro.

Es un rubro en donde la pasión abunda pero para que el sueño no se transforme en una pesadilla debemos tomar varios recaudos a la hora de iniciar un negocio gastronómico. En ese punto un buen desarrollo del concepto, una proyección económica y el know how de profesionales juega un rol fundamental para encausar los deseos en resultados esperados, minimizando los márgenes de error y potenciando cada esfuerzo volcado en el negocio.



Somos un grupo de profesionales del sector gastronómico con amplia experiencia en la gestión y asesoramiento de empresas del sector.

Servicios y Soluciones para Empresas y Emprendedores Gastronómicos

Nuestro campo de acción abarca el desarrollo de nuevos emprendimientos y de negocios en marcha.

Contamos con una importante trayectoria en restaurantes, clubes, countries, centros de entretenimiento, hoteles, escuelas gastronómicas, colegios, catering y eventos.

¿En qué nos especializamos?

APERTURAS.

- Consultoría aplicando el Know-How necesario.
- Analizamos todas las variables para una exitosa apertura del negocio, minimizando los Gastos y optimizando los Recursos.

NEGOCIOS EN MARCHA.

- Conocemos la problemática del Sector, brindamos las Soluciones necesarias para el Éxito del Negocio

¿Por qué nosotros?

Brindamos el asesoramiento necesario para el desarrollo y la gestión integral del negocio. Nuestro plan de acción esta creado con el fin de brindar las herramientas necesarias para una óptima conducción del establecimiento, tanto sea para dueños, gerentes o mandos medios.



SOMOS ESPECIALISTAS

Somos la única consultora gastronómica especializada en la gestión integral. Bajo un enfoque creativo y pragmático basado en la experiencia, brindamos las herramientas para una gestión eficiente.



TRABAJAMOS A LA PAR

Nuestra pasión por la gastronomía nos compromete con la constante búsqueda de la excelencia y los resultados positivos.



HACEMOS FOCO

Centralizamos los esfuerzos sobre los aspectos claves para generar el éxito y minimizar los riesgos propios de nuestro segmento.



PLANIFICAMOS

Desarrollamos un plan de acción para lograr la mejora a corto plazo. Brindar las herramientas para la autonomía y el control absoluto de la gestión de su empresa.



Para nosotros el **asesoramiento** es una inversión basada en la transmisión de nuestra experiencia para acortar la curva de aprendizaje del cliente, minimizando riesgos y potenciando la inversión.

Armamos nuestro Plan de Trabajo en Módulos a fin de que el Costo de Honorarios no sea un "Gasto" sino una "Inversión" que se recupera en el Corto Plazo con los Beneficios del Asesoramiento

Contamos con el Asesoramiento de Importantes Profesionales en:

- Arquitectura Gastronómica.
- Desarrollo de marca.
- Habilitaciones.
- Bromatología.
- Marketing Gastronómico.
- Estudios Contables.
- Cheff.
- Liquidación de Sueldos.
- Estudio de Abogados.
- Nutricionistas.

Áreas de asesoramiento

COMERCIAL

Benchmarking.
Proveedores.
Mix de ventas.
Construcción de marca.
Desarrollo del menú.
Marketing gastronómico.

ECONÓMICA

Facturación.
Ecuación económica.
Planeamiento estratégico.
Recetas y fichas de stock.
Informe de resultados.

OPERATIVA

Capacitación gerencia y mandos medios.
Manuales de procedimientos.
Calidad de servicio.
Recursos humanos.
Relevamiento de bienes de uso e instalaciones.
Diseño y desarrollo de la infraestructura gastronómica.

ADMINISTRATIVA

Análisis societario e impositivo.
Generación de rutinas administrativas.
Circuitos internos de control.
Auditorías.
Convenios gastronómicos
Contrataciones del personal.



Para cada área del negocio un servicio específico y especializado.

Sabemos que la gastronomía es un mercado altamente competitivo y complicado. Conocemos las problemáticas del sector: rentabilidad, marco legal, calidad en el servicio, instalaciones, manejo de recursos humanos. Esto exige una amplia experiencia para lograr el éxito del negocio.

Para lo cual hemos desarrollado los siguientes servicios:

Control de Mercaderías

- Brindamos el Mejor y el mas Ágil y Fácil sistema de control de Mercaderías.
- Generamos un sistema fácil para controlar la mercadería tanto sea semanal, diaria o por turno.
- Armado completo de las planillas para la ejecución de los controles.
- Capacitación al personal para el éxito del sistema.
- Control de Artículos de Venta tanto unitarios como elaborados.
- Control de Producciones de mercadería.
- Control de Cocina, Depósitos y Salón.

Recursos Humanos

- Búsqueda de candidatos de acuerdo al perfil solicitado.
- Selección, Capacitación e Inducción del Personal.
- Capacitaciones a Medida del cliente In Company o en nuestras oficinas.
- Cursos de Capacitación en Gestión y Calidad de Servicio para Gerentes y Encargados.

Laboral e Impositivo

- Revisión del Convenio y Contrataciones de acuerdo al Servicio ofrecido.
- Revisión de la Liquidación de Sueldos y DDJJ 931.
- Liquidación de Sueldos y Jornales.
- Análisis de la Situación Impositiva.

Mystery shopper y auditoria de locales

- Análisis sobre la experiencia como cliente.
- Análisis de resultados y propuestas de mejoras en calidad.
- Auditorias: operativa , calidad de servicio y económico.

Marketing Gastronómico

- Construcción de marca.
- benchmarking de la competencia
- Armado y manejo de base de datos on-line.
- Intranet on-line para el manejo de la base.
- Diseño de Placas para envío de Promociones.
- Diseño, Registro y Hosting de pagina Web.
- Manejo de Redes Sociales.
- Convenios de fidelizacion con Bancos y Tarjetas de Crédito (ICBC-Citi-bank-Amex-Etc).

Arquitectura Gastronómica

- Diseño de Cocinas, Salones y Áreas Específicas
- Estudio de necesidades de Equipamiento Gastronómico

Gerenciamiento

Ponemos a su servicio nuestro modulo de gerenciamiento, mediante el cual nos insertamos en su establecimiento para la evaluación minuciosa de la situación general a fin de generar y llevar a cabo un plan de acciones para lograr los objetivos fijados.

Consultoria a Distancia

Ponemos a su disposición nuestro modulo de consultoria virtual a distancia, para lo cual organizamos reuniones pautadas vía Skype. Con la posibilidad de realizar viajes a todo el País y el Exterior si el Cliente lo solicita.



Lo más valioso en la consultoría son las personas.

GASTRONOMÍA Y GESTIÓN está compuesto por profesionales con gran trayectoria en el segmento gastronómico aportando su experiencia la cual se traduce en valor para cada uno de nuestros clientes.

GERARDO LUIS DELECRAZ

- Mas de 24 años de experiencia gastronómica como gerente y propietario de importantes restaurants, hoteles y concesiones.
- Profesor de la materia de gestión gastronómica y costos.
- Disertante en Seminarios.
- Consultor externo de multiples softwares gastronomicos.
- Asesor de empresas gastronómicas, hoteles, clubes, colegios, countries y caterings.

SEBASTIAN BARDERI

- Durante mas de 20 años fue Gerente y Administrador de variados establecimientos gastronómicos y cadenas.
- Amplia experiencia en Control de Costos y Administración eficiente de Restaurants.
- Asesor de empresas gastronómicas, Cadenas, clubes y caterings.

GABRIEL GUSTAVO LUNA

- A lo largo de los 15 años de trayectoria se desarrollo como gerente de variados establecimientos gastronómicos, logrando casi un amplio conocimiento de las necesidades del sector.
- Amplia experiencia como organizador general en eventos sociales y corporativos.
- Asesor de empresas gastronómicas, clubes, countries y caterings.

Y su experiencia en el segmento avalada por nuestros clientes

Bares y Restaurants:

- La Caballeriza
- Fabric Sushi
- Bodega del Fin del Mundo
- San Remo (Pilar)
- Cofee Store
- Pit Deli
- Itamae Sushi
- Groove Campana
- Persicco
- 3 Dragones Sushi
- Baraki
- Italian Garlic (Palermo)
- Galidon
- Pina
- El Palacio de la Papa Frita
- Crocatta Café
- El Hispano
- Bambu Food
- Bachin
- Blackstone Resto Gourmet y Hotel Boutique
- Il Zenzero

- La Alameda
- El Estuario
- Restaurant Olleros
- Mairruca
- Italian Garlic
- Besares Parrilla
- Wantaco
- Muu Lecheria
- Wok Power
- Skor Bar
- Big Tonys
- Valentín (Río Tercero-Córdoba)
- Turf & Grill (San Isidro)
- Benedicto (Nordelta)
- Puerto Cristal
- Las Tablas (Nordelta)

Hoteles:

- Grupo Fen
- Hoteles Dazzler
- Hoteles Esplendor
- Hotel Costa Carilo
- Posada del Bosque (Carilo)
- Hotel Tango Lodge (Buenos Aires)
- Apart de los Arroyos (San Nicolas)
- Palacio Duhau Park Hyatt Buenos Aires
- Hotel Terrazas de Cayasta
- **Clubes, Catering, Colegios y varios:**
- Club de Amigos
- Hurlingham Club
- Vilas Club
- Colegio St. Martin in the Fields
- Club Ciudad de Bs As
- GEBA
- Delivery Gourmet
- Hoyo Cero
- Cirsud
- Mtn Bazar



¿Nos tomamos un café y hablamos de tu negocio?

Estamos a tu disposición para pensar en conjunto cada área de tu negocio. Escribinos a info@gastronomiaygestion.com.ar o comunicate al (+5411) 3916 6985 / (+5411) 5324 1179 y coordinaremos una reunión.

¡Muchas gracias!

