



HAMBURGUESAS

HAMBURGUESAS 1/2 lb DE CARNE D
1/2 lb BURGERS BEEF

DE LA CASA (Gluten)
Con jamón de cerdo, bananitos apanados,
crema, papas a la francesa.

HOME (Gluten)
Pork ham, breaded banana, double cream cheese and
\$29.000



LA RECETA PARA QUE TU RESTAURANTE CREZCA

Aumenta ventas y disminuye costos.



Soluciones CCB
Para la Evolución Empresarial

**ASESORÍA
CONSULTORÍA**



LA RECETA PARA QUE TU RESTAURANTE CREZCA

Aumenta ventas y disminuye costos.

¿Qué se trabajará?

A lo largo de este proyecto, se busca que las empresas participantes puedan mejorar la eficiencia de sus restaurantes, conociendo y trabajando sobre las siguientes temáticas:

- Administración de restaurantes.
- Estructura de costos.
- Recetas estándar.
- Ranking de platos por rentabilidad.
- Estrategias de ventas.
- Manuales de operación.
- Ventajas de los software.

¿A quien esta dirigido?

A todos aquellos restaurantes que busquen controlar de una mejor manera sus costos y quieran que sus ventas se potencialicen.



ASESORÍA
CONSULTORÍA

¿Cómo logro que mi restaurante sea reconocido?

¿Cómo puedo aumentar las ventas?

¿Cómo utilizo las redes sociales?

1

FASE 1

Socialización y capacitación con los propietarios:
En esta fase se dará a conocer la metodología de trabajo, las temáticas que se abordarán, y el seguimiento para la verificación de resultados.

2

FASE 2

Conoce los platos más rentables:
Creación de recetas estándar (5 platos). Se realizarán recetas para determinar porcentajes de costos de materia prima y preparación, incluye los precios de venta adecuados para la rentabilidad del negocio.

3

FASE 3

Factores que mejoran las ventas:
Incluye fotografías gastronómicas para los 5 platos, guía para el manejo adecuado de redes sociales y un listado de actividades comerciales.

4

FASE 4

Protocolo de servicio:
Elaboración de protocolo de servicio a la mesa, capacitación al personal de servicio.

5

FASE 5

Creación de 2 platos:
Se realizará jornada de prueba para la elaboración de nuevos platos con un chef profesional en la cocina del restaurante.

ASESORÍA
CONSULTORÍA



OBJETIVO

Desarrollar estrategias en el restaurante, que lleven a sus propietarios a conocer mecanismos de disminución de costos y aumento en ventas.

SolucionesCCB



DURACIÓN

El proyecto comprende una duración entre 6 y 8 semanas, dependiendo la frecuencia con que se realicen las fases.

SolucionesCCB



PERFIL DEL CONSULTOR

Profesionales en administración de empresas turísticas y hoteleras, chefs profesionales, chefs especializados en fotografía gastronómica de alto nivel, diseñadores gráficos, ingenieros de sistemas, abogados especialistas en derecho laboral, etc.

SolucionesCCB



METODOLOGÍA / ACTIVIDADES

- Taller grupal: fase 1 – duración: 8 horas, sesiones de 2 horas por 4 días.
- Talleres individuales: fases 2, 3, 4, 5 – duración: 19 horas, jornadas en el restaurante.

SolucionesCCB



INVERSION

Matriculados: \$2.300.000 más IVA

Afiliados: \$1.820.000 más IVA

Estos valores no incluyen visitas fuera de Barranquilla

SolucionesCCB

