



ASESOR
GASTRO

PARA BARES Y RESTAURANTES CON ALMA

Tony Gómez

Cocinero y fundador de Método Chef



+34 678 19 90 94



@metodo.chef



metodochef@gmail.com



www.metodochef.es

PRIMEROS PASOS

03

Método
Chef

04

Perfil de
cliente

05

Servicios

06

Propuesta
personal

07

Presupuesto

08

Terminos y
condiciones



+34 678 19 90 94



@metodo.chef



metodochef@gmail.com



www.metodochef.es

UN ASESOR... ¿PARA QUÉ?

Un **propietario** de un bar o restaurante o un **emprendedor** hostelero **necesita "Método Chef"** porque nuestro asesoramiento gastronómico especializado es la clave para llevar su negocio al siguiente nivel en un mercado altamente competitivo. Con servicio altamente personalizado que se adapta a tus necesidades.



MAXIMIZA TU RENTABILIDAD

Aumenta tu margen de beneficios optimizando los costes y ajustando los precios para reflejar el verdadero valor de tu oferta.



PRESENCIA ONLINE

Atrae más clientes con una **estrategia digital** que destaca tu negocio y lo coloca en el mapa.



MEJORA DE EFICIENCIA

Reduce desperdicios y optimiza los procesos en tu cocina y sala **para que cada parte del negocio sea una inversión rentable.**



DIFERENCIACIÓN

Destaca en un mercado saturado ofreciendo una **experiencia gastronómica única y de alta calidad**, que represente tu ideales.



+34 678 19 90 94



@metodo.chef



metodochef@gmail.com



www.metodochef.es

FLEXIBLE

Método Chef está diseñado para **propietarios y emprendedores del sector hostelero** que buscan maximizar el potencial de su negocio. Nuestro objetivo es ayudar a estos profesionales a convertir sus sueños en negocios rentables y satisfactorios, elevando tanto la calidad del servicio como su calidad de vida.



NUEVO NEGOCIO HOSTELERO

Si tienes una idea para un bar o restaurante pero **no sabes por dónde empezar, o si te abruman las decisiones sobre el funcionamiento, el diseño de la carta y otros aspectos esenciales**, Método Chef te guía desde el inicio. Te ayudamos a transformar tu visión en un negocio bien estructurado, rentable y listo para crecer.



NEGOCIO CONSOLIDADO CON DESAFÍOS DE RENTABILIDAD

Para los negocios que llevan **varios años en funcionamiento pero que luchan con márgenes de beneficio demasiado cortos**, impidiendo una calidad de vida adecuada, Método Chef ofrece soluciones para optimizar costos, mejorar la rentabilidad y revitalizar tu proyecto. Te ayudamos a convertir tu esfuerzo en un negocio que no solo te dé ganancias, sino también... **FELICIDAD Y SATISFACCIÓN.**

50-60% DE LOS RESTAURANTES CIERRAN EL PRIMER AÑO DE VIDA

70-80% NO LLEGA A LOS CINCO AÑOS

“EL SECTOR CAMBIA PORQUE TAMBIÉN CAMBIA EL CONSUMIDOR [...]. EN MUCHOS CASOS LOS ESTABLECIMIENTOS DESAPARECEN PORQUE DESAPARECEN LOS PROPIOS CLIENTES”



+34 678 19 90 94



@metodo.chef



metodochef@gmail.com



www.metodochef.es

SERVICIOS

PARA NUEVO NEGOCIO

Nº	Servicio	Precio Individual	Notas
1	Sesión de asesoramiento	50€	60' para resolver todas tus dudas y analizar la propuesta.
2	Diseño de Carta	400€	En base a tus ideas te daremos una propuesta gastronómica
3	Recetario Fichas técnicas	500€	En base a la carta acordada diseño del recetario
4	Formación equipo	300€	Un día completo para instruir y formar al equipo
5	Perfil de Google Maps	250€	Perfil optimizado con carta digital y QR
6	Fotografías de platos y videos promocionales	Desde 50€	Dependerá del número de platos y distancia
7	Traducción de cartas	Desde 20€	Desde 10 platos En diferentes idiomas

*Todos los precios son sin IVA

*Todos los servicios que conlleven transporte se añadirán por kilometro



PACK NUEVO NEGOCIO

~~950€~~

800€

Servicios 1,2,3,



PACK COMPLETO

~~1500€~~

1250€

Servicios 1,2,3,4,5

SERVICIOS

PARA ACTUALIZAR TU NEGOCIO

Nº	Servicio	Precio Individual	Notas
8	Revisión y optimización de carta	300€	Analizaremos que platos hacen perder dinero y daremos un plan de acción detallado para ganar más con menos trabajo.
9	Auditoría de procesos y eficiencia	400€	Realizaremos una visita y un informe para poder darte soluciones realistas y encontrar los puntos a mejorar.
10	Digitalización de carta y QR	120€	Creación de una carta en fomrato digital y QR para poder descargala tanto online como escaneo en mesa directo.
11	Optimización de Google Maps	200€	Mejorar la presencia online para poder captar más clientela.
12	Estrategia de Expansión o Diversificación	Desde 300€	¿Estás pensando en expandirte o diversificar en tu restaurante? Llámanos y seremos tu contaco de apoyo.

*Todos los precios son sin IVA

*Todos los servicios que conlleven transporte se añadiran por kilometro

PACK ACTUALIZA TU NEGOCIO

~~1020€~~ **950€**

Servicios 8,9,10,11



SERVICIOS

OTROS SERVICIOS

Servicio	Precio Individual	Notas
Selección de proveedores	Desde 50€	Se te hará entrega de una lista con diferentes proveedores, precios y ofertas especiales.
Captación de personal	Desde 50€	Ayuda en la búsqueda de personal y creación de bolsa de empleo
Diseño de cocina y espacios de trabajo	Desde 200€	Optimización de las compras y maquinaria para espacios funcionales
Desarrollo de estrategia de precios	Desde 100€	Definir tus precios puede hacer perder o ganar mucho dinero cada año.
Estrategia de marketing	Desde 50€	Diseño de una estrategia para captar clientes.
Carta de alérgenos	Desde 50€	Desde tus recetas identificamos y creamos una carta con los alérgenos.

¿Tienes otras necesidades? Pregúntanos y te damos presupuesto

*Todos los precios son sin IVA

*Todos los servicios que conlleven transporte se añadirán por kilometro



+34 678 19 90 94



@metodo.chef



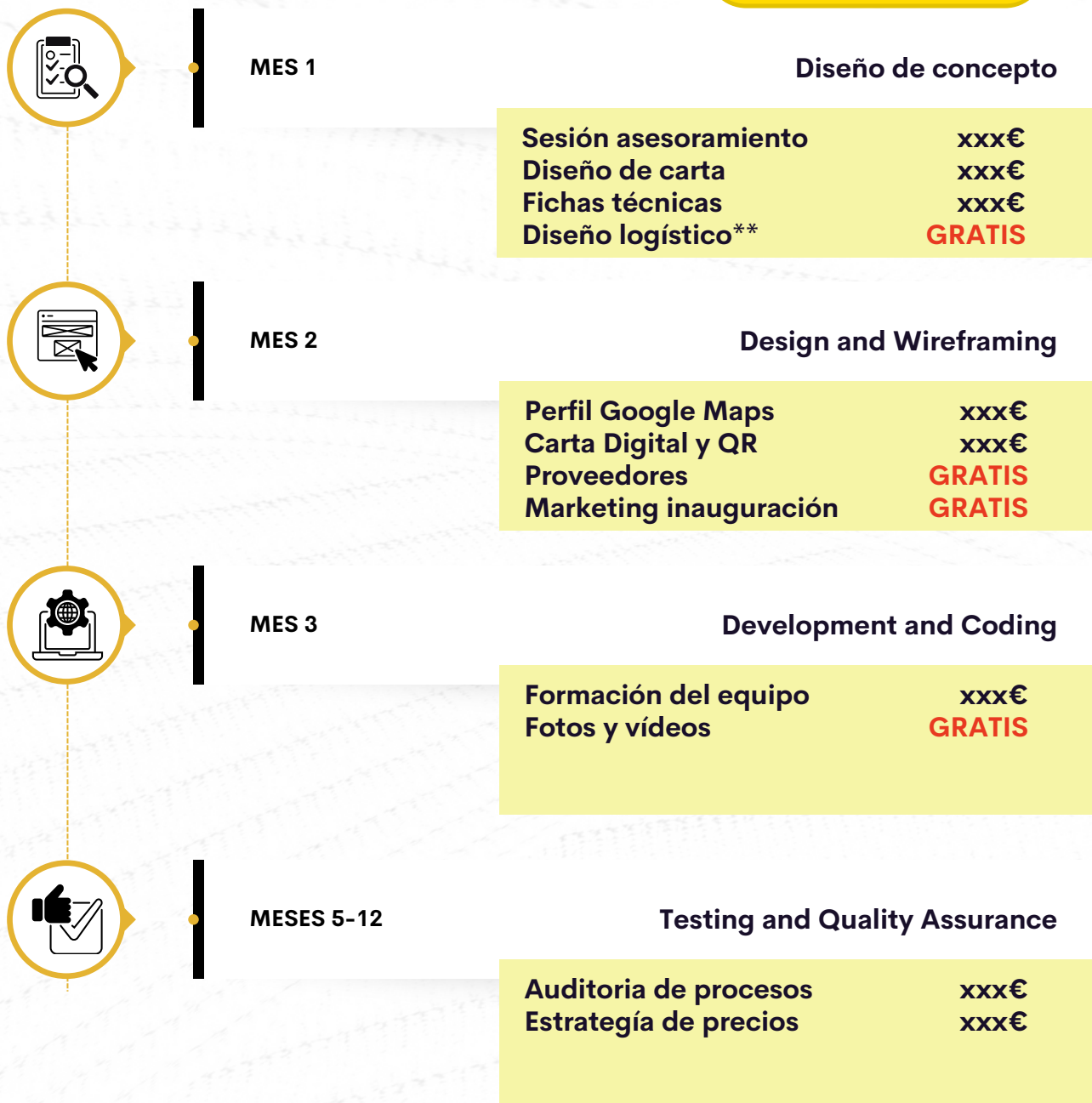
metodochef@gmail.com



www.metodochef.es

LÍNEA DE TIEMPO

EJEMPLO



*Todos los precios son sin IVA

** Diseño logístico: Diseño de concepto, platos, herramientas, TPV, cocina...



+34 678 19 90 94



@metodo.chef



metodochef@gmail.com



www.metodochef.es

PRESUPUESTO

EJEMPLO

Este es un presupuesto personalizado para “tu restaurante” en Arenas de San Pedro (Ávila). En el cual ofrecemos algunos servicios con descuentos y otros Gratis, a cambio de poder publicarlo en mi perfil de Instagram “Método Chef”.

Item	Precio
Precio Original	3.200€
Precio con descuento	1.000€
IVA 21% (En caso de hacer factura)	210€
TOTAL	1.210€



+34 678 19 90 94



@metodo.chef



metodochef@gmail.com



www.metodochef.es

TÉRMINOS Y CONDICIONES

LIMITACIÓN DE RESPONSABILIDAD

Método Chef ofrece asesoramiento basado en experiencia profesional y análisis detallado, pero no se hace responsable del éxito final del negocio si el cliente no sigue las instrucciones y recomendaciones proporcionadas. **El éxito depende en gran medida de la implementación adecuada de las estrategias sugeridas.** Por lo tanto, no se garantiza un resultado específico si las acciones recomendadas no son ejecutadas correctamente por parte del cliente.



TIPO DE ACUERDO Y FIRMA DE CONTRATO

Para garantizar la transparencia y seguridad de ambas partes, se deberá firmar un contrato detallado al inicio de nuestra colaboración. Este contrato especificará los servicios a prestar y los compromisos de cada parte. **Este acuerdo formaliza nuestro compromiso con el éxito del proyecto,** asegurando que tanto el cliente como el asesor cumplan con sus respectivas obligaciones en el proceso.



+34 678 19 90 94



@metodo.chef



metodochef@gmail.com



www.metodochef.es



+34 678 19 90 94



metodochef@gmail.com



@metodo.chef



www.metodochef.es