



Gastrofusion

IA aplicada a operações de Alimentos e Bebidas

**Mais padrão. Menos
caos. Mais lucro.**

Uma apresentação objetiva dos serviços: implantação de GPT na operação, ensaios fotográficos com IA e consultoria/qualificação orientada a resultado.

Gastrofusion – Padronização e Resultado com IA

A Gastrofusion é uma consultoria que transforma a operação do restaurante em padrão, estética e resultado, com um diferencial claro: processos estruturados com apoio de IA. Entregamos padronização completa (rotinas, fichas, procedimentos e treinamento), mapeamento de processos, criação e ajuste de apresentação/identidade dos pratos, além de avaliação de cardápio e performance (incluindo curva ABC). Tudo é construído em cima da produção real da sua cozinha e vira um material didático exclusivo, simples para a equipe aplicar no dia a dia – com a IA acelerando a implantação, elevando a qualidade do time e aumentando consistência e margem de forma diferenciada.

Sobre o Consultor

Reuel Bastos – Chef & Consultor

+20 anos em operação, cardápio e treinamento de equipes.

Padronização e performance com **IA aplicada** para elevar consistência, acelerar implantação e aumentar margem – com soluções construídas em cima da rotina real da sua unidade.



GPT na operação: do básico ao estratégico

A proposta é transformar o GPT em ferramenta operacional e estratégica - não em conversa solta. Você passa a usar IA para reduzir retrabalho, acelerar decisões e padronizar execução (gestão e cozinha).



O que a Gastrofusion entrega !

Implantação guiada

Modelos prontos para sua realidade

INGREDIENTES & UTENSÍLIOS

**ARROZ PRÉ-RISOTTO**
(200 g)

**MANTEIGA SEM SAL**
(30 g)

**CEBOLA BRANCA**
(20 g)

**QUEIJO PARMESÃO**
(50 g)

**AZEITE**
(10 ml)

**CALDO DE LEGUMES**
(200 g)

**FUNGHI SECCHI HIDRATADO**
(70 g)

**PANELA**
(tipo frigideira funda)

**FACA**

**ESPÁTULA DE SILICONE**

**Refogar Cebola & Arroz.**
1. Em uma frigideira aquecida, coloque metade da manteiga e o azeite. Refogue a cebola até ficar transparente, acrescente o arroz e misture bem.

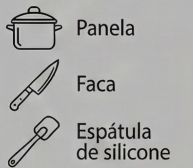
**Mantecatura (Finalização).**
3. Retire do fogo. Misture o parmesão e, em seguida, o restante da manteiga, mexendo bem para incorporar e dar cremosidade.

**Empratar & Decorar.**
4. Coloque no prato, espalhe batendo levemente no fundo. Finalize com azeite aromatizado e mini brotos.

RISOTO FUNGHI

MISE EN PLACE & UTENSÍLIOS

**Ingredientes:**
200g Arroz Pré-Risotto
30g Manteiga sem sal
20g Cebola Branca
50g Queijo Parmesão
10ml Azeite
200g Caldo de legumes
70g Funghi Secchi Hidratado

**UTENSÍLIOS:**
 Panela
 Faca
 Espátula de silicone

1. Refogado Inicial

1. Aqueça azeite e metade da manteiga. Refogue a cebola até transparente. Adicione arroz pré-preparado e misture.

2. Cozimento Lento

2. Adicione funghi hidratado e caldo aos poucos, mexendo sempre para liberar amido e criar cremosidade.

3. Finalização e Montagem

3. Após absorver o caldo, adicione parmesão. Retire do fogo, finalize com restante da manteiga.
4. Espalhe no prato, finalize com azeite aromatizado e mini brotos.





O que é o Manual Operacional Vivo (mapeamento e padronização da operação)

O Manual Operacional Vivo é um raio-x completo da operação – pode ser aplicado em um setor específico (cozinha, bar, salão, delivery, estoque) ou na unidade inteira. A partir de um levantamento estratégico do dia a dia real do negócio, eu organizo tudo em um projeto estruturado e fácil de consultar, que vira a base oficial da casa para procedimentos, padrões e tomada de decisão.

Na prática, isso entrega clareza, padronização e controle sem engessar a operação: o material é personalizado com a identidade do local, acompanha a evolução da rotina e ajuda a otimizar processos, escalas, treinamento de equipe e execução, reduzindo retrabalho, ruído de comunicação e “dependência de pessoas-chave”. É um documento de consulta e gestão pensado para o dono/gestor e também para o time – simples para quem é leigo entender e robusto o suficiente para manter a operação redonda.



O que esse projeto entrega para você (na prática):

- **Padronização do que funciona:** rotinas claras e execução mais consistente
- **Organização de processos:** menos improvisado, mais previsibilidade
- **Escalas e funções mais eficientes:** cada pessoa sabendo exatamente seu papel
- **Treinamento mais rápido:** onboarding e reciclagem com menos desgaste
- **Menos ruído, mais controle:** decisões com base em procedimento, não em achismo
- **Ajustes estratégicos sob medida:** melhorias aplicáveis à sua realidade operacional



O que você aprende e implementa

Funções essenciais do GPT no dia a dia

Pedir, revisar, ajustar, padronizar e transformar texto em ação.

Prompts efetivos

Biblioteca de prompts por área (cozinha, compras, estoque, atendimento, marketing, gestão).

Leitura de arquivos

Extrair dados de PDFs e documentos e converter em plano de ação, checklist e padrão.

Simplificação de trabalho

Processos confusos viram passo a passo operacional com pontos de controle.

Planejamento por projetos

Metas, responsáveis, prazos e entregáveis - sem depender de memória.

Mapeamento Operacional Vivo

Um sistema documentado que evolui com auditorias e melhorias contínuas.



Como montar seu GPT personalizado

01

Definir objetivo do GPT

Ex.: gestão, cozinha, compras, marketing, treinamento.

02

Criar regras de formato e padrões

Como ele responde e como ele registra e organiza.

03

Montar base de conhecimento

Modelos, manuais, fichas, listas e referências do seu negócio.

04

Biblioteca de prompts por tarefa

Exemplos prontos (bom x ruim).

05

Rotina de uso

Como registrar decisões, atualizar padrões e evitar perda de contexto em conversas longas.



Resultado prático

Menos caos, mais padrão e mais velocidade.

Você ganha clareza do que fazer, como fazer e como repetir com consistência - com IA trabalhando a favor da operação.



Ensaio fotográfico com IA: visual premium sem queimar caixa

Foto boa vende, mas ensaio tradicional é caro, demorado e vira loteria. Com IA, você cria e replica ensaios consistentes, com estética profissional, reduzindo custo e aumentando previsibilidade.

O objetivo

Produzir imagens com padrão de marca (luz, estilo, enquadramento) e variações para campanhas, sem depender de ensaio toda vez.

O que você consegue fazer na prática



Criar ensaios completos

Com identidade visual definida (mesmo clima em várias fotos).



Clonar ensaios

Repetir o padrão para novos pratos, novas campanhas e novas unidades.



Reposicionar você ou sua equipe

Em cenas/ângulos estratégicos de marketing (com consistência).



Gerar versões para múltiplos formatos

Feed, stories, banners e anúncios (formatos prontos).



Planejar conteúdo

Pacote de campanha para 30 dias (ou mais) com calendário e temas.

Onde a economia acontece

Menos desperdício de insumos só para foto.

Menos dependência de agenda, set, deslocamento e custos recorrentes.

Mais agilidade para testar criativos (A/B) e replicar o que performa.

Mais consistência: marca com cara de marca, não cada post um susto.





Entregáveis típicos



Pack de imagens por tema

Produto, equipe, ambiente, campanha.



Guia de estilo do ensaio

Paleta, luz, enquadramento e referências.



Prompts e presets

Para repetir o padrão quando quiser (sem reiniciar do zero).

Resultado prático

Marketing mais bonito, mais rápido e mais barato. E o melhor: com padrão replicável, não com sorte.

Análise de resultados e investimentos em tráfego de maneira simplificada.

Diagnóstico + Consultoria com IA: produtividade e qualificação

Aqui a IA entra de acordo com a sua necessidade real, após um diagnóstico. Nada de pacote genérico: prioridade e impacto primeiro.

Vamos personalizar a solução de acordo com sua real necessidade.



Diagnóstico inicial (visita gratuita)

A visita serve para entender operação, rotinas, gargalos, equipe, padrão e metas. A partir disso, você recebe um plano claro do que aplicar, por que aplicar e o impacto esperado.

Como funciona o processo



Diagnóstico

Leitura rápida do cenário e dos gargalos (operação e gestão).



Plano por prioridade

O que resolve mais rápido primeiro (impacto x esforço).



Implantação + treinamento

Modelos, fluxos e capacitação da equipe.



Acompanhamento

Ajustes, medição e evolução do mapeamento operacional vivo.

Duas vertentes do serviço

1) Qualificação da equipe com IA

Treinamento prático para usar IA no dia a dia: gestão, cozinha, atendimento e marketing.

- Rotinas com IA: pedir, revisar, padronizar e registrar.
- Materiais prontos: prompts, checklists, manuais e guias rápidos.
- Treino aplicado: do comando ao resultado (sem teoria inútil).

2) Consultoria com IA (estratégia e execução)

Implantação orientada a resultado: padrões, processos e produtividade com IA integrada no negócio.

- Estruturação de processos e padrões (operação viva).
- Otimização de custos e aumento de produtividade.
- Sistema de trabalho com IA: menos arquivo solto, mais método.



Quer ver onde sua operação está perdendo tempo e dinheiro? Agende a visita de diagnóstico inicial (gratuita).

Vamos elevar sua operação com IA?

Se você busca **padronização real**, equipe mais qualificada e **resultado consistente**, eu aplico um modelo prático com IA para organizar processos, treinamento e performance do cardápio – com implantação orientada à rotina da sua unidade.

Solicite uma conversa rápida para diagnóstico inicial e direcionamento de implantação.

Brasil e Portugal – atendimento online | Presencial sob agenda.

E-mail: reuelbastos@gastrofusion.com.br M

LinkedIn: [linkedin.com/in/SEULINKEDIN](https://www.linkedin.com/in/SEULINKEDIN)

WhatsApp: [55 + \(11\) 97580 0540](https://wa.me/5511975800540)

Reuel Bastos – Gastrofusion

Gastronomia | MBA em andamento (IA aplicada a negócios) | Pós-graduação (UNIFESP) (UNYLEYA)– formação complementar | +20 anos.