

Descripción

Claves para gestionar un restaurante exitoso

La Obra está orientada a todo lo que hay que tener en cuenta para abrir un Restaurante Exitoso y cómo mantenerlo. Desde la formación de una IDEA COMERCIAL hasta llegar a en un plato o en el lugar o forma que desee el cliente. En la mesa de un restaurante, en un Catering social o empresario, para su servicio de Delivery, o viandas familiares o institucionales. Grandes o pequeñas fiestas, íntimas, familiares o para clientes muy especiales, en una casa familiar o bien en una Embajada.

Toda mi experiencia de 30 años abriendo servicios gastronómicos: desde un Mega Restaurante enfrente de Bariloche en el Puerto Anchorena (Neuquén, Isla Victoria), con el gran desafío de tener que atender 300 pax o a nadie, si cerraba el lago por meteorología. Organizando en estos casos una *mise en place* que debía ser variable y adaptable a las circunstancias. O bien diseñar un restaurante privado de Alta Cocina en una casa familiar

Nunca olvidar todos los números necesarios para lograr que el negocio sea exitoso y rentable.

La autora explica, el paso a paso de cómo hacer una buena estructura de costos, y cómo mantenerla en el tiempo, con o sin inflación.

Lic. Otilia Kusmin

Asesora y Docente Gastronómica

