



BELLVER ASESORÍA CULINARIA

TÉCNICA SIMMER , SMR



3 NIVELES DE COLABORACIÓN

Te presentamos todos los niveles de la Técnica Simmer
" Cocinado a fuego lento "

Este método está diseñado para ayudar a los empresarios de la
hostelería a poder obtener un negocio rentable y de éxito.
Dependiendo del nivel donde se encuentren .





PREMIUM

ESTE ES EL NIVEL MÁS ALTO DE NUESTRO MÉTODO SIMMER.
AQUÍ BUSCAMOS HOSTELEROS QUE TENGAN LAS IDEAS CLARAS EN CUANTO A LO QUE DESEAN.
HOSTELEROS QUE TIENEN UN PROYECTO EN MENTE Y QUIEREN AYUDA PARA LLEVARLO A CABO.

EN ESTE NIVEL TIENES ACCESO A :

- ORGANIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LA COCINA Y SALA
- DESARROLLO DE LA OFERTA GASTRONÓMICA ACORDE AL ESTABLECIMIENTO
 - REALIZACIÓN LOS ESCANDALLOS DE LA OFERTA GASTRONÓMICA
- ELABORACIÓN DE TODAS LAS FICHAS TÉCNICAS DE LA OFERTA GASTRONÓMICA
 - IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COMPRAS OPTIMO
 - PLAN DE UN SISTEMA DE TRABAJO EFICIENTE
 - BÚSQUEDA DE PROVEEDORES ÓPTIMOS AL NEGOCIO
- ENSEÑANZA Y ACOMPAÑAMIENTO POR PARTE DE UN ASESOR DURANTE 10 DÍAS LABORABLES
(5 H diarias)
- ASESORAMIENTO DURANTE 60 DÍAS DESDE EL INICIO DEL PROYECTO
 - ELECCIÓN DE CRISTALERIA, CUBERTERIA, PACKAGES ETC
- SEGUIMIENTO POST ASESORAMIENTO DE 2 MESES CON UN PACK DE 20 HORAS

EN ESTE NIVEL INTERMEDIO BUSCAMOS A HOSTELEROS QUE YA TENGAN SU NEGOCIO EN FUNCIONAMIENTO
HOSTELERO QUE QUIEREN EMPEZAR A TENER EL CONTROL DE SU NEGOCIO
NEGOCIOS QUE NECESITAN CAMBIOS PARA MEJORAR SUS BENEFICIOS Y GANAR EN TRANQUILIDAD

EN ESTE NIVEL TIENES ACCESO A :

- DESARROLLO DE LA OFERTA GASTRONÓMICA ACORDE AL ESTABLECIMIENTO
 - REALIZACIÓN DE LOS ESCANDALLOS DE LA OFERTA GASTRONÓMICA
 - ELABORACIÓN DE TODAS LAS FICHAS TÉCNICAS DE LA OFERTA GASTRONÓMICA
 - IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COMPRAS ÓPTIMO
 - PLAN DE UN SISTEMA DE TRABAJO EFICIENTE
- ENSEÑANZA Y ACOMPAÑAMIENTO POR PARTE DE UN ASESOR DURANTE 5 DÍAS LABORABLES (5 H diarias)
- ASESORAMIENTO DURANTE 60 DÍAS DESDE EL INICIO DEL PROYECTO
- SEGUIMIENTO POST ASESORAMIENTO DE UN PACK DE 15 HORAS 2 meses siguientes POR VIDEOCONFERENCIA

MEDIUM



BÁSICO

EN ESTE NIVEL BÁSICO ESTÁ PENSADO Y DESARROLLADO PARA AQUELLOS HOSTELEROS QUE LES FALTA DESARROLLAR UNA PEQUEÑA PARTE PARA TENER EL CONTROL DE SU NEGOCIO.

EN ESTE NIVEL ES TODO ON LINE , NO HAY NADA PRESENCIAL.

EN ESTE NIVEL TIENES ACCESO A :

- DESARROLLO DE LA OFERTA GASTRONÓMICA ACORDE AL ESTABLECIMIENTO
- REALIZACIÓN DE LOS ESCANDALLOS DE LA OFERTA GASTRONÓMICA
- ELABORACIÓN DE TODAS LAS FICHAS TÉCNICAS DE LA OFERTA GASTRONÓMICA
- ASESORAMIENTO DURANTE 30 DÍAS DESDE EL INICIO DEL PROYECTO
- SEGUIMIENTO POST ASESORAMIENTO CON 5 HORAS DE VIDEOCONFERENCIA A CONSUMIR EN 1 MESES

GARANTIA

Si los primeros 15 días no cumplimos tus expectativas te devolvemos lo invertido, sin preguntas.

Después de nuestra Técnica SMR No te dejamos solo . Realizamos un seguimiento de 3 meses para resolver dudas e inconvenientes, sin incremento de pvp.

Nos adaptamos a tu ritmo de trabajo.

Desde el tercer mes comprobarás como tus beneficios aumentan .

Nosotros nos encargamos de todo Te acompañamos 24/7 vía telefónica.

Uno de nuestros profesionales estará a tu entera disponibilidad

Implementaciones fáciles de poner en funcionamiento aún con tu negocio a pleno rendimiento.