

**Pres. Nro.**

Presente

De nuestra consideración:

**Ref. : Programa**

Compras

Costos y rendimientos

Analizamos tu competencia

Control salarial

Optimización de las jornadas laborales

Cronograma de desarrollo y puesta en marcha

Análisis de toma de concesiones

Compra -venta de negocios gastronómicos

Rotulación

Proveedores

Planificación Semanal

Optimización de recetas

Organización de conceptos básicos

Métodos de cocción según merma

Capacitación de Personal

Rediseño de Carta

Plano estratégico del lugar (Salón, cocina, barra)

Adwords Google

Sitio Web

Capacidad de material y electrodomésticos.

Equipamiento.

Equipos de frío

Equipos de caliente

Herramientas de cocina

TV/AUDIO

Configuración sistema operativo

Clientes ocultos

Manual de procedimientos

Promociones

Almacenaje

Producción

Despacho

Local Proveedor de Producto

Inaguraciones/Aperturas Sociales

**Contacto**

11 3 020 4775