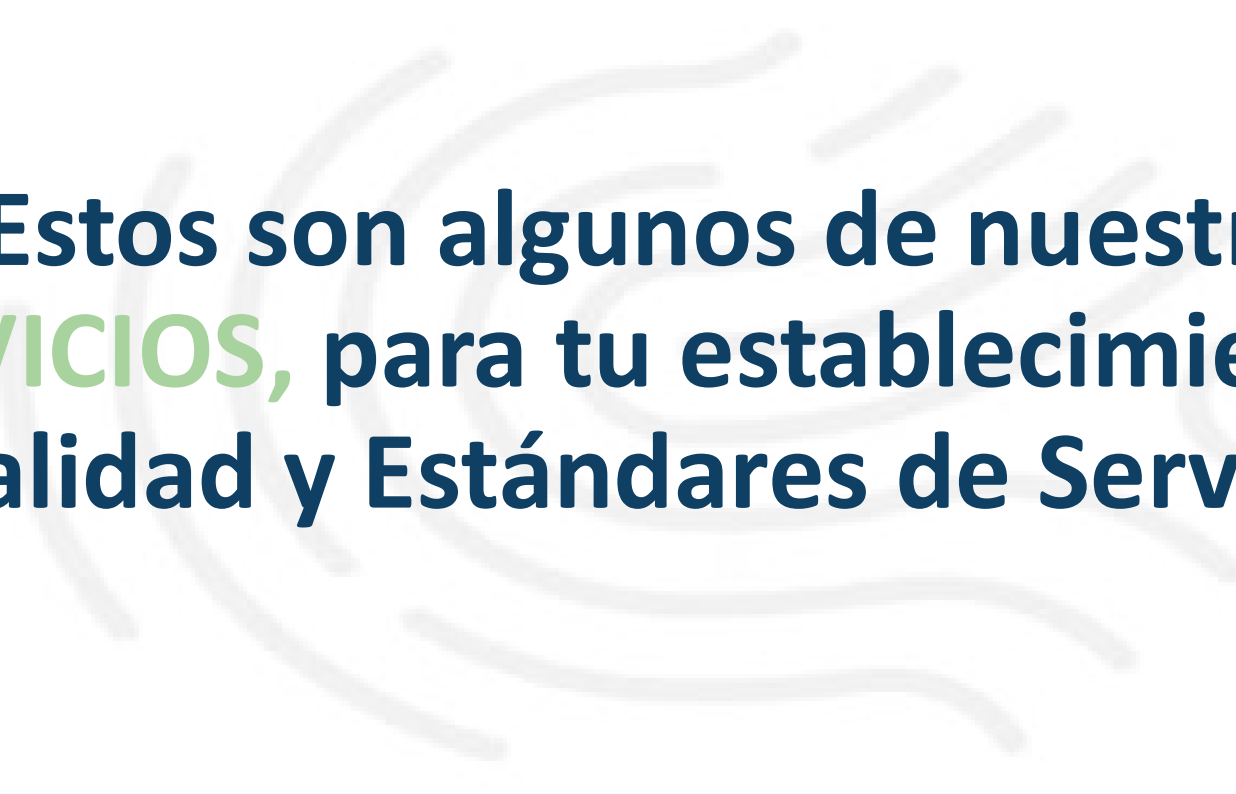


Calidad y Estándares de Servicio



Soluciones profesionales para pequeños y grandes establecimientos de restauración y hotelería

- ✓ Somos tu asesoría que te ayuda a profesionalizar y optimizar la experiencia del cliente en negocios de hostelería. Porque en hostelería, la calidad no se improvisa: se gestiona, se entrena y se controla.
En el sector de la hostelería, **la calidad no es un valor añadido, es un requisito esencial.**



**Estos son algunos de nuestros
SERVICIOS, para tu establecimiento en
Calidad y Estándares de Servicio:**

AUDITORIA INICIAL DE CALIDAD

Auditoría Inicial Calidad:

✓ La auditoría inicial de calidad es un diagnóstico inicial del estado actual de tu negocio en áreas clave como cocina, barra, sala...evaluamos el cumplimiento de estándares operativos y de atención al cliente.

Tarifa Orientativa (€) : desde 220 €

AUDITORIA INTERNA DE CALIDAD ISO 9001:2015

Auditoría Interna de calidad basada en ISO 9001:2015:

✓ Evaluamos tu negocio conforme a los requisitos de la Norma ISO 9001:2015, revisando áreas clave como servicio de operación y atención al cliente. Detectamos No conformidades, oportunidades de mejora y entregamos un informe detallado.

Tarifa Orientativa (€) : desde 320 €

AUDITORIA DE VERIFICACIÓN “in situ”

Auditoría de verificación “in situ” o Auditoría de campo:

✓ Este tipo de Auditoría de Campo se debe contratar de manera exclusiva, ya que es un servicio especial, adaptable y personalizado, que debe negociarse directamente. Puede contactar y estaremos encantados de explicar en que consiste.

Tarifa Orientativa (€) : desde 120 €

IMPLANTACIÓN DE SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD

Implantación de sistema de Gestión de la Calidad , basado en ISO 9001:2015:

✓ Implantamos un Sistema de Gestión de Calidad basado en la Norma ISO 9001:2015 adaptado a las necesidades reales de restaurantes, bares, alojamientos turísticos a través de un proceso práctico y personalizado, evaluamos tu operación actual, diseñamos una política de calidad alineada con tu negocio, estandarizamos procesos clave y acompañamos la implementación para asegurar una mejora continua.

Tarifa Orientativa (€) : desde 550 €

CREACION DE ESTANDARES

Creación de Estándares de Servicio:

✓ Servicio enfocado en el diseño de estándares operativos y adaptados por área como cocina, sala, barra, limpieza, atención al cliente...El objetivo es establecer estándares claros y consistentes que mejoren la eficacia del equipo y asegurar una calidad uniforme

Tarifa Orientativa (€) : desde 250 €

MANUALES Y PROCEDIMIENTOS

Creación de Manuales y Procedimientos:

✓ Diseñamos manuales operativos adaptados a cada área del negocio, con procedimientos claros, detallados y fáciles de aplicar. Incluimos protocolos de atención al cliente, instrucciones de montaje y cierre, gestión de turnos, checklist personalizados por tareas.

Tarifa Orientativa (€) : desde 350 €

PROGRAMA DE MEJORA CONTINUA

PMC (Programa de Mejora Continua) :

✓ Servicio integral adaptado y orientado a mantener y fortalecer estándares. Es un servicio de seguimiento, personalizado, evaluación y evolución de los estándares de calidad definidos previamente en el establecimiento.

Tarifa Orientativa (€) : desde 720 €

¿Por qué elegir nuestros servicios?

- **Experiencia certificada en calidad**
Nuestros servicios están respaldados por formación oficial como Auditora Interna de Calidad por Bureau Veritas, conforme a la norma ISO 9001:2015, lo que garantiza un enfoque técnico, riguroso y alineado con estándares internacionales.
- **Trayectoria sólida en hotelería internacional**
Más de 17 años de experiencia en el sector, trabajando en Meliá Hotels International y otras cadenas reconocidas, aplicando estándares de calidad en entornos reales y exigentes.
- **Experiencia en estándares reconocidos**
Experiencia en la supervisión de protocolos bajo los criterios de como Leading Hotels of the World (LHW) y otros sellos de excelencia hotelera.
- **Soluciones adaptadas y aplicables**
Cada servicio se diseña para responder a las necesidades específicas de tu negocio: desde manuales operativos hasta programas completos de mejora continua.

NAT Para Calidad y Estándares



En **NAT-Asesoría** sabemos que cada negocio de hostelería es único.

Si lo que necesitas no encaja al 100% con lo que te hemos contado, **no pasa nada**: estamos aquí para escucharte y adaptarnos a ti.

- Cuéntanos tu caso y diseñaremos juntos la solución que mejor se ajuste a tu establecimiento.



Aviso de Confidencialidad

La información contenida en esta presentación es propiedad exclusiva de **NAT-Asesoría**. Se facilita de manera confidencial con el único propósito de dar a conocer nuestros servicios a la persona o entidad receptora.

Queda **totalmente prohibida** su reproducción, distribución, cesión o uso no autorizado, total o parcial, sin el consentimiento expreso y por escrito de **NAT-Asesoría**.

Cualquier incumplimiento podrá dar lugar a responsabilidades legales.

Aviso Legal: La información contenida en este mensaje es confidencial y puede incluir datos de carácter reservado. Esta información va dirigida únicamente a su destinatario. El acceso o su uso por parte de otra persona no autorizada puede ser ilegal. Si no es usted la persona de destino, por favor, borre su contenido.