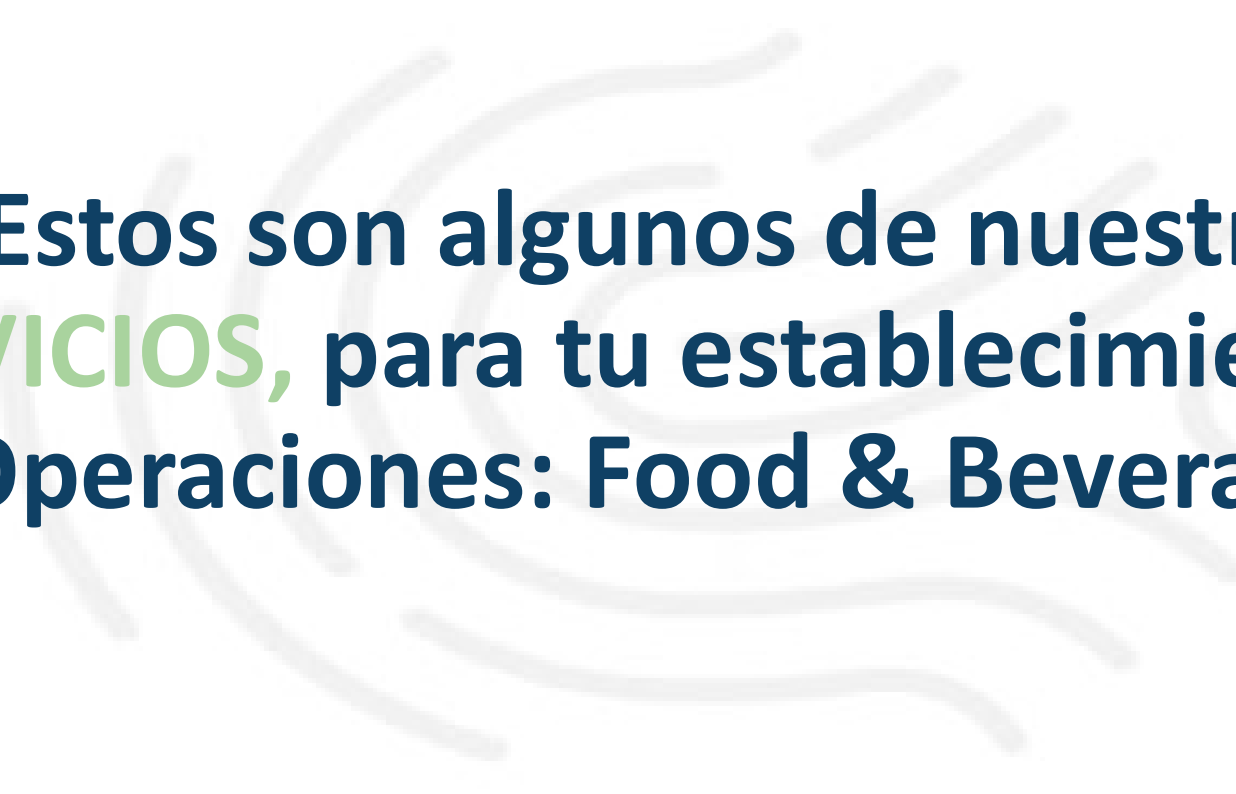


Operaciones Food & Beverage



Soluciones profesionales para pequeños y grandes establecimientos de restauración y hotelería

- ✓ El área de **Alimentos y Bebidas** no es solo un generador clave de ingresos, sino uno de los pilares que define la percepción y fidelidad del cliente. En un mercado cada vez más competitivo, una operación **F&B bien diseñada marca la diferencia** entre un servicio promedio y una experiencia memorable. Ofrecemos soluciones estratégicas, funcionales y personalizadas para optimizar cada aspecto de la operación.



**Estos son algunos de nuestros
SERVICIOS, para tu establecimiento en
Operaciones: Food & Beverage:**

DISEÑO OPERATIVO E INFRAESTRUCTURA

Diseño Operativo e Infraestructura F&B:

✓ Servicio de asesoría técnica y estratégica para diseñar o reestructurar los espacios operativos de tu negocio. Desde cocinas, barras, salas hasta terrazas y zonas de pase, creamos soluciones personalizadas que mejoran la eficiencia como la experiencia del cliente y el cumplimiento normativo.

Presupuestos a medida según proyecto.

Contáctanos para una propuesta adaptada a tu espacio y necesidades específicas.

ASESORIA Y SELECCIÓN DE EQUIPAMIENTO

Asesoría y Selección de Equipamiento Profesional:

✓ Asesoría técnica para elegir el equipamiento ideal de cocinas, barras, salas,...etc. Según las necesidades del negocio. Incluye diagnóstico del espacio, recomendación de maquinaria, verificación de normativa/as y acompañamiento en compras o instalaciones si se desea.

Presupuestos a medida según proyecto.

Contáctanos para una propuesta adaptada a tu espacio y necesidades específicas.

DESARROLLO DE CONCEPTO GASTRONOMICO

Desarrollo de Concepto Gastronómico:

✓ Creamos conceptos gastronómicos con identidad, coherencia y visión de futuro. Te ayudamos a construir una propuesta culinaria sólida y diferenciadora que conecte con tu cliente, sea viable operativamente y refleje la esencia de tu negocio.

Presupuestos a medida según local, concepto y/o asesoramiento.

Contáctanos y cuéntanos, estaremos encantados de escucharte, entender tu idea y prepararte una propuesta adaptada sin compromiso.

CREACIÓN Y/O REDISEÑO DE CARTAS

Creación y/o rediseño de Cartas:

- ✓ Este servicio está orientado a restaurantes, bares, hoteles, cafeterías o espacios gastronómicos que deseen crear desde cero o rediseñar sus cartas de comida, vinos, coctelería o bebidas generales con un enfoque profesional, coherente y atractivo.
- ✓ Creamos o renovamos tus cartas de comida, vinos, cócteles y bebidas para que sean más claras, atractivas y rentables, mejorando la experiencia del cliente y facilitando el trabajo de tu equipo.

Tarifa Orientativa (€) : desde 100 €

RENTABILIDAD Y CONTROL DE COSTES

Rentabilidad y control de Costes para Restaurantes:

✓ Este servicio analiza los costes reales, márgenes y eficiencia operativa de tu negocio, con el objetivo de mejorar la rentabilidad, reducir pérdidas y tomar decisiones con más control y menos improvisación.

Presupuestos a medida.

Ofrecemos nuestra propuesta según el tipo de establecimiento, necesidades específicas y grado de profundidad del análisis.

Escríbenos y cuéntanos sobre tu situación.

PROVEEDORES

Auditoría de Proveedores :

✓ Este servicio ayuda a optimizar la gestión de proveedores y el control de Stock, dos pilares clave para la rentabilidad y sostenibilidad de cualquier negocio de restauración. Realizamos Auditoría de proveedores de su abastecimiento actual.

Presupuestos adaptados.

Presupuestos a medida según el tamaño del negocio, volumen de compras y nivel de intervención requerido.

SISTEMA DE CONTROL DE STOCK

Sistema de Control de Stock:

✓ Este servicio mejora la gestión del inventario , con métodos prácticos para entradas y salidas, evitar pérdidas y asegurar el cumplimiento higiénico-sanitario. Entrega de sistema de stock y/o mejora del existente.

Presupuestos a medida según: establecimiento, alcance de servicio y frecuencia de seguimiento.

Contáctanos para una propuesta adaptada a tu negocio.

¿Por qué elegir nuestros servicios?

- **Experiencia operativa real como F&B Manager**
Más de 8 años liderando equipos y operaciones en el área de Alimentos & Bebidas, con enfoque en rentabilidad, calidad y experiencia del cliente. Sabemos lo que funciona, porque lo hemos vivido desde dentro.
- **Formación certificada en Calidad y Seguridad Alimentaria**
Auditora Interna ISO 9001:2015 (Calidad) e ISO 22000:2018 (Seguridad Alimentaria), con enfoque técnico y práctico. Aseguramos procesos eficientes y alineados con normativas internacionales.
- **Visión 360º del área F&B**
Diseñamos operaciones que conectan cocina, barra, sala y terraza. Analizamos cada parte del negocio para asegurar coherencia, rentabilidad y una experiencia excelente para el cliente.
- **Soluciones adaptadas**
Cada propuesta se diseña según el tipo de establecimiento, el concepto, el equipo disponible y los objetivos del negocio. Nada de copiar y pegar: todo se adapta a tu realidad.

NAT Para Operaciones : Food & Beverage



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.