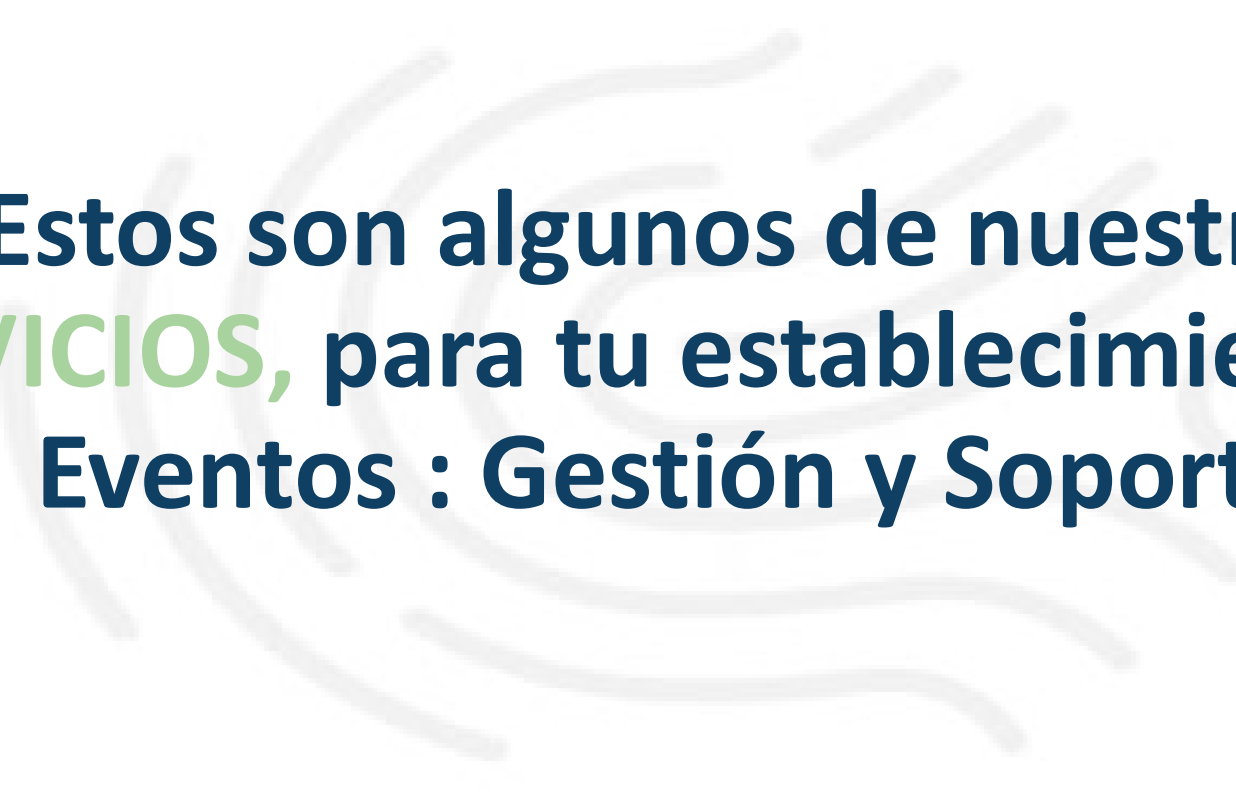


# Eventos: Gestión y Soporte



# Soluciones profesionales para pequeños y grandes establecimientos de restauración y hotelería

- ✓ Diseñamos experiencias, no solo eventos. **Organizar eventos va mucho más allá de contratar proveedores o reservar un espacio.** Se trata de coordinar personas, recursos, tiempos y emociones, asegurando que cada detalle esté pensado, previsto y controlado. Desde pequeñas celebraciones hasta grandes, te acompañamos en todo el proceso con una visión profesional, resolutive y alineada con tus objetivos.



**Estos son algunos de nuestros  
SERVICIOS, para tu establecimiento en  
Eventos : Gestión y Soporte**

# GESTION Y COORDINACION DE EVENTOS

## Gestión y Coordinación de Eventos en Tu Restaurante:

✓ Transforma tu restaurante en el escenario de una experiencia inolvidable. Organizar un evento especial dentro de un restaurante requiere planificación estratégica, coordinación precisa y sensibilidad para no alterar la operativa diaria

**Contáctanos y diseñamos una propuesta a medida:**  
adaptada y personalizada a tu concepto, capacidad operativa y presupuesto.

# GESTION INTEGRAL

## Gestión y Organización Integral de Eventos :

✓ Desde la idea hasta el cierre: creamos y gestionamos contigo tu evento de principio a fin. Planificar un evento requiere más que buenas intenciones. Implica estrategia, creatividad, control de tiempos, coordinación de equipos y capacidad de resolver imprevistos sin que nadie lo note. Este servicio está diseñado para acompañarte en todo el proceso, asumiendo la dirección integral del evento para que tú puedas disfrutar (**o enfocarte en tus invitados o clientes**) sin preocuparte por la operativa.

**Contáctanos y diseñamos una propuesta a medida:**  
adaptada y personalizada a tu concepto, capacidad operativa y presupuesto.

# DIRECCIÓN OPERATIVA Y SUPERVISION

## Dirección Operativa y Supervisión de Terreno:

✓ Nos encargamos de supervisar el montaje, coordinar equipos y proveedores en tiempo real, controlar el ritmo y la calidad del evento. Resolver cualquier imprevisto con eficacia y descripción. El **Objetivo** del servicio: es asegurar que el evento se desarrolle de forma fluida, profesional y alineada con lo planificado, liderando la operativa en terreno y cuidando la experiencia del cliente o invitado final.

**Contáctanos y diseñamos una propuesta a medida:**  
adaptada y personalizada a tu concepto, capacidad operativa y presupuesto.

# COORDINACION DE PROVEEDORES Y EQUIPOS

## Coordinación de proveedores y equipos:

✓ El **Objetivo** del servicio: Asegurar una ejecución fluida, profesional y ordenada, actuando como nexo entre el cliente y todos los proveedores implicados, desde la planificación hasta el desmontaje. Este servicio es para clientes que quieren delegar o compartir la gestión operativa.

**Contáctanos y diseñamos una propuesta a medida:**  
adaptada y personalizada a tu concepto, capacidad operativa y presupuesto.

# GESTION DE ESPACIOS Y LOGISTICA

## Gestión de espacios y Logística

✓ Contar con un buen espacio no lo es todo: lo que realmente marca la diferencia es cómo se planifica, se distribuye y se gestiona. Este servicio se centra en optimizar la operativa y la experiencia dentro del lugar del evento, desde el diseño del flujo de personas hasta el montaje técnico y logístico. El **Objetivo** del servicio es diseñar y ejecutar una logística integral que permita que cada fase del evento (montaje, ejecución y desmontaje) suceda sin fricciones, con todos los recursos alineados y funcionando de forma eficiente.

Contáctanos y diseñamos una propuesta a medida:  
adaptada y personalizada a tu concepto, capacidad operativa y  
presupuesto.

## ¿Por qué elegir nuestros servicios?

- **Formación especializada en organización de eventos**  
Contamos con titulación en ***Event Planning*** por *International Open Academy*, lo que nos permite aplicar metodologías a la planificación, desarrollo y coordinación de eventos.
- **Experiencia como Maître operativo y corporativo**  
Más de una década liderando eventos para cadenas hoteleras y grupo de catering reconocido de las Illes Balears.
- **Auditora en Seguridad Alimentaria y Calidad**  
Este valor añadido garantiza que todos los procesos, desde el montaje hasta el servicio, cumplan con la normativa vigente, aportando confianza y seguridad en eventos con servicio de comida o manipulación de alimentos.
- **Soluciones a medida**  
Cada cliente y cada evento son únicos. Nos adaptamos a tu concepto, tu público y tu espacio, cuidando la operativa sin perder de vista los objetivos del evento.
- **Coordinación real, no solo asesoría**  
Estamos presentes antes, durante y después del evento.

# NAT

## Para Eventos: Gestión y Soporte



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, finca...



## 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.