

# AG

asesorgastronomico.net





## Sobre nosotros

La gastronomía y la hostelería son un arte para nosotros, **años de experiencia** tanto en el área de **cocina y restaurantes**, así como en **administración y gestión de compras** avalan nuestro trabajo y garantizan el éxito de su negocio.

**«No busques los errores, busca la solución»**

## ¿Qué le ofrecemos?

**Nuestro asesoramiento gastronómico en las áreas de alimentos y bebidas.**

Comenzando por un ahorro en sus compras, aprovechándose desde el comienzo del proyecto de nuestros acuerdos con diferentes marcas.

Desde cambios de menús y cartas, implantación de recetarios para la elaboración del mismo, rentabilidad de los platos, gestión y optimización de los productos perecederos, formación hacia los empleados del área, etc.

Nuestro objetivo es ayudar al pequeño y gran hostelero, averiguando cuáles son sus carencias para poder incrementar su venta y fidelizar a su cliente.



## ¿Cuánto me va a costar?

Existen varias fórmulas para calcular lo que nos supondría un incremento en la venta, pero con los años de experiencia que llevamos sabemos que si estamos pensando en buscar ayuda para levantar nuestro negocio, no es el mejor momento para que nos pidan un gasto extra.

Es por ello que nos avalan diferentes marcas comerciales, que garantizarán un **ahorro mensual en sus gastos de compras** y además nuestro asesoramiento no le supondrá **ningún coste para usted**.

Nuestros partners se ocuparán de que tu negocio funcione.

Tenemos acuerdos cerrados con las mejores marcas de:

- Cerveza
- Bodega de vinos
- Agua
- Congelados
- Carnes
- Pescados
- Helados
- Exclusivas de limpieza

Para garantizar un ahorro mensual en sus compras.

*¿Por qué se va a hacer cargo de un pago anual un partner?*

Imaginen lo que cuesta un comercial que abra camino en un nuevo negocio, no es fácil ¿verdad?

De alguna manera [www.asesorgastronomico.net](http://www.asesorgastronomico.net) está abriendo nuevos clientes, es decir indirectamente hace de comercial, inclusive cambiando los productos que tenían antes de la competencia por los nuestros.



(Actualmente estamos en fase de incorporación de grandes marcas a nuestro proyecto)



## Contacto

Chef y Dirección de Alimentos y Bebidas:  
**Luis Fernández Puga**

Administración y Compras:  
**Óscar Sánchez Soldevilla**

Correo electrónico  
[admin@asesorgastronomico.net](mailto:admin@asesorgastronomico.net)

Teléfono  
[638 706 492](tel:638706492)  
[605 804 940](tel:605804940)



*Comprometidos con el éxito de su negocio*

