



PÍLDORA DE GESTIÓN
CÓMO MEJORAR EL MIX DE VENTAS DEL
RESTAURANTE

Eficiencia y rentabilidad sin perder dinero

En colaboración y con el apoyo de:





El Instituto Superior de Gestión y Gastronomía

Un equipo de profesionales que ha estado vinculado a empresas de hostelería tanto a nivel operativo como directivo. Sabemos que los resultados son fruto del trabajo bien hecho, y de un buen sistema de gestión. Por ello nuestro modelo de formación propone:

1. Una formación mixta, presencial u online.
2. Contenidos accesibles en cualquier momento y lugar.
3. Itinerarios de formación flexibles y personalizados.
4. Una respuesta a los problemas a los que se encuentra nuestro equipo.

“ISGEG: formación para profesionales de la restauración y la hostelería”



Nuestros objetivos:

- Ayudarte a disponer de tiempo para pensar en lo importante, y no ir apagando fuegos constantemente.
- Eliminar la frustración que tenemos al no conseguir que nuestro equipo vea el negocio como nosotros queremos.
- Orientarte en cómo afrontar determinadas situaciones, en las que no sabes qué herramientas aplicar.
- Saber cómo alcanzar el rendimiento esperado. (los costes se disparan, las ventas crecen poco, y los márgenes se mantienen estancados).

¿Qué son las Píldoras de Gestión?

- ✓ Son cursos de corta duración (Entre 8 y 12 horas lectivas) cuyo objetivo es adquirir conocimientos y técnicas sobre temas muy concretos de la gestión del día a día del restaurante.
- ✓ Cursos de auto-aprendizaje que el alumno puede realizar al ritmo que más le convenga.
- ✓ Contenidos prácticos, sencillos y de gran aplicación. Además incorporan herramientas y plantillas de gestión que el alumno puede poner en práctica posteriormente en su negocio, etc.
- ✓ Abiertos durante todo el año a fin de dar respuesta a las necesidades inmediatas de los profesionales de la hostelería.

El “Mix de Ventas” es una de las herramientas más importantes de un restaurante, ya que nos permite responder a varias preguntas.

- ¿Cuál es nuestro margen bruto?
- ¿Qué platos de mi oferta son más rentables?
- ¿Cómo puedo mejorar mis márgenes?
- ¿A qué precios debería trabajar?

¿Qué aprenderá en esta píldora de gestión?

- Una metodología para mejorar los márgenes de la oferta gastronómica sin reducir la calidad del producto.
- A calcular el impacto del mix de ventas en el coste de materia prima.
- A utilizar una herramienta que le permitirá analizar el mix de ventas del negocio y tomar decisiones al respecto.
- A determinar el coste ideal del restaurante que mayor margen de rentabilidad nos pueda dejar.
- A definir un plan de acción eficaz para incrementar el margen bruto de la oferta gastronómica.

Contenidos:

1. ¿Qué es el mix de ventas?

En este primer punto conoceremos el concepto y su significado, así como lo que nos puede aportar al negocio.

2. ¿Cómo implementarlo en el restaurante?

Para poder aplicarlo necesitamos una serie de información sin la cual no podemos llevar a cabo el cálculo del mix de ventas.

Por otro lado introduciremos la herramienta para su control y análisis, con el objetivo de calcular y simular nuestro mix de venta, tanto actual como futuro.

3. El plan de mejora

Una vez hemos obtenido la información, debemos determinar qué acciones llevar a cabo con el objetivo de incrementar los márgenes de beneficio de nuestra oferta gastronómica.

Las garantías de ISGEG:

- Una plataforma de contenidos propia, con certificación SSL. Protocolo de seguridad que hace que la transmisión de los datos entre nuestros servidores y el usuario sea totalmente cifrada y encriptada.
- Funcionamiento ininterrumpido las 24 h del día.
- Un espacio de aprendizaje sencillo e intuitivo. No es necesario tener ningún conocimiento informático.
- Un calendario personalizado.
- Herramientas de gestión, testadas en proyectos de restauración reales.
- Apoyo continuo al alumno: tanto por el propio tutor de cada curso, como por el equipo de help desk de ISGEG.
- El objetivo es que completes tu formación, y te sirva para tu evolución profesional.

- **Precio del curso: 175€.**
- **Horas lectivas: 8h.**
- Convocatoria mensual de enero a diciembre.
- **Consultar precios** para grupos de empleados de una misma empresa.

Titulación:

Reconocimiento sectorial por parte de ISGEG y HOSTELERÍA DE ESPAÑA (acredita la adecuación de esta formación a la realidad profesional del sector)

Para más información contactar con el siguiente email o teléfono:

Teléfono: 931 003 614

www.isgeg.edu.es

¡Matricúlate...!



El ISGEG está homologado por la Fundación Estatal para la formación en el empleo de España FUNDAE. Todos nuestros cursos son bonificables.



www.isgeg.edu.es

En colaboración y con el apoyo de:

