

Restauración 10. Nuevo servicio para empresarios de restauración

Asesor franquicia, la firma dedicada a facilitar soluciones dentro del mundo de las franquicias, lanzó el pasado mes de agosto un nuevo servicio complementario destinado específicamente al sector de la restauración: RESTAURACIÓN 10.

“La demanda de nuestros clientes nos ha hecho plantearnos implementar esta nueva línea de negocio, que está teniendo muy buena acogida” comenta Armando Báez, socio de ASESOR FRANQUICIA y líder de este nuevo proyecto.

Los propulsores de la joven strat-up Asesor franquicia tienen una especial inclinación hacia el mundo de la hostelería, no en vano su trayectoria profesional ha estado ligada a las más importantes cadenas y franquicias de restauración de España.

Hemos tenido varios negocios de restauración antes de dedicarnos plenamente a ASESOR FRANQUICIA, y reconozco que es un sector que me apasiona. Me gustaría que siguiese constituyendo una parte importante de mi carrera profesional– continúa Armando mientras rememora su pasado dentro de compañías como Kfc o Telepizza.

Pero ¿qué servicio presta R10?

Según sus promotores es más fácil explicarlo cuando se señala lo que NO hace.

“No hacemos un trabajo de consultoría con pautas que finalmente acaban en un cajón –afirman–. Nosotros buscamos tres objetivos que, entendemos, aportan un valor real al gastro-empresario: que los cursos sean rápidos y cómodos; que marquen un antes y un después en la gestión de sus negocios y que tengan un alto componente práctico.

- Nuestro lema es “cursos rápidos con ganancias permanentes”. Además, incluido en el servicio, proporcionamos un línea de consulta permanente los 6 meses posteriores a la realización del curso, para atender cualquier duda.

R10 imparte MICRO CURSOS de gestión de restauración y ventas en los propios establecimientos hosteleros, adaptándose a sus horarios de trabajo.

¿Una especie de coach arreglando las pesadillas en la cocina?

”Bueno, mentiríamos si dijésemos que estos profesionales tan mediáticos no nos han inspirado, no obstante, nosotros buscamos solucionar la pesadilla en la cocina y en el resto del negocio también”

En este momento los cursos se imparten en tres bloques:

Gestión de equipos de trabajo,

Mercaderías y control de costes

Estrategias de ventas y relación con el cliente.

Cada curso se imparte en dos bloques de 3 horas cada uno, pudiéndose darse todos juntos o por separado, dependiendo de las necesidades del cliente o de los aspectos de su negocio que desee reforzar.

POSIBLE AMPLIACIÓN DE LOS SERVICIOS

Gracias a planteamiento práctico de los cursos, el servicio está generando mucho interés, ya que el programa ofrece soluciones concretas que el empresario identifica como claves para su negocio.

Algunos clientes están también solicitando un servicio de re-posicionamiento de la marca o restyling. Por lo que Restauración 10 ya está planteando incorporaciones en la empresa para cubrir también este aspecto tan importante para cualquier negocio de restauración.

“Merece el esfuerzo ver cómo el empresario de restauración independiente es capaz de reinventarse con ilusión y le planta cara a las grandes cadenas”, concluye el responsable de Restauración 10.

R10 ya es una realidad que trabaja a pleno rendimiento en paralelo con su matriz ASESOR FRANQUICIA, más centrada en el mundo de las cadenas franquiciadoras.

En este momento trabaja con varios clientes en Madrid y abre mercado en Marruecos, donde la compañía tiene una sucursal.

Datos de contacto:

RESTAURACIÓN 10

Micro Cursos y más dirigidos a empresarios de restauración

34636761205

Nota de prensa publicada en: [28006](#)

Categorías: [Franquicias Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>