

# Un estudio de ARTIC FOOD & GOURMET revela su impacto revolucionario en la industria de la hostelería

**Una gráfica comparativa elaborada por ARTIC FOOD & GOURMET revela un sorprendente ahorro en costos para las empresas de hostelería que utilizan sus servicios. Este estudio demuestra el potencial transformador de la externalización de la cocina y la implementación de soluciones innovadoras en el ámbito gastronómico**

ARTIC FOOD & GOURMET, reconocido como líder en soluciones gastronómicas de alta calidad, ha llevado a cabo un estudio comparativo exhaustivo que arroja luz sobre el impacto revolucionario de sus servicios en la industria de la hostelería. Este estudio meticuloso, elaborado por un equipo de expertos en análisis económico y gastronomía, ha sido diseñado para comprender a fondo los efectos tangibles de la implementación de sus servicios en diversos aspectos operativos y financieros de las empresas del sector.

El proceso de estudio comenzó con la recopilación y análisis de datos provenientes de una amplia gama de establecimientos gastronómicos, que abarcaban desde pequeñas cafeterías hasta restaurantes de alta categoría. Luego, mediante un riguroso proceso de análisis estadístico y económico, se compararon estos datos con y sin la presencia de los servicios de ARTIC FOOD & GOURMET.

Este enfoque permitió identificar claramente las diferencias en los costos operativos y los ahorros potenciales que podrían obtener las empresas al contratar los servicios de la empresa.

Comparación de gastos: Sin vs con ARTIC FOOD & GOURMET

Gastos del talento del personal: 100% sin ARTIC FOOD & GOURMET vs 0% con ARTIC FOOD & GOURMET.

Gastos del equipamiento y costos emocionales: 100% sin ARTIC FOOD & GOURMET vs 25% con ARTIC FOOD & GOURMET.

Gastos en tiempos muertos, costo oculto, lavado y contingencia laboral: 75% sin ARTIC FOOD & GOURMET vs 0% con ARTIC FOOD & GOURMET.

Gastos en inventario, previsión financiera, pérdida por hurto de materias primas, limpieza, energía y espacio personal: 75% sin ARTIC FOOD & GOURMET vs 25% con ARTIC FOOD & GOURMET.

Gasto en escandallo: 50% sin ARTIC FOOD & GOURMET vs 0% con ARTIC FOOD & GOURMET.

Gasto en manejo de stock, producción y desperdicios: 50% sin ARTIC FOOD & GOURMET vs 25% con ARTIC FOOD & GOURMET.

Gasto en mermas: 25% sin ARTIC FOOD & GOURMET vs 0% con ARTIC FOOD & GOURMET.

Una transformación en la industria

El estudio realizado por ARTIC FOOD & GOURMET demuestra claramente que la externalización de la cocina y la implementación de sus servicios representan un cambio disruptivo en la industria de la hostelería. Juan Vivot, Cheff Ejecutivo de ARTIC FOOD & GOURMET, comentó:

"Nuestra misión es fusionar la tradición culinaria con la innovación tecnológica para brindar experiencias gastronómicas excepcionales, al tiempo que optimizamos los recursos de los clientes".

Alejandro Terrizzano, Gerente de Operaciones de ARTIC FOOD & GOURMET, agregó:

"Estamos comprometidos en ofrecer soluciones que no solo reduzcan costos, sino que también mejoren la calidad y eficiencia en el sector de la hostelería".

La gráfica presentada es una prueba contundente de que el enfoque innovador y la excelencia culinaria pueden ir de la mano con la optimización de recursos y la mejora de la experiencia del cliente. ARTIC FOOD & GOURMET invita a las empresas de hostelería a unirse a esta revolución gastronómica y descubrir los beneficios de contar con sus servicios en <https://www.articfood.com/>.

**Datos de contacto:**

ARTIC FOOD & GOURMET

Gerente ARTIC FOOD & GOURMET

+34 645 59 87 40

Nota de prensa publicada en: [Torrejón de Ardoz, Madrid](#)

Categorías: [Nacional Gastronomía Madrid Emprendedores](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>