

# DARK

WORKSHOP ONLINE

# KITCHEN

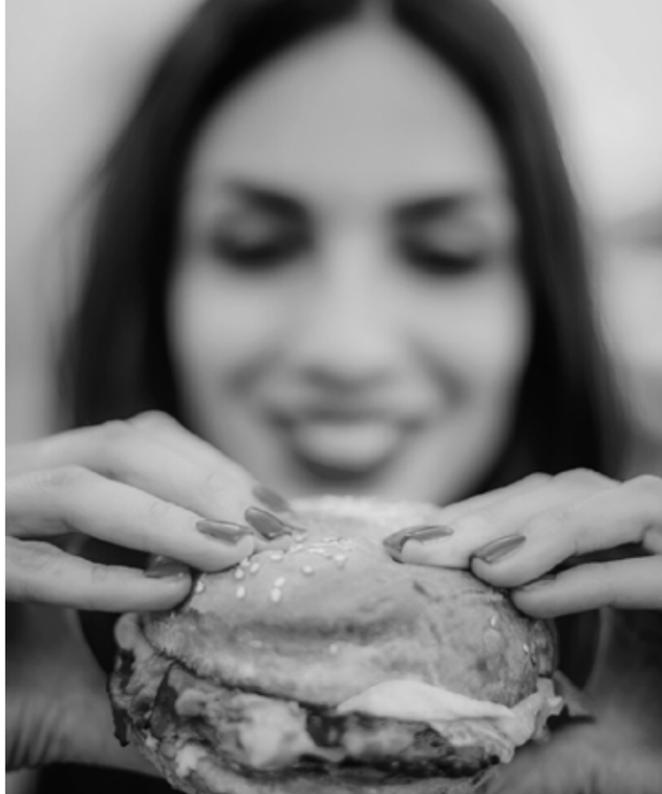


**EL NUEVO Y ÚNICO  
MODELO DE NEGOCIO  
GASTRONÓMICO  
EFECTIVO CON Y SIN  
PANDEMIA.**



**gastromex**  
CULINARIA





La **GASTRONOMÍA** se ha visto afectada en los últimos 2 años ante situaciones socio-económicas derivadas de la pandemia.

El nuevo modelo de negocio gastronómico con formato de Cocina Oculta (Dark Kitchen) cumple con los elementos necesarios para desarrollar un negocio efectivo, de fácil crecimiento y expansión de mercado debido a los gastos fijos mínimos y requerimientos de operación accesibles, haciendo rentable este nuevo concepto.

**100%**  
*Rentable*

# ¿DÓNDE QUIERES ESTAR EN 1 AÑO?

Actualmente existen **500 mil** establecimientos de Alimentos y Bebidas en México, pero de cada **10** que abren sus puertas **3** superan el primer año operando y tan solo **1** logra supera los 3 años. Hoy mas que nunca la falta de capacitación ha llevado a la necesidad de cerrar negocios.

Prepárate y obtén una garantía superior al **95% de éxito comercial**, el resto depende de ti.

**SI NO COMIENZAS HOY,**  
*¿Entonces Cuándo?*

EL NEGOCIO DE ENTREGA DE ALIMENTOS A DOMICILIO ESTÁ VALUADO EN **38MIL MDP**  
Y SE PRONÓSTICA UN CRECIMIENTO DEL **55%** PARA EL 2021.

# Now How

Gastromex ha desarrollado el plan de capacitación gastronómica más eficiente y de alto impacto que garantiza el **éxito comercial** donde lo único que faltaría serías tú y tus ganas de crecer.

Gastromex cuenta con un grupo de profesionales que te brindarán la capacitación necesaria enseñándote el "Know How" de este nuevo modelo de negocios que en los próximos años se convertirá en el más potencial.

**ESTE NUEVO MODELO DE NEGOCIO ES PERFECTO PARA EMPRENDEDORES Y PERMITE COMPETIR EN EL MERCADO A LA ALTURA DE LOS GRANDES ESTABLECIMIENTOS.**



# GASTROMEX Y LA TIRA PROFESIONAL

CONTAMOS CON LA COLABORACIÓN DE LOS EXPERTOS MÁS COMPETENTES DE LA INDUSTRIA EN SU GIRO. NOS HEMOS ESFORZADO POR CONJUNTAR A LOS MEJORES PARA BRINDARTE UNA CAPACITACIÓN DE ALTO IMPACTO.

**we** food.mx

## WEFOOD

Programadores y desarrolladores de plataformas digitales, aplicaciones y tiendas virtuales. Ofrecen soluciones reales y rentables dirigidas a la Industria Restaurantera desde PyMES hasta franquicias de negocios gastronómicos creando una interfaz digital facilitando el comercio de negocios de Alimentos y Bebidas.



**SECTUR**  
SECRETARÍA DE TURISMO

## GESTOR AUTORIZADO SECTUR

Lic. Norma Yolanda Rivas, gestor autorizado con clave de registro ante Secretaría de Turismo, responsable de la evaluación de Seguridad e Higiene Alimentaria bajo el programa Distintivo H en establecimientos de Alimentos. Amplia experiencia capacitando grandes empresas transnacionales con presencia en México



Fabricio Franco

## FABRICIO FRANCO

Mercadólogo especializado en estrategias digitales aplicadas al crecimiento de las PyMES. Colocando a pequeñas marcas al mismo nivel perceptual de sus grandes competidores, mejorando su difusión y comunicación con su público objetivo. Encargado de la estrategia de mercadotecnia digital de Gastromex.

**kitchenfy**  
marketplace

## KITCHENFY

Kitchenfy es una empresa especializada en el desarrollo de marcas para el mundo del food delivery. Innovando en el sector de las dark kitchens por medio de su modelo de franquicias virtuales que permite a los restaurantes probar una nueva ubicación previo a la apertura de una nueva sucursal. Kitchenfy opera la marca por un plazo determinado y paga un porcentaje de las ventas generadas por el uso de la marca. El objetivo es incrementar el éxito de los restaurantes y facilitar su proceso de expansión.

# INICIA TU *Dark Kitchen*

## GASTROMEX

### Nuevo modelo de Negocios Gastronómicos:

- El origen.
- La realidad.
- El futuro.

### Know How: ¿Cómo operar con éxito mi negocio de Alimentos para no cerrar nunca?

- Ingeniería de Menú.
- Sistema de Compras.
- Estandarización y Costeo de menú.
- Control de mermas.
- Cálculo de utilidades.
- Punto de Equilibrio (Obtención de número de clientes y consumo promedio mínimo requerido por día).

## KITCHENFY

- Hubs Dark Kitchen.
  - Uso de las apps a tu favor.
  - Consideraciones a tener en cuenta en campañas de marketing digital.
  - Experiencia de usuario en el mundo del delivery
- Dark kitchens: Menos costo mayor inversión.

## FABRICIO FRANCO

### Marketing Digital para restaurantes

- Importancia del Marketing digital.
- Branding.
- Gestión de Redes sociales.
- Facebook Business.

## SECTUR

### Fundamentos de Seguridad e Higiene Alimentaria:

- Conservación de Alimentos.
- Requisitos Legales para operar negocios de Alimentos.
- Características físicas de una Dark Kitchen.

## WEFOOD

### Menú Digital personalizado con código QR y botón de compra:

- Creación.
- Back office.
- Compra del cliente.

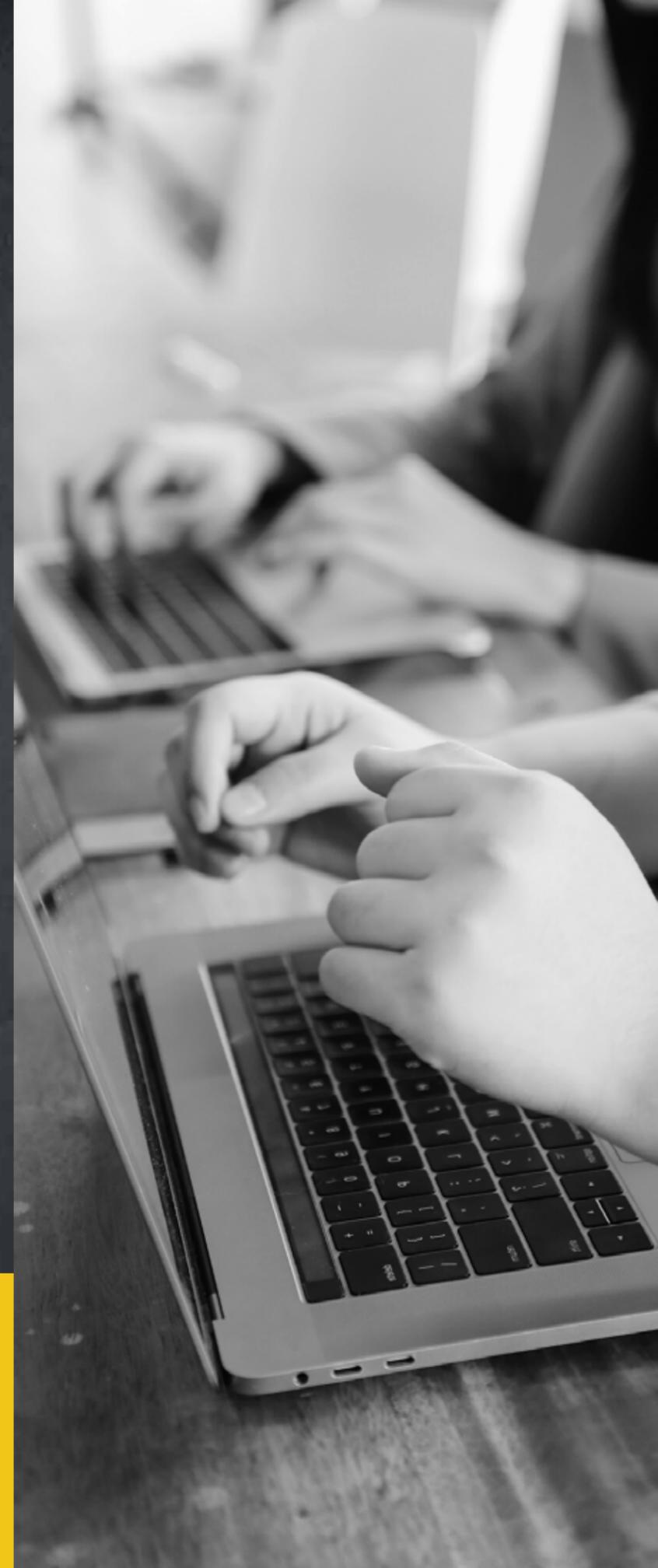


## AL TOMAR EL WORKSHOP OBTENDRÁS COMO **BENEFICIO:**

- Membresía de **obsequio** para la creación y desarrollo de tu Menú personalizado con Código QR, Botón de Compra y Back Office Administrativo.
- Gestión de Registro y Alta en **Rappi** sin Costo.
- 1 Mes de Prueba en **Hubster** (dónde recibirás todos los pedidos de todas las apps de delivery en una sola pantalla).
- Estudio de Mercado dónde averiguarás las zonas potenciales de consumo de tus productos de tu región.

### **ADEMÁS APRENDE COMO LLEVAR TU RESTAURANTE HASTA EL CELULAR DE TUS CLIENTES Y GENERAR VENTAS.**

- Podrás utilizar las apps a tu favor para recibir pedidos constantemente SIN COMISIÓN.
- Llega a clientes a través de redes sociales y genera ingresos constantes.
- Se parte de un grupo VIP de Restauranteros Delivery y recibe apoyo constante.



**BIENVENIDO**  
**A TU** *éxito*

MÁS INFO.

(662) 537 5083  (556) 079 3071 

Gastromex Culinaria 

@gastromex\_culinaria 

gastromexculinaria@gmail.com 

