

MASTERRESTAURANT



Más de 5.500
Empresas en
43 Países usan
la metodología

www.masterrestaurant.com

SERVICIOS
MASTERRESTAURANT

Crear y potenciar restaurantes y negocios gastronómicos

Metodología

Restaurantes y negocios gastronómicos

Con el paso de más de 20 años, en **MASTERRESTAURANT** hemos creado una metodología ordenada para diseñar, crear, y potenciar restaurantes y negocios gastronómicos que incrementa las posibilidades de ser exitoso en un negocio que tradicionalmente ha sido de alto riesgo.



Autor del libro de restaurantes y negocios gastronómicos "De esclavo a dueño" disponible en <https://www.amazon.com/dp/B00HJE3P9I>



Clientes en

+43
países

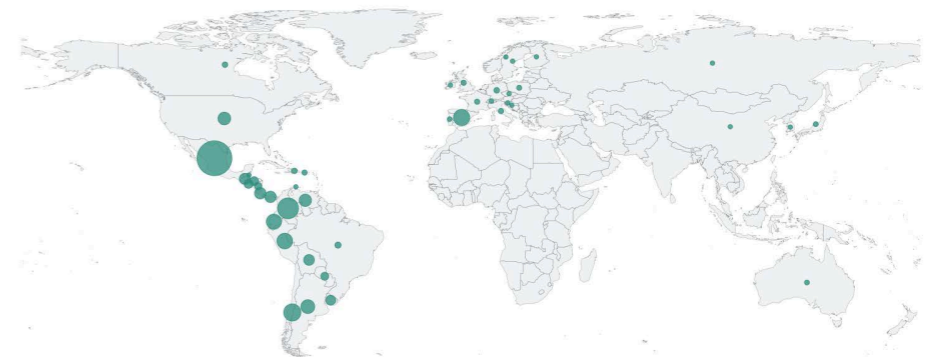
Empresas y personas

+6Mil

usan la metodología

Visualizaciones

+29,1 Millones
de Videos



Servicios

Restaurantes y Negocios Gastronómicos

Nuevos



Diseño de modelo de negocio

Con nuestras herramientas especializadas, guiamos y apoyamos a nuestros clientes para crear un modelo de negocio para restaurante con altas posibilidades de éxito.

Menú y experiencia del cliente

Crear una oferta gastronómica de alimentos y bebidas, son claves para el éxito así como una experiencia para los clientes. En MASTERESTAURANT, sabemos como hacerlo!

Apoyo profesional

Solo 1 de cada 10 restaurantes NUEVOS tiene éxito en el tiempo. MASTERESTAURANT, brinda apoyo y acompañamiento profesional que permite incrementar las posibilidades de éxito y rentabilidad de la inversión.

En dificultades



Un último esfuerzo

Expertos en crear e implementar estrategias que permiten a los restaurantes cambiar y mejorar la experiencia de los clientes y aumentar la rentabilidad simultáneamente.

Prepararse para recibir inversionistas

Ajustamos los elementos claves del modelo de negocio para preparar al restaurante para recibir inversión de terceros.

Mejoras en la operación

La operación de restaurantes puede ser una actividad esclavizante y frustrante si no se hace bien. En MASTERESTAURANT, lo apoyamos para que organice su empresa como siempre ha querido.

Potenciar y crecer



Aceleradores de crecimiento

Expertos en crear e implementar estrategias que permiten a los restaurantes mejorar la experiencia de los clientes y aumentar la rentabilidad simultáneamente.

Optimización Modelo de Negocio

Ajustamos los elementos claves del modelo de negocio para que el restaurante pueda entregar su propuesta de valor de manera sostenible maximizando los resultados.

Mejoras en la operación

La operación de restaurantes puede ser una actividad esclavizante y frustrante si no se hace bien. En MASTERESTAURANT, lo apoyamos para que organice su empresa como siempre ha querido.



¿Que opciones hay para mi?

Entrenamientos

Crear y potenciar restaurantes
y negocios gastronómicos exitosos

MASTERRESTAURANT BOOTCAMP



MASTERRESTAURANT

www.masterrestaurant.com

\$\$\$\$ Bootcamp Intensivo **presencial** en Vivo

2 Días intensivos de aceleración y 2 sesiones de seguimiento (grupal)

Separar cupo en: <https://masterrestaurant.com/bootcamp>

\$\$\$ KIT Marketing, Growth y Expansión

Programa Grabado Intensivo (Incluye Toolkit Digital)

Comprar en: <https://go.hotmart.com/J81237937A>

\$\$ Programa Intensivo **virtual** en Vivo

2 Semanas(4 sesiones, grupal)

Separar cupo en: <https://masterrestaurant.com/growth>

\$ Curso **pre-grabado** y auto-gestionado

20,5h entrenamientos grabados

Disponible en:

<https://www.udemy.com/course/masterrestaurant-crear-y-potenciar-restaurantes-exitosos/?referralCode=CECA99656A30668E56F5>

Acompañamiento 1 a 1

Potenciar restaurantes
y negocios gastronómicos exitosos

Desde **USD\$10.9K - USD\$95k**



MASTERRESTAURANT

www.masterrestaurant.com

Incluye:

Growth Map (mapa de crecimiento)

Cita virtual semanal de seguimiento 1–2h c/u (Horario a convenir) para estructurar acciones a seguir y plan de trabajo.

Taller Virtual canvas restaurante y metodología masterrestaurant crecimiento restaurantes exitosos.

Revisión información y data disponible (provee cliente) con sus respectivas recomendaciones.

Visita Virtual o Presencial **Diagnóstico Funcionamiento interno**, inventarios, costeo, preparaciones, menú.

Visita Virtual o Presencial **Diagnóstico Servicio y alimentos** (hora Pico)

Separar cupo en: <https://masterrestaurant.com/> o info@masterrestaurant.com

Acompañamiento 1 a 1

Crear restaurantes
y negocios gastronómicos exitosos

NUEVOS

Desde USD\$10.9K - USD\$95k



MASTERRESTAURANT

www.masterrestaurant.com

Incluye:

Revisión información mapa de competencia (provee cliente) con sus respectivas recomendaciones.

Revisión ubicación potencial del negocio (provee cliente) con sus respectivas recomendaciones.

Modelo de negocio canvas

Cita virtual semanal de seguimiento 1–2h c/u (Horario a convenir) para estructurar acciones a seguir y plan de trabajo.

Taller Virtual canvas restaurante y metodología masterrestaurant crecimiento restaurantes exitosos.

Revisión de proveedores **alimentos y bebidas, arquitectura, etc.**

Acompañamiento para el diseño de **Servicio micro-momentos**

Separar cupo en: <https://masterrestaurant.com/> o info@masterrestaurant.com

Revisión de Modelo de Negocio Express 1 a 1

Crear y potenciar restaurantes y negocios
gastronómicos exitosos



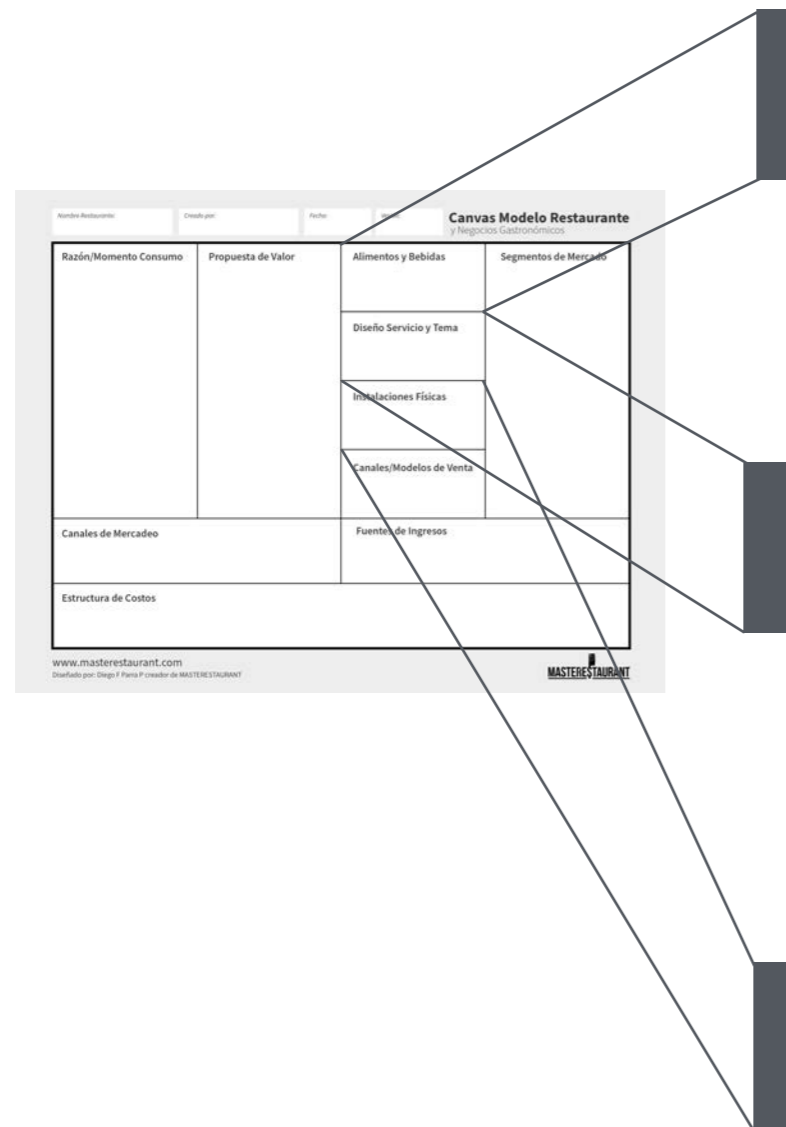
Incluye:

Cita virtual uno a uno con el restaurante o negocio gastronómico de hasta 1,5h con el fin de revisar su modelo de negocio y solucionar preguntas y consultas de la empresa.

Llave en Mano

Crear y potenciar restaurantes y negocios gastronómicos exitosos

\$\$\$



Menús alimentos y bebidas

Crear/re-diseñar recetas estándar

Cliente Oculto

Evaluación de servicio

Customer Journey

Evaluación y diseño de experiencia con micro-momentos

Diseño arquitectónico

Creación de concepto y diseño arquitectónico local nuevo

Evaluación Ubicación

Revisión de ubicación seleccionada para negocio nuevo (Ciudades Limitadas)

Separar cupo en: <https://masterrestaurant.com/> o info@masterrestaurant.com



Acompañamiento Integral

Crear y potenciar restaurantes y negocios gastronómicos exitosos

\$\$\$ y % Participación



Canvas Modelo Restaurante y Negocios Gastronómicos			
Razón/Momento Consumo	Propuesta de Valor	Alimentos y Bebidas	Segmentos de Mercado
		Diseño Servicio y Tema	
		Instalaciones Físicas	
		Canales/Modelos de Venta	
Canales de Mercadeo		Fuentes de Ingresos	
Estructura de Costos			

www.masterrestaurant.com
Diseñado por: Diego F. Parra P. creador de MASTERRESTAURANT

**Acompañamiento
Integral**
para diseño, lanzamiento y
crecimiento restaurante y
negocio gastronómico

Separar cupo en: <https://masterrestaurant.com/> o info@masterrestaurant.com



Tailor Made

Crear y potenciar restaurantes y negocios gastronómicos exitosos

\$\$\$



Tailor Made

(Soluciones a la medida de cada empresa)

Híbridos

Separar cupo en: <https://masterrestaurant.com/> o info@masterrestaurant.com

Acompañamiento Permanente Grupos y Foodtech

Grupos Empresariales, cadenas restaurantes y Foodtech's

Desde USD\$2.1K Fee/Mes



Mes

Mes

Mes

Mes

Mes

Mes

Canvas Modelo Restaurante			
Radió/Momento Consumo	Propuesta de Valor	Alimentos y Bebidas	Segmentos de Mercado
		Diseño Servicio y Tema	
		Instalaciones Físicas	
		Canales/Modelos de Venta	
Canales de Mercados		Fuentes de Ingresos	
Estructura de Costos			

Canvas Modelo Restaurante			
Radió/Momento Consumo	Propuesta de Valor	Alimentos y Bebidas	Segmentos de Mercado
		Diseño Servicio y Tema	
		Instalaciones Físicas	
		Canales/Modelos de Venta	
Canales de Mercados		Fuentes de Ingresos	
Estructura de Costos			

Canvas Modelo Restaurante			
Radió/Momento Consumo	Propuesta de Valor	Alimentos y Bebidas	Segmentos de Mercado
		Diseño Servicio y Tema	
		Instalaciones Físicas	
		Canales/Modelos de Venta	
Canales de Mercados		Fuentes de Ingresos	
Estructura de Costos			

Canvas Modelo Restaurante			
Radió/Momento Consumo	Propuesta de Valor	Alimentos y Bebidas	Segmentos de Mercado
		Diseño Servicio y Tema	
		Instalaciones Físicas	
		Canales/Modelos de Venta	
Canales de Mercados		Fuentes de Ingresos	
Estructura de Costos			

Canvas Modelo Restaurante			
Radió/Momento Consumo	Propuesta de Valor	Alimentos y Bebidas	Segmentos de Mercado
		Diseño Servicio y Tema	
		Instalaciones Físicas	
		Canales/Modelos de Venta	
Canales de Mercados		Fuentes de Ingresos	
Estructura de Costos			



Canvas Modelo Restaurante			
Radió/Momento Consumo	Propuesta de Valor	Alimentos y Bebidas	Segmentos de Mercado
		Diseño Servicio y Tema	
		Instalaciones Físicas	
		Canales/Modelos de Venta	
Canales de Mercados		Fuentes de Ingresos	
Estructura de Costos			



Keynote Speaker

Crear y potenciar restaurantes
y negocios gastronómicos exitosos

Charlas, conferencias, talleres especializados
Desde USD 10.5K- 95K



MASTERESTaurant KEYNOTE SPEAKER

+6 Millones
+ 6.000
43
2

Visualizaciones/Mes
Empresas
Países
Libros



DIEGO F. PARRA P.
Creador Metodología Masterrestaurant
WWW.MASTERESTaurant.COM

KEYNOTE SPEAKER

Opciones:

Keynote Speaker, Charla, Conferencia:

Virtual o Presencial

Workshops:

Virtual o Presencial

Workshop Metodología Masterrestaurant - Crear y potenciar restaurantes y negocios gastronómicos exitosos.

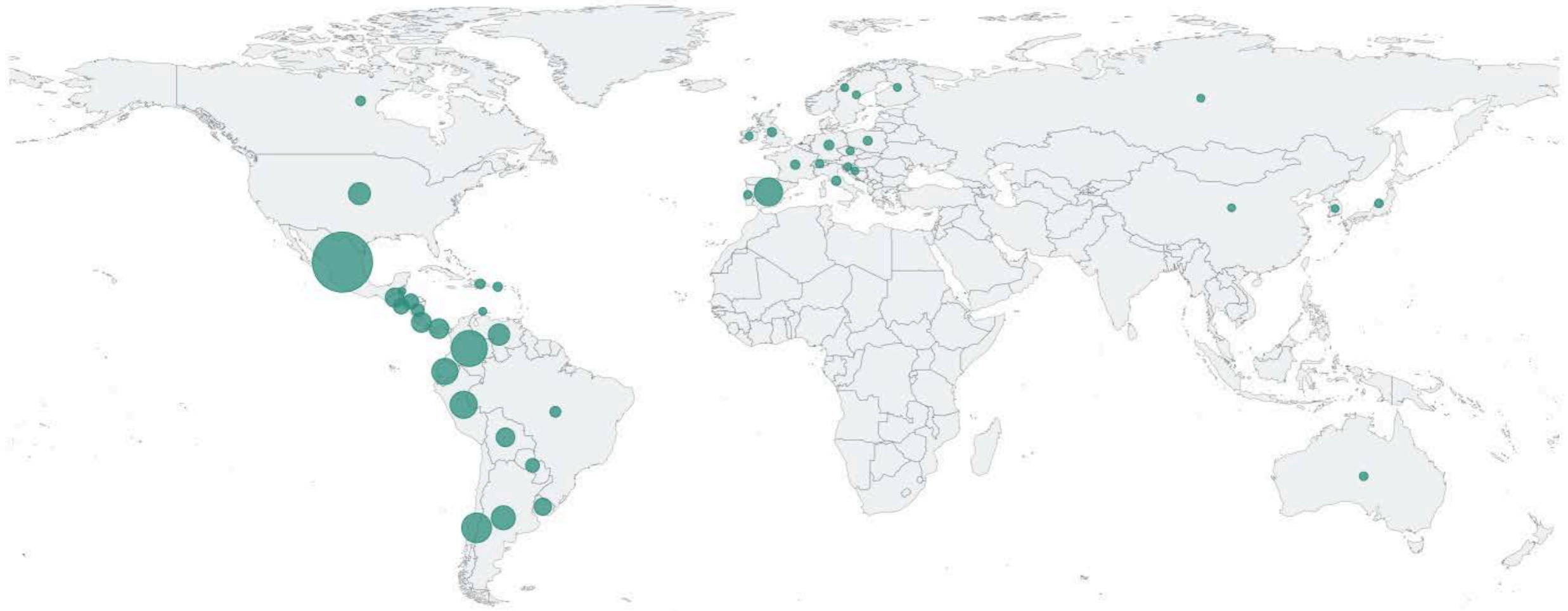
Workshop Marketing and Growth para restaurantes y negocios gastronómicos exitosos.

Separar cupo en: <https://masterrestaurant.com/> o info@masterrestaurant.com

Clientes en
+43
países

Empresas y personas
+6Mil
usan la metodología

Visualizaciones
+29,1 Millones
de Videos





SIGUENOS EN:



@MASTERRESTAURANT



@MASTERRESTAURANT



@MASTERRESTAURANT



@MASTERRESTAURANT



MICRO-CÁPSULAS DE
ERRORES
PARA
RESTAURANTES
Y NEGOCIOS GASTRONÓMICOS

LISTEN ON



Spotify

Estadísticas Mensuales*

Alcance

Visualizaciones de
vídeos

6.160.495

+3.9M (+176.21%) ↑

Público alcanzado

3.644.093

+2.3M (+180.27%) ↑

Visualizaciones del
perfil

46.701

+29.8K (+176.85%) ↑

Visualizaciones de vídeos ⓘ

1 de ago de 2023 - 31 de ago de 2023





www.masterrestaurant.com

Diego F Parra P.

info@masterrestaurant.com

eng.diegoparra@gmail.com

[+\(57\)3187357790](tel:+573187357790)

TikTok @masterrestaurant:

<https://www.tiktok.com/@masterrestaurant>

Instagram @masterrestaurant:

<https://www.instagram.com/masterrestaurant/>

Facebook @masterrestaurant:

<https://www.facebook.com/masterrestaurant/>

Youtube

<https://www.youtube.com/@masterrestaurant>

Web Masterrestaurant:

<https://masterrestaurant.com/>

Podcast Spotify:

<https://open.spotify.com/show/4zGDkoKpgNqelU5XNFsPH9>

Curso Masterrestaurant Udemy:

<https://www.udemy.com/course/masterrestaurant-crear-y-potenciar-restaurantes-exitosos/?referralCode=CECA99656A30668E56F5>