

Guía de preparación para tu sesión “Rumbo a tu Restaurante Rentable”

Todo lo que necesitas saber (y un poco más)
antes de tu sesión gratuita

▶ **¿QUÉ DEBES SABER Y MIRAR
ANTES DE TU SESIÓN GRATIS?**

El propósito principal de esta sesión es :

- Conocer a ti, trabajamos por las personas.
- Saber cual es el estado de tu proyecto.
- Comprobar si tienes el perfil necesario y en que te podemos ayudar.

Con el objetivo de:

- Trazar un plan específico para tu negocio.
- Adecuar ese plan a tu perfil y personalidad.

► Lo que hacemos

Tras más de 20 años trabajando para empresas de restauración tradicional y organizada, el paso era natural. Compartir mis conocimientos directamente con los emprendedores y propietarios de negocios de hostelería.

Por eso fundé COOKSOULTING, con la firme intención de ayudar y compartir todo el conocimiento atesorado a lo largo de más de dos décadas, prestando servicios de:

- Consultoría estratégica, para aperturas y reestructuraciones.
- Formación y mentorización.
- Asesoría fiscal, administrativa y contable.



RUMBO A TU RESTAURANTE RENTABLE

¿CÓMO FUNCIONA “RESTAURANTE DE ALTO RENDIMIENTO”?

Mira nuestro programa por dentro



◀ [Clic aquí para ver el vídeo](#)

DESCUBRE NUESTRA METODOLOGÍA

Vídeo explicativo del sistema con el que te garantizamos resultados



◀ [Clic aquí para ver el vídeo](#)

▶ BRAINSTORMING PRE-SESIÓN

Responde a estas preguntas a modo de brainstorming

¿Cuáles son los mayores obstáculos que estás teniendo en este momento?

¿Qué te gustaría crear o conseguir en los próximos 6 meses gracias a RESTAURANTE DE ALTO RENDIMIENTO?

¿Por qué es necesario e importante para ti y los tuyos conseguir esos objetivos?

▶ PREGUNTAS FRECUENTES

Preguntas frecuentes sobre “RESTAURANTE DE ALTO RENDIMIENTO” respondidas:

▶ ¿Tu programa se adapta a todo tipo de negocios?

Si, el programa es una estructura de trabajo. En Cooksoulting adaptamos esa estructura a cada modelo negocio, porque cada proyecto es único.

▶ ¿Tu programa se adapta a todo tipo de personas?

No, sin duda. El programa transforma mentalidades y negocios, pero sin tu colaboración y compromiso, obtendrás solo resultados parciales.

▶ **¿Tendré que invertir más dinero en mi restaurante?**

En la medida de tu proyecto y su estado.

- Si va a crear un restaurante nuevo, por supuesto.
- Si ya tienes tu restaurante abierto, es posible que no sea necesario.

▶ **¿Cuánto tiempo he de dedicarle al día?**

¿Cuánto tiempo le has dedicado ya?

- Necesitarás tiempo al principio, hasta que todas las estrategias hayan sido implementadas, pero sin duda, cuando termines dispondrás de más tiempo que ahora.

**¡NOS VEMOS EN
LA SESIÓN!**

