

*fórmula*

---

*(Sch)+(wai)+(ger)*

## *Consultoría F&B*

Somos un equipo especializado en la alta gastronomía y restauración. Explotamos y gestionamos nuestro propio negocio y la extensa experiencia que podemos demostrar nos permite dedicarnos a la consultoría externa de Cafeterías, Restaurantes, Catering y Hoteles.

Este proyecto nace ante la necesidad de aportar soluciones a los negocios de restauración.

Las empresas pueden dedicar sus esfuerzos al día a día sabiendo en cada momento en qué estado se encuentra su negocio y de esta forma aumentar al máximo sus beneficios y la calidad de sus servicios.

*(Sch)+(wai)+(ger)*



## ***Servicio de asesoría, consultoría y gestión***

Ofrecemos diversos servicios para la reestructuración de su operativa diaria y administración de su negocio, los cuales son adaptables según sus necesidades.

Nuestros servicios de asesoría le permitirán obtener un control absoluto de su negocio.

### **Gestión y análisis de negocio**

- + Control del Budget
- + Supervisión de inventario y stocks
- + Auditorías de procesos administrativos y cómo afectan al servicio.
- + Gestión CRM. (Customer Relationship Management)
- + Análisis de costes de alimentos y bebidas.
- + Análisis de gastos de personal.
- + Análisis de gastos propios de la operación de explotación.
- + Desarrollo de presupuestos anuales y mensuales.
- + Marketing
  - Seguimiento de la comunicación externa e imagen como marca, redes sociales y departamento de MKT.
  - Organización y planificación de eventos, difusión de los mismo y relación con prensa especializada...

Estos parámetros se analizan con los datos facilitados por la propiedad. No son datos que maneje ni facilite Fórmula Schwaiger.



***Servicio  
de asesoría,  
consultoría  
y gestión***

**RRHH y atención al cliente**

- + Desarrollo de manuales de operación y gestión del servicio.
- + Programas de formación y entrenamiento del personal servicio y administración.
- + Auditorías de gestión y servicio.
- + Cliente misterioso.
- + Atención de quejas y reclamaciones.
- + Mejorar / aumentar la venta.
- + Mejorar gestión de reservas y acomodación de clientes.
- + Optimizar los recursos para mejorar la calidad y efectividad del servicio.
- + Calidad del servicio en general. Limpieza, orden, organización de tareas.
- + RRHH: Optimizar horarios y recursos humanos.
- + Selección de personal cara a la temporada.



***Servicio  
de asesoría,  
consultoría  
y gestión***

**Asesoramiento F&B**

- + Diseño de menús
- + Auditoría de alimentos y bebidas
- + Gestión de compras
- + Seguimiento de la comunicación externa e imagen como marca, redes sociales y departamento de MKT.
- + Organización y planificación de eventos, difusión de los mismo y relación con prensa especializada...



## *Cómo intervenimos*

Según sus necesidades trabajamos para que su negocio obtenga el mayor rendimiento y cumpla con todos sus objetivos establecidos.

Trabajamos en dos modalidades:

- Intervención directa en la operativa y gestión diaria de su negocio dándole soluciones desde el primer momento.
- No interferimos en la gestión ni operativa diaria; nuestro objetivo es asesorarle para que pueda sacar el mayor rendimiento de su negocio.

Consúltenos sin compromiso. Iremos a verle para analizar in situ su negocio y poder realizar una propuesta de sus necesidades reales.

Nuestro objetivo, ofrecerle la fórmula para que su negocio triunfe!





## *Cristina Pérez*

Nació en Salamanca (España) el 5 de Septiembre de 1970. Se inició en el mundo de la alta gastronomía de la mano de Schwaiger que la trajo de un pequeño restaurante en Torrevieja, Alicante, a Mallorca para hacerle un plan de carrera en Tristán. Comenzó en Tristán como Commins de Rang en el año 1992 y hasta el 2000 se formó como Sommelier y Maître. Dedicó un año a trabajar en Tantris, Múnich, lo que le aportó un amplio conocimiento de los vinos del mundo, del idioma alemán y de la gastronomía en general.

Desde el año 2000 hasta el 2013 que volvió para acompañar a Schwaiger en la última etapa de Tristán ha ocupado cargos como Maître y Dirección de F&B en establecimientos de reconocido prestigio en la isla. Profesional de largo recorrido y con reconocido prestigio por su profesionalidad y seriedad.



## *Gerhard Schwaiger*

Nacido en Memmingen (Alemania) el 22 de marzo de 1959, trabajó en diferentes restaurantes de alta cocina en Alemania hasta que en 1986 se trasladó a Mallorca donde comenzó su carrera en Tristán.

Gerhard Schwaiger es conocido por su creatividad gastronómica, que le han deparado numerosos premios de diferentes guías gourmet. La más importante y prestigiosa, la "biblia de gourmet", la guía roja Michelin, que le premió durante 20 años con 2 estrellas.

Tras 29 años al frente de Tristán, Gerhard Schwaiger decidió en 2015 gestionar su propio restaurante, y abrió Schwaiger, en Palma de Mallorca, incluido ya como referente gastronómico de la isla.

Sus ensayos en periódicos regionales y Europeos, han contribuido a su reputación y a que su nombre sea uno de los más respetados en el círculo culinario europeo.



*fórmula*  

---

*(Sch)+(wai)+(ger)*



*fórmula*

---

*(Sch)+(wai)+(ger)*

*T +34 971 666 819 • M +34 676 579 749 • [cristinaperez@schwaiger.es](mailto:cristinaperez@schwaiger.es)*