



***Gestión y Desarrollo
de Proyectos
Gastronómicos.***





¿Que hacemos?

Escenario Actual

Las empresas han focalizado sus esfuerzos en el corazón del negocio, teniendo que reducir sus equipos de trabajo, en las áreas de Marketing y Desarrollo.

Es importante continuar manteniendo actividades para fidelizar a los clientes y darles a conocer nuestros nuevos productos.

Propuesta de Valor

*Encontramos una oportunidad para brindarles servicios y ayudar con “**las manos faltantes**” en crear, desarrollar y elaborar proyectos específicos para sus necesidades.*





Objetivos

Colaborar y ser Apoyo para:



CLIENTE

**Captar Nuevos
Clientes
Fidelizar
Impacto en las
Ventas**

MKTG

**Posicionamiento
de Marca
Valor Agregado
Producción de
Eventos**

LANZAMIENTOS

**Dar a conocer
nuevos
productos y
tendencias**

FORMACIÓN

**Capacitar en
técnicas y
distintos usos
de materias
primas (cliente
interno y
externo)**



Capacitación y Eventos

Desarrollar Clases Técnicas y Clases de Gestión en distintas Áreas de la Gastronomía.

- *Cursos y talleres prácticos y teóricos.*
- *Clases Especializadas*
- *Certificaciones y Diplomados*
- *Ferias Gastronómicas y Alimentarias.*
- *Relatorías con especialistas del medio.*
- *Lanzamiento de Nuevos Productos en la industria gastronómicas.*
- *Proyectos de Fidelización.*



Valor agregado en Nuestros Eventos

Publico Objetivo, Creación, Coordinación y planificación

LOS INVITADOS SON IMPORTANTES

Tenemos amplio conocimiento del mundo Gastronómico y HORECA. Donde podemos seleccionar al público idóneo para tus objetivos. Te ayudamos con contactarlos, hacer las invitaciones y confirmarlos.

NUESTRO FOCO ES EL TUYO

Desarrollamos tu evento en base a tus necesidades y a lo que quieras comunicar, ya sea una clase, concursos, seminario, desayuno de negocios o junta entre conocidos del rubro para dar a conocer un producto o actividad.

EL PROFESIONALISMO HACE LA DIFERENCIA

Trabajar con gente especialista es la manera de desarrollar tu proyecto y llevarlo al siguiente nivel. Personas talentosas, en las distintas áreas y que puedan transmitir esa sabiduría y hacer que tu producto sea necesario, impactante y que no pase desapercibido.

LA COMUNICACIÓN ES TODO

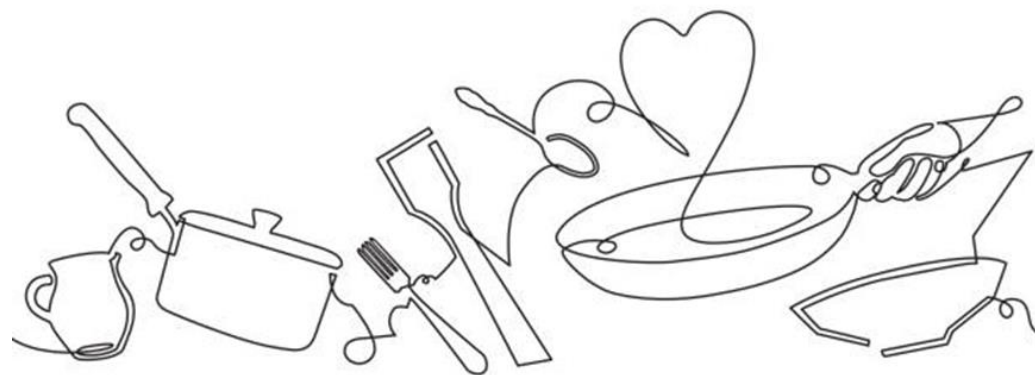
Todo entra por la vista, desde un buen plato decorado con armonía a un hermoso postre lleno de colores. Y qué mejor que esto sea una vitrina, compartido en medios digitales. Esta es nuestra meta, que sea difundido, apreciado y que todo el mundo se entere que estas generando ruido.



Proyectos Especiales

Creamos tu evento de fidelización, lanzamientos de nuevos productos o simplemente por hacer ruido en la industria gastronómica, junto a las personas más relevantes del medio.

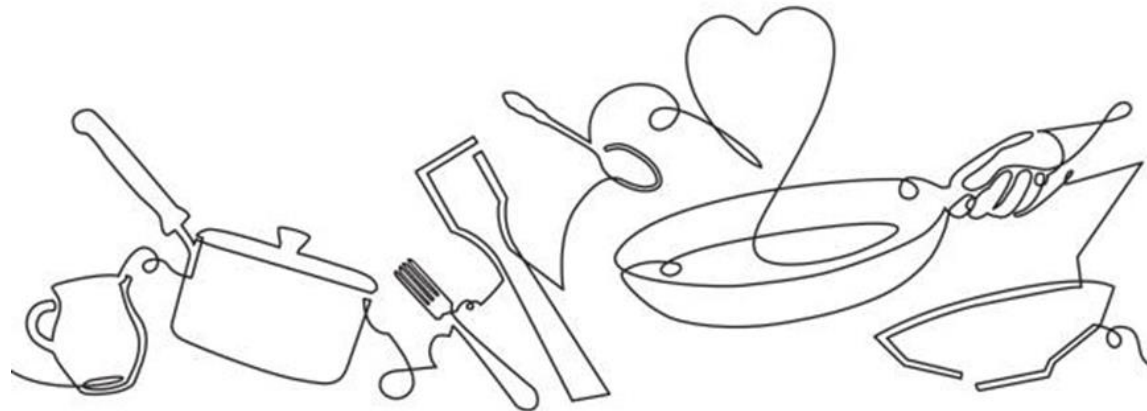
- *La Ruta del Chef **
- *Torneos Gastronómicos*
- *Actividades para emprendedores*
- *Cenas de Equipo – Actividades en grupo.*
- *Clases de Cocina*
- *Coaching asociados a la gastronomía*
- *Cápsulas de Recetas*



Proyectos a la Medida

Requerimientos específicos que quieran potenciar como marca en las distintas áreas de la industria gastronómica.

- *Asesorías a sus clientes.*
- *Desarrollo de Productos.*
- *Evaluación de Productos - Testeos*
- *Capacitaciones al cliente interno y externo.*
- *Clases Demostrativas.*
- *Análisis de Evaluación Sensorial de Productos.*
- *Demostración de productos a sus clientes.*






 +569 9878 0129

 @lacarochef

 www.lacarochef.cl

 caro@lacarochef.cl

Gestión y Desarrollo de Proyectos Gastronómicos.

