



FICHA TECNICA DE SERVICIOS

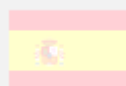
Formación gastronómica y aumento de la credibilidad de marca

CNSO1 – Se determina el potencial culinario del restaurante en productos de proximidad, se imparte un curso gastronómico a su personal, se recomiendan proveedores fiables, se establecen mecanismos de transparencia y control de la trazabilidad del producto y se ejecuta un plan de seguimiento y mejora del negocio.

ENTIDADES DEMANDANTES

- Restaurantes

ÁMBITO DE ACTUACIÓN



SOCIO COLABORADOR*

prescindible

-

-

INFORMACIÓN REQUERIDA (LA DEBE APORTAR EL CLIENTE)

- Encuesta de empresa.
- Acceso a los registros de venta.

RESULTADO

- Informe de potencial culinario.
- Curso gastronómico.
- Lista de contactos de proveedores fiables.
- Plan de implantación, seguimiento y mejora del negocio.

PLAZOS DE EJECUCIÓN

- Informe de potencial culinario, plan de implantación, curso gastronómico y lista de proveedores fiables (30 días desde la aceptación del encargo).
- Informes de seguimiento y mejora del negocio (cada trimestre de implantación).

PRECIO ESTIMADO†

- 500 € por el informe de potencial culinario, el curso gastronómico, el plan de implantación y la lista de proveedores fiables.
- 270 €/trimestre + 5% de la facturación de los productos incluidos en el control de trazabilidad.

PLAZOS DE COBRO

- 500 € a la entrega del informe de análisis de sistemas.
- Resto a cada entrega de los informes de seguimiento.

* Se trata de un agente externo a Pescaviable que colabora aportando información técnica o desarrollando algunas tareas del encargo.

† Precio estimado conforme a unos estándares medios de complejidad. El precio real podrá diferir del estimado, concretándose a la firma del contrato.