



Feedme
C U L I N A R Y



NOSOTROS

NUESTRO EQUIPO

SERVICIOS

PROYECTOS

CONTACTO

Feedme
CULINARY

"Developing in your behalf"

Feedme Culinary surge para ayudar al sector gastronómico y la hostelería a desarrollar propuestas concordes con el modelo de cada emprendedor.

Somos una Consultoría multidisciplinar y nuestro objetivo es guiarte en todo el proceso, tanto de nuevos proyectos, como de los ya en curso que necesitan ajustes.

La mejora continua es un factor diferenciador y una variable importante en el mantenimiento de la calidad.

Para nosotros será un placer trabajar juntos y acometer los proyectos con **ÉXITO**.

NOSOTROS



NUUESTRO EQUIPO

Somos un equipo
multidisciplinar
especializado en el
sector de la hostelería,
creamos y
optimizamos los
procesos de
producción
gastronómica.



Nacido en el seno de una familia tradicional gallega. Ya desde su infancia mostró su entusiasmo por la cocina y el buen comer. Inicia su carrera gastronómica en una de las Trattorias más importantes de Caracas (Venezuela), su ciudad natal.

Sus comienzos culinarios están de la mano de sus grandes pasiones el **SABOR**, el cual se convierte en la prioridad absoluta, y el **PRODUCTO**, de proximidad y calidad. Entiende cada composición como un conjunto equilibrado de sabores, texturas, montaje y estética. Su ideal creativo está basado en la tradición y los referentes. Dándole prioridad al discurso, es decir, el por qué, la idea o argumento creativo.

Formado en diferentes disciplinas de la restauración como cocina salada, especialmente mediterránea, española, latinoamericana y asiática, entre otras, cocina dulce en la prestigiosa escuela **Escuela Espaisucre**, en Barcelona. También ha desarrollado sus conocimientos realizando un Postgrado en gestión de restauración y hostelería en la ESHOB (Escuela de Hostelería de Barcelona).

Al desarrollar su lado más dulce formó parte del equipo de profesores en la Escuela Espaisucre. Durante su etapa de formador pudo comprobar la necesidad de estar en constante aprendizaje para aportar las últimas novedades del sector.

Su trayectoria profesional y formativa lo han llevado a convertirse en un Chef integro e integral, con amplio dominio en los diferentes aspectos que conforman el mundo de la restauración. Teniendo la oportunidad de compartir fogones con grandes profesionales como *David Muñoz, Jordi Butrón, Jaime Lieberman, Xano Sagner, entre otros.*

“Con **Feedme Culinary** he cumplido uno de mis sueños. Ser fundador, director creativo y asesor gastronómico.”



GÓMEZ GARCÍA
José Manuel

“Es común que se crea que el negocio de la hostelería es fácil y aún no termina por quitarse la etiqueta de: un trabajo donde no se necesita una formación especializada”.



Ingeniera industrial egresada de la Universidad de los Andes con un alto grado de curiosidad por el mundo de la alimentación, su tesis universitaria la desarrolla en el diseño y la comercialización de productos derivados de la agricultura orgánica.

En la búsqueda constante del aprendizaje se desplaza a España donde cursa un MBA en gestión de empresas alimentarias por la Universidad Politécnica de Cataluña, en ese tiempo despierta un gran interés por el negocio de la restauración y por este motivo decide vivir la experiencia en primera fila graduándose como técnico en cocina y gastronomía. Trabaja en restaurantes de la ciudad de Barcelona por un término de 5 años y se especializa en el método creativo de la Escuela Espaisucre, es ahí donde aprende y entiende la complejidad de las composiciones gastronómicas.

En esos 5 años rota por diversas cocinas de hoteles emblemáticos como: Hotel Arts y Casa Fuster, lo que la motiva a querer entender los procesos operativos y la gestión del negocio hotelero culminando así el prestigioso máster de gestión hotelera por HTSI de la casa ESADE. Como parte de este máster realiza prácticas en diferentes departamentos de operaciones del Grupo Cacheiro, hoteles Sixty two y apartamentos Sixty four.

Se traslada a Londres durante 4 meses donde pone en práctica lo aprendido y fortalece el dominio del idioma. A su vuelta es contratada en Glovoapp para gestionar el departamento de operaciones del proyecto Cook Room, cocinas ocultas.

Durante este proyecto, diseña, planifica y ejecuta la construcción y puesta en marcha de diferentes cocinas a nivel europeo y gestiona las operaciones de seguimiento y control a nivel global. Actualmente es Project manager graduado de la universidad LaSalle en Barcelona.

VILLEGAS NÚÑEZ

Maria Cristina

Apasionada del buen comer y beber defiende siempre la profesionalidad en todo momento mezclándola con toques informales y siempre buen humor.

Desde joven ha vivido junto a su familia una gran pasión por la cultura del vino gracias al negocio familiar. Eso la lleva a alcanzar una nueva meta obteniendo el diploma de sommelier en la Escuela Superior de Hostelería de Barcelona, y fue allí donde se interesó por el mundo de la sala y la coctelería, graduándose como técnica en sala y servicios de restauración en la misma escuela.

Su trayectoria profesional empezó a nivel local donde adquirió la dinámica del servicio y trato con los clientes, hasta que gracias a su esfuerzo, trabajo y personalidad la llevaron a trabajar para uno de los chefs más reputados de nuestra ciudad, Albert Adrià, en Tickets, pasando por la coctelería 41° y Enigma, lugar en el que fortaleció sus conocimientos y aprendió de los más grandes profesionales, punto clave en su carrera ya que le otorgó todos los conocimientos que ha acumulado.

Sus diferentes trabajos la han llevado a ocupar puestos de responsabilidad en las barras de los restaurantes ejecutando así la carta de cocteles. Actualmente es Head Bartender en el restaurante panasiático BoaBao de Barcelona, dónde ha colaborado con la carta de vinos.

Mantiene una actualización constante mediante la asistencia a presentaciones y ferias gastronómicas. Y de la misma manera sigue apoyando al negocio familiar.

“Defiendo el consumo de productos de calidad y proximidad y de su disfrute en la mesa.”

VILANOVA PORRAS

Anna



“Solución 360° para los emprendedores gastronómicos, con el objetivo de ayudarlos a consolidar su presencia en el mercado con una imagen que cautive tanto on como offline.”



Gastroatmósfera surge en 2019 con la intención de sumar esfuerzos y experiencia en el sector gastronómico. Desde el 2007, y partiendo de la Ingeniería en Procesos Industriales, hemos cosechado las semillas que han dado hoy los frutos de esta alianza.

Una de las piezas de esta aventura es **Ghesirée González**, que tras dirigir equipos comerciales tanto en retail, como en Food Service en el sector alimentario, cohesionó dos de sus grandes áreas de interés, el marketing y la gastronomía y, a través de estudios en “Neurogastronomía aplicada” se ha enfocado en asesorar y ayudar a emprendedores gastronómicos a definir estrategias de marketing adecuadas y a potenciar su comunicación en los medios digitales para lograr mayor visibilidad y reconocimiento de marca.

El complemento de esta travesía es **Ximena Márquez**, cuya trayectoria comenzó en el sector comercial y retail. Sin embargo, a partir de sus estudios en Diseño Industrial y Marketing, se ha enfocado en el sector del diseño gráfico, web y desarrollo de producto, contribuyendo con diversos clientes en la identidad de sus marcas, la personalización de sus proyectos y su presencia online.

COLABORACIÓN ESTRATÉGICA:

Gastro
ATMÓSFERA

Gastroatmósfera



SERVICIOS

Aplicamos un método creativo propio y la filosofía lean para maximizar la creación de valor, así guiarlo en el camino hacia la mejora continua de su oferta gastronómica.



Te guiamos en todo el proceso de producción gastronómico y creativo para desarrollos de:

Bares y restaurantes de nueva creación.

Cocinas ocultas.

Caterings para eventos.

Creación de línea de delivery y packaging.



"Hacemos realidad tu proyecto"

Proyectos de Lanzamiento



Eficiencia y optimización

Te orientamos en todo el proceso de mejora de tu negocio gastronómico:

Estudio de mercado y competencia.

Selección y formación de personal.

Mystery guest.

Análisis y optimización de la gestión de proveedores.

Diseño y actualización de la oferta gastronómica.

Estandarización y mejora de los procesos de cocina.

Seguridad alimentaria APPCC.



"Lo que no se mide no se controla, te ayudamos a mejorar"



“Plan de reestructuración, te guiamos en este proceso”

Evaluamos el estado de tu negocio y realizamos un plan de reestructuración que contiene:

Diagnóstico.

Diseño e implementación del plan de acción.

Control y seguimiento de las acciones.



**SORRY
WE'RE**

CLOSED

Reestructuración y Gestión de Crisis

Presencia on-offline



casarusticapizzeria
Casa Rústica Pizzería

"La gente no compra lo que haces, compran por qué lo haces. Y qué haces simplemente demuestra lo que crees"
Simon Sinek

Generamos valor añadido a través de la imagen y presencia de marca:

Diseño Creativo y Contenidos de Calidad

Social Media & Community Manager

Gestión de Contenidos

Imagen Corporativa: Logos, Colores, Tipografías, entre otros.

Soluciones Gráficas: Diseño Web, Catálogos, Portafolios, Papelería, soportes, recursos QR.

Neurogastronomía aplicada



PROYECTOS

Es un momento ideal
para reestructurar
proyectos, hacer
reingeniería de los
procesos y apostar
por la optimización de
recursos

The logo for Feedme Culinary features the word "Feedme" in a large, bold, red, rounded sans-serif font. A green sprout with two leaves is positioned above the letter 'm'. Below "Feedme", the word "CULINARY" is written in a smaller, black, all-caps, spaced-out sans-serif font.

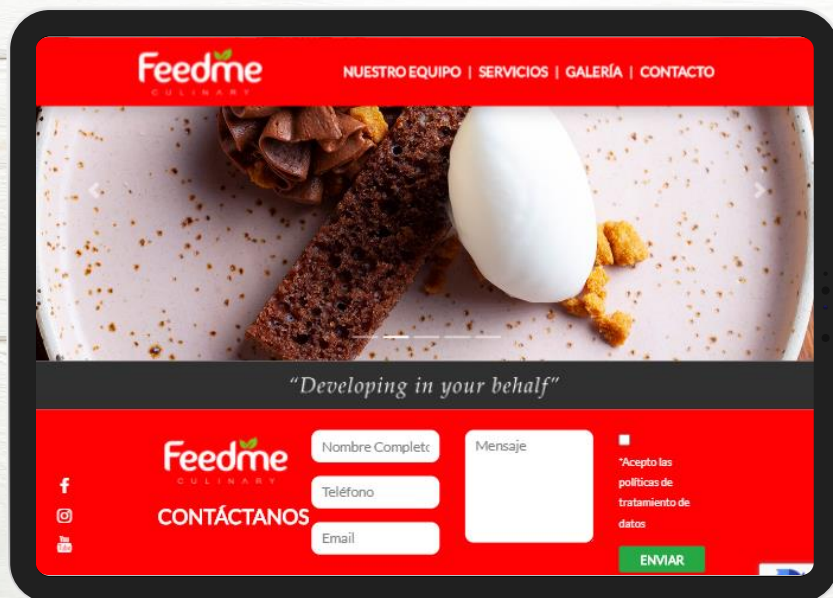
Feedme
CULINARY



Cada proyecto es una aventura diferente y especial pues sabemos que nuestro trabajo influye directamente en el éxito de negocio de nuestros clientes.

Hemos asumido importantes proyectos junto a nuestros partners. Entre nuestros casos de éxito podemos destacar: **Grupo Tasqueta, Anormal, Essence y Cookroom.**

CONTACTO



www.feedmeculinary.com



620286166





"Developing in your behalf"

© Todos los derechos reservados. Feedme Culinary 2020