

# CENTRO SUPERIOR DE HOTELERÍA Y TURISMO DE VALENCIA



**CREACIÓN / GESTIÓN  
RESTAURANTES  
COCINA ESPAÑOLA  
Y  
MEDITERRÁNEA**

# INTRODUCCIÓN

## Claves de éxito para la puesta en marcha del proyecto:

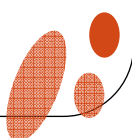
Gran aceptación a nivel mundial de la cocina y dieta mediterránea, en especial la española.

Reconocimiento de numerosos cocineros y profesionales españoles a nivel internacional.

Excelente calidad de nuestros productos e ingredientes y su posibilidad de acceso en los diferentes países.

Innovación y continuas adaptaciones a las tendencias gastronómicas.

Éxito y gran rentabilidad de los restaurantes españoles ubicados en el exterior.



# TIPO DE NEGOCIO

## Restaurantes de cocina mediterránea con especialidades en cocina española, características:

Localizados en las principales ciudades del mundo.

Ubicados en hoteles de cuatro y cinco estrellas, avenidas y calles principales, centros comerciales, etc.

Capacidad de 200/250 personas con salones privados.

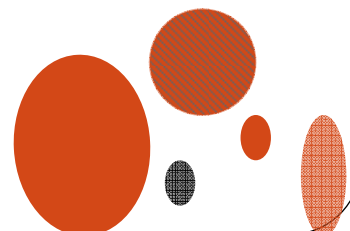
Decoración moderna, selecta e innovadora.

Cocina sencilla, buenos vinos y productos e ingredientes de gran calidad.

Personal directivo y de gestión español.

Publico objetivo: Clientes clase media-alta de cada país.

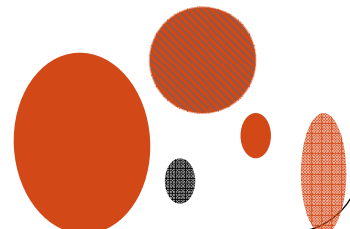
Capacidad para prestar servicios de catering y grandes eventos.



Nuestra experiencia en la formación, gestión y administración de restaurantes junto con el gran auge y reconocimiento internacional de la cocina mediterránea, son la base fundamental de nuestra oferta integral de servicios, los cuales van desde la puesta en funcionamiento de cualquier tipo de restaurante hasta la adecuación y mejora de establecimientos ya existentes en cualquier parte del mundo. Entre los servicios que ofrecemos podemos destacar:

**Estudios iniciales:** Selección de la ubicación, Estudios de Viabilidad, Búsqueda de financiación internacional, etc...

**Creación y puesta en funcionamiento de los restaurantes:** Selección del modelo de restaurante y del nombre, diseño y decoración de las instalaciones, realización de la carta y menús así como de la bodega de vinos, determinación de las fichas técnicas y de los precios de los platos, selección de los proveedores y del equipo informático, facilitar productos españoles por medio de la central de compras, etc...



## Gestión de la Explotación:

Selección y formación del personal, facilitar personal español, tanto directivo como maitres, sumelier y cocineros, Implantación de Sistemas de Calidad y Medioambientales así como los Sistemas de Higiene Alimentaria, etc.

## Marketing y Publicidad:

Realización del Plan de Marketing. Facilitar Chefs de reconocido prestigio para la presentación de la carta de temporada, realización de Jornadas Gastronómicas con reconocidos chef internacionales, realización de eventos para adquirir notoriedad, búsqueda de la obtención de reconocimiento internacional como las estrellas Michelin, etc.

**Proyecto llave en mano:** Servicio integral.



# PERFIL DEL SOCIO

## PERFIL DEL SOCIO

Cadenas de hoteles.  
 Hoteles independientes.  
 Inversores locales.  
 Grupos Financieros.  
 Etc...



## TIPOS COLABORACION

Asistencias técnicas.  
 Contratos de gestión.  
 Arrendamientos de servicios.  
 Sociedades mixtas.  
 Joint Venture  
 Etc...

Para Mayor Información:

**Centro Superior de Hostelería y Turismo de Valencia**

C/ Corregería n 28

46001 Valencia, España

Tel. 963155250

Fax. 963155925

E-mail: [info@ehtvalencia.com](mailto:info@ehtvalencia.com)

Web: [www.ehtvalencia.com](http://www.ehtvalencia.com)

