



¿Te hemos abierto el apetito?

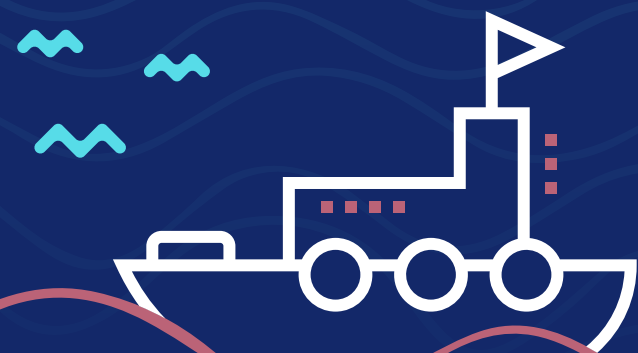
¡LLÁMANOS!

Estaremos encantados de ayudarte
a cumplir tus sueños y objetivos.

900 236 876

www.lamardegente.es

¡Lleguemos juntos a buen puerto!



La Mar de Gente

EXPERIENCIAS • EVENTOS • MOMENTOS

La Mar de Gente

CONSULTORÍA Y AGENCIA DE MARKETING GASTRONÓMICO

En **La Mar de Gente** somos unos apasionados del buen comer y de la comunicación. Nuestro equipo gourmet -multidisciplinar y especializado en gastronomía- ofrece a negocios de restauración y hostelería apoyo en diferentes áreas:

- Creación de conceptos
- Desarrollo y plan de negocio
- Consultoría empresarial
- Comunicación y publicidad
- Otros servicios complementarios: decoración, reformas, formación, asesoría jurídica y financiera, ...

“Nuestro menú del día consiste en guiarte y ayudarte para que tu negocio y tú, alcancéis el éxito deseado.”



Carta de servicios 2.1

Nuestra mejor receta para el éxito de un negocio gastronómico contempla diferentes áreas:

1. CREACIÓN DE PROYECTOS LLAVE EN MANO

¿Quieres montar un negocio de restauración? LMDG te ofrece un proyecto integral, acompañándote desde la idea inicial hasta la puesta en marcha.

2. ASESORÍA GASTRONÓMICA

¿Necesitas un cambio de carta? ¿Crear tu propia identidad gastronómica? ¿Seleccionar proveedores? Nosotros te ayudamos.

3. RELANZAMIENTO DE NEGOCIO

Los negocios de hostelería tienen un ciclo de vida medio de 5 años. Si estás en ese momento de estancamiento y quieres relanzar tu negocio, es hora de un restyling. Cuenta con nosotros.

4. SELECCIÓN Y FORMACIÓN DE PERSONAL

Porque el equipo humano es el alma de las empresas, te ayudamos a encontrar el equipo ideal para tu proyecto. También te ofrecemos formación para que tu personal esté preparado y a la altura de tu reto.

5. IMAGEN CORPORATIVA

Desarrollamos tu identidad corporativa: logotipo, web, diseño de cartas, y todo lo que necesitas para tener una imagen única y reconocible.



2

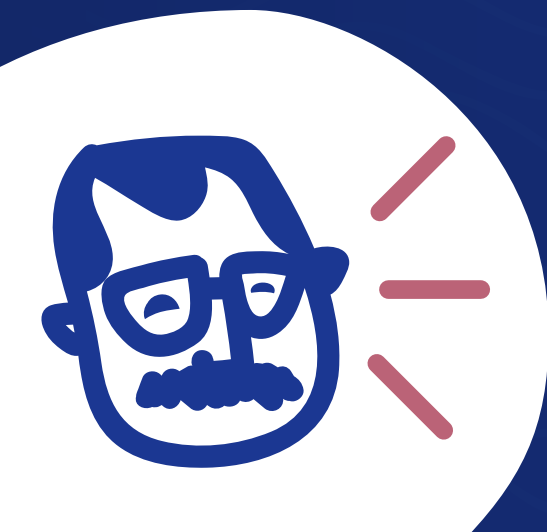
Carta de servicios 2.2

6. COMUNICACIÓN

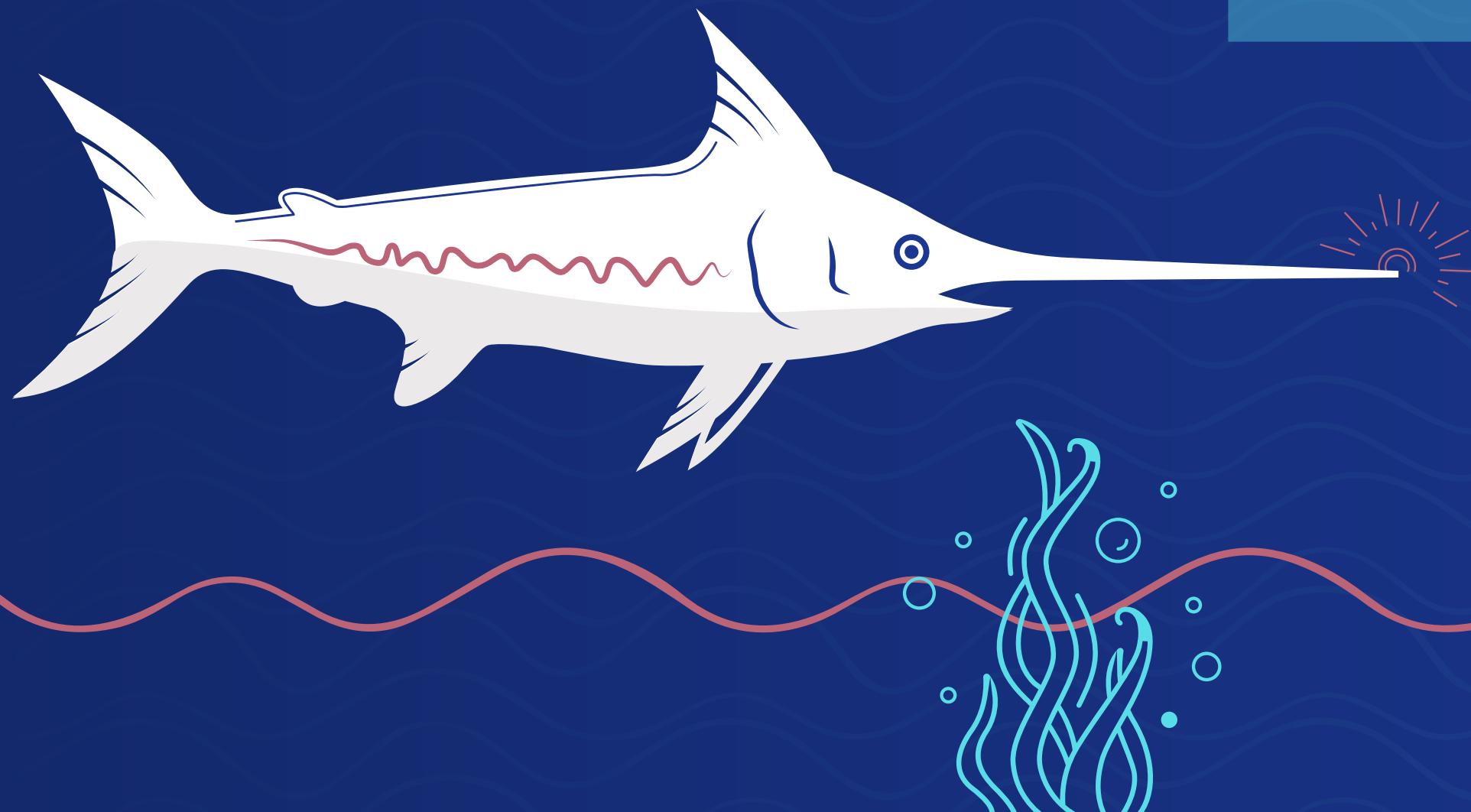
Somos expertos en comunicación digital, y en todo plan de negocio no puede faltar una ración de:

- **Diseño y desarrollo de web o e-commerce, gestión de reservas, tour virtual, apps:** una web que seduzca y genere apetito a nuestros usuarios para que acuda a alguna de nuestras mesas.
- **Blog y Contenidos:** un blog que nos ayude a comunicarnos con nuestros clientes y sea referente del sector gastronómico.
- **Posicionamiento SEO y SEM, SEO local, retargeting:** un buen posicionamiento es vital para atraer reservas y visitas a nuestro local.
- **Creación, gestión y dinamización de redes sociales, sorteos y promociones, fidelización, social ads:** sacamos todo el jugo a las Redes Sociales para generar confianza, deseo y hambre.
- **Campañas display y artículos patrocinados en medios gastronómicos, revistas, blogs:** despertamos los sentidos con nuestra forma de cocinar, en medios referentes en gastronomía.

- **E-mail marketing, bases de datos:** conseguimos que nuestros comensales sean suscriptores para seguir en contacto con ellos.
- **WiFi gratis:** ofrecer wifi gratis en tu local es ofrecer un servicio extra a tus comensales y una gran herramienta de marketing.
- **Multimedia, realización y edición de fotografías y vídeos, e-books:** la fotografía, después de los review, son la mejor carta de presentación de un restaurante.
- **Reputación online y dinimizaciones:** nos importan nuestros clientes y les escuchamos de forma activa.
- **Influencers y eventos:** eventos con foodtrucks, showcooking, ferias y jornadas gastronómicas con micro-influencers o medios, catas de vinos, jornadas de capacitación, degustaciones. Nos acercamos al consumidor para ofrecerle experiencias exquisitas a la par que divertidas.
- **Marketing off line, cartelaría, merchandising:** una estrategia 360° es fundamental para tener la sartén de tu negocio por el mango.



2



Carta de servicios 2.3

7. AUDITORÍA

- Análisis del negocio a través de Mystery Shopper.
- Estudio de la competencia y oportunidades.
- Análisis de APPCC, alérgenos, etc.

8. OTROS SERVICIOS

- Servicios jurídicos.
- Asesoría financiera.
- Decoración y reformas.
- Y... todo lo que necesites.

9. APERTURA DE NEGOCIO

- Ya tenemos todo listo para abrir nuestro negocio y llegar a la cresta de la ola.

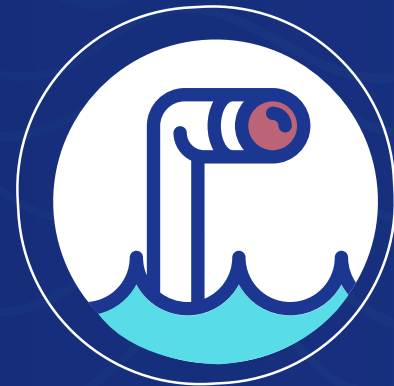
“Afilamos al máximo nuestros cuchillos para ofrecerte un plan de negocio personalizado, global y rentable”

3

Cómo cocinamos...



1 Escucha de las necesidades de nuestro cliente



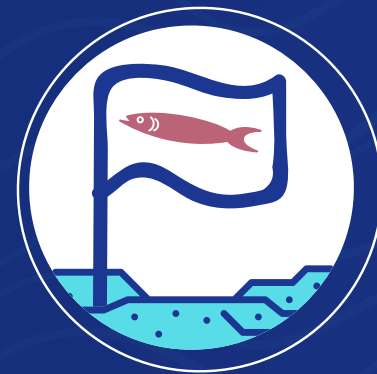
2 Análisis del entorno (competencia, oportunidades...)



3 Generación de concepto



4 Bussiness Plan



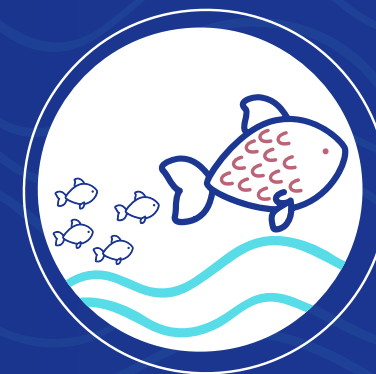
5 Identidad Corporativa y Gastronómica



6 Selección y Formación de Personal



7 Training seasons (clientes potenciales probando el concepto, Relaciones Públicas, bloggers)



8 Puesta en Marcha y seguimiento

“Cada proyecto es único y lo cocinamos a medida”

“Nuestros chefs cocinan a fuego lento cada proyecto, con gusto delicado, cariño y profesionalidad, para estar a la altura de tu reto”

4

Customer Journey

PASOS PARA APERTURA RESTAURANTE:
línea temporal: de 9 meses - 1 año



1 Consultoría de hostelería:
primeros pasos y plan de negocio.



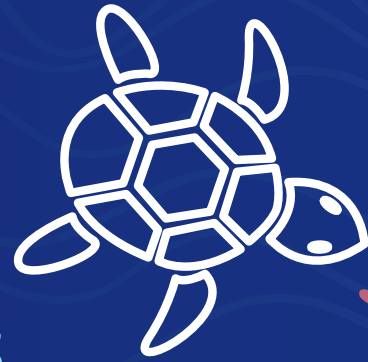
2 Estudio de Mercado
y de la competencia.



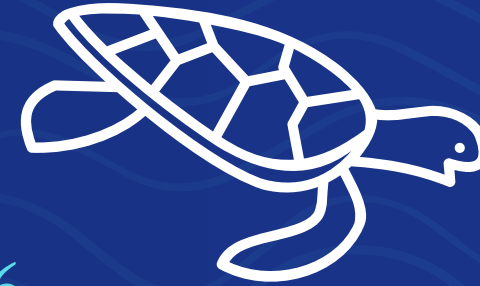
3 Asesoría financiera: financiación,
subvenciones, préstamos, compra
o alquiler del local, compra de
maquinaria y material, obras, etc.



4 Consultoría gastronómica:
conceptualización, configuración
del menú, definición de la oferta,
elección de proveedores, equipo
de trabajo, pruebas de cocina, etc.



5 Decoración, etc.



6 Consultoría gastronómica:
conceptualización, configuración
del menú, definición de la oferta,
elección de proveedores, equipo
de trabajo, pruebas de cocina, etc.



7 Plan de marketing: Naming,
Comunicación, Publicidad,
Estrategia de precios,
Promociones, ...



8 Gestoría
(fiscal, laboral, jurídica, contabilidad).



9 Restyling: Reformas / Relanzamiento de
negocio, (generalmente, a partir del 5º año).