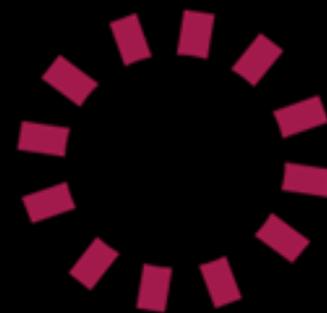


ventura

www.ventura.pt

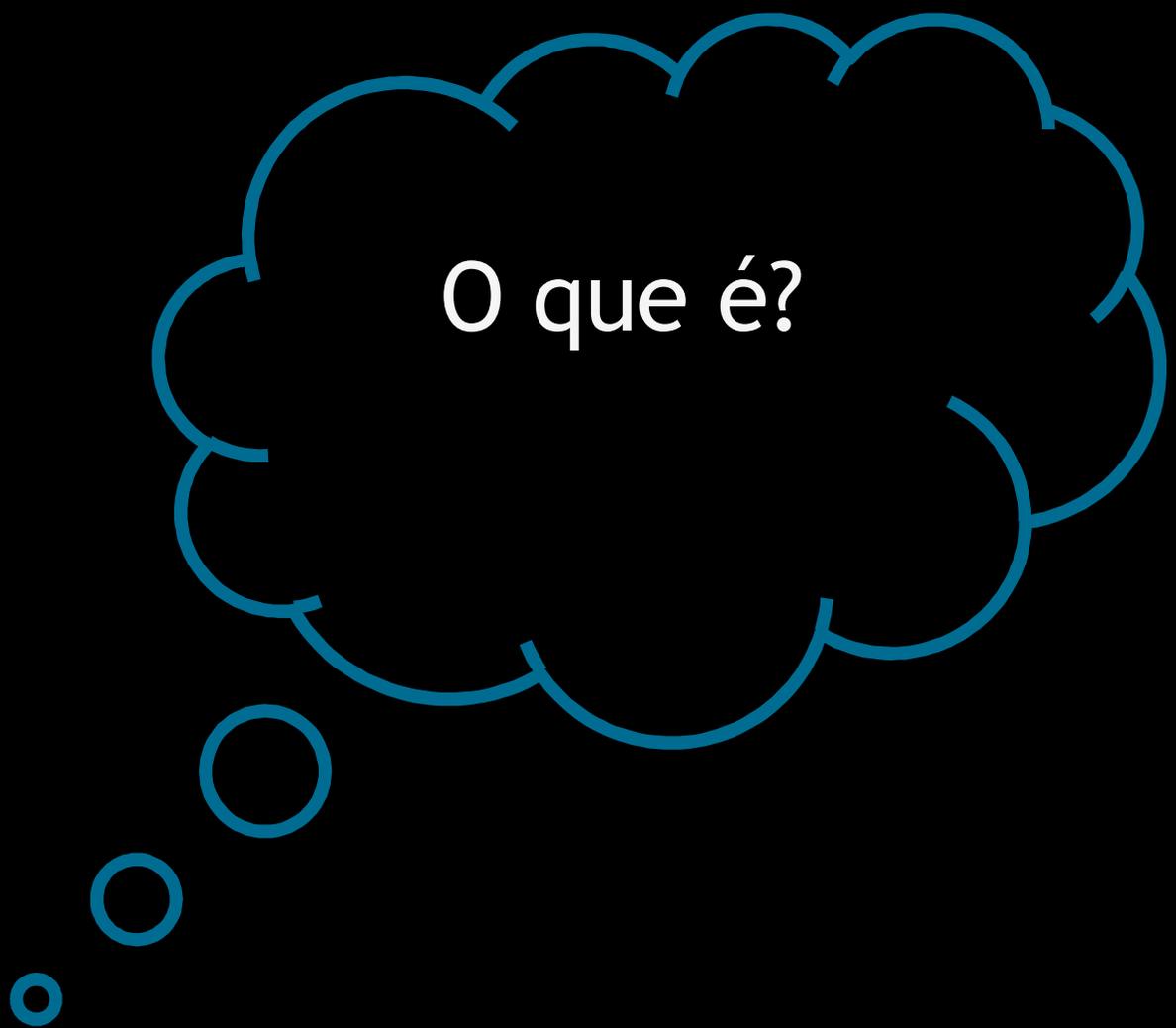


ventura 

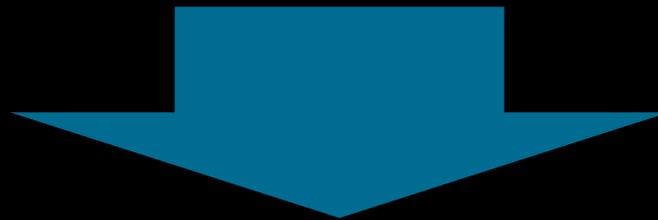
All in One

Hospitality Consulting

O que é?



Conjunto de todos os serviços de consultoria na
área da Restauração desde a Concepção,
Desenvolvimento, Abertura e Acompanhamento,
tudo num só!



All in One

Hospitality Consulting

- É direccionado a quem deseja criar/ reestruturar unidades de restauração e bebidas e que reconheçam que possuir o *know-how* e a experiência a seu lado é fundamental para o sucesso dos seus negócios!

- Este conceito nasce para satisfazer as necessidades do mercado em serviços completos de consultoria;
- O **All in One Hospitality Consulting** permite apoiar o investidor, pois terá todo o acompanhamento durante o projecto do tipo “chave na mão”.

4. Tipo de Serviços



1

Concepção

- Criação de Conceitos;
- Pesquisa e análises de mercado;
- Análise e selecção de localizações;
- Estudos de viabilidade económica;
- Aconselhamento no financiamento.

2

Desenvolvimento

- Criação e desenvolvimento de conceitos/ produtos gastronómicos;
- Elaboração de Manuais de Procedimentos;
- Tácticas de maximização de receitas;
- Gestão e Rentabilidade de menus;
- Formação Técnica;
- Criação e implementação de sistemas de controlo de gestão;
- Planos de Marketing.

3

Acompanhamento

- Auditorias à qualidade dos serviços prestados;
- Criação de implementação de modelos de análise e avaliação recursos humanos;
- Planos de Promoção e Vendas.



por

Consultoria de Gestão:

*Operacional, Estrutural e
Estratégica*

*Ventura Hospitality
Consulting*

Ventura Hospitality Consulting

- Os consultores vão além das soluções padrão: as soluções são desenvolvidas em cooperação com os nossos clientes.
- Cada solução está de acordo com as necessidades, objectivos, cultura e circunstâncias de cada projecto.

Ventura Hospitality Consulting

Vasta experiência em áreas de intervenção ao nível da Restauração:

- Pesquisa e análises ao mercado.
- Análise e selecção de localizações para unidades de Restauração.
- Planos de marketing, promoção e desenvolvimento.
- Concepção e Implementação de processos operacionais estandardizados.
- Desenvolvimento e implementação de conceitos.
- Implementação de sistemas de controlo de gestão.
- Consultoria gastronómica.

Rafael Ventura

Director Geral da Ventura Hospitality Consulting:
empresa de consultoria de gestão que é referência no mercado nacional nos sectores do Turismo, Hotelaria e Restauração;

O seu passado profissional encontra-se intimamente ligado aos grupos empresariais portugueses, líderes de mercado e à carreira de docente universitário.

Criação e Desenvolvimento de Conceitos / Produtos Gastronómicos

por

Fausto Airoidi



Criação e Desenvolvimento de Conceitos / Produtos Gastronómicos

- Criação de Conceito Gastronómico;
- Implementação de Conceito Gastronómico;
- Organização da produção;
- Seleccção de Equipamentos;
- Criação de Cartas/Menus;
- Formação / "Coaching" de Equipas;
- Criação e Desenvolvimento de conceitos de restauração;
- Inovação e Desenvolvimento de Iguarias.

Fausto Airolodi

Chefe indissociável da história da gastronomia contemporânea portuguesa, o seu passado e presente profissional está ligado aos conceitos mais inovadores e bem sucedidos no mercado da restauração nacional.

Fausto Airolodi

Formação Académica:

- Formado em Catering Comercial e Industrial pelo Hotel-Escola Witwatersand Technikon em Joanesburgo, África do Sul.

Destaques na sua Experiência Profissional:

- 2006 até a data - Chefe Executivo do restaurante Pragma, Spot Lx e Atrio Casino, no Casino de Lisboa;
- 2001 a 2006 - Chefe Executivo do Restaurante Bica do Sapato, em Lisboa;
- 1999 a 2001 - Chefe Executivo do Grupo Regency Hotels & Resorts, com hotéis no Funchal e em Lisboa;
- 1990: Prémio 1º lugar, Chefe Cozinheiro do Ano, Lisboa, Portugal;
- Presidente da Associação de Cozinheiros e Pasteleiros de Portugal (ACPP);
- Director Europeu da Federação Mundial de Cozinheiros (WACS), com 70 países e 8 milhões de cozinheiros afiliados.

Qualidade & Segurança Alimentar

por

Luis Carreira Garcia

Luis Carreira Garcia

Personalidade de referência na área da Qualidade, Higiene e Formação, desenvolveu inúmeros projectos, com especial relevo na área da Restauração e Hotelaria.

A sua experiência profissional passa pelo exercício de funções como Inspector Sanitário, Perito em Higiene, Qualidade, Formação e como Auditor da Qualidade.

Luis Carreira Garcia

Formação Académica

- Doutorando em Ciências Veterinárias, pela Faculdade de Medicina Veterinária de Lisboa;
- Mestre em Saúde Pública Veterinária pela Faculdade de Medicina Veterinária de Lisboa.

Luis Carreira Garcia

Destaques na sua Experiência Profissional

- Especialista na área da Higiene e Segurança Alimentar (HACCP) e da Qualidade (ISO 9001).
- Coordenador do Subgrupo dos “Pratos Preparados” do Conselho Nacional da Qualidade e dos Sistemas de Gestão da Qualidade e Gestão Ambiental.
- Responsável e coordenador de estratégia das empresas do “Core-Business” Alimentação do grupo Trivalor.
- Sócio fundador e “Partner” da CERTIFORMA, Certificação e Qualidade, Lda.
- Conduziu diferentes projectos na área do Turismo, nomeadamente como consultor principal do Projecto “Qualiturn”, e ainda liderou o projecto HOTUSA/Eurostars.

Arquitectura & Design

por

Leo Marote

Leo Marote

Formação Académica

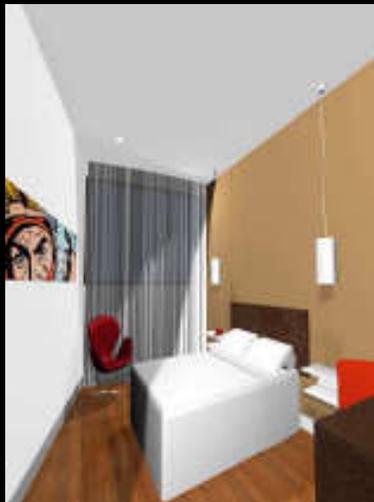
- Teve a sua formação na área da arquitectura, sendo actualmente um arquitecto designer de renome. No **All in One Hospitality Consulting** desenvolverá os projectos nas diversas áreas de projecto de arquitectura e design.



Leo Marote

Destaques na sua Experiência Profissional - Hotelaria

Na área da hotelaria, esteve envolvido e projectou vários projectos de relevância, entre eles se destacam:



- Convento do Espinheiro;
- Hotel Varanda dos Carqueijais

Leo Marote

Destaques na sua Experiência Profissional - Restauração

Na área da restauração, envolveu-se em vários projectos de excelência, como sejam:



- O Restaurante Pragma, o Restaurante Spot, o Restaurante Atrio, todos eles localizados no Casino de Lisboa;
- Esteve envolvido no projecto para o Restaurante H3, no Amoreiras Plaza e CC Monumental;
- Outros Projectos: Riso (Funchal);
- Maria Papaia (Lisboa);

5. Vantagens

- Maior profissionalismo, uma operação estudada e mais eficiente;
- Garantia de prestação todos os serviços da concepção até a abertura e posterior acompanhamento;
- Libertação do investidor, pois todas as áreas do negócio serão trabalhadas por nós de forma a garantir a máxima rentabilização da unidade;
- Replicar as vantagens do franchising, ou seja com base no nosso *know-how* e conhecimento do mercado garantir os melhores resultados.



Serviço de consultoria completo na área do
Food & Beverage