

¿TIENES UN NEGOCIO DE COMIDA?

¿UNA COCINA ECONÓMICA, FONDA, PANADERÍA O CAFETERÍA EN SANTA MARÍA LA RIBERA?

¿Te interesa incrementar su eficiencia?



Participa en nuestro programa

**Manejo de negocios de alimentos preparados:
asesorías útiles**

Este año queremos continuar con nuestras plataformas de aprendizaje culinario, en función de las fondas y negocios de comida familiar ubicados en el barrio.

Tendremos charlas con chefs expertos y reconocidos restauranteros mexicanos; asesores en finanzas así como sesiones de estudios de caso directamente en tu negocio. Te ofrecemos un programa para implementar un manejo más eficiente en la organización de tus recursos, hacer tus finanzas mucho más conscientes, observar la variedad de la oferta de tu producto en función de tus clientes y revisar la imagen que proyectas; también tendremos talleres prácticos, para que seas tú, quién se encargue de ampliar tus oportunidades.

Todo el programa es gratuito y está enfocado en trabajar con los vecinos de Santa María la Ribera en función de sus propias posibilidades económicas y recursos.

Febrero

Sábado, 20

11 AM – 12:30 PM

Sesión informativa en Casa Gallina

Sábado, 27

11 AM – 2 PM

Visita al mercado de la Dalia y clase de cocina con *Elena Reygadas* (Chef de Panadería Rosetta)

Marzo

Miércoles, 2

6:30 – 8 PM

Finanzas Saludables: Gestión de mis gastos y recursos.

¿Puedo hacer más eficiente mis recursos para maximizar mi ingreso?

Conversatorio Taller práctico:

Utilizando la tecnología para administrar mi negocio.

Sábado, 12

11 AM – 2 PM

Clase de cocina con *Benito Molina*
(*Chef de Restaurante Manzanilla*)

Miércoles, 20

6:30 – 8 PM

Definiendo mi oferta

*¿Qué ven los clientes en mi negocio?
¿qué tengo yo para ofrecer y cómo lo
hago consiente?*

Charla:

Taller:

Sábado, 23

10 AM a 2 PM

Asesoría en tú local*

Sábado, 26

11 AM – 2 PM

Clase de cocina con *Juan Cabrera*
(*Chef de Restaurante Quintonil*)

Mayo

Miércoles, 18

6:30 – 8 PM

Haciendo consciencia de la
identidad de mi negocio

*¿Puedo mejorar la imagen de mi
negocio invirtiendo poco o nada
usando mi creatividad?*

*¿Qué herramientas del diseño
gráfico y del diseño de interiores me
pueden ser útiles?*

Charla:

Taller:

Sábado, 21

10 AM a 2 PM

Asesoría en tú local*

Junio

Miércoles, 22

6:30 – 8 PM

Financiamientos: riesgos y
beneficios si he decidido que
necesito un préstamo

*¿Qué debo tener en mente y cómo
debo protegerme de cualquier insti-
tución financiera?*

Charla:

Sábado, 25

10 AM a 2 PM

Asesoría en tú local*

Julio

Miércoles, 20

6:30 – 8 PM

Economías solidarias

*¿Dónde estamos parados?
¿Hay otras formas de pensar las
relaciones económicas?*

Charla

Sábado, 23

10 AM a 2 PM

Asesoría en tú local*

* Llevaremos un chef profesional a tu negocio y en un ambiente de cordialidad, junto con los otros participantes del programa, haremos una dinámica de trabajo en sitio y retroalimentaremos tu trabajo con algunos consejos útiles para incrementar tu eficiencia. ¡Ese día, nosotros te pagamos el servicio!

**¡Recuerda que este programa
es gratuito, y está enfocado
para los locatarios de fondas,
cafeterías y panaderías
productoras de
Santa María la Ribera!**

Nuestra primera sesión será informativa para
que despejes todas tus dudas.

Si te interesa saber más sobre la actividad,
escríbenos a:

david.h@insite.org.mx

o márcanos al:

26 30 2601

Pregunta por

David Hernández o Rodrigo Simancas