

Para saber más, estamos a sus órdenes en los siguientes contactos:

FB: Casa Gallina

Teléfonos: **26302601, 68139568**

Correo electrónico: **david.h@insite.org.mx** y **rodrigo.s@insite.org.mx**

Sabino #190 entre Díaz Mirón y Carpio
(junto a la iglesia del Espíritu Santo)



VECINO LOCATARIO

¿Te interesa recibir asesorías profesionales para
eficientar tus esfuerzos en el manejo de tu negocio?

*Esta es una invitación a sumarse
a un proyecto de capacitación sin
fines de lucro que se llevará a cabo
en este año en nuestra colonia, y
ha sido pensado especialmente
para las fondas, restaurantes, cafés
y panaderías de Santa María la
Ribera.*



¿Quiénes Somos?

Casa Gallina es una asociación civil establecida en la comunidad de *Santa María la Ribera*, que propone dinámicas educativas, como talleres, cursos y asesorías, siempre buscando que respondan a las actividades económicas y sociales de los distintos grupos poblacionales que conviven en la colonia. Nuestro objetivo es estimular la integración comunitaria y el apoyo a los comercios locales. **Las actividades no tienen ningún costo y son exclusivas para vecinos de Santa María la Ribera.**

Experiencias de 2015: Cocina abierta

Durante 2015, en nuestra sede se realizaron **10 talleres** facilitados por reconocidos chefs mexicanos y dirigidos a cocineras de fondas económicas del barrio. En ellos se pusieron en práctica recetas que por su costo, ingredientes y modo de preparación son adecuadas para los negocios locales.



Programa 2016: Asesorías especializadas

Actualmente estamos preparando un programa de asesorías en el manejo de negocios de comida preparada. Los contenidos y dinámicas están divididos en dos formatos:

A. Conversatorios entre semana

Personajes destacados del negocio de la gastronomía mexicana entablarán conversaciones abiertas para todos los locatarios de la colonia interesados en compartir y conocer distintas perspectivas y experiencias alrededor del negocio de la comida preparada. Dentro de estas charlas se abordarán temas de relevancia como:

- La planeación y anticipación como el principal recurso en el desarrollo de un negocio de alimentos
- La identidad de un negocio a base de la especialización de un platillo
- El rol de las pasiones en la definición de la identidad de un negocio
- Negocios barriales, modelos de colaboración y de sana competencia
- La prevención: estrategias de planeación y astucia (El fracaso como escuela)
- La planificación de un menú con base en costos y reconocimiento de la clientela

Estos son sólo los temas iniciales. Esperamos que como resultado de estos encuentros surjan nuevas sesiones, pensadas a partir de los intereses e inquietudes de los locatarios participantes.

Se puede elegir asistir libremente a las sesiones de conversatorios de su interés. **Todos ellos son gratuitos.**

La fecha de inicio de los conversatorios es _____

Y tendrá lugar en Casa Gallina.

B. Asesorías directas a locales

Un especialista en consultoría para restaurantes realizará visitas a los locales interesados, para elaborar un diagnóstico de la situación de cada uno de ellos; esto con el fin de detectar los problemas (y sus causas) que afectan el funcionamiento eficaz de cada local, con el objetivo de apuntar posibles soluciones creativas y económicas que ayuden a la mejora directa de los mismos.

El programa de asesorías directas a locales es gratuito y está limitado a 15 negocios participantes. Para participar es necesario registrarse y acudir a la junta informativa. Recomendamos confirmar su participación con antelación.

La fecha de la junta informativa es _____

Y tendrá lugar en Casa Gallina.



VECINO LOCATARIO

¿Te interesa recibir asesorías profesionales para
eficientar tus esfuerzos en el manejo de tu negocio?

*Esta es una invitación a sumarse a un
proyecto de capacitación sin fines de
lucro que se llevará a cabo en este año
en nuestra colonia, y ha sido pensado
especialmente para las fondas,
restaurantes, cafés y panaderías de
Santa María la Ribera.*



Programa 2016: Asesorías especializadas

Actualmente estamos preparando un programa de asesorías en el manejo de negocios de comida preparada. Los contenidos y dinámicas están divididos en dos formatos:

A. Conversatorios entre semana

Personajes destacados del negocio de la gastronomía mexicana entablarán conversaciones abiertas para todos los locatarios de la colonia interesados en compartir y conocer distintas perspectivas y experiencias alrededor del negocio de la comida preparada. Dentro de estas charlas se abordarán temas de relevancia como:

- La planeación y anticipación como el principal recurso en el desarrollo de un negocio de alimentos

- La identidad de un negocio a base de la especialización de un platillo
- El rol de las pasiones en la definición de la identidad de un negocio
- Negocios barriales, modelos de colaboración y de sana competencia
- La prevención: estrategias de planeación y astucia (El fracaso como escuela)
- La planificación de un menú con base en costos y reconocimiento de la clientela

Estos son sólo los temas iniciales. Esperamos que como resultado de estos encuentros surjan nuevas sesiones, pensadas a partir de los intereses e inquietudes de los locatarios participantes. Se puede elegir asistir libremente a las sesiones de conversatorios de su interés. **Todos ellos son gratuitos.**

La fecha de inicio de los conversatorios es _____

Y tendrá lugar en Casa Gallina.

¿Quiénes Somos?

Casa Gallina es una asociación civil establecida en la comunidad de **Santa María la Ribera**, que propone dinámicas educativas, como talleres, cursos y asesorías, siempre buscando que respondan a las actividades económicas y sociales de los distintos grupos poblacionales que conviven en la colonia. Nuestro objetivo es estimular la integración comunitaria y el apoyo a los comercios locales. **Las actividades no tienen ningún costo y son exclusivas para vecinos de Santa María la Ribera.**

B. Asesorías directas a locales

Un especialista en consultoría para restaurantes realizará visitas a los locales interesados, para elaborar un diagnóstico de la situación de cada uno de ellos; esto con el fin de detectar los problemas (y sus causas) que afectan el funcionamiento eficaz de cada local, con el objetivo de apuntar posibles soluciones creativas y económicas que ayuden a la mejora directa de los mismos.

El programa de asesorías directas a locales es gratuito y está limitado a 15 negocios participantes. Para participar es necesario registrarse y acudir a la junta informativa. Recomendamos confirmar su participación con antelación.

La fecha de la junta informativa es _____

Y tendrá lugar en Casa Gallina.

Experiencias de 2015: Cocina abierta

Durante 2015, en nuestra sede se realizaron **10 talleres** facilitados por reconocidos chefs mexicanos y dirigidos a cocineras de fondas económicas del barrio. En ellos se pusieron en práctica recetas que por su costo, ingredientes y modo de preparación son adecuadas para los negocios locales.



Para saber más, estamos a sus órdenes en los siguientes contactos:

FB: Casa Gallina

Teléfonos: **26302601, 68139568**

Correo electrónico: **david.h@insite.org.mx** y **rodrigo.s@insite.org.mx**

Sabino #190 entre Díaz Mirón y Carpio
(junto a la iglesia del Espíritu Santo)