

Chef Edi Marques  
Consultoria & Assessoria de Hospitalidade



# O mundo da hospitalidade está mudando

Sua empresa  
está se adequando e  
buscando soluções e  
profissionais  
para esta situação?

Temos um **NOVO CONCEITO**  
para Assessoria & Consultoria de Hospitalidade  
Nosso objetivo é se adequar e dispor das principais soluções que nossos  
clientes necessitam.

POR QUE  
**INVESTIR EM UMA CONSULTORIA E ASSESSORIA?**  
DE QUALIDADE

- Redução de Riscos
- Consultoria e Assessoria com Profissionais Especializados
- Foco no que realmente importa
- Retenção de Custo

**+15** Chef Edi Marques  
Consultoria & Assessoria de Hospitalidade  
de anos no Brasil e Portugal

- ✓ Experiência e Dedicção
- ✓ Serviços e Soluções
- ✓ Pequenas, Médias e Grandes Empresas
- ✓ Atuação no Brasil e em Portugal
- ✓ Atendimento Personalizado

**“DEIXE-NOS ATENDER  
ÀS SUAS NECESSIDADES  
DE PROJETO COM  
NOSSA EQUIPE DE  
CONSULTORES  
ESPECIALIZADOS”**

Nossa consultoria e assessoria em hospitalidade são direcionadas para orientação de proprietários, operadoras, credores, investidores e executivos seniores, aplicando experiência, conhecimento e pensamento inovador para o seu negócio em hotelaria.

A ampla experiência do Chef Edi Marques em restaurantes, bares, hotéis, resorts, pousadas, clubes, recreação e indústria de serviços de alimentação em geral está pronto para fornecer orientação estratégica e produtos de trabalho de alto impacto para ajudar sua empresa na criação de novos negócios, recuperação de negócios e estruturação para o sucesso em longo prazo.

Nossa rede de profissionais de hospitalidade independentes e líderes da indústria sênior com experiência em hospitalidade multidisciplinar, amplo escopo geográfico e notável experiência prática fornece serviços de consultoria práticas e orientadas para o lucro em uma ampla gama de tipos de propriedades de hospitalidade, food service, modelos de negócios full-time, half-time, in-house, out-house sobre o apoio à implementação de suas recomendações.

Com o amplo conhecimento e recursos disponíveis em nossa organização, e as diversas localizações de nossos membros em todo o território nacional e em Portugal, Chef Edi Marques pode identificar rapidamente um único profissional ou montar uma força-tarefa multidisciplinar com o conjunto de habilidades e experiência para lidar com qualquer tarefa relacionada à indústria hoteleira e food service.

# Chef Edi Marques

Consultoria & Assessoria de Hospitalidade



## Sobre o Chef Edi Marques

Chef de cozinha Luso-Brasileiro, conhecido pela culinária de fusão refinada e criativa. Nascido no Brasil, com cidadania portuguesa, começou a carreira na gastronomia aos 25 anos. O chef que preza pela qualidade dos ingredientes e pela apresentação impecável de seus pratos, sempre buscando surpreender e encantar os clientes. Chef e escritor de gastronomia e ganhou destaque no mundo culinário por sua paixão pela comida e habilidade em criar pratos deliciosos e inovadores. Com mais de 20 anos de experiência na área, tornou-se um chef reconhecido no Brasil e na Europa. Além de das habilidades na cozinha, também é escritor e já publicou três livros sobre sabor e gosto, livros exclusivamente sobre gastronomia e três livros sobre culinária, todos publicados em

Amsterdan, Países Baixo (Holanda). Seus livros são uma combinação perfeita entre receitas e histórias da gastronomia, levando os leitores a uma jornada gastronômica única e inspiradora.

Formado ainda em Administração de Empresas e Gestão Pública, com experiência comprovada em Recursos Humanos, Compras-Patrimônio, Comércio Exterior, Gestão de Hospitalidade-Hotelaria. O chef possui ainda matérias publicadas em vinte e nove revistas internacionais de viagem-gastronomia.

### ESPECIALIZAÇÃO

- Algarve Tech Hub – 2020  
Gestão da Qualidade e Auditoria HACCP

- AHRESP – IEFP, I.P - 2020  
Técnico de Controle de Qualidade Alimentar

### FORMAÇÃO COMPLEMENTAR

- UALG – Universidade do Algarve – 2018  
MBA em Gestão Hoteleira – Gastronomia

- DGP – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Embrapa – 2012  
Gestão de Recursos Humanos

- DGP – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Embrapa – 2013  
Gestão de Compras e Patrimônio

### PRÊMIOS RECEBIDOS

Prêmio Chef Revelação 2020 - Portugal - IGCAT

Prêmio Herança Cultural e Culinária - IAG

Prêmio Santander Melhores do Ano da Gastronomia Contemporânea 2020

Prêmio Melhor Chef Não Europeu 2020 - GTA

Prêmio Melhor Escritor Gastronômico 2019/2020/2021 - Gourmand World Cookbook

# Principais Soluções

## Plano de Negócios

O plano empresarial, documento que especifica, em linguagem escrita, um negócio que se quer iniciar ou que já está iniciado.

## Break-Even

Designação do ponto de equilíbrio em economia de negócios - e especificamente na contabilidade de custos - é o ponto em que o custo total e a receita total são iguais, ou seja, "uniforme".

## Análise de mercado – Benchmarking

Processo de busca das melhores práticas de gestão da entidade hoteleira e que conduzem ao desempenho superior.

## Gestão de ativos e serviços financeiros

O Chef Edi Marques fornece uma gama completa de serviços de consultoria para proprietários e gestores de ativos de hotéis, resorts, pousadas e investimentos em A&B, fornecendo soluções especializadas e pragmáticas para melhorar o valor e o desempenho dos ativos.

## Operações, gestão e recursos humanos

Nossos consultores de hospitalidade possuem ampla experiência em todas as áreas de operações de hospitalidade, incluindo recursos humanos, busca de executivos, alimentos e

bebidas, tecnologia, spa e outros serviços de consultoria de gestão.

## Gerenciamento de A&B in loco

Nossa equipe está preparada para absorver as tarefas cotidianas do setor de A&B da sua empresa. Temos equipe especializada de Chefes executivos de cozinha para serviços In-House full time.

## Aquisição e Desenvolvimento

A experiência do Chef Edi Marques em desenvolvimento hoteleiro fornecerá à sua equipe um conselho focado, incluindo análise de mercado e viabilidade, suporte ao uso do local, gerenciamento de projetos e outros elementos do processo de desenvolvimento do início ao fim.

## OTA's

Controle e gerenciamento de toda cadeia de interligação entre seu negócio hoteleiro e as OTA's.

## Suporte e gerenciamento de PMS & CMS

Suporte e controle de todo Sistemas de gerenciamento de propriedade ou sistema operacional de hotelaria e sistema de relacionamento.

# SERVIÇOS DIRECIONADOS AO FOOD SERVICE

**“NOSSA METODOLOGIA DE TRABALHO  
PARTE DE UM DIAGNÓSTICO PROFUNDO DE  
TODAS AS ETAPAS ENVOLVIDAS, PARA ASSIM  
PROPORMOS SOLUÇÕES PERSONALIZADAS  
PARA CADA CLIENTE”**

## Novos Estabelecimentos

### Plano de Negócios

Permite avaliar uma ideia e desenvolver o conceito do negócio do ponto de vista mercadológico, operacional e financeiro. O empreendedor terá uma noção prévia do funcionamento da sua empresa em cada um destes aspectos.

### Estudo da Região

Avaliação do mercado local para análise de viabilidade e de potencial da região, através de visita de campo e análise dos concorrentes próximos para apoio na tomada de decisão.

### Apoio na Pré-abertura

Assessoria em questões legais, como legislações e normas de

órgãos públicos, suporte e acompanhamento da obra, indicação de fornecedores, apoio na organização de cronograma de trabalho e assessoria para definição do projeto arquitetônico e de cozinha.

### Elaboração de Cardápio

Orientação e apoio na definição das produções do cardápio e da carta de bebidas, elaboração da ficha técnica, precificação, degustação, treinamento da brigada e implantação.

### Recrutamento de Equipe

Seleção de profissionais amplamente qualificados para cargos de liderança.

### Inauguração

Acompanhamento da operação do estabelecimento nas fases de ensaio e soft opening, aplicação de treinamentos e ajustes estratégicos de acordo com o fluxo inicial do empreendimento.

## Estabelecimentos em Funcionamento

### Planejamento Estratégico

Elaboração de um plano de Marketing através do levantamento de informações de mercado, brainstorm de ideias, definição de ações, planejamento de atividades e execução da proposta.

### Produção

Otimização do processo e fluxo de produção e avaliação do quadro de funcionários.

### Estudo da Região

Levantamento de dados da região e dos concorrentes para identificar o potencial da área.

### Melhoria de Cardápio

Padronização e desenvolvimento de novos pratos com base na avaliação do desempenho das vendas e análise de custos.

### Atendimento e Serviços

Padronização dos processos da operação, desenvolvimento de manuais e treinamentos com foco em hospitalidade e técnicas de vendas.

### Cliente Oculto

Visitas não programadas com o objetivo de obter uma visão geral de funcionamento do estabelecimento, tendo como foco

a comida, o ambiente e o atendimento. Através de análise dos dados obtidos, um plano de ação é desenvolvido.

### Expansão

Estudo de viabilidade do negócio e expansão em diferentes modelos de negócio.

### Estruturação de Áreas e Pessoas

Reorganização dos setores e capacitação da brigada para valorização do profissional e diminuição de turn-over.

## QUALIDADE DOS SERVIÇOS

A qualidade dos serviços ofertados em um estabelecimento hospitaleiro e gastronômico é de extrema importância para o sucesso do empreendimento. Para diagnosticar a qualidade dos serviços prestados é necessário a aplicação de métodos que apontam e avaliam possibilidades de melhorias.

- Avaliação de Riscos (APR - ISO/IEC-31010)
  - Serviços da brigada de cozinha
  - Layout da Cozinha
  - Serviço de sala
- Análise crítica do ambiente interno e externo (HACCP (ISO 9001, BRC, SQF e IFS)
  - Produtos alimentares

## Para FOOD SERVICE Hoteleiro e Restaurativo

### Serviços da Brigada de Cozinha

1. Estrutura Organizacional;
2. Conhecimentos Específicos dos integrantes da brigada;
3. Conhecimentos Técnicos dos integrantes da Brigada.

### Serviços de Sala

Análise de Pontos fortes e fracos – SWOT  
Consiste em processo de grade 2x2.

### Formas de Atendimento (Perceptiva)

Análise através da percepção de como o atendimento ao público está sendo oferecido.

### Postura e Vestuário (Perceptiva)

Análise através da percepção de como os colaboradores estão se apresentando e postando-se mediante ao serviço.

### Disciplina (Perceptiva)

Análise através da percepção de como os mantem a constância e a qualidade do trabalho, qualquer que seja o seu estado emocional.

### Análise HACCP

#### Verificação de Riscos

- a. Listagem dos Potenciais Perigos – Condução da Análise de Perigos (considerados medidas de controle);
- b. Listagem dos potenciais perigos baseado nas informações disponíveis;
- c. Informações como o perigo microbiológicos, físicos e químicos que podem ser racionalmente esperados a cada etapa;
- d. Os perigos levados em conta devem ser de uma natureza tal que a sua eliminação ou redução para níveis aceitáveis sejam essenciais à produção de um alimento seguro.

### Avaliação de Perigos

- a. O perigo sob estudo pode ser introduzido no produto por matérias-primas ou processamento, e nesse caso, é provável atingir níveis inaceitáveis?
- b. A composição do produto cru é crítico à segurança do produto?
- c. Os processos fazem ou mantêm as matérias-primas, ou o produto final seguro?
- d. Removendo ou prevenindo contaminação é possível atingir níveis de risco imposto pela Anvisa?

### Limites Críticos a serem Monitorados e Controlados

Estabelecer limites em que cada PCC encontre condições de risco aceitável. Essas condições podem ser tempo ou temperatura durante o processo de cozimento, nível de limpeza de um equipamento, a concentração de cloro em água de limpeza e muito mais. Se não definidos os critérios que especifiquem as condições de risco ou a possibilidade de recontaminação de um produto e da sobrevivência de microorganismos, é possível atingir níveis inaceitáveis de contaminação, neste caso, teremos um risco inaceitável.



**Chef Edi Marques**  
Consultoria & Assessoria de Hospitalidade  
[www.chefedimarques.com](http://www.chefedimarques.com)  
[chefedimarques@gmail.com](mailto:chefedimarques@gmail.com)  
+55 21 99827 1073