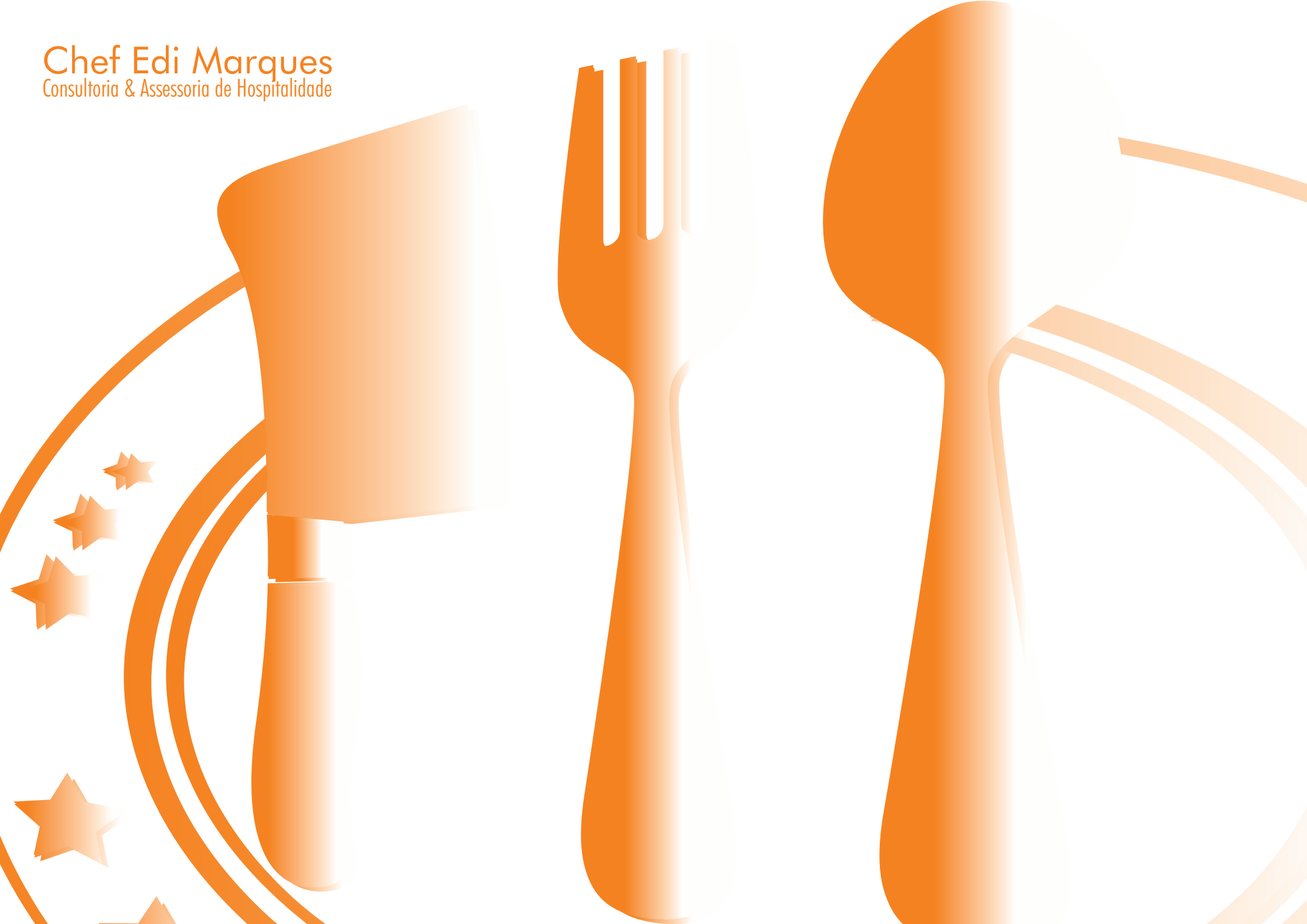


Chef Edi Marques
Consultoria & Assessoria de Hospitalidade



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

Amsterdã, Países Baixos (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
chefedimarques@gmail.com
+55 21 99827 1073