



# RIMA Consulting

Asesoría Gastronómica

ARA

ASOCIACIÓN  
RESTAURANTES  
ALICANTE



# Tu viaje hacia la rentabilidad empieza aquí

**Cada gran restaurante comienza con una idea y nosotros te ayudamos a transformarla en un negocio rentable.**

**Juntos, optimizamos cada detalle para que tu éxito sea inevitable.**

**Bienvenido al primer paso de una transformación real.**

---



# Valores de RIMA Consulting

En RIMA Consulting no solo optimizamos números, también defendemos principios. Nuestros valores son el motor que guía cada decisión, cada diagnóstico y cada solución que ofrecemos.

## **1. Rentabilidad con propósito**

La rentabilidad debe ser una consecuencia natural de un sistema bien diseñado.

## **2. Transparencia radical**

Decimos lo que vemos, proponemos lo que funciona y mostramos los resultados con claridad.

## **3. Compromiso total**

Tu negocio nos importa como si fuera nuestro.

## **4. Simplicidad estratégica**

Diseñamos procesos sencillos, efectivos y replicables para que puedas mantener el control sin complicarte.

## **5. Evolución constante**

La hostelería cambia cada día. Aprendemos, probamos y ajustamos continuamente para que siempre tengas a tu lado una consultoría de vanguardia.

Más que consultores, somos aliados estratégicos.

Y estos valores son la brújula que guía nuestro viaje contigo.

# La importancia de una buena asesoría

Tener una buena idea o una carta espectacular no es suficiente para que un restaurante funcione. En la trastienda de cada negocio rentable hay mucho más: **control de costes, sistemas claros, roles bien definidos**, un **equipo motivado** y **decisiones estratégicas** bien fundamentadas.

Y ahí es donde entra en juego una buena asesoría.

Una asesoría gastronómica no es solo para los que están en apuros, es para los que quieren jugar en serio.

Es ese factor externo y objetivo que detecta lo que tú, desde dentro, ya no ves.

Es quien convierte intuiciones en estrategias, y caos en estructura.

Con un asesor a tu lado, dejas de apagar fuegos y empiezas a construir.

Tomas decisiones con datos, lideras con claridad y haces que tu restaurante trabaje para ti, no al revés.

En resumen: asesorarte no es un gasto, es la mejor inversión que puedes hacer en tu negocio.



# Nuestro Enfoque

En RIMA Consulting, trabajamos codo a codo con los empresarios hosteleros para transformar sus negocios en empresas más **rentables, eficientes y sostenibles**.

Nuestro enfoque está basado en soluciones personalizadas que abarcan desde la **optimización de costes** hasta la **mejora de la gestión interna**.

Te ayudamos a **reducir desperdicios, controlar los márgenes de beneficio, gestionar inventarios** de manera eficiente y **estructurar precios de venta**.

Además, nos encargamos de **diseñar o renovar la propuesta gastronómica**, ajustándola a las necesidades del mercado y a la identidad de tu restaurante, y ofrecemos **formación continua** a tu equipo para garantizar que cada parte del negocio funcione al máximo.

Desde la apertura de un nuevo local hasta la gestión y mejora de restaurantes consolidados, te acompañamos en cada paso.

Optimización de procesos, desarrollo de menús rentables, formación en sala y cocina, y asesoramiento integral en marketing, branding y gestión de recursos humanos.

Todo con el objetivo de que tu restaurante no solo sea exitoso, sino también escalable.

Nuestro trabajo es sencillo: transformar tu visión en resultados tangibles.

La rentabilidad y la eficiencia no son opcionales: son el núcleo de todo lo que hacemos.

# Bonificación Estatal

Gracias a nuestra colaboración con *Atalaya Gastroescuela*, nuestras asesorías formativas pueden ser 100% bonificadas a través de los créditos formativos de la *Fundación Estatal para la Formación en el Empleo (FUNDAE)*.

Esto significa que puedes formar a tu equipo **sin coste adicional para tu empresa**, aprovechando los recursos que el Estado pone a disposición para mejorar la cualificación profesional en el sector.

Nosotros te ayudamos a gestionar todo el proceso, de forma ágil y sin complicaciones.

Solo tienes que enfocarte en lo importante: que tu equipo crezca, se profesionalice y potencie el rendimiento de tu negocio.

Formar no cuesta. No formar, sí.





## Beneficios para asociados de ARA

Esta colaboración entre RIMA Consulting y la Asociación ARA representa una oportunidad única para los asociados, permitiéndoles acceder a asesoría gastronómica de alto nivel a un precio preferencial, con un **20% de descuento** sobre todos nuestros Packs.

Nuestro compromiso es ayudar a los negocios a optimizar su gestión, reducir costes y aumentar su rentabilidad.

Estamos a disposición para resolver cualquier duda y comenzar a trabajar juntos en la mejora de vuestros negocios de hostelería.

# Packs Disponibles

## **Pack Rentabilidad**

- Cálculo de escandallos y food cost
- Fijación de precios de venta
- Elaboración de fichas técnicas
- Creación de sistemas de inventario
- Creación de sistemas para el control de mermas
- Creación de sistemas de control HACCP
- Supervisión del servicio y corrección de errores

---

## **Pack Creativo**

***Todo lo que incluye el Pack Rentabilidad***

- Creación o renovación de tu propuesta gastronómica
- Formación completa del personal de cocina

---

## **Pack Experto**

***Todo lo que incluye el Pack Rentabilidad***

- Elaboración de un plan de viabilidad del nuevo negocio
- Creación de la propuesta gastronómica
- Selección de proveedores y negociación de precios
- Selección de vajilla y cristalería contigo
- Formación completa del personal de cocina

---



[www.rima-consulting.es](http://www.rima-consulting.es)



[@rima.consulting](https://www.instagram.com/rima.consulting)



[www.araalicante.com](http://www.araalicante.com)