



Es una unidad de negocio del Grupo CETT que tiene por objeto investigar continuamente para conocer la realidad del sector turístico desarrollando soluciones y conocimiento, aportando a nuestros clientes en particular y a la sociedad en general aquello que necesitan para ir por delante y dar respuesta a las necesidades del turismo, la hotelería y la restauración.

El cliente es nuestro centro de gravedad. Esta orientación se convierte en un desafío que requiere un esfuerzo sistemático, riguroso y planificado en el que se implica toda la organización.

## F&B Solutions

*Soluciones para la industria  
y el sector de la Restauración*

Es el área de Consultoría especializada en ofrecer soluciones globales de asesoramiento experto para la industria alimentaria y para el sector de la restauración, dando respuesta a las necesidades específicas de nuestros clientes, mediante un equipo multidisciplinar con experiencia dentro del sector.

## F&B Solutions

*Soluciones para la industria*

La industria alimentaria presenta una tendencia creciente hacia el desarrollo de productos más naturales, de mayor calidad organoléptica y de fácil preparación motivada por las nuevas necesidades y hábitos del consumidor actual.

Durante los últimos años, la fuerte competencia en este sector está obligando a las empresas de alimentación a investigar de forma continuada y dedicar más tiempo y esfuerzos tanto a desarrollar nuevos productos como a mejorar los existentes.

**F&B Soluciones para la industria** está dirigido a cualquier tipo de industria alimentaria interesada en recibir asesoramiento integral en proyectos de Investigación, Desarrollo e Innovación en productos alimentarios.

### SOLUCIONES PARA LA INDUSTRIA

- Asistencia integral para el desarrollo de nuevos productos que requieren proceso culinario.
- Mejora de productos alimentarios a nivel nutricional, sensorial, tecnológico, de salud y seguridad alimentaria.
- Desarrollo de ingredientes y alimentos funcionales.
- Asesoramiento en la producción industrial de los prototipos de laboratorio.
- Evaluación de la seguridad alimentaria. Implementación APPCC.
- Test de aceptación de consumidores.

### BENEFICIOS PARA EL CLIENTE

- Asesoramiento experto en función de las necesidades de su industria.
- Mayor probabilidad de éxito en sus lanzamientos.
- Posibilidad de acelerar el proceso de innovación de su empresa.
- Aumento de la competitividad y rentabilidad de su negocio.
- Rápido retorno de la inversión.

## F&B Solutions

*Soluciones en Restauración*

El gran crecimiento y dinamismo del sector de la restauración está generando la necesidad de nuevos servicios de asesoramiento para adecuarse a las nuevas tendencias, estrategias y al nivel de profesionalización que requiere este sector tan competitivo y atomizado.

**F&B Soluciones en Restauración** ofrece asesoramiento en todos los ámbitos de la restauración comercial y para colectividades mediante un equipo profesional con experiencia y prestigio dentro del sector de la restauración.

### SOLUCIONES PARA LAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN

<b>ORGANIZACIÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Planificación y desarrollo de estrategias.</li> <li>· Creación de planes de negocio para nuevos proyectos de restauración.</li> <li>· Servicio "Restaurant-Excellence" de análisis y diagnóstico integral de negocios de restauración.</li> <li>· Proyectos de optimización de la gestión de Food&amp;Beverage en el sector hotelero.</li> <li>· Revenue Management en Restauración.</li> </ul>
<b>SOPORTE FÍSICO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Análisis y diagnóstico de las estructuras y equipamiento existente.</li> <li>· Proyectos técnicos de dimensionamiento y zonificación general.</li> <li>· Soluciones integrales en el diseño de cocinas industriales, barras, self-service y buffets.</li> <li>· Estudios de inversión de proyectos de restauración.</li> </ul>
<b>OFERTA GASTRONÓMICA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Asesoramiento en tendencias y desarrollo de recetas de alta gastronomía</li> <li>· Servicio CETT 25. Diseño e implementación de cartas equilibradas: 25 recetas, escandallos y procesos de elaboración con demostración de 5 recetas.</li> <li>· Food Cost: análisis de costes y márgenes para conocer la rentabilidad de su negocio. Planificación de menús y dietas especiales.</li> <li>· Asesoramiento en pastelería clásica y de vanguardia.</li> <li>· Especialistas en enología: catas de vino, maridaje y cartas.</li> </ul>

### BENEFICIOS PARA EL CLIENTE

- Asesoramiento experto en función de las necesidades de su empresa o establecimiento.
- Rápido acceso a las últimas tecnologías y tendencias gastronómicas.
- Disponer de una carta equilibrada avalada por profesionales con amplia experiencia en gastronomía y nutrición.
- Aumento de la competitividad y rentabilidad de su negocio.
- Rápido retorno de la inversión.