



Ayudo a restaurantes a aumentar rentabilidad sin perder nivel culinario

ÁLEX CARRERA

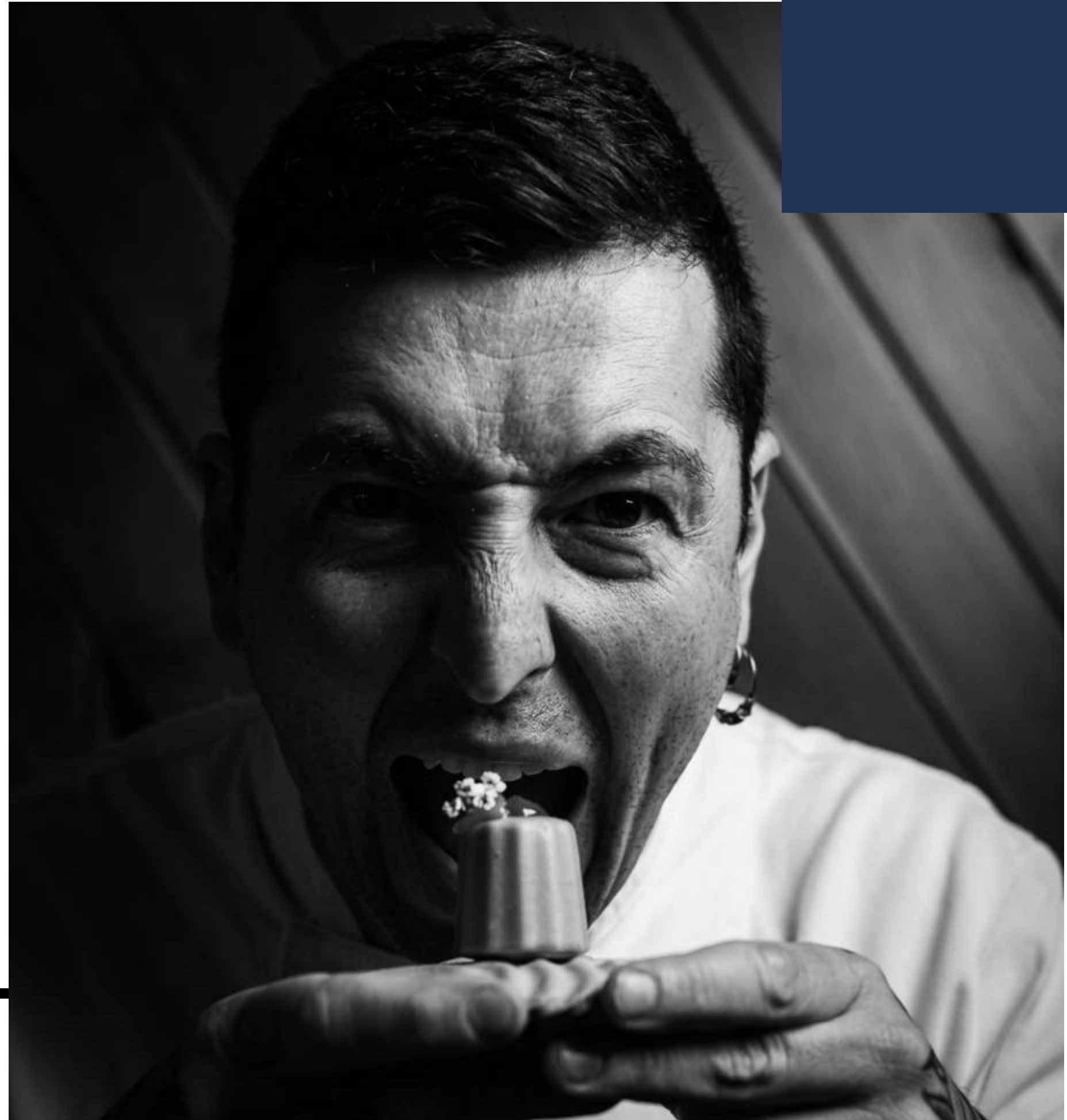
chef · empresario · consultor

L'ALIANÇA D'ANGLÈS RESTAURANT



¿QUIÉN SOY? ALEX CARRERA

- Licenciado en Administración y Dirección de Empresas.
- Técnico de Grado Medio en Cocina y Gastronomía.
- Postgraduado en Dirección de Establecimientos Hoteleros.
- Postgraduado en Administración y Gestión de Empresas de Restauración.
- Diplomado en Especialización de Sommelier.





MI DESARROLLO PROFESIONAL

Breve resumen sobre mi desarrollo profesional:

- Formado en cocinas de alto nivel como Neichel, Drolma, Mugaritz y El Celler de Can Roca.
- Dirigiendo desde 2019 el restaurante L'Aliança d'Anglès.
- 1 Estrella Michelin.
- 2 Soles Repsol.

Transformo restaurantes en negocios más rentables, más organizados y con una identidad capaz de diferenciarse.

Combino la visión de chef, empresario y gestor para convertir el talento gastronómico en resultados empresariales.

01

RENTABILIDAD

Hago que cada decisión tenga impacto económico.

Escandallos.
Costes.
Márgenes.
Ticket medio.
Beneficio.

02

ORGANIZACIÓN

Creo sistemas para que el restaurante funcione mejor.

Cocina.
Sala.
Procesos.
Equipos.
Compras.

03

EXPERIENCIA

Diseño restaurantes que el cliente quiera volver a vivir.

Concepto.
Menús.
Servicio.
Detalles.
Experiencia.

04

POSICIONAMIENTO

Construyo marcas gastronómicas con personalidad y valor.

Imagen.
Comunicación.
Diferenciación.
Reputación.
Crecimiento.



¿QUÉ HAGO?

CONSIGO QUE UN RESTAURANTE FUNCIONE
MEJOR

- Más rentable.
- Más organizado.
- Más atractivo para el cliente.
- Más fácil de gestionar.
- Más competitivo.
- Más preparado para crecer.

¿CÓMO TRABAJO?

DESCUBRIR

Entender antes de actuar.

Comprender el negocio, detectar oportunidades y encontrar problemas.



DISEÑAR

Crear una estrategia adaptada.

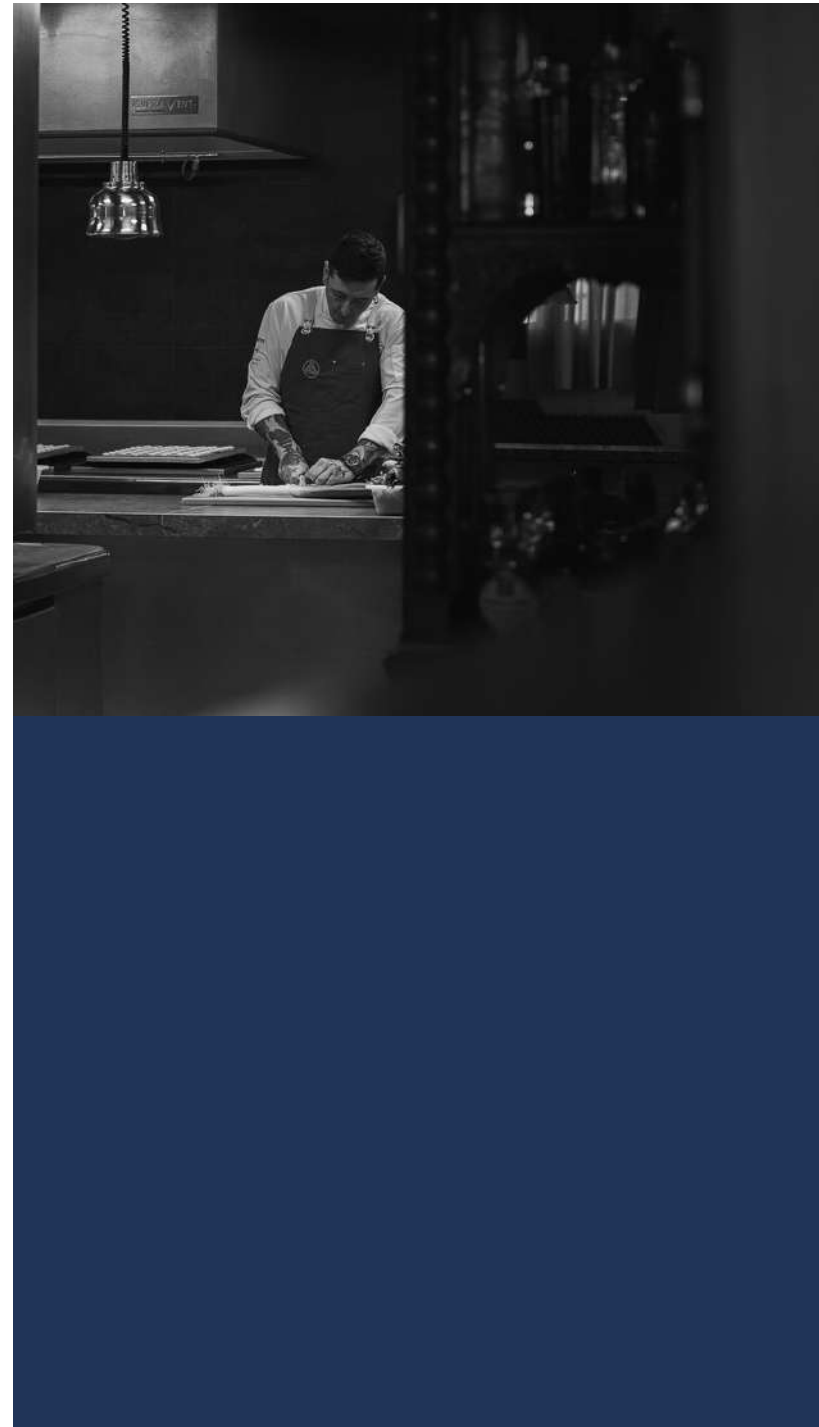
Crear un sistema único para el restaurante: estrategia, procesos, rentabilidad, identidad y experiencia.



TRANSFORMAR

Convertir las ideas en resultados.

Implementar, formar al equipo y acompañar al restaurante hasta que los cambios formen parte de su día a día.



LA PRUEBA DE MI MÉTODO

SMASH HOUSE BURGER

EL RETO

Aumentar la rentabilidad, mejorar la calidad, afianzar la identidad y trabajar una posible expansión de la marca, todo en un marco de un mercado con una elevada competencia.

EL TRABAJO

- Desarrollo y optimización de la carta.
- Creación y ajuste de recetas.
- Estandarización de procesos.
- Definición de fichas técnicas y escandallos.
- Mejora de la operativa de cocina.
- Formación del equipo.

EL RESULTADO

- Consolidación de la marca como una de las mejores de Barcelona en su ámbito.
- Mejora de la calidad del producto elaborado.
- Modelo operativo preparado para el crecimiento, con la expansión de 2 locales más y un centro de producción.
- Reducción de costes.
- Aumento del ticket medio.
- Participación en reconocimientos o rankings.



EL ORIGEN DE MI MÉTODO

L'ALIANÇA D'ANGLÈS

EL RETO

Asumir la dirección de un restaurante histórico con el objetivo de construir un proyecto gastronómico sólido, rentable y con identidad propia.

EL TRABAJO

- Definición del concepto gastronómico y construcción de la identidad del proyecto.
- Evaluación continua de la propuesta.
- Control de costes y escandallos y optimización de compras y rentabilidad.
- Análisis económico y toma de decisiones.
- Diseño de procesos de cocina y sala con implantación de estándares de trabajo y coordinación de equipo.
- Diseño del recorrido del cliente, desde que se informa sobre el restaurante hasta que sale de él.

EL RESULTADO

- Dirección del proyecto desde 2019.
- Consolidación de una identidad gastronómica propia.
- Desarrollo de un modelo de gestión aplicado diariamente.
- Mejora continua del restaurante sin perder la esencia del proyecto.
- Restaurante distinguido con una Estrella Michelin y 2 Soles Repsol.



¿CÓMO PUEDO AYUDARTE?

ESTRATEGIA

Concepto · Posicionamiento · Crecimiento

RENTABILIDAD

Escandallos · Costes · Márgenes

PRODUCTO

Cartas · Recetas · Identidad

OPERATIVA

Procesos · Organización · Eficiencia

EQUIPOS

Formación · Liderazgo · Cultura



¿POR QUÉ TRABAJAR CONMIGO?

Mi compromiso no es crear un restaurante mientras estoy presente. Es ayudar a construir un negocio capaz de funcionar y crecer con autonomía.



NO SOY ÚNICAMENTE CHEF
Entiendo la cocina.



NO SOY ÚNICAMENTE GESTOR
Entiendo el negocio.



NO SOY ÚNICAMENTE CONSULTOR
Conecto creatividad culinaria con
gestión empresarial

¿CON QUIÉN TRABAJO?

Trabajo solamente con aquellos restaurantes que quieren hacer las cosas mejor.

TRABAJO ESPECIALMENTE CON:

- Restaurantes independientes.
- Restaurantes gastronómicos.
- Restaurantes familiares.
- Nuevas aperturas.
- Proyectos en crecimiento.
- Reposicionamiento de negocios.
- Hoteles con oferta gastronómica.
- Grupos de restauración.



*Cada restaurante tiene una historia diferente.
Mi trabajo consiste en entenderla, potenciarla y
convertirla en una ventaja competitiva.*

Contáctame

Móvil : 659805643

Web : www.alianca1919.com

Email : cuina@alianca1919.com

Social Media : [@alianca1919](#) [@alexcarreraalonso](#)

