



Ajudo restaurants a augmentar rendibilitat sense perdre nivell culinari

ÀLEX CARRERA

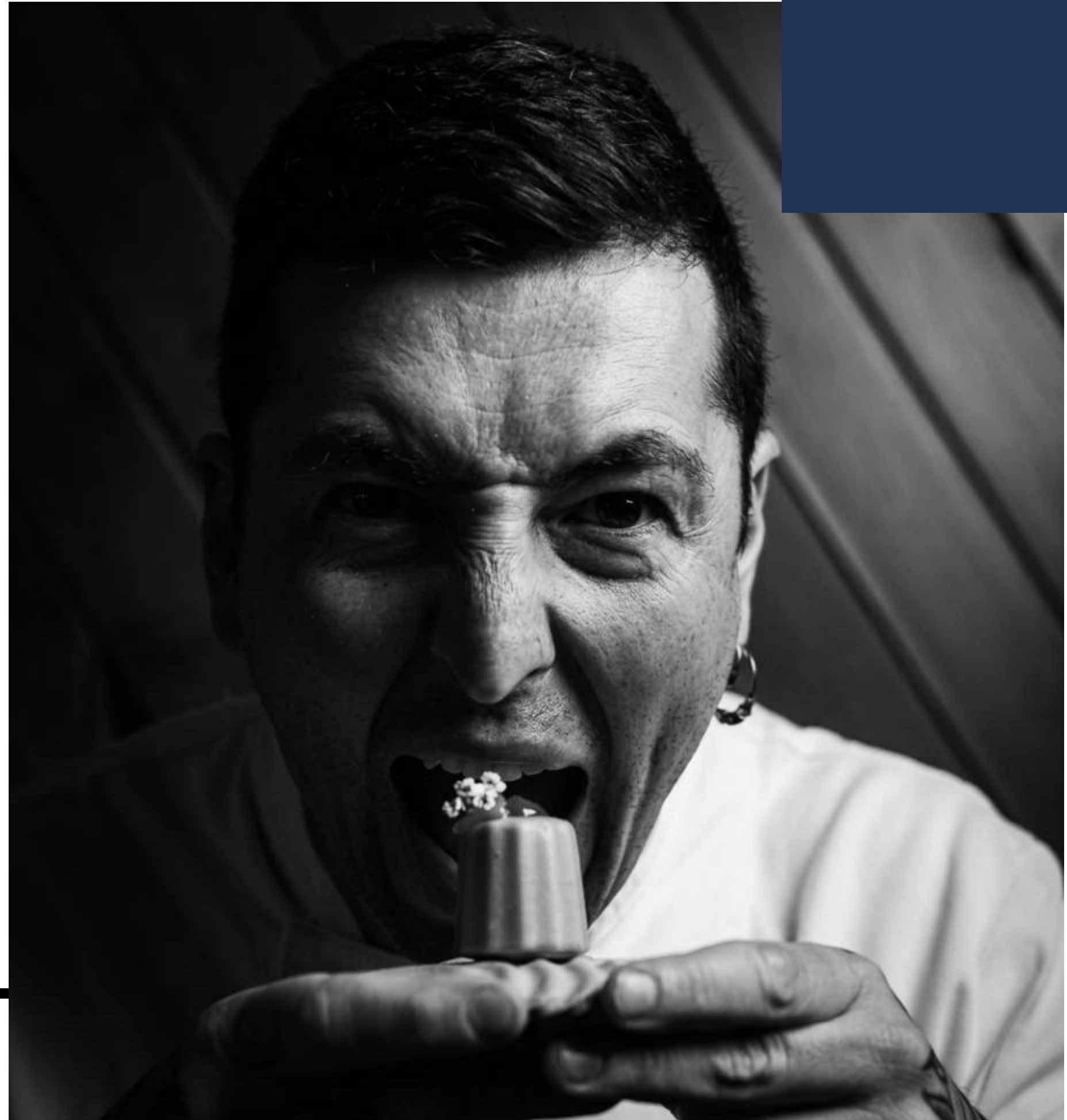
xef · empresari · consultor

L'ALIANÇA D'ANGLÈS RESTAURANT



QUI SÓC? ÀLEX CARRERA

- Llicenciat en Administració i Direcció d'Empreses.
- Tècnic de Grau Mitjà en Cuina i Gastronomia.
- Postgraduat en Direcció d'Establiments Hotelers.
- Postgraduat en Administració i Gestió d'Empreses de Restauració.
- Diplomant en Especialització de Sommelier.





EL MEU DESENVOLUPAMENT PROFESSIONAL

Breu resum sobre el meu desenvolupament professional:

- Format a cuines d'alt nivell com Neichel, Drolma, Mugaritz i El Celler de Can Roca.
- Dirigint des del 2019 el restaurant L'Aliança d'Anglès.
- 1 Estrella Michelin.
- 2 Sols Repsol.

Transformo restaurants en negocis més rendibles, més organitzats i amb una identitat capaç de diferenciar-se.

Combino la visió de xef, empresari i gestor per convertir el talent gastronòmic en resultats empresarials.

01

RENDIBILITAT

Faig que cada decisió tingui un impacte econòmic.

Escandalls.
Costos.
Marges.
Tiquet mitjà.
Benefici.

02

ORGANITZACIÓ

Creo sistemes perquè el restaurant funcioni millor.

Cuina.
Sala.
Processos.
Equips.
Compres.

03

EXPERIÈNCIA

Dissenyo restaurants que el client vulgui tornar a viure.

Concepte.
Menús.
Servei.
Detalls.
Experiència.

04

POSICIONAMENT

Construeixo marques gastronòmiques amb personalitat i valor.

Imatge.
Comunicació.
Diferenciació.
Reputació.
Creixement.



QUÈ FAIG?

ACONSEGUEIXO QUE UN RESTAURANT
FUNCIONI MILLOR

- Més rendible.
- Més organitzat.
- Més atractiu per al client.
- Més fàcil de gestionar.
- Més competitiu.
- Més preparat per créixer.

COM TREBALLO?

DESCOBRIR

Entendre abans d'actuar.

Comprendre el negoci, detectar oportunitats i trobar problemes.



DISSENYAR

Crear una estratègia adaptada.

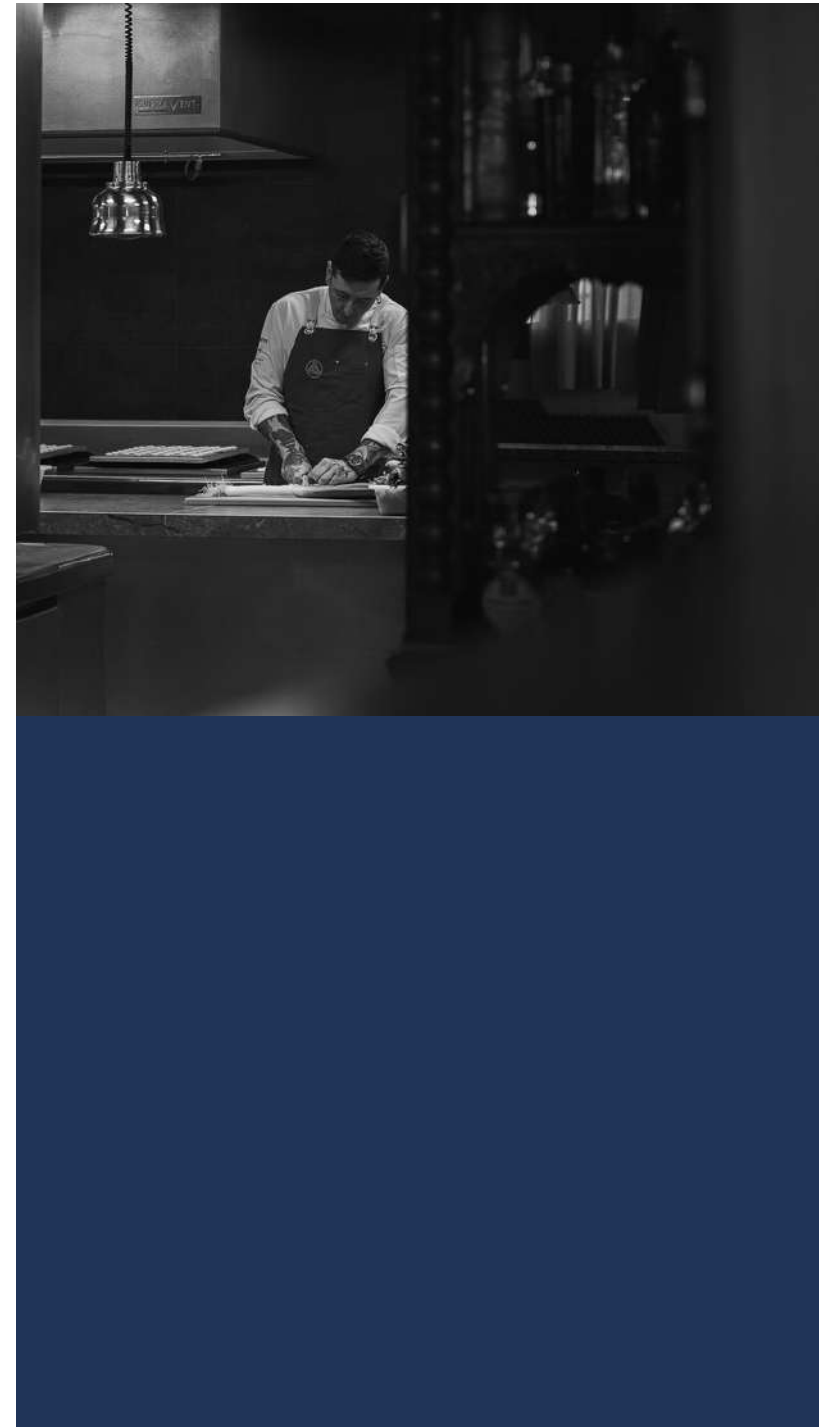
Crear un sistema únic pel restaurant: estratègia, processos, rendibilitat, identitat i experiència.



TRANSFORMAR

Convertir les idees en resultats.

Implementar, formar l'equip i acompanyar el restaurant fins que els canvis formin part del dia a dia.



LA PROVA DEL MEU MÈTODE

SMASH HOUSE BURGER

EL REPTE

Augmentar la rendibilitat, millorar la qualitat, consolidar la identitat i treballar una possible expansió de la marca, tot en un marc d'un mercat amb una competència elevada.

EL TREBALL

- Desenvolupament i optimització de la carta.
- Creació i ajustament de receptes.
- Estandardització de processos.
- Definició de fitxes tècniques i escandalls.
- Millora de l'operativa de cuina.
- Formació de lequip.

EL RESULTAT

- Consolidació de la marca com una de les millors de Barcelona al seu àmbit.
- Millora de la qualitat del producte elaborat.
- Model operatiu preparat per al creixement, amb l'expansió de 2 locals més i un centre de producció.
- Reducció de costos.
- Augment del tiquet mitjà.
- Participació en reconeixements o rànkings.



L'ORIGEN DEL MEU MÈTODE

L'ALIANÇA D'ANGLÈS

EL REPTE

Assumir la direcció d'un restaurant històric amb l'objectiu de construir un projecte gastronòmic sòlid, rendible i amb identitat pròpia.

EL TREBALL

- Definició del concepte gastronòmic i construcció de la identitat del projecte.
- Avaluació continuada de la proposta.
- Control de costos i escandalls i optimització de compres i rendibilitat.
- Anàlisi econòmica i presa de decisions.
- Disseny de processos de cuina i sala amb implantació d'estàndards de treball i coordinació d'equip.
- Disseny del recorregut del client, des que s'informa sobre el restaurant fins que en surt.

EL RESULTAT

- Lideratge del projecte des del 2019.
- Consolidació d'una identitat gastronòmica pròpia.
- Desenvolupament d'un model de gestió aplicat diàriament.
- Millora continuada del restaurant sense perdre l'essència del projecte.
- Restaurant distingit amb una Estrella Michelin i 2 Sols Repsol.



COM PUC AJUDAR-TE?

ESTRATÈGIA

Concepte · Posicionament · Creixement

RENDIBILITAT

Escandalls · Costos · Marges

PRODUCTE

Cartes · Receptes · Identitat

OPERACIONAL

Processos · Organització · Eficiència

EQUIPS

Formació · Lideratge · Cultura



PER QUÈ TREBALLAR AMB MI?

El meu compromís no és crear un restaurant mentre estic present. És ajudar a construir un negoci capaç de funcionar i créixer amb autonomia.



NO SÓC ÚNICAMENT XEF
Entenc la cuina.



NO SÓC ÚNICAMENT GESTOR
Entenc el negoci.



NO SÓC ÚNICAMENT CONSULTOR
Connecto creativitat culinària amb
gestió empresarial

AMB QUI TREBALLO?

Treballo només amb aquells restaurants que volen fer les coses millor.

TREBALLO ESPECIALMENT AMB:

- Restaurants independents.
- Restaurants gastronòmics.
- Restaurants familiars.
- Noves obertures.
- Projectes en creixement.
- Reposicionament de negocis.
- Hotels amb oferta gastronòmica.
- Grups de restauració.



*Cada restaurant té una història diferent.
La meva feina consisteix a entendre-la, potenciar-la
i convertir-la en un avantatge competitiu.*

Contacta'm

Mòbil : 659805643

Web : www.alianca1919.com

Email : cuina@alianca1919.com

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

