



**TURISTELIA**  
CONSULTORES HOTELEROS

# POR QUE ESCOGER TURISTELIA

TURISTELIA es una empresa de **consultoría** y **formación** dirigida al sector hotelero y la restauración, con un especial enfoque en la gestión de **Alimentación y Bebidas**

## – Metodología

La transferencia de información objetiva y de conocimiento, para optimizar la dirección y gestión de su negocio.

## – Objetivo

Optimizar recursos para un mayor y mejor rendimiento de la empresa

## – Filosofía

Innovación, experiencia, conocimiento, compromiso y honestidad



**Consultoría**

Food&Beverage



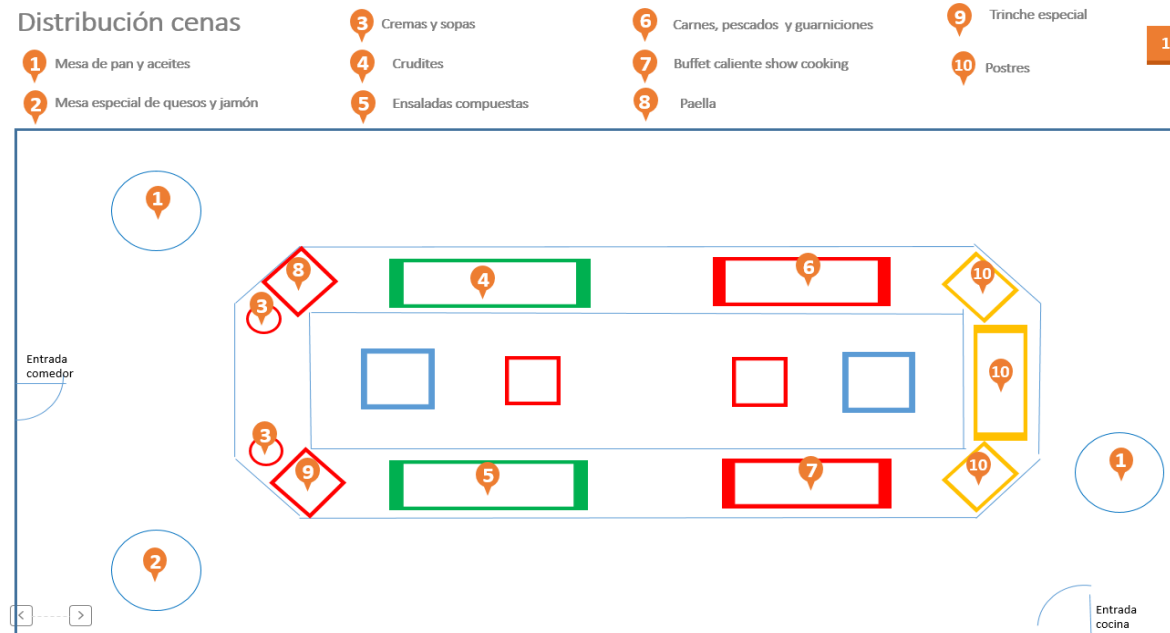
**Formación**

Turismo y Hostelería

- Estudio de situación del negocio
- Gestión de compras y economato
- Gestión All Inclusive
- Análisis calidad/precio, costes y escandallos
- Análisis satisfacción de clientes
- Optimización de procesos
- Menu Engineering
- Desarrollo y creación de menús
- Diseño/presentación de buffets
- Desarrollo y puesta en marcha de nuevos establecimientos
- Formación de recursos humanos

En un sector maduro y competitivo como la hostelería y restauración, la eficiencia en **la gestión de alimentos y bebidas** es esencial para alcanzar la rentabilidad del negocio, ya que por norma general supone uno de **los costes más elevados** de la cuenta de explotación.

Por ello TURISTELIA, mediante la experiencia y cualificación de su equipo humano, trabaja continuamente en **la optimización y modernización de sistemas de gestión y control para departamentos de alimentación y bebidas** en hoteles, restaurantes y empresas de catering, y teniendo una especial atención al grado de **satisfacción del cliente final**.



- Control variaciones coste de menú
- Distribución de costes por familia de producto
- Distribución de costes por familias de proveedores
- Detección de desviaciones
- Top Compras

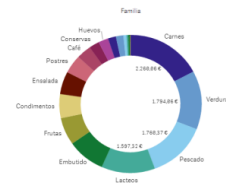
El sector **Hotelero** se caracteriza por tener **variaciones** en la demanda de clientes, precios de venta, diversidad de nacionalidad de clientes y sus gustos, oferta de distintos proveedores, estacionalidad en productos **perecederos**,..... Lo que hace **que empresarios, directivos y gestores del sector** se vean obligados a estar muy **vigilantes** en todo momento frente a tanta **diversidad de factores**.

Debido a esa gran diversidad y a la competitividad del sector, cada vez más, se hace imprescindible tener al alcance de la mano una **información real** de la situación del negocio en cada momento, para **su análisis y la correcta toma de decisiones**, y alcanzar así **un final de ejercicio exitoso**.

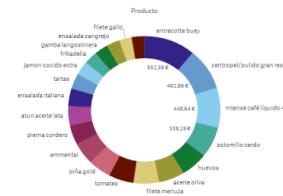
Por ello TURISTELIA pone a su alcance **TURIREPORT**, un sistema **Business Intelligence** que le reporta **informes de situación y control** de su departamento **de gestión de costes y compras en alimentación y bebidas**, para que su empresa maneje de **un modo sencillo e intuitivo**, una **información actualizada** que le permite **maniobrar frente a desviaciones**, acumulando un **considerable ahorro en costes** al final del ejercicio.

Top compras por familia

Familias \*

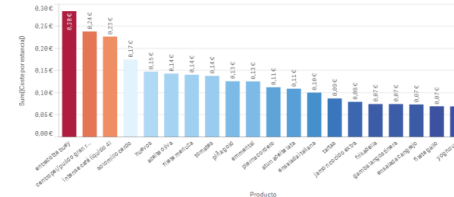


Top producto por familia seleccionada

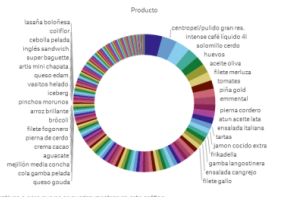


\* El conjunto de datos contiene valores negativos o cero que no se pueden mostrar en este gráfico.

Top coste producto por estancia



Coste por estancia todos los productos \*



\* El conjunto de datos contiene valores negativos o cero que no se pueden mostrar en este gráfico.

# Formación

Turismo y  
Hostelería

# TURISTELIA SOLUTIONS

Soluciones para hoteles y restaurantes



- Píldoras formativas
- Diagnóstico de necesidades formativas
- Desarrollo de planes formativos corporativos y programas específicos
- Formación presencial
- Formación online - turilearning.com

Dentro de la actual sociedad del conocimiento, TURISTELIA apuesta por la **formación continua** como pilar para la **competitividad** y la **integración del recurso humano** en cualquier **organización empresarial**, permitiéndole **asimilar** de modo más eficiente los **cambios organizacionales** y **objetivos de la empresa**.

**Turistelia** es un centro **Homologado por la Fundación Tripartita** para la **gestión del crédito anual formativo** de cualquier tipo de **empresa** para que pueda realizar su **formación con Turistelia a coste 0 €**.



Fundación Tripartita  
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

**TURILEARNING** es la marca que identifica a la **plataforma de formación online**, ofreciendo la posibilidad de realizar cursos de formación con una mayor **flexibilidad**, aprovechando las **ventajas** que ofrecen las **nuevas tecnológicas**.

## TURILEARNING.COM

UNA EMPRESA DE FORMACIÓN CON UN EQUIPO DOCENTE CON UNA DILATADA EXPERIENCIA Y UN GABINETE DE PEDAGOGÍA, QUE HACEN POSIBLE EL DISEÑO DE **PROGRAMAS DE FORMACIÓN ESPECIALIZADOS**, EN TURISMO Y HOSTELERÍA, UTILIZANDO MODERNAS METODOLOGÍAS DIDÁCTICAS TANTO EN FORMATO **OFFLINE** COMO **ONLINE**.



# UE 1169/2011

Gestión alérgenos e intolerancias  
alimentarias

# TURISTELIA SOLUTIONS

Soluciones para hoteles y restaurantes



- Gestión y acompañamiento en el cumplimiento de la normativa UE1169/2011
- Análisis de su carta de platos y menús
- Diseño de fichas técnicas de alérgenos de platos y menús
- Protocolos de actuación para asistencias de urgencia en alérgenos
- Formación de profesionales en el cumplimiento de la normativa UE1169/2011

Con la **entrada en vigor el 13 de Diciembre de 2014 del Reglamento UE 1169/2011**, las empresas del canal HORECA (**Hoteles , Restaurantes y Caterings**) deben **informar obligatoriamente** a sus **clientes** de los **alérgenos alimentarios** que ofrecen sus **platos y menús**.

TURISTELIA ofrece a su empresa la **gestión , acompañamiento y formación** en el cumplimiento de la **normativa UE169/2011,**





# TURISTELIA

CONSULTORES HOTELEROS

## TURISTELIA

Consultora hotelera especializada en el segmento de alimentos y bebidas.

## CONTACTO

Despacho 11 Edificio Naorte, ParcBit

Palma de Mallorca, Illes Balears

07121 Spain

Phone: +34 971 908 521

Email: [info@turistelia.com](mailto:info@turistelia.com)

Skype: [turistelia](https://www.skype.com/name/turistelia)