

En Casa Gallina estamos por arrancar
el primer conversatorio de nuestro programa

Asesorías para el manejo de negocios de alimentos preparados



Este próximo **Martes 12 a las 6 PM**, tendremos como invitado a Ivan Igra Salicrú, quien conversará abiertamente con todos los vecinos que tengan un local de alimentos sobre el tema:

“La planeación y anticipación como el principal recurso en el desarrollo de un negocio de alimentos.”

**¡Te invitamos a participar en esta conversación!
¡El acceso es libre!**

Ivan Igra Salicrú: Es chef y repostero con una experiencia de 18 años en el rubro; también se ha dedicado a la consultoría y asesoría profesional de restaurantes. Fue miembro fundador de la plataforma “Teoría de la cocina” (Kitchen Theory) un espacio en la red

para analizar la experiencia del gusto del . También es miembro fundador de “Gabinete de Cocina” (CooKBooth) una aplicación digital para crear una comunidad de aprendizaje virtual sobre temas referentes a la cocina.



Asesorías para el manejo de negocios de alimentos preparados es una iniciativa que busca trabajar con los locatarios de negocios de alimentos preparados de Santa María la Ribera, con el fin de ayudar a pensar ideas concretas para mejorar su eficiencia. Es un programa gratuito y abierto a los locatarios de todos los giros de comida del barrio.

Mayores informes:
T. 26 30 2601
david@insite.org.mx o
rodrigo@insite.org.mx

inSite

Casa Gallina Alamos

Fundación
BBVA Bancomer

Asesorías para el manejo de negocios de alimentos preparados



Ivan Ica Salicrú: Es chef y repostero con una experiencia de 18 años en el rubro; también se ha dedicado a la consultoría y asesoría profesional de restaurantes. Fue miembro fundador de la plataforma "Teoría de la cocina" (Kitchen Theory) un espacio en la red para analizar la experiencia del gusto del . También es miembro fundador de "Gabinete de Cocina" (CooKBooth) una aplicación digital para crear una comunidad de aprendizaje virtual sobre temas referentes a la cocina.

En **Casa Gallina** estamos por iniciar la primera charla de nuestro programa.

Este próximo **Martes 12 a las 6 PM**, tendremos como invitado a **Ivan Ica Salicrú**, quien conversará abiertamente con todos los vecinos que tengan un local de alimentos sobre el tema:

"La planeación y anticipación como el principal recurso en el desarrollo de un negocio de alimentos."

**¡Te invitamos a participar en esta conversación!
¡El acceso es libre!**



Asesorías para el manejo de negocios de alimentos preparados es una iniciativa que busca trabajar con los locatarios de negocios de alimentos preparados de Santa María la Ribera, con el fin de ayudar a pensar ideas concretas para mejorar su eficiencia. Es un programa gratuito y abierto a los locatarios de todos los giros de comida del barrio.

Mayores informes:

T. 26 30 2601

david@insite.org.mx o

rodrigo@insite.org.mx

Sabino 190, a un lado de la iglesia del Espiritu Santo.

¿TIENES UN NEGOCIO DE COMIDA?

¿UNA COCINA FAMILIAR, FONDA, PANADERÍA O CAFETERÍA?



Este año en Casa Gallina continuamos con nuestras plataformas de aprendizaje culinario, para las fondas y negocios de comida familiar ubicados en el barrio. Ahora, como una nueva etapa, haremos más énfasis en contenidos relacionados con:

Eficiencia en administración de pequeños restaurantes —cafeterías, expendios de comida, pan, etc.— tanto en temas de organización laboral en las cocinas económicas, como mediante talleres de análisis por caso, a modo de asesoría gratuita al mejoramiento de la oferta.

Si tienes a tu cargo alguna **fonda**, **cafetería** o **panadería** y te interesa saber más sobre este programa profesional gratuito de aprendizaje, para el barrio, escríbenos a:

david.h@insite.org.mx
o márcanos al 26 30 2601
pregunta por
David Hernández o *Rodrigo Simancas*