

# MÉTODOGAS

#RestaurantesFelices

[metodogas.com](http://metodogas.com)

# Master Class

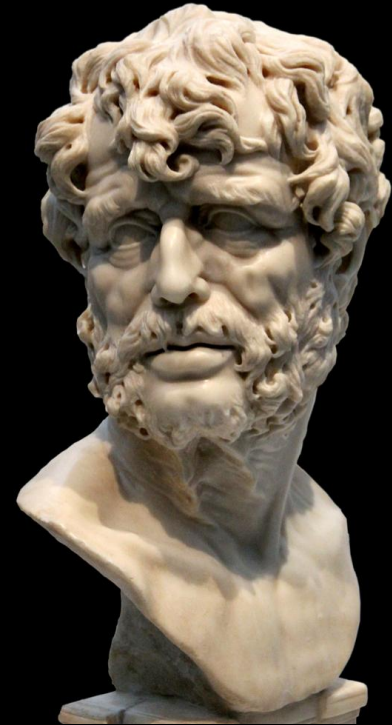
## Cómo ganar más dinero y tiempo con tu restaurante.

# LA PEOR FORMA DE GESTIONAR TU RESTAURANTE

1. No tener un restaurante diferente a tu competencia.
2. No contar con una clientela definida e intentar venderle a todo el mundo.
3. Utilizar el 90% de tu tiempo en tareas que no aportan valor a tu restaurante
4. Perder el tiempo en las redes sociales.
5. Trabajar demasiado, sobre todo en tareas de poco valor.
6. No formarte con los mejores, por ahorrar unos euros, mientras malgastas tu tiempo y por lo tanto tu dinero.
7. No disponer de una estrategia clara y un plan de acción.

“No es que tengamos poco tiempo, sino que **perdemos** mucho”

-Séneca, “De la brevedad de la vida”



Te voy a explicar cómo he  
conseguido tener 4  
restaurantes de éxito y lo  
mejor de todo: **tiempo libre**

Te enseñaré tres claves del  
**Método Gas**

Casado con Sonia.

Padre de 4 hijos: Baldo,  
Nacho, Azahara y Paula.

Empecé a trabajar con 18  
años.

4 años de comercial en  
Bacardi Martini.

Emprendí con 25 años.

Tengo varios Masters.

Profesor en varias  
Universidades.

Dirijo el Grupo de  
Restaurantes Bodegas  
Mezquita.



Baldomero Gas

Ayudo a dueños de  
restaurantes a ganar más  
dinero con sus empresas  
para tener más libertad.



Clave **#1**

Cómo atraer más clientes a  
tu restaurante sin gastar  
miles de euros en  
publicidad.

(pincha en el título)

## Clave #2

Cómo aumentar tus  
beneficios sin subir los  
precios ni bajar la calidad.

(pincha en el título)

## Clave **#3**

Cómo tener más tiempo  
libre sin perder el control de  
tu restaurante.

(pincha en el título)

# MÉTODOGAS

#RestaurantesFelices

[metodogas.com](http://metodogas.com)

## ESTE MENTORING ES PARA TI SI...

1. Te sientes un esclavo de tu restaurante.
2. Te gustaría ganar más dinero con tu restaurante, pero no sabes cómo conseguirlo.
3. Te encantaría pasar más tiempo con tu familia, pero no puedes.

Es un modelo de gestión de  
restaurantes que te va a  
permitir, **en solo tres**  
**meses**, conseguir lo que yo  
he conseguido:

ser **feliz** con tu restaurante  
y tener más tiempo para tu  
familia y tus aficiones.

El **MétodoGas** tiene dos  
soluciones:



1. Diagnóstico + Plan de acción
2. Mentoring individual

El Diagnóstico consiste en  
un chequeo de tu  
restaurante y de tu  
competencia.

Más un Plan de acción para  
subsananar las áreas de  
mejora.

El precio del Diagnóstico +  
Plan de Acción es de 500€

# MÉTODO GAS

OFERTA DIAGNÓSTICO

1. **Diagnóstico + Plan de Acción** valorado en 500 €
2. Ebook + Soporte “Los 20 secretos para aumentar los beneficios de tu restaurante en 7 días” valorado en 200 €
3. Acceso VIP Congreso #RestaurantesFelices valorado en 97 €

~~VALOR DE MERCADO 797 €~~

PUEDES COMPRARLO HOY POR  
**500 € + IVA**

# Entra y rellena el formulario

<https://metodogas.com/diagnostico-metodo-gas/>

¿En qué consiste el  
Mentoring del **MétodoGas**?

1. Aprenderás a conocer mejor tus habilidades y carencias como empresario.
2. Descubrirás cómo gestionar adecuadamente tu tiempo.
3. Conseguirás disponer de una estrategia y un modelo de gestión que catapulten tu restaurante y a ti al éxito.
4. Te orientaré para que consigas poner en marcha un plan de marketing que te proporcione clientes nuevos.
5. Te explicaré el papel fundamental que juega la innovación en los restaurantes de éxito y cómo incorporarla a tu gestión.
6. Te mostraré cómo subir sustancialmente las ventas de tu restaurante.
7. Te compartiré cómo reducir en gran parte los gastos y por lo tanto aumentar los beneficios.
8. Lograrás diseñar una oferta gastronómica ideal, rentable e irresistible, para tu restaurante.
9. Te enseñaré cómo controlar la gestión económica y fiscal. Podrás controlar las cuentas de tu restaurante sin tener que estar presente cada día y sin miedo a las pérdidas desconocidas.
10. Te ayudaré a crear un equipo de alto rendimiento en el que poder delegar. Podrás tomar los descansos y vacaciones que te mereces, mientras tu restaurante continúa trabajando para ti.
11. Te daré las herramientas para conseguir aumentar la satisfacción de tus clientes y convertirlos así en tus mejores relaciones públicas.
12. Revisaremos juntos los resultados obtenidos.



# MÉTODO GAS

## OFERTA MASTER CLASS

- |                                             |                     |
|---------------------------------------------|---------------------|
| 1. <b>Mentoring Individual</b>              | valorado en 6.000 € |
| 2. Plataforma online Método Gas             | valorado en 1.000 € |
| 3. Sesión de coaching grupal                | valorada en 1.000 € |
| 4. Master Class con nuestro Chef            | valorada en 1.000 € |
| 5. Auditoría de tu web y rrss               | valorada en 600 €   |
| 6. Diagnóstico + Plan de Acción             | valorado en 500 €   |
| 7. Ebook + Soporte “Los 20 secretos...”     | valorado en 200 €   |
| 8. Acceso VIP Congreso #RestaurantesFelices | valorado en 97 €    |

~~VALOR DE MERCADO 10.397 €~~

PUEDES RESERVAR TU  
PLAZA HOY POR **6.000 €** + IVA

Entras como un  
**autoempleado** esclavizado  
de su restaurante.

Terminas como un  
**empresario** con un  
restaurante de éxito que  
trabaja para ti.

Cómo lo haremos.

1. Realizaré una visita a tu restaurante para analizarlo y estudiar las posibilidades de mejora.
2. Tendremos una sesión semanal durante las 12 semanas que dura la mentoría. Las celebraremos en Córdoba o vía online.
3. En estas sesiones abordaremos los puntos que te he mencionado anteriormente y te plantearé los ejercicios prácticos sobre tu negocio para que tengas resultados desde el primer día.
4. Revisaremos los resultados prácticos de las propuestas de la sesión anterior y los corregiremos en caso de que sea necesario.
5. Webinar mensuales de consultas. Y línea directa conmigo para dudas y consultas.

# Si este mentoring te permitiese...

1. Por fin dejar de ser un autoempleado, esclavo de tu restaurante, para ser un verdadero empresario de hostelería.
2. Ser un empresario de referencia en tu ciudad.
3. Tener un equipo humano en el pudieses confiar y delegar.
4. Dirigir un restaurante de éxito que te aporta los beneficios que siempre habías soñado.
5. Tener el control de tu restaurante sin tener que estar físicamente en él cada día.
6. Poder descansar cuando quieras e incluso tomarte vacaciones y que tu restaurante siga trabajando para tí.
7. Tener miles de clientes que recomiendan tu restaurante y te traen nuevos clientes.

Esta oferta es válida **solo durante 7 días**, a partir de esa fecha desaparecerá la oferta y volverá a su precio.

El valor de mercado del  
**Mentoring Individual** es de  
~~10.397€~~

Tú puedes conseguirlo  
ahora por solo 6.000€ + iva

<https://metodogas.com/mentoring/>



Rellena **sin compromiso** el formulario que encontrarás el final de la página web.

<https://metodogas.com/mentoring/>

Y me pondré en contacto contigo para mantener una entrevista.

<https://metodogas.com/mentoring/>

**¡Muchas gracias!**

Baldomero Gas García

[baldomero@metodogas.com](mailto:baldomero@metodogas.com)

[www.metodogas.com](http://www.metodogas.com)