

5.0

Comentarios (1)

Diego F Parra P

Bucaramanga, Colombia
Conferencista | Capacitador | Docente | Panelista | Consultor

País de residencia: Colombia

Nacionalidad: Colombia

Idiomas: Español, Inglés

Áreas de conocimiento

Restaurantes, Sector Horeca, Negocios gastronónicos, Dark Kitchens, Foodtech, Restaurantes virtuales, Ghost kitchens, Restauranción, Gastrobares.

Descripción del perfil

Creador de la metodología MASTERESTAURANT para crear y potenciar restaurantes, dark kitchens y negocios gastronómicos usada de manera experta por más de 8.400 restaurantes y negocios gastronómicos en más de 43 países www.masterestaurant.com Autor de dos libros "De esclavo a dueño" y "triunfar o morir en el intento" . Ha publicado cientos de artículos múltiples temas. Experto en marketing digital gastronómico estratégico, Strategic Growth Hacking, especializado en crear y potenciar restaurantes tradicionales, restaurantes virtuales, cocinas ocultas, dark kitchens y negocios gastronómicos exitosos. Inteligencia artificial aplicada a gastronomía. Ai aplicada a hospitalidad. Ai restaurantes. https://www.masterestaurant.com/masterestaurant-perfil-profesional-diego-parra-experto-en-crear-y-potenciar-restaurantes.html

Conferencias, Cursos o Talleres

Marketing & Growth para restaurantes y negocios gastronómicos

Flexible

Esta conferencia le permite implementar en corto tiempo potenciadores de crecimiento y marketing digital para restaurantes tradicionales, virtuales, cocinas ocultas, dark kitchens y negocios gastronómico s basados en la

metodología MASTERESTAURANT.

Libros

De esclavo a dueño: Tome el control y maximice el éxito de su restaurante con la metodología MASTERESTAURANT

Este libro contiene la metodología probada y aplicada en miles de empresas gastronómicas en todo el mundo, para crear y potenciar restaurantes exitosos, diseñando y desarrollando los aspectos claves del negocio sosteniblemente. Más de 5400 empresas en 43 paises ya usan la metodología. Millones de personas en todo el mundo dedican inversiones de tiempo, dinero y esfuerzo de sus vidas, al sueño de desarrollar restaurantes y negocios gastronómicos exitosos capaces, no solo de dar un sustento, sino de permitirles una vida abundante, flexible y feliz. Sin embargo, muchas de estas personas entran a esta industria con una idea romantizada e irreal de lo que se requiere para diseñar, crear, operar, mantener y hacer crecer restaurantes que funcionen como sistemas y modelos de negocios que no dependan para siempre de sus fundadores o socios. Esta metodología y las herramientas, fueron creadas para ordenar en primer lugar los elementos claves de los restaurantes y negocios gastronómicos y seguidamente para dar luces sobre como potenciarlos y crear planes de trabajo graduales, incrementando las posibilidades de éxito y facilitando la creación de procesos y procedimientos que permitan más flexibilidad y calidad de vida a quienes se dedican a la noble profesión de servir a los demás. Disponible en

Amazon.com en https://www.amazon.com/dp/B0BTZ8B779

Triunfar o Morir en el Intento: Experiencias para alcanzar el Exito en sus propios términos

Éxito, salud, riqueza, viajes, bienestar…nuestra noción y definición de ÉXITO está determinada por nuestras vivencias, experiencias y ejemplos observados entre muchas otras cosas. Este libro es una mezcla de conclusiones, aprendizajes y experiencias, en el cual, a medida que el lector avanza por sus páginas encontrará planteamientos de una forma de ver y vivir la vida de manera más feliz, sana y exitosa. Exploraremos el éxito de una forma integral, cubriendo no solo el ámbito material, sino aspectos que le permitirán lograr y mantener un sentimiento de realización personal y aprovechar su tiempo de vida de manera balanceada. Muchas personas son conscientes del intercambio socialmente aceptado tiempo/dinero, no obstante su falta de herramientas las lleva a permanecer atrapadas toda su vida. Con las ideas y experiencias propuestas en este documento, podrá buscar formas de salir de ese círculo sin fin, encaminándose hacia sus sueños, pero al mismo tiempo, atreviéndose a cuestionarlos. Independientemente de su visión de éxito, este libro ofrece una aproximación diferente, en la cual el lector tendrá la oportunidad de viajar a través de sus propios pensamientos y solucionar de manera personal sus interrogantes, enfrentando sus prejuicios y atreviéndose a vivir una vida de calidad. No pretendo imponer una forma de ver la vida, solo realizar algunas propuestas que podrían ayudarle. Este no es un texto motivacional, es un texto para ayudarle a ACTUAR, por lo cual encontrará algunas frases y ejemplos que podrá considerar fuertes y que en mi concepto, son necesarios para “sacudir” su interior y hacerlo moverse de su estado de confort actual y encaminarlo hacia sus metas. No importa si ya se siente exitoso o si piensa que su camino apenas comienza. Es irrelevante si siente que aún no ha logrado el éxito, si está buscando una segunda oportunidad o si solo desea maximizar su sentido de triunfo, este libro le ayudará. Lo invito a considerar una propuesta de vida audaz, no desde el punto de vista psicológico, ni antropológico, sino desde una visión pragmática, desarrollada con la combinación de educación multidisciplinaria, experiencias empresariales y personales, así como de contacto con diferentes culturas de todo el mundo. Aprenda a conocerse y a mejorar su propio YO para tener éxito, triunfar, disfrutar la vida y no morir en el intento. Con dedicación y un poco de suerte, el contenido de estas

páginas enriquecerán su vida.

Artículos

Blog Masterestaurant

En este blog podrás encontrar artículos y contenido de valor para dueños, administradores, gerentes, socios y personas interesadas en crear y potenciar restaurantes tradicionales, restaurantes virtuales, cocinas ocultas, dark

kitchens y negocios gastronómicos exitosos con la metodología MASTERESTAURANT.

https://masterestaurant.com/blog.html

Podcast Micro-cápsulas de errores para restaurantes y negocios gastronómicos

En este podcast de Masterestaurant en Spotify encontrarás contenido de valor para dueños, administradores, gerentes, socios y personas interesadas en crear y potenciar restaurantes tradicionales, restaurantes virtuales,

cocinas ocultas, dark kitchens y negocios gastronómicos exitosos con la metodología MASTERESTAURANT.

https://masterestaurant.com/podcast_masterestaurant.html

Perfil en Mentes a la Carta

https://www.mentesalacarta.com/conferencistas-capacitadores-coaches/diego-f.