

**Descubra como conquistar um restaurante lucrativo, que funciona sem depender de você, e fazer dele a primeira opção na sua região.**

Essa foi a metodologia utilizada pelos negócios que não apenas sobreviveram às últimas crises do país, mas ao mesmo tempo cresceram absurdamente em faturamento e lucratividade. Use esse passo a passo, e tenha um Restaurante à Prova de Crises.

TOQUE AQUI PARA GARANTIR SEU ACESSO ☺



O **Manual Mestre Restaurante À Prova de Crises** é para donos de restaurantes que estão:



#### SOBRECARREGADOS

Trabalham o dia inteiro, não têm folga, não têm finais de semana, não têm feriados, e apesar de todo trabalho, às vezes nem conseguem ver os lucros no final do mês.



#### COM POUCO LUCRO

Você não vê suas vendas e seu trabalho se refletirem nos lucros ao final do mês. Mesmo que seu negócio venda bem, a conta não fecha, e aí fica a pergunta: cadê a grana?



#### COM POUCO FATURAMENTO

O fluxo de clientes está baixo, e você sofre com baixa no seu faturamento. Precisa aprender a atrair mais pessoas para o seu negócio, e fazer dele a primeira opção na região.

A partir de agora, você conhecerá a peça que faltava para mudar completamente o seu jogo:

TOQUE AQUI PARA GARANTIR SEU ACESSO ☺

### Por que 50% dos restaurantes fecham em até dois anos?

Para início de conversa, quem diz isso não sou eu, mas a própria Abrasel (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes). Esse é o print de uma matéria do G1 sobre isso

Não é por acaso que nosso setor enfrentou uma crise tremenda por conta da pandemia:

**Por que tudo isso acontece?** A resposta não poderia ser outra além de: **amadorismo e falta de método para gerir o negócio**. Você abre seu negócio no improviso, porque precisa fazer algum dinheiro, tem o sonho de empreender, mas não se prepara para a empreitada.

Evidentemente isso não é culpa sua. Ninguém te ensinou a tocar um negócio de forma profissional. Você fez o que dava, da maneira que podia.

Acontece que também não podemos negar os fatos. Logo você se depara com uma série de problemas que parecem sem saída, e fazem da sua vida de empreendedor um verdadeiro inferno:

- POCAS VENDAS
- BAIXA LUCRATIVIDADE
- SOBRECARGA DE TAREFAS;
- FUNCIONÁRIOS DESENGAJADOS;
- IMPOSTOS E MAIS IMPOSTOS
- ALTA DE INSUMOS;

Posso te mandar a real? Se você se encontra nesse ritmo, seu negócio provavelmente entrará na estatística da Abrasel caso não tome nenhuma atitude.

E é justamente por isso que preparei essa página: te dar a chance de virar o jogo, descobrir como conquistar um restaurante realmente lucrativo, e fazer as coisas do jeito certo.

Você quer mudar essa realidade, ou está satisfeito com ela?

TOQUE AQUI PARA GARANTIR SEU ACESSO ☺

### Como tornar seu restaurante simplesmente indestrutível?

Durante as últimas crises que o mundo viu, é verdade que muitos negócios fecharam. Mas olha que coisa louca: muitos outros cresceram absurdamente nesse mesmo período.

Você certamente ouviu falar de alguém que fechou durante a pandemia, enquanto o outro arrebatava de vender no delivery.

Qual a principal diferença entre esses negócios, que gerou resultados tão extremos?

A principal diferença é que os restaurantes que se sustentaram e cresceram nas crises seguem um modelo de negócio validado, que se baseia em três grandes pilares.

Eu chamo esses três pilares de **Triângulo de GOV**:

## Qualquer um que siga esse modelo **torna seu negócio praticamente indestrutível**.



### GESTÃO

É a área que atinge o seu financeiro.

Ao desenvolver isso, você não apenas aumenta sua margem de lucro, como constrói uma reserva de caixa que sustenta seu negócio nas temporadas ruins.



### OPERAÇÃO

Só os que se desenvolvem aqui têm um negócio que funciona sem precisar deles.

Quando o dono tem liberdade, ele tem mais tempo para ganhar dinheiro e pensar em soluções.



### VENDAS

Dominar o marketing e as vendas é o que vai te tornar a primeira opção na sua região.

Encher sua casa de pedidos, dar fama para o seu negócio, e fazer os dígitos do seu faturamento aumentarem mês após mês.

A solução para os seus problemas realmente é simples!

**Você só precisa de um passo a passo para implementar esse modelo de negócio, e conquistar um restaurante lucrativo, independente e indestrutível.**

TOQUE AQUI PARA GARANTIR SEU ACESSO

## Eu reuni esse passo a passo para você no Manual Mestre!

Não deixe o nome te assustar. O **Manual Mestre Restaurante à Prova de Crises** é um guia simples, prático, objetivo, porém definitivo para você conseguir implementar o **Triângulo de GOV**.

O livro é dividido em três partes:

Aqui você verá o passo a passo para aumentar seus lucros sem aumentar suas vendas, apenas gerindo seu financeiro:

- Fluxo de caixa;
- CMV;
- DRE;

Esse é o momento de entender os processos e mecanismos que vão fazer sua operação funcionar sozinha:

- Cozinha;
- Experiência do cliente;
- Padronização e desenho de processos;

É aqui que você encontra o passo a passo para ser a primeira opção na sua região:

- Instagram profissional;
- Marketing digital;
- Tráfego pago;
- Criação de conteúdo;

O passo a passo para conquistar um restaurante lucrativo, que funciona sem depender de você, e fazer dele a primeira opção na sua região.

TOQUE AQUI PARA GARANTIR SEU ACESSO

## E você ainda vai levar **mais de R\$ 1000 em bônus!**

### RESTAURANTES EM FÚRIA

Uma série gravada em alta definição, com qualidade de filme, onde mostro o segredo por trás dos restaurantes que saem da estagnação e começam a crescer mês a mês.

**VALOR: R\$ 297,00**

**GRÁTIS!**

### PRECIFICAÇÃO LUCRATIVA + PLANILHA

Uma super aula sobre precificação, para você entender entender de uma vez por todas qual a forma mais lucrativa de precificar seus pratos, acompanhada de uma planilha pronta para uso.

**VALOR: R\$ 197,00**

**GRÁTIS!**

### MASTERCLASS TRAÇÃO

A masterclass que vai te mostrar como fazer para o seu restaurante crescer até 5 anos em 6 meses, utilizando um método de gestão inspirado no que fazem todas as grandes franquias de negócios de alimentação

### O COMPRADOR INTELIGENTE

Chega de perder dinheiro com compras mal feitas e planejadas! Aqui você vai aprender o passo a passo para fazer compras lucrativas, que economizam seu dinheiro.

**VALOR: R\$ 197,00**

**GRÁTIS!**

### MANUAL DA LOCALIZAÇÃO PERFEITA

Está com dúvidas sobre qual ponto escolher para a sua nova unidade? Com esses passos, você vai conseguir escolher o melhor ponto possível com segurança e assertividade.

**VALOR: R\$ 97,00**

**GRÁTIS!**

### GRAVAÇÃO 1ª EDIÇÃO DO ACELERA FOOD NATION

Em 2021 eu reuni as maiores autoridades no ramo de alimentos e bebidas do país para responder uma pergunta: como acelerar o crescimento de qualquer negócio de alimentação? Você terá acesso a todas essas palestras que aconteceram nesse evento online

**VALOR: R\$ 397,00**

**GRÁTIS!**

# Total em bônus: R\$ 1.282,00

Apenas nesta oferta você receberá esse material **DE GRAÇA!**

TOQUE AQUI E ADQUIRA TODOS ESSES BÔNUS 

## Trabalhamos com resultados reais!

Veja as conquistas dos meus alunos e mentorados:



**Marcelo Justi**

Está economizando mais de R\$ 30.000,00 por mês graças ao controle de CMV.

**Fernanda Silveira**

Em apenas um mês conseguiu reduzir 13% do seu CMV.

[ENG] depoimento Guilherme

**Guilherme**

Abriu sua terceira unidade sem precisar aumentar o faturamento, apenas reduzindo os custos do negócio.



**Gabriel Lotufa**

Está economizando até 30% nas compras em alguns departamentos

**Pedro Vilela**

Conseguiu aumentar 5% da sua lucratividade.

[ENG] Depoimento Maria Ferna...

**Maria Fernanda**

Mudou completamente a cozinha, reduziu custos, organizou estoque; e as planilhas do curso ajudaram a ter controle do financeiro.

Você está a um passo de conquistar resultados parecidos, basta tomar a decisão de seguir o passo a passo que eles seguiram.

TOQUE AQUI E ADQUIRA O MANUAL MESTRE 

## Qual o valor do investimento?

- Manual Mestre Restaurante à Prova de Crises – R\$ 27,00
- Restaurantes em Fúria – R\$ 297,00
- Precificação Lucrativa – R\$ 197,00
- Masterclass Tração – R\$ 97,00
- O Comprador Inteligente – R\$ 197,00
- Manual da Localização Perfeita – R\$ 97,00
- Acelera Food Nation – R\$ 397,00

**Valor total: R\$ 1.282,00**

Porém, **apenas nesta página** você poderá adquirir esse combo apenas pelo valor do livro:

**R\$ 37,00**

TOQUE AQUI E ADQUIRA O MANUAL MESTRE 

## 30 DIAS DE GARANTIA

Para te dar total segurança desse investimento, nós vamos te dar 30 dias de garantia. Caso sinta que o produto não é para você nesse período, poderá pedir o reembolso, que nós devolveremos 100% do seu dinheiro.

## OPA, EU SOU MARCELO POLITI.

Veterano de guerra no ramo de alimentos e bebidas.

**Com 30 longos anos de experiência neste mercado, já fundou +15 negócios ao longo da carreira, tendo também muito sucesso como executivo.**

Formado pela École des Roches, na Suíça, considerada uma das melhores faculdades de hotelaria e gastronomia do mundo, voltou ao Brasil e esteve à frente da direção de grandes redes multinacionais.

Foi diretor da **Rede Sofitel** de hotéis, e também o responsável por trazer a franquia americana **Hard Rock Café** para o Brasil.

Após transformar suas empresas em negócios 100% autogerenciáveis, nos últimos anos Politi tornou-se professor e mentor de +2000 empresários gastronômicos, para que tenham **menos luta, mais lucro e mais liberdade** nos seus negócios.

© Copyright - Marcelo Politi | NCP Consultoria e Treinamentos LTDA  
CNPJ 45.453.437/0001-19 - Todos os direitos reservados