

VOCÊ ESTÁ PRESTES A CONHECER O MANUAL MESTRE DOS RESTAURANTES LUCRATIVOS E INDESTRUTÍVEIS.

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


Segurança na Compra

Satisfação Garantida

Privacidade Protegida




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




SOBRECARGADOS

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:

- POUCAS 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 arrebentava 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**:

GESTÃO

É a área que atinge o teu 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

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!

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!

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

VALOR: R\$ 97,00

GRÁTIS!

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!

https://mp.marcelopoliti.com.br/livro-tpdc-v1/

2/4

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.



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.



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.