

GASTROMOON

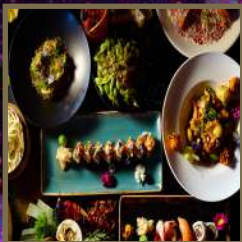




El sector del ocio nocturno está en constante evolución para cumplir con las expectativas de clientes cada vez más exigentes en cenas de alta calidad y experiencias únicas de ocio nocturno.

Con dicho objetivo, la Asociación Internacional de Ocio Nocturno, la Asociación Mundial de Chefs (World Chefs) y Linkers han impulsado la creación de la distinción “**GASTROMOON**” para promocionar aquellos locales que cumplen con los más altos estándares de excelencia en restauración y ocio nocturno.

Esta distinción reconoce a los restaurantes y locales nocturnos que ofrecen el mejor nivel gastronómico por la noche.



METODOLOGÍA

- Visita realizada por inspectores expertos designados por la Asociación Internacional de Ocio Nocturno, la Asociación Mundial de Chefs y Linkers Consultancy.
- Las tres organizaciones emiten un informe y deciden si el local merece la distinción GastroMoon.
- Calidad del servicio y producto, comodidad, limpieza y decoración, entre otros aspectos, se tendrán en cuenta en el informe.
- El ambiente y el confort posterior a la cena serán también tenidos en cuenta.



METODOLOGÍA

- Obtener una segunda o incluso una tercera GastroMoon, implica mejorar todos los aspectos mencionados y también cumplir con los otros requisitos determinados por las entidades impulsoras.
- Una vez el local recibe una GastroMoon se le libraré un certificado de obtención y se anunciará en redes sociales, medios y otras plataformas.
- La distinción GastroMoon se puede utilizar para promover el local en guías turísticas, revistas, publicidad, tarjetas de visita y páginas web



TRIPLE CONCEPTO

- G Los clientes disfrutan de una excelente experiencia gastronómica y, a su vez, de un ambiente de ocio nocturno de primer nivel en el mismo lugar.
- G El local atrae a clientes exigentes en cuanto a calidad gastronómica y, después de la cena, pueden tomar una copa en un ambiente exclusivo.
- G Los clientes llegan antes al local, con el consecuente beneficio económico para el establecimiento.





Sello de calidad internacional que se otorga a los espacios con alta gastronomía y ocio nocturno que ofrecen conceptos innovadores y experiencias únicas.

Percepción

Calidad

Percepción

Técnicas

Conocimiento

Técnicas

Desarrollo y medio ambiente

Sostenibilidad

Desarrollo y medio ambiente

SERVICIO

Carácter distintivo

Innovación

Carácter distintivo

COCINA

Estructura

Organización

Estructura

Funcionalidad de espacios

Ambientación

Funcionalidad de espacios

Flujos y secuencia

Ritmo

Flujos y secuencia



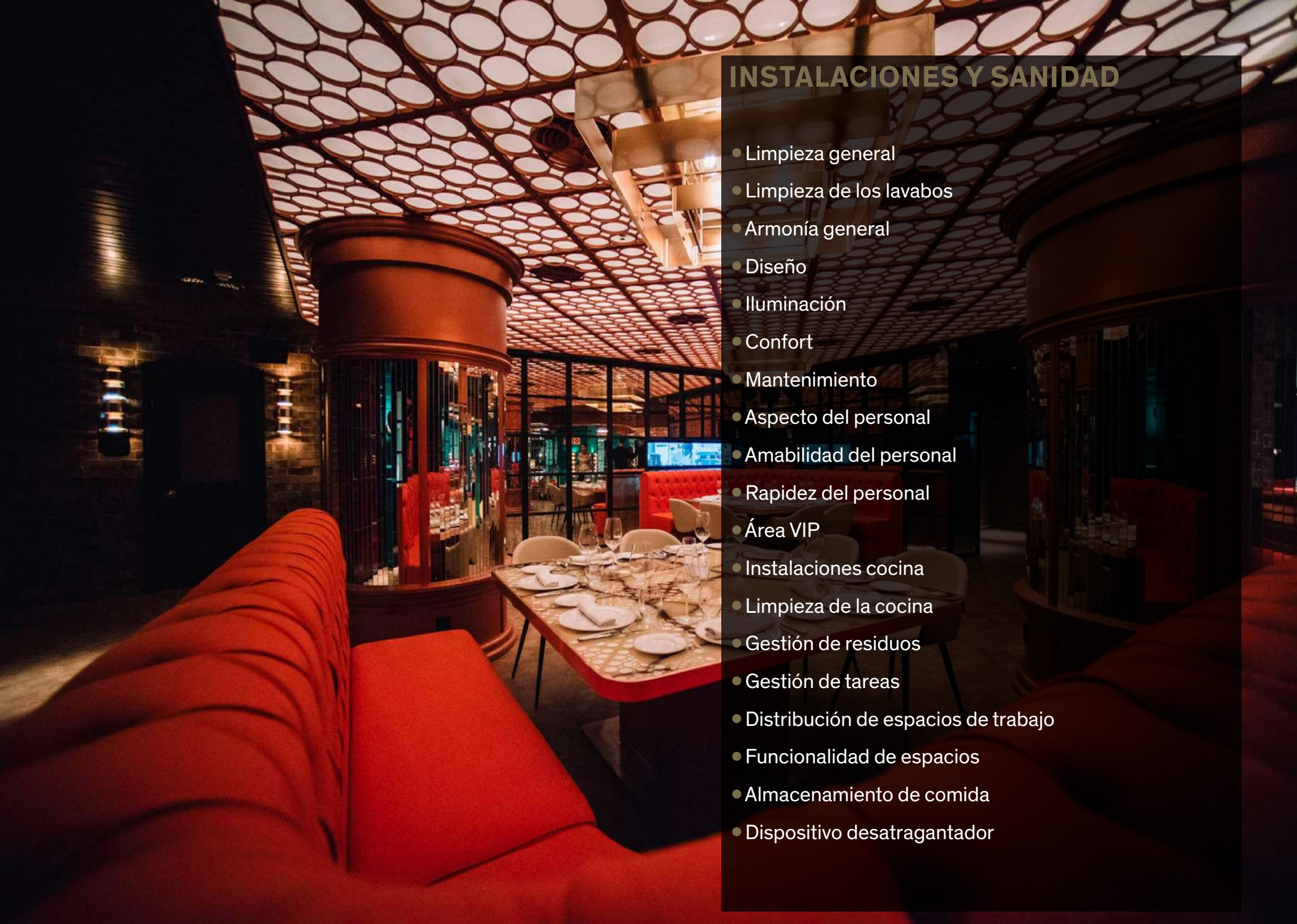
REQUISITOS CALIDAD DE SERVICIO

- Calidad en búsqueda de una percepción objetiva de servicio y cocina.
- Conocimiento que ofrece a los clientes innovadoras técnicas que complementan la experiencia.
- Sostenibilidad que asegura el uso de recursos y métodos para preservar el medio ambiente.
- Innovación que hace que el cliente perciba una personalidad distintiva de servicio y cocina.
- Organización con una estructura sólida y eficiente, permitiendo a los clientes disfrutar de la mejor posible experiencia.
- Ambiente que ofrece un entorno único.
- Ritmo que permite flujo y secuencia entre cocina y sala.

REQUISITOS PRODUCTO Y PREPARACIÓN

- Variedad de oferta gastronómica
- Variedad de recetas
- Cubertería
- Maridaje
- Variedad de vinos y espirituosos
- Creatividad
- Calidad de comida
- Frescura del producto
- Presentación
- Temperatura
- Textura
- Elaboración
- Combinación de sabores
- Técnicas de cocción
- Mise en place
- Condimentos
- Olor
- Aroma
- Marinaje
- Sabor
- Satisfacción general del plato
- Calidad de la coctelería
- Preparación de la coctelería
- Variedad de bebidas





INSTALACIONES Y SANIDAD

- Limpieza general
- Limpieza de los lavabos
- Armonía general
- Diseño
- Iluminación
- Confort
- Mantenimiento
- Aspecto del personal
- Amabilidad del personal
- Rapidez del personal
- Área VIP
- Instalaciones cocina
- Limpieza de la cocina
- Gestión de residuos
- Gestión de tareas
- Distribución de espacios de trabajo
- Funcionalidad de espacios
- Almacenamiento de comida
- Dispositivo desatragantador

**PRIMER LOCAL DEL
MUNDO DISTINGUIDO
CON UNA
GASTROMOON**

Cavalli Club Restaurant &
Lounge Dubai fue
el primer local del mundo
distinguido con una
GastroMoon.



SEGUNDO LOCAL DEL MUNDO DISTINGUIDO CON UNA GASTROMOON

Heart Ibiza fue
el segundo local del
mundo y primero de España y
de Europa en ser distinguido
con una GastroMoon.





DESPUÉS DE OBTENER UNA GASTROMOON

- Repercusión mediática internacional.
- Posibilidad de llevar a cabo un evento conmemorativo con representantes de World Chefs y de la INA.
- Logro ideal para ser promocionado en redes sociales y en la web del establecimiento.
- El establecimiento pasa a ser un local recomendado a nivel internacional por World Chefs e INA

