



INSPIRA

Consultoría y
DISEÑO de ESPACIOS Gastronómicos



CONOCENOS



— WE DESIGN — YOUR — OUR VISION

...AND WE LIKE TO DO IT PERFECTLY



START UP

En **INSPIRA** somos un equipo de consultores expertos profesionales, comprometidos con el **diseño integral** de espacios gastronómicos, para que su proyecto se haga realidad.

OFFLINE



...AND WE LIKE TO DO IT PERFECTLY

EFICIENCIA, FUNCIONALIDAD Y SEGURIDAD

Trabajamos asegurando que la propuesta siempre cumpla con los lineamientos estructurales y legales, requeridos por el cliente y su ubicación.



WHAT WE CAN DO FOR YOU. Services/

■ EQUIPOS INDUSTRIALES

Al ser consultores independientes, **trabajamos con todas las marcas** de equipos industriales para las áreas de AyB.

Seleccionamos las mejores opciones orientadas al proyecto en especial. Además, recomendamos el tipo de acero inoxidable y los calibres correspondientes a cada mueble de **fabricación a medida** que requiera.

DESIGN TURNS DREAM REAL

Revisiones e interacciones con nuestros
CHEF ASESORES especialistas.

Evaluamos requerimientos y alcances
del CONCEPTO DEL PROYECTO.

Se entrega al cliente un **catálogo** completo con especificaciones de cada uno de los equipos de marca y descripciones detalladas de los muebles de acero inoxidable, para proceder a la licitación con todos los proveedores del mercado.



START UP

Se **ACOMPaña AL CLIENTE** a través de todo el **DESARROLLO DEL PROYECTO**, realizando los cambios y adaptaciones que van surgiendo.



OFFLINE

Contamos siempre con el acuerdo de confidencialidad.
Se precisan por contrato los costos, alcances, límites del servicio, forma de trabajo y tiempos de entrega.

WHAT WE CAN DO FOR YOU.

Services/

■ DISEÑO DE ÁREAS

Se diseñan las áreas en los planos, con el sembrado de los equipos.
Revisiones y asesoría del sistemas contra incendios en las areas proyectadas.

Realizamos reuniones periódicas de seguimiento, según lo que requiera el proyecto.

DISEÑO DE ÁREAS

- | | |
|--|---|
| RECEPCIÓN PRODUCTO Y MATERIA PRIMA | GLUTEN FREE |
| DESINFECCIÓN Y CLASIFICACIÓN | LAVADO DE VAJILLA Y OLLAS |
| CIRCUITOS DE TRÁNSITO DE LOS PRODUCTOS | ROOM SERVICE Y DISTRIBUCIÓN DE SERVICIO |
| CIRCUITO DE PRODUCTO REFRIGERADO Y CONGELADO | TIENDAS DE CONVENIENCIA |
| ALMACENAJE DE PRODUCTOS SECOS | RESTAURANTES ESPECIALIZADOS |
| CÁMARAS DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN | BUFFET INTERIOR Y AL AIRE LIBRE |
| PRODUCCIÓN DE HIELO | BARES Y ESTACIONES DE JUGOS |
| PREPARACIONES FRÍAS | CAFETERÍAS Y DELICATESSEN |
| COCINA CENTRAL | BEACH CLUB – SNACK BAR - CLUB HOUSE |
| PRODUCCIÓN - COMISARIATOS | POOL BAR – ROOF TOP |
| COCCIÓN – LÍNEAS CALIENTES | CENTROS DE DISTRIBUCIÓN (CEDIS) |
| PANADERÍA – REPOSTERÍA – CHOCOLATERÍA | COMEDOR DE EMPELADOS |
| | COCINAS HOSPITALARIAS Y DE GOBIERNO |
| | COMEDORES INDUSTRIALES PARA FABRICAS |



NUESTROS PROCEDIMIENTOS

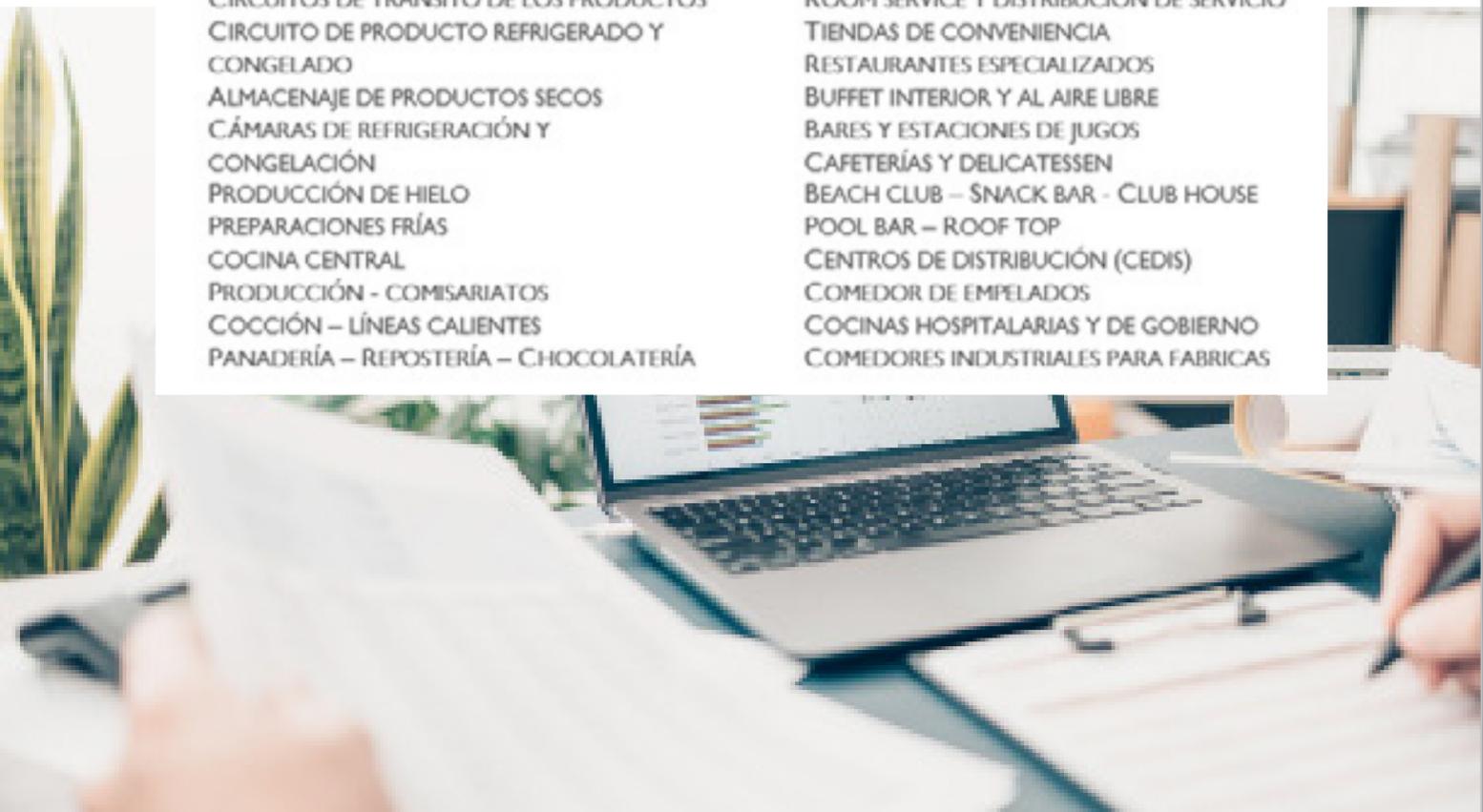
Se entregan al cliente los planos de distribución aprobados en AutoCAD y PDF; los cuadros de consumos electricos y de gas; las guías mecánicas de electricidad, gas, hidráulica y sanitaria.

WE DESIGN — YOUR WORLD



...INSPIRA•DOS...

“...nos enorgullece ofrecer **soluciones** integrales y confiables para nuestros clientes. Estamos **comprometidos** a brindar un servicio excepcional, cumpliendo con los plazos acordados y priorizando la satisfacción del cliente en cada etapa del proceso.”





ENFOQUE

En INSPIRA nos esforzamos por superar las expectativas de nuestros clientes al ofrecer productos y servicios que **OPTIMICEN LA INVERSIÓN**, con eficiencia, funcionalidad y seguridad en el entorno de la cocina comercial.

En INSPIRA nos
esforzamos
por **superar** las
expectativas de
nuestros clientes



Nuestra **MISIÓN** es convertirnos en el **socio preferido** de nuestros clientes, brindándoles soluciones integrales y confiables para sus proyectos.

**BEST
BUSINESS
PARTNER**



WHO WE ARE.

About/

■ Lic. Vanesa Masiuk

Dirección de Proyectos
Coach Empresarial

Logra el equilibrio y fusión óptima entre Inversión, Diseño, Funcionalidad y Calidad; sus esfuerzos son dirigidos a obtener los mejores diseños posibles para el proyecto acordado y gestionar los recursos necesarios para que cada area sea diseñada en su maximo potencial. Su experiencia profesional le permite reconocer las fortalezas y debilidades de las principales marcas y proveedores de equipos industriales gastronómicos que hay en el mercado. Hace posible que en INSPIRA converjan y se unan expertos del rubro en cada área, para darle al cliente las soluciones INTEGRALES más eficientes, de acuerdo a sus necesidades.

■ Arq. Eduardo M. González

Diseñador arquitectónico
Experto en espacios de AyB

Con mas de 30 años en este rubro. Su creatividad y eficiencia, logran la optimización de los recursos en cada área, cumpliendo con los reglamentos de calidad, certificaciones y distintivos que requiera el establecimiento. Ha realizado los diseños de los espacios de AyB a grandes grupos hoteleros como: Posadas, Xcaret, Tafer, Hilton, Marriot, Mayakoba, Bancomer, AM Resort, Palace, General Motors, Palacio Hierro, Hospital ABC, Instituciones de Gobierno, IMSS, Wingstop, Fogo de Chao, Pizza Hut, Chillis, entre otros.

■ Arq. Raul López Herrera

Diseñador arquitectónico
Experto en espacios de AyB

Especialista en diseño de áreas de AyB para hoteles, con más de 15 años de experiencia, aporta gran fortaleza en la fusión, cumpliendo con las altas demandas de servicios en Hotelería, creando diseños exclusivos y cumpliendo con las normas, certificaciones y distintivos que solicitan las instituciones. Algunos de los proyectos que ha llevado a cabo son Hotel Garza Blanca, Crown Paradise, Catalonia, Hard Rock, Oasis, Westin, Vidanta, Whyndham, Sunscape, Mousai Vallarta, etc.

■ Chef Roger Luna Souza

Asesor externo

Aporta en INSPIRA un expertise invaluable en la revisión y asesoramiento de diseños de áreas de AyB, para sistemas ALL INCLUSIVE, BUFFET, COMISARIATOS y EUROPEOS. Actualmente Director de operaciones en Rekuia Hospitality Group desde 2022 CDMX; es estratega, creador, desarrollador y operador de nuevos conceptos y negocios. Con más de 30 años de experiencia en el rubro; le precede su reputación dirigiendo en grupos como Sonora Grill, Palladium Hotel y Paradise Village Beach Resort.

■ Chef Mitsunori Ichikawa

Asesor externo

Aporta a INSPIRA todo su conocimiento y pericia para la revisión de los diseños para RESTAURANTES y COCINAS DE AUTOR, verificando las instalaciones propuestas para la correcta utilización de los Chef con distintivos MICHELIN y el cumplimiento de las exigencias para la calificación de ESTRELLAS. Asesor experto en línea restaurantera, con más de 30 años de experiencia en el rubro. Creador de menús y apertura de grupos restauranteros como: Tora, Nizuc, Restaurante Katsuya, Suntory, Toro Toro, Osaka, entre otros.

■ SEGURIDAD E HIGIENE

Asesores externos.

Empresas expertas en seguridad contra incendios y accidentes, colaboran con INSPIRA en la planificación diseños de las áreas de A&B dando recomendaciones para los sistemas contra incendios sobre líneas de cocción, e indicaciones para la ubicación correcta de los equipos extintores de fuego, distribuidos por las áreas correspondientes, entre otras de las propuestas de seguridad e higiene requeridas.

CONTACTO Cancún, MEXICO
Phone: +52 1 55 2432 8631
www.INSPIRA.team | Vanessa@INSPIRA.team



Tenemos el compromiso de ofrecer **SOLUCIONES** integrales y confiables a nuestros clientes. Queremos brindar un servicio excepcional, cumpliendo con los plazos y priorizando la satisfacción del cliente en cada etapa del proceso.

**LOS
DETALLES
SON EL DISEÑO**





INSPIRA

Consultoría y
DISEÑO de ESPACIOS Gastronómicos

CONTACTO Cancún, MEXICO
Phone: +52 1 55 2432 8631
www.INSPIRA.team | Vanessa@INSPIRA.team

CONTACTANOS