



Chef Carlos Pinto - CEO de Chimichangas

Emprender en gastronomía y no morir en el intento: Secretos de Grandes Chefs

Uno de los mayores retos a los que se enfrentan los negocios gastronómicos es encontrar el equilibrio perfecto entre creatividad, eficiencia y rentabilidad. Descubrir esa fórmula permite transformar la operación y tener un emprendimiento exitoso. Esa es la especialidad de **Carlos Pinto, reconocido chef, CEO de Chimichangas restaurante de comida tex-mex en Santiago y asesor gastronómico** que ha acompañado a más de 40 negocios en Chile, Venezuela, Perú y Estados Unidos, con el fin de ayudarlos a optimizar sus procesos, desarrollar menús y estructurar costos para mejorar sus ventas.

En el marco de la iniciativa **Secretos de Grandes Chefs de Soprole Food Professionals**, que se inauguró con el chef **Roberto Muñoz como asesor de negocios de pastelería**; ahora llega Carlos Pinto para compartir su conocimiento y experiencia con **emprendedores gastronómicos del sector de comida rápida** y brindar herramientas para sacar el máximo provecho a sus negocios.

Marcar la diferencia a través de optimización y estandarización

Para Pinto uno de los errores más frecuentes en los emprendimientos, especialmente de comida rápida, es la falta de estandarización en las recetas: "Esto genera variaciones en los sabores percibidos por el comensal. Además, no tener claridad sobre los costos, cantidades o procesos reales de los platos afecta la **rentabilidad del negocio**".

En ese sentido, mejorar la eficiencia de los procesos se vuelve fundamental y estos son los 3 imprescindibles de Carlos Pinto para lograrlo:

- **Calidad de los ingredientes:** asegura resultados consistentes y facilita el acceso a las materias primas mediante una red de proveedores reconocidos y confiables.
- **Estandarizar procesos:** definir de forma clara cada paso en las preparaciones y tenerlas en un lugar visible permite repetir las recetas de manera uniforme.
- **Capacitación constante del equipo:** esto es clave para construir una reputación sólida en el mercado y asegurar que apliquen las técnicas de forma correcta.

Estas son solo algunas de las recomendaciones que Carlos Pinto estará compartiendo junto a Soprole Food Professionals en la iniciativa Secretos de Grandes Chef. Adicionalmente, acompañarán a emprendedores en la importante labor de aprender a reducir la merma en los ingredientes con productos versátiles que permitan maximizar su uso para dar paso a creaciones únicas.

Para participar de esta iniciativa y resolver dudas con chefs especializados, recibir consejos, datos sobre tendencias, recetas llenas de inspiración y mucho más sigue la cuenta de Instagram de Soprole Food Professionals @soprolefp.