

## **EITenedor y el ISGEG unen esfuerzos para mejorar la excelencia empresarial de la hostelería Española**

### **EITenedor y el Instituto Superior de Gestión y Gastronomía (ISGEG) unen esfuerzos para mejorar la gestión empresarial y los resultados de gestión de los restaurantes asociados**

EITenedor es el líder en España en los servicios de reservas, captación de nuevos clientes, y fidelización, siguiendo con su estrategia de apoyo a la gestión de sus restaurantes asociados, ha establecido un acuerdo de colaboración con el Instituto Superior de Gestión y Gastronomía (ISGEG), líder español en formación online y presencial para los profesionales de la restauración y canal HORECA, y especialista en el desarrollo de plataformas de formación (Learning Management System LMS) en empresas de hostelería.

El objetivo de esta colaboración se resume en los siguientes puntos:

Una oferta de cursos online dirigida a mejorar la gestión y los resultados de los restaurantes asociados a EITenedor

Promover contenidos innovadores e información sobre nuevas tendencias que ayuden a los restaurantes de EITenedor a mejorar sus áreas de gestión: operaciones, marketing, compras, gestión económica-financiera, etc

Descuentos sobre los precios de venta del ISGEG

El ISGEG ofrece toda una serie de programas universitarios reconocidos por la UDIMA, Universidad a Distancia de Madrid. A destacar los tres programas de Dirección: Programa Universitario Experto en Dirección de Restaurantes, Director de Operaciones, y Director en Marketing, Ventas y Promoción de Restaurantes.

Asimismo el ISGEG dispone de toda una propuesta de cursos especializados por áreas de gestión, que van desde la gestión de la rentabilidad del restaurante, hasta la Producción en restauración y diseño de equipamientos de cocina.

Y para aquellas empresas de restauración que necesiten soluciones inmediatas a problemas concretos, el ISGEG ofrece los TIPS de gestión, cursos de corta duración enfocados a temas muy específicos, como por ejemplo la gestión del menú del día, como mejorar la experiencia del cliente, o cómo fijar precios de una carta.

Este acuerdo abre un nuevo enfoque en la relación entre restaurantes y empresas proveedoras de servicios profesionales como EITenedor e ISGEG, ya que supone dar un paso mas hacia la mejora de los niveles de gestión de la restauración, mediante una formación flexible, personalizada, y con contenidos innovadores, que sean de aplicación inmediata a la empresa.

Para ampliar información:

Sr. María Aldomà  
maldoma@isgeg.org  
Telef: 931 003 614

**Datos de contacto:**

María Aldoma  
www.isgeg.org  
931 003 614

Nota de prensa publicada en: [08007 Barcelona](#)

Categorías: [Turismo Restauración](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>