

## **Quality Restauration: El nombre de la excelencia en restauración en la Costa del Sol**

**Fernando Sánchez, Chef Ejecutivo, presentó en All Stars Marbella su nuevo proyecto profesional: Quality Restauration. Una consultoría especializada en la gestión de alta gastronomía que lleva a cualquier negocio de restauración a la altura de las estrellas**

Paul Bocuse cambió la historia de la gastronomía por siempre. Decía el fundador de la nouvelle cuisine que una comida debería ser, sobre todo: un placer desinhibido.

Quality Restauration, consultora gastronómica especializada en el desarrollo de conceptos y sistemas de gestión para la restauración, liderada por el reconocido Chef Ejecutivo Fernando Sánchez, Medalla al Mérito Gastronómico 2002, suma los elementos que hacen que la restauración se encamine a la excelencia para conseguir entregar a cada comensal, en cada servicio ese placer desinhibido que refirió Bocuse.

Se ha internalizado la identidad como potencia gastronómica gracias a los maestros que han hecho visible el talento español delante de los fogones. No obstante la restauración de alta calidad necesita consistencia, y es sujeto de innovación y cambio permanente. No basta con ser bueno en la cocina: el sistema de gestión, control, comunicación y servicio construyen una ciencia para la que la formación en hostelería no siempre responde. Es necesario saber adaptarse y adelantarse a las necesidades de una sociedad que demanda de la alta gastronomía no solo altísima calidad, si no también una cuidada puesta en escena que transforme la comida en experiencia, y lo haga saber en los formatos, momentos y lenguajes actuales.

Para que inversores, restauradores y formadores de alta restauración encuentren soluciones de gestión capaces de llevar a un restaurante o proyecto gastronómico a lo más alto está Quality Restauration. Fernando Sánchez, líder de la consultora Quality Restauration, se sirvió de la pasarela gastronómica AllStars para presentarse entre lo más alto de la gastronomía marbellí en la tercera edición del encuentro gastronómico Marbella AllStars celebrado el pasado 14 de mayo, presidida por el Chef Diego del Río.

A la receta de la restauración excelente QR suma un aliado estratégico: ContentArt. Estudio de estrategia y marketing digital que agrega un punto más a la coherencia y potencia del sistema de gestión QR, que concibe la restauración como el resultado de una balanceada ecuación entre materias primas, equipo humano en cocina, sala, dirección y marketing para un resultado excelente.

La restauración de éxito es la que es capaz de construir un recital creíble y coherente. El sistema QR afina todos los instrumentos que dan vida a ésta sinfonía de texturas, colores, sabores y olores. Honestidad, transparencia, y saber hacer cocido a fuego lento es el valor de QR. Atención restauradores que buscan la excelencia gastronómica: la guía para recorrer la milla extra en el camino a la restauración sostenible tiene nombre: Quality Restauration.

**Datos de contacto:**

Bibiana Vargas M.

610758767

Nota de prensa publicada en: [Marbella](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Andalucía](#) [Restauración](#) [Otros Servicios](#) [Consultoría](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>