

## Servicios que ofrece un perito en hostelería en Barcelona

La hostelería es una industria que posee muchas ramificaciones, que solo una firma o perito en hostelería en Barcelona, es capaz de valorar y estimar su potencialidad.

La hostelería es una amplia categoría de campos dentro de la industria de servicios que incluye alojamiento, servicio de alimentos y bebidas, planificación de eventos, parques temáticos, transporte, líneas de cruceros, viajes y otros campos dentro de la industria del turismo.

En el sector de la hostelería, el éxito de un negocio depende en gran medida de la eficiencia del equipo de hostelería y de la eficacia del modelo de negocio. **La estimación de esta eficacia, para valorar el negocio en el presente y en el futuro, requiere considerar múltiples factores.**

Estos factores incluyen a los responsables de atender al receptor del servicio, así como la valoración de los usuarios en las redes sociales.

**Barcelona es un destino turístico por excelencia y posee una infraestructura en hostelería sólida.** En algunos casos, por motivos de negocio e inversión, se requiere evaluar algunos de los sectores involucrados, de donde surge el artículo que te presento a continuación.

## Servicios que ofrece un perito en hostelería en Barcelona

A continuación, se explicará algunos servicios que ofrece un experto en la [evaluación](#) de los diferentes sectores asociados a la hostelería.



### Tasaciones de hoteles y restaurantes

A parte del transporte y la comida, las personas que viajan necesitan alojamiento.

**Una vez más, el servicio al cliente es indispensable en la prestación de servicios de alojamiento.** Y eso no es todo - la eficiencia, el confort integrado y las comodidades de clase mundial son también su base.

Los restaurantes son un sector crucial en la hostelería. Pueden ir desde algo tan simple como un bistró hasta un restaurante de alta gama y todos los establecimientos de cáterin en el medio. Como es de esperar, la industria de alimentos y bebidas se subdivide en nichos.

Debido a sus diferencias, la tasación de los negocios de ambos sectores se considerará por separado.

### **Tasación de hoteles**

La valoración de una infraestructura hotelera puede resultar una labor compleja y difícil, por lo general realizada por firmas especializadas en el sector.

Por ejemplo, la firma Valmesa cuenta con un equipo multidisciplinario para realizar este [tipo de tasaciones](#) y se encuentra homologada con el Banco de España, lo que le da valor legal a la valoración del hotel.

**Otras firmas del sector para valoraciones de bienes inmobiliarios son Tinsa, Thirsa y Valtecsa.**

Para la valoración de los hoteles se toma en cuenta:

- El terreno
- Infraestructura
- Equipamiento interno
- Inventario
- Capital de trabajo

Estos aspectos están implícitos en el valor de mercado del hotel, que se yuxtaponen a los enfoques que toman en cuenta:

- El costo de reposición
- Comparación con uno equivalente
- Ganancias futuras del hotel

### **Tasación de restaurantes**

Si requieres vender, comprar o traspasar tu restaurante, debes tener en cuenta, entre otras cosas

- La infraestructura y equipamiento
- La contabilidad, tomando en cuenta ganancias actuales y proyecciones futuras.
- Precio del alquiler del local
- Posible cambio de negocio

## Valoración de negocio cesante por obra o avería

En la valoración del negocio que puede realizar un perito en hostelería en Barcelona, cuando se está construyendo o hay averías, toma en cuenta dos conceptos importantes: el daño emergente y el lucro cesante.



El daño emergente hace referencia a la avería o cesación de algún servicio, y que puede estimarse a partir del coste de los bienes involucrados.

El lucro cesante no es más que la pérdida de beneficios además de los gastos fijos mientras transcurre la paralización de los servicios afectados por la nueva obra o por el desperfecto. **Para su cálculo se estima cuanto se deja de percibir en función del flujo de caja actual y el tiempo que se tarda en recuperar la condición original.**

## Negligencia profesional económica

En la prestación de los servicios de hostelería ofrecidos a los clientes, debes estipular un nivel mínimo de seguro de responsabilidad civil profesional.



Esta cobertura protege a tu negocio contra las acusaciones de negligencia profesional del cliente, pero ¿qué es exactamente la negligencia profesional?

En este caso, **tiene que ver con el cumplimiento de los servicios ofrecidos con una habilidad y cuidado razonables.** Los casos de negligencia pueden evidenciarse por:

- No completar un proyecto a tiempo o según lo acordado
- Una violación de la confidencialidad o de los derechos de autor
- Pérdida involuntaria de documentos y/o datos;
- Una alegación de un comentario difamatorio o calumnioso;
- Errores en un diseño elaborado por el tomador del seguro.

Por lo tanto, cuando el servicio ofrecido no se cumple con los estándares que se esperan de él - o cuando un cliente percibe que no se han cumplido - puede surgir una demanda por negligencia profesional.

Dependiendo de la magnitud de la falta, puede implicar un reembolso por lo consumido hasta una demanda por negligencia. **Para prevenir esto, la evaluación de riesgos asociados a la actividad es indispensable.**

### **Asesoramiento malintencionado de inversiones**

Si el caso anterior puede ocurrir por descuido del prestador de servicio, en este caso ocurre en forma premeditada, donde la información suministrada se tergiversa con el propósito de obtener beneficios económicos a costa del cliente.



**En España han ocurrido muchos casos de asesoramiento malintencionado en inversiones,** y algunos involucran a la banca, donde los titulares han perdido todo lo invertido.

En caso de que requieras alguna consulta con un asesor financiero, asegúrate que este registrado **Comisión Nacional del Mercado de Valores (CNMV).**

Estos asesores que en algunos casos son ilegales, orientan su acción a:

- Venden productos muy riesgosos, inútiles, y en algunos casos, ilegales
- Problemas para recuperar la inversión
- Cobro de comisiones abusivas
- Pobre recomendación de estrategias de negocio

### **Actuación negligente de directores y asesores**

La labor de la dirección que opera la hostelería debe ser la de planificar, organizar, gestionar y controlar el cumplimiento de los objetivos plantados por el hotel, restaurante, etc.

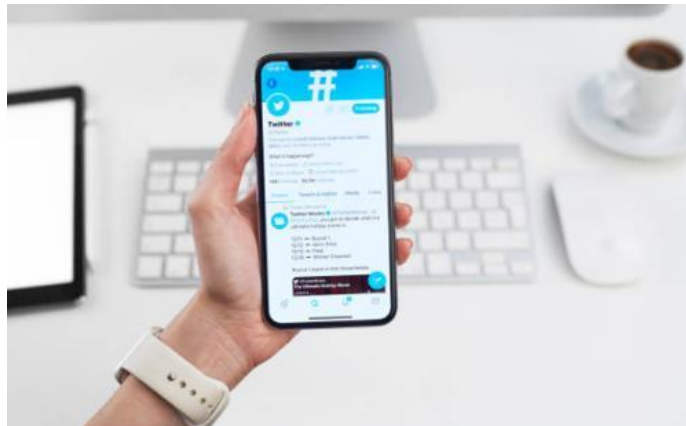
La falta de cuidado a estas labores puede llevar a un inadecuado funcionamiento y a un incumplimiento de los servicios ofrecidos, lo que se traduce en la insatisfacción de los clientes.

**Si además no se evalúan todos los posibles riesgos, cualquier incidente que ocurra y que perjudique al cliente puede ser atribuible a un caso de negligencia,** en cuyo caso las aseguradoras no responderán.

Aquí esta todo lo que necesitas saber de un perito de [patentes y marcas](#) en Barcelona

### **Calculo de repercusión de comentarios negativos en redes sociales**

En la era digital que vivimos, comentarios, videos, fotos, se pueden hacer virales en cuestión de horas, incluso minutos, es como una bola nieve.



**Los medios sociales dan a tus clientes una voz y les permiten interactuar con y sobre ti.** Si bien esto es excelente cuando tus clientes están contentos, puede plantear un gran problema cuando los clientes insatisfechos utilizan los medios sociales para hablar de sus quejas.

**Los comentarios negativos de los clientes pueden causar daños.**

A veces, los clientes se quejan de los productos y servicios que ofreces directamente en los medios de comunicación social sin siquiera ponerse en contacto con ellos al principio.

Los mensajes negativos seguirán acumulándose en los perfiles de tu empresa de hostelería, lo que crea una aversión general entre tus seguidores.

Como el número de mensajes negativos aumenta, el número de seguidores en tu página está obligado a bajar. Además, **simplemente no tienes la opción de borrar los mensajes negativos, porque eso te hará parecer sospechoso y falso.**

### **Grandes inversiones de dinero y esfuerzo**

Cualquiera que sea el marketing de las redes sociales, definitivamente no es barato.

Si quieres hacer todo lo posible para conseguir el máximo [compromiso](#) para tu marca, entonces tienes que invertir en ciertas herramientas de medios sociales. **Si estas a cargo de una pequeña empresa, puedes administrar tus cuentas de medios sociales por tu cuenta.**

Sin embargo, a medida que la empresa crece, tendrá que contratar a un gerente de medios sociales y comunicaciones que se encargará de tus asuntos, y crear las campañas necesarias.

**Es posible que incluso tenga que crear todo un departamento de marketing de medios sociales para poder dividir las tareas.**

No cabe duda que el perito en hostelería en Barcelona, trabajara de la mano con este departamento, así como los responsables del funcionamiento de la hostelería, para establecer el origen de los comentarios aprobatorios y desaprobatorios, para modificar las condiciones que los aumenten o disminuyan.