

Uma consultoria especializada em
hospitalidade, alimentos & bebidas.

GHESTA

HOSPITALIDADE ESTRATÉGICA

Da estratégia à implementação.
Do planejamento à execução.
Do sonho à realidade.

SOMOS A
GHESTA



HOSPITALIDADE ESTRATÉGICA

Somos a Ghesta, uma empresa de consultoria especializada em negócios de hospitalidade. Nós acreditamos que a Hospitalidade Estratégica é a chave para proporcionar experiências excepcionais aos clientes e alcançar o sucesso a longo prazo de modo sustentável. Essa abordagem inovadora combina os princípios da hospitalidade com estratégias de negócios, permitindo que nossos clientes ofereçam uma proposta de valor única.

Criamos conceitos, planos de negócios, menus atraentes, implantamos e organizamos cozinhas, ensinamos equipes a encantar clientes e criar experiências inesquecíveis.

Ajudamos você a construir o seu negócio de forma sustentável, através do compartilhamento de conhecimento e experiências da restauração e da hospitalidade.



Cintia Goldenberg é especialista em estratégia para negócios de hospitalidade , desenvolve planos de negócios, estudos de mercado, estratégias de marketing e planos de expansão.

EQUIPE GHESTA

CINTIA GOLDENBERG

iniciou sua carreira no setor de Hospitalidade em 2001, atuando tanto no Brasil quanto internacionalmente, em hotéis e restaurantes, abrangendo áreas operacionais e estratégicas. Em 2005, ela fundou o primeiro Bar de Tapas Espanhol no Brasil e, mais recentemente, ocupou o cargo de Diretora de Marketing no Grupo Rubaiyat.

Com mais de 15 anos de experiência como consultora especializada em hospitalidade, alimentos e bebidas, Cintia concentra-se em Estratégia, Marketing e Hospitalidade. Sua trajetória acadêmica é notável, tendo atuado como docente e coordenadora de cursos na Les Roches International School of Hotel Management, Estácio Ensino Superior do Brasil, em colaboração com a École Hôtelière de Lausanne e Alain Ducasse Formation, além de lecionar em instituições como Senac, Anhembi Morumbi, Le Cordon Bleu e EGG. Cintia é graduada em Psicologia pela PUC-SP (1996), em Gestão Hoteleira pela Les Roches International School of Hotel Management (2001) e Mestre em Hospitalidade pela Universidade Anhembi Morumbi (2016).



Mariana Bernardes é especialista em desenvolvimento de cardápios e estruturação de operações de cozinha funcionais e lucrativas.

EQUIPE GHESTA

MARIANA BERNARDES

Tem dedicado os últimos 15 anos ao segmento de Alimentos e Bebidas, destacando-se em gestão operacional, liderança e desenvolvimento de equipes. Ela possui uma vasta experiência na implementação e reestruturação de restaurantes, além de ser habilidosa na criação de conceitos de cardápio. Mariana é capaz de projetar layouts de cozinhas, desenvolver cardápios estratégicos e sustentáveis, e definir fluxos de processos. Seu histórico também inclui o desenvolvimento e validação de fornecedores.

Profissionalmente, é conhecida por sua orientação para execução e resultados, com uma visão estratégica abrangente, agilidade na resolução de problemas e administração de orçamentos.

Mariana é graduada em Gestão Empresarial em Gastronomia, possui pós-graduação em Gestão Empresarial pela FGV e uma Especialização Internacional em Cozinha Italiana pela ICIF.



Alexandre Cymes é especialista em desenvolvimento de programas de hospitalidade, experiência do cliente e treinamentos de atendimento e vendas.

EQUIPE GHESTA

ALEXANDRE CYMES

É um empreendedor que foi sócio do premiado buffet Arroz de Festa, especializado em casamentos e grandes eventos, e co-fundou a AyB em 2003, uma das primeiras consultorias especializadas em bares e restaurantes no Brasil. Ele teve um papel significativo no movimento de Cerveja Artesanal em São Paulo, sendo um dos idealizadores da Cervejaria Nacional em 2009. Alexandre também coordenou e gerenciou o Mocotó Festa, braço de eventos do restaurante Mocotó. Atualmente, atua como consultor especializado na abertura de novos empreendimentos gastronômicos e hoteleiros, desenvolvendo conceitos e especializando-se em gestão da experiência e hospitalidade. Além disso, é coordenador e professor na EGG, focando no desenvolvimento e gestão de conceitos gastronômicos. Alexandre é graduado em Hotelaria pelo Senac de São Paulo, possui pós-graduação em Administração de Empresas pela Faap e uma especialização em culinária japonesa pela Hachikari Cooking School de Tóquio.

CLIENTES GHESTA



Grupo Mani



Camarões



Rede Accor



Cantina Volpi



Barbacoa



Mocotó

CLIENTES
GHESTA



Pupu's Panc Party



Apothekario



Ibis Styles



Cow me burger



Pousada do Sandi



Arturito

OUTROS PROJETOS



São Paulo

SÃO PAULO

Accor Hotéis

Arábia

Arturito

Badaró

Barbacoa

Bistro Charlô

Canto do Picuí

Cão Véio

Dona Galô

Ecculy

Hotel Fazenda Capoava

I Balcone

Octávio café

Grupo Rubaiyat

Ibis Hotéis

Instituto Vita

Moma Portal

Mori Ohta Sushi

Pobre Juan

La Pasta Gialla

Santa Micaela Padaria

(4 unidades)

Vinheria Percussi

348 Corrientes

OUTROS PROJETOS



Alagoas

ALAGOAS

Anamá

Braci

Buffet Izabel Pinheiro

Clínicas Unilab

Evivva Móveis

Grand Cru

Hotel Porto Kaeté

Hotel Ponta Verde Maceió

Hotel Ponta Verde francês

Pousada Maikai

Novotel Pajuçara

Pousada

Gungaporanga

Pousada Zaya

Terrua

OUTROS PROJETOS



Bahia, Ceará e Piauí

BAHIA

Cantina Volpi (4
unidades)
Grand Cru Barra
Grand Cru Marina
Grand Cru Trancoso

CEARÁ

Cinco Sentidos
Illa Mare
Illa Mare Café

PIAUI

Faustino
Cinco sentidos

OUTROS PROJETOS



RIO DE JANEIRO

Gávea Beach Club
Pousada do Sandi
Pupu's Panc Party
Apothekario
Fugu Japanese Food

SANTA CATARINA

Grand Cru Balneário de Camburiú

Rio de Janeiro e Santa Catarina

OUTROS PROJETOS



***Universidades e
Instituições de Ensino***

UNIVERSIDADES E INSTITUIÇÕES DE ENSINO

Les Roches (Espanha e Suíça)

Senac

Anhembi Morumbi

Grupo Estácio

EGG - Negócios da Gastronomia

Le Cordon Bleu

Atelier Gourmand

PRODUTOS
GHESTA

IMPLANTAÇÃO

Plano de negócios

Desenvolvimento de conceito

Estudo de mercado e região

Estudo de viabilidade financeira

Estruturação administrativa financeira

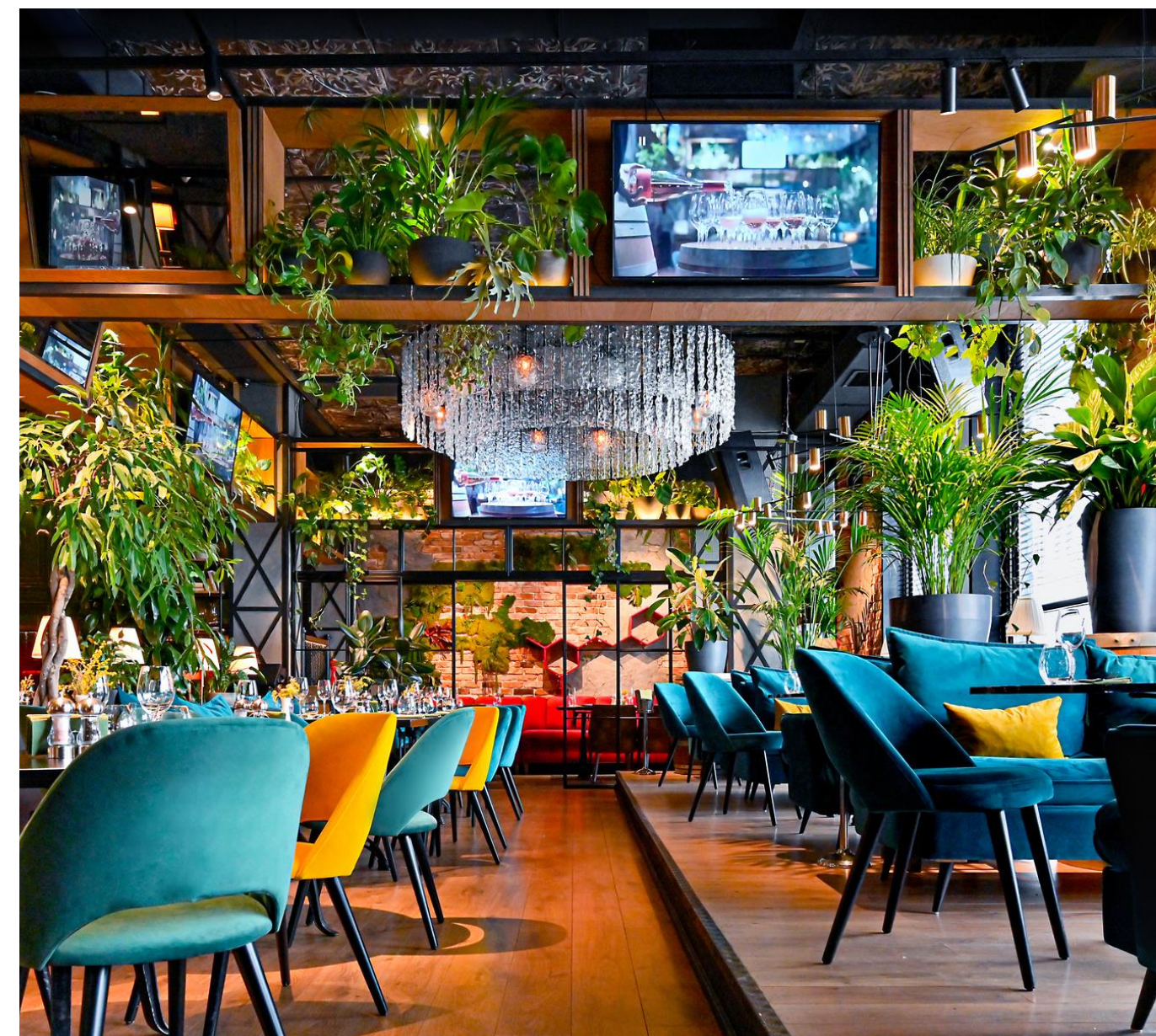
Criação de cardápio e cartas de coquetéis

Plano de comunicação

Implantação operacional de salão

Treinamento de serviço e hospitalidade

TRANSFORMAMOS IDEIAS
EM RESTAURANTES E BARES
DE SUCESSO.



Abertura de novas casas

PRODUTOS
GHESTA

DESENVOLVIMENTO

Reposicionamento estratégico

Atualização conceitual

Renovação de cardápio

Renovação de carta de coquetéis

Design de serviço e hospitalidade

Treinamento de vendas

Treinamento de serviço e hospitalidade

Desenvolvimento de lideranças

Planejamento financeiro

TRANSFORMAMOS IDEIAS
EM RESTAURANTES E BARES
DE SUCESSO.



Operação e estratégia

PRODUTOS
GHESTA

EXPANSÃO

Estudo de mercado

Reestruturação conceitual

Rollout plan para expansão

Atualização de cardápio

Cozinha central

Padronização da experiência

Manualização de processos

Estudo e lançamento de novas operações

Plano de comunicação

TRANSFORMAMOS IDEIAS
EM RESTAURANTES E BARES
DE SUCESSO.



Estruturação de redes



GHESTA CONECTE-SE E TRANSFORME



alexandre@ghesta.co



[@ghesta.co](#)



+55 11 94496-7876