



influencias

KULTUR & Gastronomie

Unsere Mission ist es Menschen zusammenzubringen, damit sie eine Vielfalt von Geschmäckern und Kulturen entdecken und genießen können. Wir wollen Vielfalt fördern, indem wir Kultur und Gastronomie zelebrieren. Unsere Kunden sollen Sinneserfahrungen erleben und stimulierende Eindrücke erhalten.

MALOU LENA CORNELSEN

In **Mexiko** aufgewachsen und mit französischen Wurzeln, wurde ich von klein auf von der Vielfalt der Küche und Kultur geprägt. Die Entdeckung verschiedener Kulturen und meine tiefe Überzeugung von Gleichheit und sozialer Gerechtigkeit motivierten mich dazu, mich in der Entwicklungszusammenarbeit zu engagieren.

Mit meinem betriebswirtschaftlichen Hintergrund verstehe ich, wie die diverse und soziale Ausrichtung eines Unternehmens zu langfristigem Erfolg beiträgt. Auch meine Leidenschaft für die Gastronomie ist tief verwurzelt, und ich bin eine enthusiastische Hobbyköchin. Die Möglichkeit, mein Hobby bei Gastroevents auszuleben, ist ein wahrer Traum für mich.

In unserem Zweierteam bin ich hauptsächlich für das ganze Organisatorische, Administrative und Kommunikative zuständig und unterstütze Juan Pablo in der Küche.



Wer sind wir?

JUAN PABLO HARBAR

Ich wurde in **Argentinien** geboren und bin dort aufgewachsen, wo ich schon seit meiner Kindheit meine Liebe zur Gastronomie entdeckte. Als junger Mann wagte ich den Schritt nach Europa, um meine Leidenschaft fürs Kochen zu vertiefen. Meine Reise führte mich durch ein breites Spektrum an kulinarischen Erfahrungen: von den traditionellen argentinischen Grillspezialitäten bis zur authentischen koreanischen Küche, von den spanischen Tapas bis zur Haute Cuisine des Bellevue Palace in Bern.

Meine Gerichte spiegeln die Vielfalt kulinarischer Erfahrungen wider, die ich im Laufe meines Lebens gesammelt habe. Es erfüllt mich mit Freude, Tradition und Innovation zu verbinden, um unvergessliche kulinarische Erlebnisse zu schaffen. Mein Ziel ist es, eines Tages selbst ein Teil dieser inspirierenden kulinarischen Welt zu werden.

Ich bin verantwortlich für die Entwicklung der Menüs, sowie für die visuelle Gestaltung von Kommunikationsmaterial.



Unser Angebot

Kurz und bündig: Wir machen dein Lokal zu einem Hotspot für einzigartige Gastronomieerlebnisse!

Unser Fokus liegt auf der Ausrichtung von Gastronomie-events, die nicht nur kulinarische Höhepunkte bieten, sondern auch kulturelle Vielfalt und authentische Erlebnisse zelebrieren.

Länderspezifische Tapas: Wir bieten eine Vielfalt an länderspezifischen Tapas an, damit die Kundschaft mehrere Gerichte probieren und einen Eindruck in die Küche des jeweiligen Landes erhalten kann.

Komplette Organisation: Von der Menüplanung bis zur Veranstaltung selbst übernehmen wir die gesamte Organisation. Darüber hinaus kümmern wir uns um das Marketing, um neue Kunden anzulocken. Ein Plus für die Lokale: Wir ziehen neue Kundschaft an und steigern die Bekanntheit.

Entertainment (optional): Auf Wunsch organisieren wir auch Unterhaltung für die Events. Dazu gehören Auftritte von lateinamerikanischen Künstlern verschiedener Musikstile wie Cumbia, Salsa oder Rock.

Wir streben danach, einzigartige gastronomische Events zu schaffen, die nicht nur den Gaumen erfreuen, sondern auch kulturelle und soziale Werte fördern.





Unser Ziel ist es nicht nur, unsere Gäste zu verwöhnen, sondern ihnen auch zu zeigen, dass jedes Gericht eine Geschichte hat - eine Wurzel, die es trägt, eine Identität, die es begleitet, und ein Erbe, das es ehrt. Dank unserer Liebe zur Küche und Kultur können wir mit Ihnen mehr als nur ein Essen teilen, sondern auch eine Geschichte, die im Laufe der Jahre weiterlebt.

UNSERE KÜCHE

Die lateinamerikanische Küche ist für die Verwendung einheimischer Aromen bekannt. Sie hat sich durch die europäische Einwanderung und durch die Binnenmigration kulinarisch weiterentwickelt. Heute sind wir Teil dieses Wandels und wollen den Gaumen mit neuen Erfahrungen und Traditionen erfreuen, ohne dabei die ursprünglichen Aromen zu verlieren.



Menübeispiel

Argentinische

TAPAS

- Frittierte Spinatbällchen
 - Argentinische Hotdogs
 - 3 Sorten Empanadas (fleisch, vegetarisch und vegan)
 - Tarta Pasqualina (salziger Spinatkuchen)
 - Kroketten
 - Brotvariationen mit verschiedenen Dips
- 9 CHF Ø**

PLATTEN

- Wir bieten Platten mit einem Sortiment aus verschiedenen Tapas für eine, oder zwei Personen an
- 22 CHF Ø für 2 Personen**
12 CHF Ø für 1 Person

DESSERT

- Caramel Flan
 - Alfajores (argentinische Biskuits)
- 6 CHF Ø**

Wir bieten
verschiedene
Menüs aus
diversen
Ländern an

1

Datum fixieren:

Gemeinsam bestimmen wir ein Datum, das mindestens einen Monat im Voraus liegt, um ausreichend Zeit für die Promotion und die Suche nach Künstlern zu haben.

Musikalische Unterhaltung

(optional):

Abhängig von deinem Geschmack und der Kapazität deines Lokals organisieren wir lateinamerikanische Künstler für den Tag. Dies kann eine Vielzahl von exotischen Klängen wie Cumbia, rockige Musik oder akustische Gitarrenbegleitung mit sanftem Gesang umfassen.

2

ABBLAUF

Der Prozess für ein Gastroevent in deinem Lokal läuft wie folgt ab:

Promotion:

Gemeinsam legen wir die Promotionsschritte fest und integrieren dich aktiv in den Prozess. Wir konzentrieren uns hauptsächlich auf Social-Media-Plattformen, um verschiedene Zielgruppen zu erreichen und frühzeitig zu mobilisieren. Zusätzlich werben wir in verschiedenen Berner Plattformen und mobilisieren unser persönliches Netzwerk, um sicherzustellen, dass der Event gut besucht wird.

4

Anpassung des Menüs:

Je nach den Produktionskapazitäten deines Lokals, passen wir die Tapas für das Event an.

5

6

Eventserie:

Ist der Event ein voller Erfolg, so können wir uns über eine Eventserie unterhalten. Entweder bleiben wir bei der argentinischen Küche oder tauchen ein in weitere kulinarische Welten, wie die mexikanische.

Vorbereitung am Veranstaltungstag:

Am Tag des Events kümmern wir uns die Vorbereitung der Tapas und um Absprachen mit den optionalen Künstlern. Je nach den Lokalkapazitäten bereiten wir die Gerichte vor Ort vor, oder bringen Alles servierbereit mit. Du musst dich lediglich um die Getränke kümmern.

FINANZEN

Als Lokalinhaber ist der finanzielle Aspekt für dich verständlicherweise besonders wichtig. Wir können dir versichern, dass sich der Event positiv auf dein Geschäft auswirken wird - sowohl durch erhöhte Tageseinnahme wie auch durch die Anziehung neuer Kunden.

Die Einnahmen in der Gastronomie stammen bekannterweise hauptsächlich aus dem Getränkeverkauf. Da wir unsere Tapas zu erschwinglichen Preisen anbieten, wäre eine rein auf Speisen und Getränke aufgeteilte Gewinnbeteiligung zu wenig entgegenkommend für unseren Service. Wir streben eine ausgewogene Lösung an, die fair und für beide Seiten vorteilhaft ist.

Idealerweise entwickeln wir eine langfristige Partnerschaft und passen die Gewinnverteilung im Laufe der Zeit an, um die Zusammenarbeit zu stärken.

Wir richten uns dabei ganz nach deinen Bedürfnissen und bieten verschiedene Optionen zur Gewinnverteilung an:

- A) **Prozentuale Aufteilung:** Wir teilen den Gewinn des Abends prozentual auf beide Parteien auf - selbstverständlich orientieren wir uns an deinem normalen Abendumsatz.
- B) **Gewinn über Speisen, du über mehrheitlich Getränke:** In dieser Option erhalten wir den Gewinn aus dem Verkauf von Speisen und einen kleinen prozentuellen Teil der Getränke, während du den Grossteil der Einnahmen aus dem Getränkeverkauf behältst.
- C) **Festgelegte Gebühr:** Wir erstellen eine Offerte mit Einkaufs- und Produktionskosten, die unsere Entschädigung beinhaltet.
- D) **Weitere Optionen:** Es gibt viele weitere Möglichkeiten, die Gewinnverteilung anzupassen. Wir stehen offen für deine Vorschläge und Bedürfnisse und passen unsere Vorschläge entsprechend an.





"La cocina es un espejo de la cultura y una forma de entender el mundo"

"Die Küche ist ein Spiegel der Kultur und ein Weg, um die Welt zu verstehen"

José Andrés
(Koch und Aktivist)

Kontakt

Haben wir dein Interesse geweckt? Gerne kannst du uns kontaktieren und wir planen ein gemeinsames Treffen, wo wir dir unser Konzept näher vorstellen und dir eine Degustation in unsere Küche geben.

Malou Cornelsen
Juan Pablo Harbar

TEL: 078 942 11 86
IG: @influenciasBerna
MAIL: info@influencias.ch
www.influencias.ch

