

ASPECTOS A CONSIDERAR AL PLANEAR UN RESTAURANTE

1. Consulte con un asesor sobre la factibilidad económica del negocio. Lo ayudara a no gastar de más.
2. Asegúrese de contar con el capital necesario.
No se olvide de incorporar los gastos legales, publicidad, indumentaria, capital de giro, gastos de apertura, etc.
3. Seleccione sus socios correctamente
Establezca un reglamento interno para los socios
4. Arme un plantel de personal que reúna las condiciones mínimas de Honestidad y responsabilidad
Enséñele usted como quiere que trabajen
Mezcle personal con experiencia, otros con estudios en algunas áreas. Y otros sin ninguna experiencia.
5. Elija profesionales con experiencia en el rubro.
6. Relaciónese con proveedores que le puedan sponsorar o ayudar con bonificaciones y plazos de pago, los primeros meses
7. No se complique con el menú
8. Haga preinauguraciones

9. Maneje las relaciones publicas y el marketing con un experto
No es un gasto es una inversión

10. Arme un presupuesto económico de ventas estimadas Mínimas. Incorpore todos los rubros de gastos estimados y analice el resultado, para optimizarlo.
Invierta en publicidad

11. Establezca el capital de giro necesario y sea previsor, los primeros meses seguirá necesitando dinero para cubrir los gastos fijos.

12. Prepare su punto de equilibrio.

Algunas reflexiones personales:

Lo que parece sencillo, divertido y rentable puede convertirse en la peor experiencia que haya vivido. Como en toda empresa se requiere de conocimiento, planificación y sentido común, no improvise.

Jorge M. Ramallo