

LAS DISTINTAS FORMAS DE GESTIONAR CON ÉXITO TU RESTAURANTE

UN RESTAURANTE ESTÁ BIEN GESTIONADO CUANDO



Se consigue **rentabilidad sostenida en el tiempo**.



Se conoce el **estado de las finanzas** y se hacen **previsiones** a medio y largo plazo.



Se analizan de **forma periódica los costes fijos y variables** y se hacen **cálculos de márgenes de beneficios**.



Pero sobre todo cuando se combina una **buena gestión** con una **excelente calidad** de los productos y servicios.



LOS 3 PRINCIPALES MODELOS DE GESTIÓN

1

GESTIONADO POR EL MISMO DUEÑO

- ◆ Es la forma de gestión más común.
- ◆ Históricamente se ha basado en la **experiencia**.
- ◆ Se tiende cada vez a una **mayor especialización**.

2

SINCE 1950
FAMOUS
RESTAURANT

FRANQUICIA

- ◆ El franquiciado se aprovecha de la **imagen de marca, marketing, infraestructura y logística** de la franquicia base.
- ◆ Se **pierde autonomía y poder de decisión** sobre el negocio.
- ◆ El éxito está **supeditado** al del franquiciador y los demás franquiciados.

3

GESTIONADO POR TERCEROS

- ◆ El dueño del restaurante **delega en una empresa especializada** la gestión del negocio.
- ◆ En un **contrato** se especifican todas las **condiciones y pormenores**.

¿QUÉ TENGO QUE HACER Y QUÉ NO PARA GESTIONAR ÓPTIMAMENTE UN RESTAURANTE?



REQUISITO N°1

Formarme adecuadamente o contratar a alguien con dicha formación. Por ejemplo:

- 👉 Grado en **Dirección Hotelera**.
- 👉 Ciclos Formativos como el de **Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración**.



REQUISITO N° 2

Contar con un equipo que reúna las siguientes competencias:

- 👉 Conocimientos **teóricos y experiencia** del sector de la hostelería y gestión.
- 👉 **Resolutivo** en la toma de decisiones de gestión operativa, táctica y funcional.
- 👉 Conocer las **nuevas tendencias** en hostelería.
- 👉 Capaces de definir y poner en marcha **estrategias de publicidad y marketing**.



REQUISITO N° 3

Evitar cometer los siguientes errores:

- 👎 Enfocar el negocio únicamente en el producto.
- 👍 Hoy en día el **servicio y el marketing** son también fundamentales.
- 👎 Hacer lo que todo el mundo hace.
- 👍 El éxito de un restaurante radica en ser capaz de **diferenciarse de los demás**.
- 👎 Subestimar la importancia de internet y las redes sociales:
- 👍 Tener una **buena reputación online** es vital para el éxito de un negocio de hostelería.
- 👎 No ser capaz de trabajar en equipo y rodearse del mejor talento
- 👍 La dura competencia en hostelería hace indispensable contar con un equipo de máximo nivel y motivado.



LA GESTIÓN DE RESTAURANTES: MODELOS, COMPETENCIAS Y CLAVES PARA SU ÉXITO

Descarga la Guía