

# Restaurantes Exitosos

Con Germán De Bonis y  
Macarena Antoniazzi

**germandebonis**

## Episodio: 49

**Título:** Las 10 cosas que hacen Renunciar Empleados en Restaurantes

**Participan:** Macarena Antoniazzi y Germán De Bonis

**Recursos Recomendados:**

---

## DIRECTO AL HUESO CON LO QUE HACE RENUNCIAR A TUS EMPLEADOS

*"La manera en que tratamos a nuestros empleados determina el éxito o fracaso de nuestro negocio." - Richard Branson*

### Preguntas de auto evaluación:



1. Están tus empleados bien pagados y conformes?
  - a. Según convenios legales?
  - b. Según tu punto de vista?
  - c. Según el punto de vista del colaborador?
2. Estás usando la propina para computar el salario de tus empleados? Sabías que esto no es legal?
3. Tienen tus colaboradores beneficios económicos adicionales?
4. Cuantas horas trabajan tus empleados?
5. Consideras las jornadas excesivamente largas?
6. Trabajas o trabajarías esa cantidad de horas diarias con las mismas exigencias dando siempre el 100%? Lo has hecho alguna vez?



# Restaurantes Exitosos

Con Germán De Bonis y  
Macarena Antoniazzi

**germandebonis**

7. Contemplas espacios de refrigerio entre jornadas largas?
8. Te consideras un buen líder?
9. Cuando fue tu ultima formación en liderazgo?
10. En tus equipos hay violencia o malos tratos?
11. Tienes líderes en los que confías plenamente?
12. Tu equipo te considera un gran líder?
13. Cómo aportas valor a diario a cada uno de tus colaboradores?

Si te gustó el podcast y comenzaste a trabajar en tu liderazgo con nuestras ideas por favor compártelo con quién creas que pueda necesitarlo y arróbanos en Instagram como **@germandebonis** para saludarte!