

# Restaurantes Exitosos

Con Germán De Bonis y  
Macarena Antoniazzi

**germandebonis**

## Episodio: 52

**Título:** 9 Pasos Esenciales para Abrir Tu Local Gastronómico

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

**Recursos Recomendados:** Listas de ideas

---

## SEGUIMOS REVELANDO CUESTIONES QUE HACEN RENUNCIAR A TU EQUIPO

*"El éxito de un restaurante proviene de lo que se hace detrás de escena, antes de que el primer plato llegue a la mesa."*

*- Danny Meyer*

### Preguntas de auto evaluación:



- ¿He realizado un estudio de mercado exhaustivo para comprender las necesidades de mi público objetivo?
- ¿Tengo un concepto claro y definido para mi restaurante o local gastronómico?
- ¿La ubicación elegida garantiza una buena accesibilidad y flujo constante de clientes potenciales?
- ¿Estoy al tanto de todas las figuras legales disponibles y he elegido la más adecuada para mi negocio?

# Restaurantes Exitosos

Con Germán De Bonis y  
Macarena Antoniazzi

**germandebonis**

- ¿Tengo todos los permisos y licencias necesarios para operar sin contratiempos?
- ¿He definido todos los roles que necesitaré en mi equipo y he comenzado el proceso de selección?
- ¿El diseño de mi espacio refleja el concepto y esencia de mi marca?
- ¿Tengo todo el equipamiento necesario, y es el adecuado para mis necesidades?
- ¿Mi menú es diverso y atractivo, y refleja las tendencias actuales del mercado?
- ¿He realizado pruebas suficientes para asegurar la calidad y presentación de mis productos?
- ¿He establecido precios que reflejen un equilibrio entre costos, valor para el cliente y rentabilidad?

## Recursos claves:



## LISTA DE PRE-APERTURA DE LOCALES GASTRONÓMICOS

### 1. Investigación y Planeación

- **Estudio de Mercado:** Conocer las necesidades del público objetivo, las tendencias actuales en cafeterías y pastelerías, y analizar la competencia.
- **Definición del Concepto:** ¿Qué tipo de local gastronómico quieres? ¿Clásica, moderna, temática, ecológica, etc.?
- **Ubicación:** Elegir un lugar estratégico, teniendo en cuenta la accesibilidad, visibilidad y el flujo de personas.

### 2. Aspectos Legales y Administrativos

- **Constitución de la Empresa:** Según las leyes locales, optar por la figura legal adecuada.

# Restaurantes Exitosos

Con Germán De Bonis y  
Macarena Antoniazzi

**germandebonis**

- **Permisos y Licencias:** Dependiendo de la ubicación, obtener permisos de funcionamiento, salubridad, venta de alimentos, etc.
- **Contratación de Personal:** Definir roles (chef pastelero, cocineros, baristas, meseros, recepcionistas, cajeros, etc.) y empezar el proceso de selección.

### 3. Diseño y Construcción

- **Diseño del Espacio:** Puede ser realizado por un arquitecto o diseñador de interiores especializado en espacios comerciales.
- **Construcción y Remodelación:** Si el espacio requiere adaptaciones.
- **Adquisición de Equipamiento:** Horno, cafeteras, vitrinas refrigeradas, mesas, sillas, etc.

### 4. Desarrollo de Productos

- **Elaboración del Menú:** Definición de productos (carta) con fichas técnicas incluidas.
- **Pruebas de Cocina:** Realizar pruebas para garantizar sabor, textura y presentación.
- **Determinación de Costos y Precios:** Tomando en cuenta el costo de producción, gastos operativos y el margen de beneficio deseado.

### 5. Operaciones y Logística

- **Proveedores:** Selección y negociación con proveedores de insumos.
- **Sistema de Punto de Venta:** Elección de un sistema adecuado para gestionar ventas, inventarios y contabilidad.
- **Procesos Operativos:** Definir flujos de trabajo, desde la preparación de alimentos hasta el servicio al cliente.

CONINUARA....



# Restaurantes Exitosos

Con Germán De Bonis y  
Macarena Antoniazzi

**germandebonis**

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!