

Restaurantes Exitosos

Con Germán De Bonis y
Macarena Antoniazzi

germandebonis

Episodio: 53

Título: 9 Pasos Esenciales para Abrir Tu Local Gastronómico

Participan: Macarena Antoniazzi y Germán De Bonis

Recursos Recomendados: Listas de ideas

.... CONTINUACION EPISODIO 52



LISTA DE PRE-APERTURA DE LOCALES GASTRONÓMICOS

6. Marketing y Publicidad

- **Identidad de Marca:** Diseño de logo, paleta de colores, etc.
- **Estrategias de Lanzamiento:** Promociones, descuentos, eventos de inauguración, etc.
- **Presencia Digital:** Creación de sitio web, redes sociales y campañas publicitarias.

7. Formación y Capacitación

- **Formación del Personal:** Desde el correcto manejo de alimentos hasta técnicas de atención al cliente.
- **Capacitación Específica:** Baristas sobre métodos de preparación de café, pasteleros sobre técnicas específicas, etc.

8. Apertura

- **Soft Opening:** Una apertura "suave" solo para amigos, familiares o un público restringido para probar y ajustar detalles.
- **Gran Inauguración:** Apertura oficial al público general.

Restaurantes Exitosos

Con Germán De Bonis y
Macarena Antoniazzi

germandebonis

9. Evaluación y Ajustes

- **Feedback de Clientes:** Recoger opiniones y realizar ajustes si es necesario.
- **Revisión Financiera:** Asegurarse que los costos operativos se mantengan dentro de lo proyectado.

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!