

PRE APERTURA DE LOCALES GASTRONÓMICOS

Guía Esencial



Abrir un restaurante o negocio gastronómico exitoso requiere una adecuada preparación. La fase de pre-apertura incluye todos los pasos previos antes de inaugurar un local gastronómico, desde buscar el lugar hasta equipar la cocina y formar al personal. Permite solucionar contratiempos y realizar ajustes antes de abrir al público.

Localización

La elección del lugar es crucial. Se debe considerar áreas gastronómicas y residenciales, cercanía a oficinas y zonas turísticas. Analizar el flujo de personas, competidores, accesibilidad, normativas municipales y otros factores es esencial para definir la viabilidad del lugar elegido.



Diseño y Decoración

El diseño funcional del restaurante debe reflejar la identidad de la marca. Distribuir lógicamente áreas como cocina, salón, baños y almacenaje es clave. La decoración debe transmitir la temática gastronómica para crear una experiencia única.



Equipamiento

Invertir en mobiliario versátil y duradero es fundamental. Adquirir equipos de cocina industrial recomendados por expertos y contar con un amplio surtido de menaje permitirá realizar pruebas antes de la apertura, asegurando un rendimiento óptimo.



Aspectos Legales

Completar trámites legales es obligatorio. Constituir una sociedad mercantil, obtener licencias y permisos sanitarios, inscripciones tributarias, todo requiere atención legal. Contratar un abogado con experiencia en el rubro gastronómico es recomendable para asesoramiento preciso.



Capital e Inversión

La apertura demanda una fuerte inversión inicial. Elaborar una lista detallada de costos operativos e inversión, buscar fuentes de financiamiento y opciones de crédito, y mantener un colchón financiero son cruciales. Realizar un estudio de viabilidad financiera con proyecciones brinda perspectiva.



Marketing

Desarrollar una estrategia de marketing distintiva y branding atractivo es esencial. Planificar acciones específicas de lanzamiento, como ofertas promocionales, y establecer una presencia digital generan expectativa e interacción con el público objetivo.



Formación de Personal

Capacitar al personal en manipulación de alimentos, atención al cliente y otros conocimientos básicos es esencial. Entrenar al equipo en procesos específicos, productos y la propuesta del negocio garantiza un servicio de calidad.



Apertura Oficial

Se recomienda un soft opening inicial para probar servicios antes del lanzamiento masivo. Verificar el stock, el funcionamiento del equipamiento y monitorear comentarios en redes permite identificar áreas de mejora en los primeros días.



Evaluación Continua y Sostenibilidad

Tras la Gran Inauguración, comienza un proceso continuo. Se recopila feedback de clientes y se ajusta el enfoque y servicios. La revisión financiera garantiza la sostenibilidad, evaluando costos operativos y ajustando estrategias. Este enfoque constante asegura adaptación efectiva, promoviendo la estabilidad y éxito sostenible del negocio gastronómico.



La Pre Apertura de Establecimientos Gastronómicos, desde la construcción de la identidad hasta la inauguración, es un proceso holístico. Con una planificación detallada y mejora continua, tu emprendimiento tiene el potencial de destacar y prosperar en la industria.