

LOS 8 ERRORES QUE ESTÁN MATANDO SU RESTAURANTE

(Y cómo resolverlos antes de que sea demasiado tarde)

Muchos dueños confunden facturación con ganancia, ignoran costos ocultos (gas, luz, mermas, comisiones de apps) y no actualizan precios según inflación.

❌ ERROR 1: NO CONTROLAR LOS COSTOS REALES

Gestión Financiera y Costos

- Error: No controlar costos reales
Impacto: El 73% de restaurantes pierde dinero por mal control de costos .
- Error: Confundir facturación con lucro
Sin DRE (estado de resultados), el dinero "desaparece" sin explicación
- Error: Ignorar costos ocultos
Gas, luz, mermas, comisiones de apps, mantenimiento
- Error: Sobreinversión en diseño
Gastar de más en decoración que no alinea con el concepto

Señales de alerta:

- No sabe cuánto gana realmente cada mes
- Confunde facturación con ganancia
- No tiene un DRE (estado de resultados) actualizado

La solución: Nuestra asesoría financiera incluye:

- Análisis de **food cost real** por plato
- Control de costos operativos y detección de desviaciones
- Elaboración de **DRE (estado de resultados)** mensual
- Optimización de compras y negociación con proveedores

❌ ERROR 2: Stock descontrolado y compras sin criterio

Inventario y Compras

- Error: Stock descontrolado
Productos vencen, desaparecen o se compran en exceso sin ningún análisis
- Error: No usar fichas técnicas
Imposible calcular food cost real por plato
- Error: Compras sin análisis
Pagar sobreprecios sin detectar desviaciones

Señales de alerta:

- Productos que vencen en la despensa
- Compras sin análisis (pide "lo de siempre")
- No sabe cuánto ingrediente entra por plato
- No usa fichas técnicas estandarizadas

La solución: Implementamos:

- Sistema de control de inventario
- Fichas técnicas estandarizadas para toda la carta

- Análisis de rotación de productos y compras inteligentes
- **Impacto:** Pérdidas medias de **800€ mensuales** por local .

ERROR 3: ALTA ROTACIÓN Y PERSONAL SIN FORMACIÓN

Gestión de Personal

- Error: Alta rotación sin capacitación
Servicio inconsistente, personal sin método trabajan con criterios distintos
- Error: Centralización en el dueño
Dueño como único decisor; el negocio no escala
- Error: Personal no calificado
Camareros que no conocen la carta o recomiendan mal
- Error: Falta de formación continua
Cada empleado trabaja con criterio propio
- La rotación constante hace que cada nuevo empleado empiece de cero, afectando la experiencia del cliente

Señales de alerta:

- Camareros que no conocen la carta o recomiendan mal
- No hay uniformidad en el servicio
- Cada empleado trabaja con criterio propio Cree que "ya saben" porque tienen experiencia
- Los empleados nuevos aprenden "mirando" (mal)
- Invierte tiempo constante en entrenar nuevos (y se van)
- No tiene un programa de capacitación continua
- **Impacto1:** Servicio inconsistente = clientes que no vuelven.
- **Impacto2:** La falta de capacitación es la principal causa de rotación y servicio inconsistente.

La solución: Nuestro **programa de capacitación in-company** incluye:

- Curso completo de **Camarero Profesional** (8 módulos, teórico-práctico)
- Entrenamiento en técnicas de **up-selling** para aumentar ticket promedio
- Formación en atención al cliente y manejo de quejas
- Certificación para todo el personal

ERROR 4: Menú sin estrategia NO SABER LA RENTABILIDAD POR PLATO

Estrategia de Menú

- Error: Carta demasiado extensa
Operación lenta, desperdicio, identidad difusa confunden al cliente
- Error: No calcular rentabilidad por plato
Platillos que no dejan margen pero se mantienen por "apego"
- Error: Precios sin actualizar
No reflejan inflación ni costos reales

Señales de alerta:

- Mantiene platos en carta por "tradición" aunque no dejen margen
- Carta con más de 20 platos

- No ha actualizado precios en más de un año
- Cocina lenta, tiempos de espera largos
- Desconoce el food cost real de cada preparación
- Desperdicio de ingredientes
- Clientes confundidos al pedir
- El menú no tiene una estrategia de precios
- **Impacto1:** Está regalando dinero sin saberlo.
- **Impacto2:** Menús extensos bajan la rotación de mesas y aumentan costos operativos.

La solución: Nuestro servicio de **diseño de menús** incluye:

- Análisis de rentabilidad por plato
- Rediseño de carta basado en margen y popularidad
- Estrategia de precios y up-selling

ERROR 5: IGNORAR LA EXPERIENCIA DEL CLIENTE

Error: Atendimiento inconsistente

Cliente no vuelve, mala reputación online

Error: Falta de identidad clara

Querer gustar a todos sin público objetivo definido

Error: Prácticas que incomodan

Mala actitud, no informar precios fuera de carta, cobros extra no explicitados

Señales de alerta:

- No sabe qué opinan sus clientes (no pregunta)
- Hay quejas recurrentes por el mismo motivo
- Camareros con mala actitud o desmotivados
- No hay una "experiencia" clara, solo comida
- **Impacto:** Cliente insatisfecho = 0 estrellas en Google = menos reservas.

La solución:

- es un sistema integral de "Experiencia del Cliente" basado en 3 pilares:
 - Escucha Activa,
 - Identidad Clara
 - Personal Capacitado.

ERROR 6: MARKETING INVISIBLE

Marketing y Visibilidad

- Error: No invertir en marketing local
Depender solo del boca a boca
- Error: Fotos de mala calidad
Platos "momificados" en la carta vs. realidad
- Error: No estar en Google Maps
Invisibles para búsquedas "restaurante cerca de mí"
- Error: Reseñas ignoradas
No gestionar la reputación online

Señales de alerta:

- No responde reseñas (o ni sabe qué dicen)
- Depende solo del boca a boca
- **Impacto:** Sus competidores aparecen primero. Usted, no.

La solución: Nuestra **estrategia de marketing digital** ofrece:

- Sesiones de **food photography profesional** para redes y carta digital
- Gestión de **Google Business Profile** y optimización SEO local
- Respuesta activa a reseñas (gestión de reputación online)
- Contenido para Instagram y TikTok (Reels, historias, tendencias)
- Reportes mensuales con métricas clave: reservas, alcance, engagement y ROI



ERROR 7: NO PLANIFICAR LA ESTRATEGIA

No hacer plan de negocio

- Error: No hacer plan de negocio
60% cierran en el primer año
- Error: Saltarse pre-apertura
No hacer marcha blanca para ajustar operación
- Error: Mala ubicación
No analizar el cliente del entorno
- Error: No adaptarse al mercado
Mantener misma estrategia años sin revisar

Señales de alerta:

- No tiene un plan de negocio escrito
- Tomó decisiones de ubicación sin análisis de mercado
- No sabe quién es su cliente ideal
- Opera igual que hace 5 años, sin adaptarse
- **Impacto:** El 60% de restaurantes cierra en el primer año por falta de planificación .

La solución: Nuestro **plan estratégico** incluye:

- Estudio de mercado y viabilidad
- Plan de pre-apertura con marcha blanca
- Definición de concepto y público objetivo
- Estrategia de crecimiento a 1, 3 y 5 años

ERROR 8: CENTRALIZACIÓN todo EN EL DUEÑO

El problema: El dueño lo decide todo, toma todas las mesas, apaga incendios constantemente. El negocio no escala, no hay equipo autónomo, y el crecimiento se estanca.

Señales de alerta:

- Usted tiene que estar SIEMPRE para que todo funcione
- No puede tomarse vacaciones sin que el negocio sufra
- Toma todas las decisiones, incluso las pequeñas
- No ha formado líderes intermedios

- **Impacto:** El negocio no escala. Si usted se cansa, el negocio se apaga.

La solución: Nuestra **consultoría de gestión** le ayuda a:

- Delegar funciones y formar líderes intermedios
- Crear manuales de procedimientos
- Desarrollar un equipo autónomo y motivado

✓ "Marketing Strategy Lab"

Estos errores son exactamente los que resolvemos:

- Capacitación de personal Error que ataca Falta de formación, rotación, servicio inconsistente
- Marketing digital Error que ataca Invisibilidad online, mala gestión de reseñas
- Asesoría estratégica Error que ataca Falta de plan de negocio, menú sin estrategia
- Selección de talento Error que ataca Personal no calificado, centralización

DOCUMENTO COMERCIAL: Marketing Strategy Lab

Estrategia · Capacitación · Talento Gastronómico

CÓMO TRABAJAMOS

Nuestro Método: Las 3M del Éxito Gastronómico

MARCA Diferenciación, posicionamiento, fidelidad Definimos su identidad y la hacemos visible

MÍSTICA Camiseta, sentido de pertenencia, motivación Formamos equipos comprometidos con la excelencia

MENTE Organización abierta al aprendizaje Creamos sistemas que escalan sin depender del dueño

¿POR QUÉ NOSOTROS?

✓ **20 años de experiencia** en 9 países (Argentina, Perú, México, Colombia, Panamá, Costa Rica, El Salvador, España, Italia)

✓ **Distribuidores #1** de marcas como TYCO ADT, Telefónica Movistar, Siemens, ICE.

✓ **Expertos en selección y motivación** de equipos de alto rendimiento

✓ **Restaurantes propios** (sabemos lo que duele porque lo hemos vivido)

✓ **Metodología propia** (Las 3M) validada en cientos de equipos

¿HABLAMOS?

Marketing Strategy Lab

Estrategia · Capacitación · Talento Gastronómico

 [su-email]

 [su-teléfono]

 [su-web]

RESULTADO DE SU CHECKLIST

Errores marcados

Nivel de riesgo

0-2 errores

🟢 Bajo — va por buen camino, pero puede optimizar

3-5 errores

🟡 Medio — atención, está perdiendo dinero sin saberlo

6-8 errores

🔴 Alto — necesita intervención urgente

9-10 errores

🔴 Crítico — su rentabilidad está en peligro

¿QUIERE SOLUCIONARLOS?

En **MKT** hemos ayudado a restaurantes en 9 países a revertir estos errores con:

- ✅ Capacitación de personal in-company
- ✅ Marketing digital que llena mesas
- ✅ Asesoría financiera y control de costos
- ✅ Selección y formación de talento

👉 **Solicite un diagnóstico gratuito de 30 minutos** y descubra cómo podemos ayudarle a multiplicar su rentabilidad.
