



# CHECKLIST GENERAL PARA RESTAURANTES



Mi Checklist

Área de gestión	Tarea / Consideración	Realizado
Planificación	Crear plan de negocio	
	Definir objetivos claros	
	Identificar el mercado objetivo	
	Establecer la oferta de alimentos y bebidas	
	Establecer los precios	
	Identificar la competencia	
Operaciones	Definir el tipo de servicio	
	Crear el menú	
	Definir el horario de atención	
	Gestionar las compras y proveedores	
	Gestionar el inventario	
	Establecer protocolos de seguridad e higiene	
	Realizar mantenimiento preventivo	
Finanzas	Crear presupuesto	
	Establecer los costos fijos y variables	

	Realizar seguimiento y control de gastos	
	Evaluar la rentabilidad del negocio	
	Gestionar el flujo de caja	
Marketing	Identificar segmentos de mercado	
	Crear estrategias de promoción y publicidad	
	Gestionar las redes sociales	
	Fidelizar a los clientes	
Recursos Humanos	Planificación de personal	
	Definir puestos de trabajo	
	Establecer criterios de selección	
	Realizar capacitación del personal	
	Gestionar las relaciones laborales	
Gestión de la calidad	Establecer estándares de calidad	
	Medir la satisfacción del cliente	
	Identificar oportunidades de mejora	
	Realizar mejoras continuas	