

5 CLAVES



PARA MEJORAR LA OPERATIVA DE TU RESTAURANTE

1

Distribuye el espacio de manera estratégica



Evalúa los espacios e identifica cuáles están facilitando el trabajo y cuáles otros lo ralentizan.

2

Documenta y toma nota de los procesos

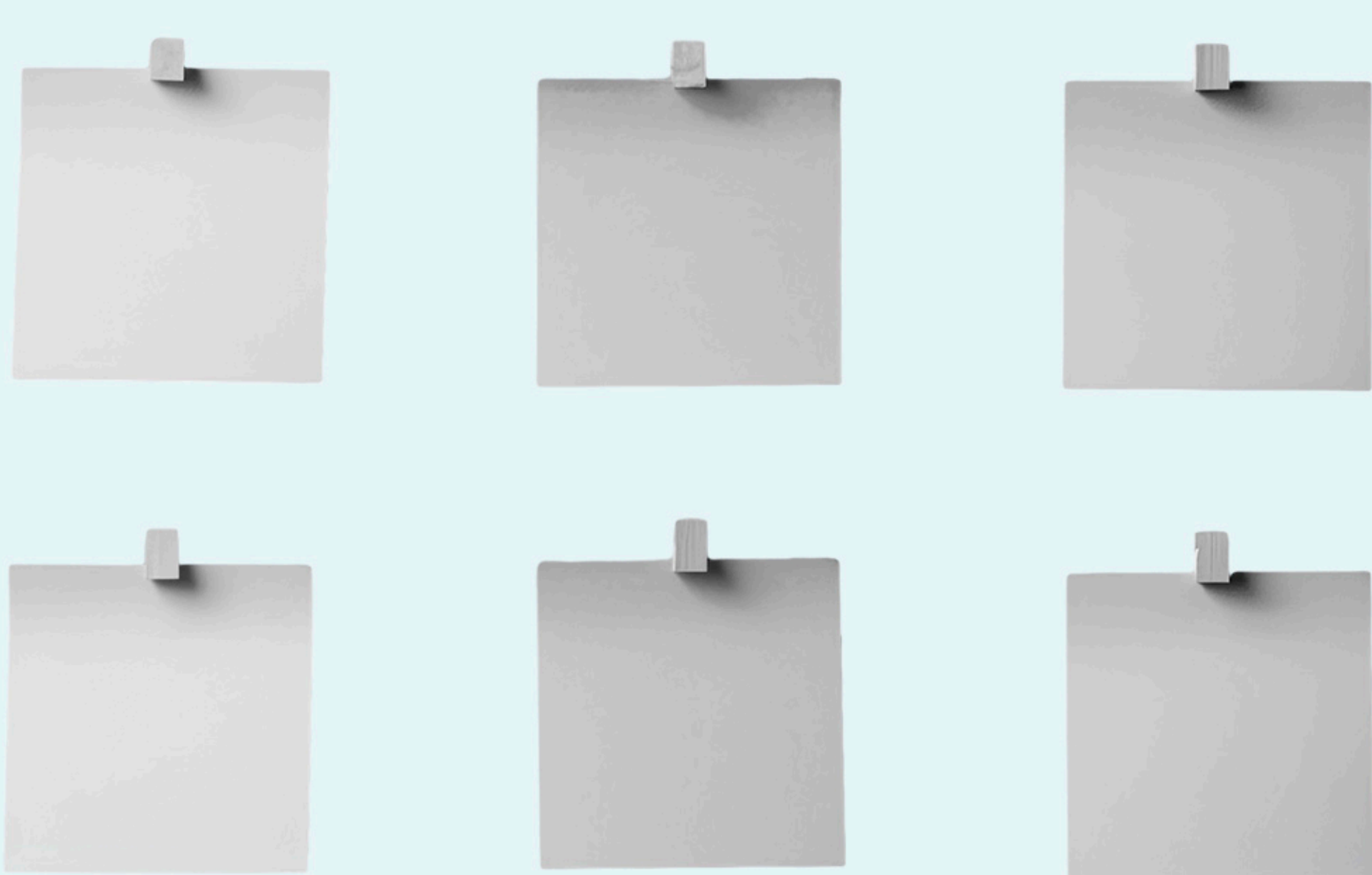
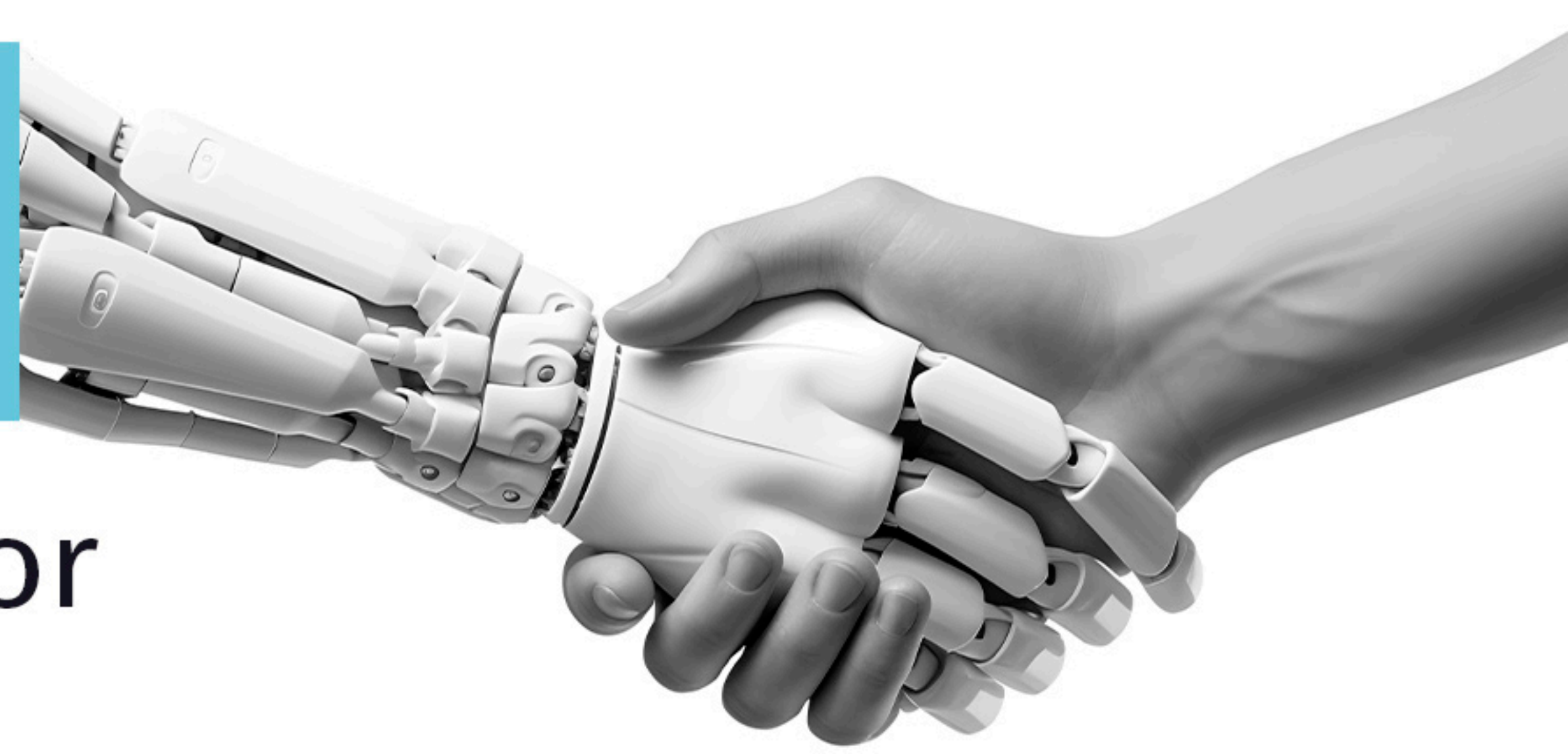
Estudia el flujo de trabajo y establece puntos de mejora para implementar a futuro.



3

Automatiza las tareas repetitivas

Utiliza la tecnología a tu favor automatizando las tareas repetitivas del día a día.



4

Ve siempre un paso adelante

Elabora un plan de contingencia en caso de cometer errores en los procesos del restaurante.

5



Simplifica y ahorra

Identifica pasos innecesarios en tus procesos y simplifícalos para quedarte con lo esencial.

ACADEMY

GRUPOTOPGEL