

# 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

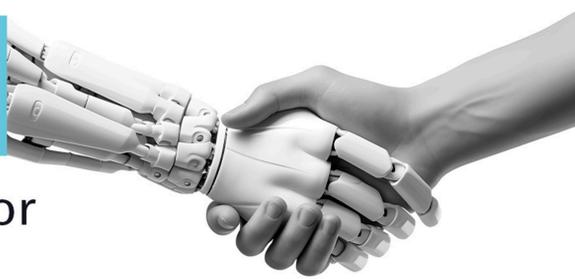
Estudia el flujo de trabajo y establece puntos de mejora para implementar a futuro.



# 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.