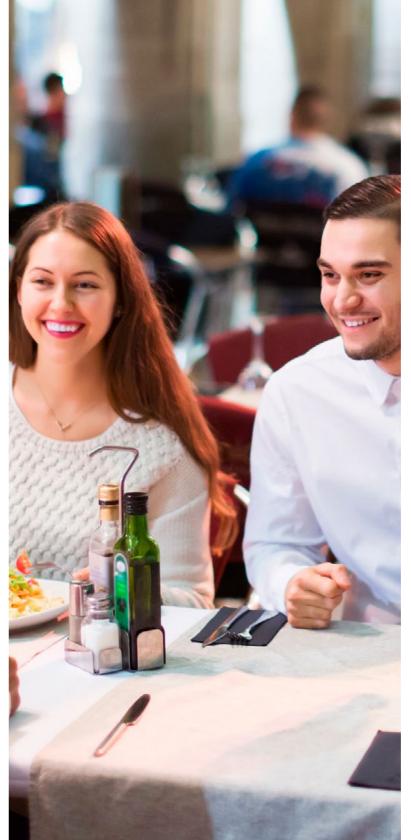




Restaurants Business Institute

Es una organización líder en coaching para restaurantes, hoteles y bares que cuenta con programas de entrenamiento para el crecimiento de tu empresa proporcionando a tu negocio una ventaja radical y definitiva.









Nuestra Misión

Cambiar vidas inspirando y educando a los dueños de restaurantes independientes Hoteles, Pastelerías, Cafeterías y Bares para crear historias de éxito en empresas de gastronomía así como Enseñar, capacitar y entrenar a los dueños y colaboradores de restaurantes independientes de cómo operar con sistemas para ayudarles a ganar dinero.

Nuestra Visión

Ayudar a los propietarios de restaurantes independientes no sólo a sobrevivir, sino **a prosperar** en el mar de restaurantes de cadenas.

El Taller #1 de México

Cómo Dirigir, Organizar, Atraer Clientes, Elevar la Productividad y Hacer Rentable tu RESTAURANTE

Con las claves del éxito para sistematizar tu restaurante sin invertir una fortuna.

"Un verdadero entrenamiento de guerra para quienes desean tener un restaurante más rentable, atractivo y exitoso, generando al mismo tiempo un equipo de colaboradores altamente comprometidos, motivados, eficientes y productivos"

INSCRÍBETE





BENEFICIOS

Aprende a administrar las distintas áreas de tu negocio y actualízate con las ideas y estrategias más usadas en los mejores y más rentables restaurantes del mundo para llevar a tu empresa a su máximo potencial.

- ★ Los secretos de las franquicias para ganar millones a pesar de la economía.
- Incrementar los resultados mes con mes en tu restaurante.
- ★ Controles de precisión para ahorrar fortunas en inventario y mano de obra.
- 🛨 Atracción de clientes con poderosas herramientas psicológicas.
- Impresiona a tus clientes... con nueva energía de tu personal.
- ★ Transforma tu restaurante en una máquina de hacer dinero a prueba de recesiones.



BENEFICIOS

Por 90 días contarás con la asesoría y soporte personal del prestigiado consultor Lic. Alonso Méndez.

Nuestro compromiso con tu empresa es serio y queremos apoyarte para incrementar tus resultados significativamente por ello, durante los tres meses siguientes al evento, podrás comunicarte con nosotros **por teléfono, redes sociales o correo electrónico** para solicitar apoyo en los temas que tengas dudas y en la implementación de las herramientas.

El taller incluye de forma GRATUITA 2 Kits de Capacitación:

Presentación con diapositivas Power Point

- Atención en el servicio al cliente para meseros.

Presentación con diapositivas Power Point

- Manejo Higiénico de los alimentos.

Manual del participante. Y mucho más.



TEMARIO

Sistematización en el Restaurante

Los beneficios de los sistemas en el restaurante.

¿Cómo sistematizar tu restaurante de manera fácil?

Las 7 áreas de tures taurante que necesitas sistematizar y cómo.

Las 5 etapas para construir un restaurante con sistemas.

¿Dónde debe invertir tiempo, el dueño del restaurante, para obtener el mayor retorno de inversión?

¿Por dónde empezar a sistematizar? ¿Cómo crear e implementar los nuevos sistemas de manera rápida?

¿Cómo delegar actividades correctamente?

Mercadotecnia

Las 125 características que debe tener un restaurante para que los clientes repitan.

¡Todo es marketing! Cada pieza de tu negocio es publicidad para comercializar tu restaurante.

Consejos, tips y fórmulas de marketing para restaurantes, de implementación fácil.

Los 3 pilares para incrementar las utilidades en corto tiempo.

Ingeniería, psicología del menú ¡y ganar más dinero! Con estrategias de Neuromarketing.

Detecta al cliente que lleva más comensales a tu restaurante y aprende cómo enfocarte en ellos.

Diseñar una característica única de venta que te distinga de la competencia.

Psicología del valor en el restaurante con estrategias que te permitirán vender más de manera sen cilla.



Recursos Humanos Equipo y Liderazgo

Cómo seleccionar personal exitoso y correcto para el puesto indicado.

Perfiles de puestos, formatos y manual de contratación (Una guía fácil de entender y aplicar).

La técnica para descubrir el comportamiento, valores y neurosis de los candidatos antes de contratarlos.

Cómo poner reglamentos en el restaurante y no morir en el intento. Cómo mejorar tu desempeño como

líder con la receta instantánea de los empresarios exitosos.

Cómo canalizar la energía del personal a lograr las metas de tu restaurante.

El líder en la gastronomía, los tres niveles de gestión dentro del restaurante y sus herramientas para lograr un excelente trabajo.

Cómo organizar a la gente en tú restaurante

-Asegurar una adecuada incorporación de nuevos empleados con inducción y entrenamiento.

Las características que debe tener un directivo capaz de conseguir que los clientes repitan.



Servicio al Cliente

Los 10 mandamientos del Servicio al cliente.

Los estándares del servicio al cliente para que se sienta único.

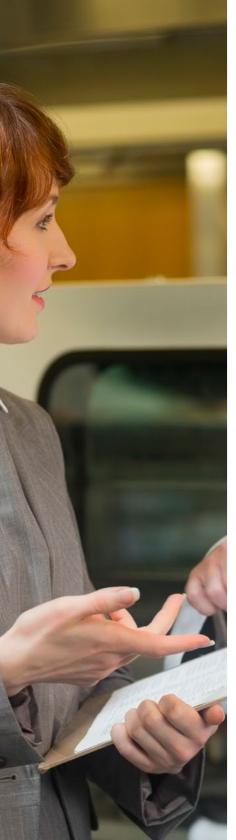
Cómo capacitar y entrenar al personal para conseguir la excelencia en el servicio.

Cómo motivar y movilizar a los empleados para alinearlos en pro del éxito del restaurante.

Aprenderá las actitudes y técnicas esenciales para crear "Rapidez" de manera constante en su restaurante.

Cómo implementar estrategias que hagan que tus clientes te recomienden.

Cómo elaborar encuestas de satisfacción que ayudarán a mejorar los procesos de tu restaurante.



Ventas Efectivas

Up sell – Cross sell – Down sell, tips y estrategias para aumentar tus ingresos.

Cómo lograr una gran experiencia de comida con tus comensales.

Cómo mejorar radicalmente el servicio al cliente.

Aprenderás cómo aumenten las ventas los meseros un 27% de manera sencilla.

Cómo vender los platos con mayor utilidad de tú carta.

Aprenderás la fórmula matemática para duplicar tus ventas con poco esfuerzo.

Cómo hacerle para que tu carta dispare tus ventas rápido.

Cómo diseñar un guión de ventas y medirlo parasabersi lo llevan a cabo tus vendedores.

Los 9 Principios a tomar en cuenta para generar dinero en el Restaurante.

El ABC de la comercialización y cómo lograr ventas dentro del restaurante.

¡Más de 1290 Clientes Satisfechos en el país!

INSCRÍBETE





Productividad

Aumentar la productividad de los colaboradores de tu restaurante.

Al transferir la metodología de productividad en el restaurante, se genera un Sistema de Autogestión de la Productividad Laboral.

Dar solución de BAJO COSTO, ALTO IMPACTOY RÁPIDA IMPLEMENTACIÓN.

Planeación Estratégica e Inteligencia del Restaurante.

Los 11 errores de los micro y pequeños restaurantes y como evitarlos.

7 pasos para construir un equipo de alto desempeño.

Las 52 razones por las que fracasa un Restaurante y cómo solucionarlas.

Programa para asegurar la calidad dentro del restaurante.

Las "5 S" Una herramienta de medición en higiene. Herramientas fáciles de aplicación inmediata en

todos los departamentos del restaurante.

La metodología con formatos y herramientas para lograr un maratón de mejoras en el restaurante y elevar la productividad de sus empleados.

Laguía para la toma de decisiones para aprovechar las oportunidades y crecer como restaurante.

El ciclo PDCA una herramienta del gerente, chef y el capitán de meseros de planeación.

La matriz BDG una herramienta de análisis del portafolio de platillos y bebidas de tú restaurante.

Formulación de objetivos SMART-ES una herramienta práctica y fácil para alcanzar los objetivos de su empresa.



Análisis FODA una herramienta que le facilitara la toma de decisiones en el negocio.

La estructura GROWS una herramienta para incrementar las ventas.

Aprenderá un método poderoso para llegar al propósito, utilizando los 5 porqués.

Desarrollará la metodología de las grandes cadenas que les hace ahorrar dinero DMD incluso utilizada en maquiladoras.

¿Eres un empresario, gerente o chef con ambición y quieres incrementar considerablemente tus resultados para crecer tu restaurante?

¡Este taller te interesa!

MÁS INFORMACIÓN





El Taller incluye este módulo de premio ÚNICO e IRREPETIBLE:

Planeación Estratégica e Inteligencia del NEGOCIO.

- ★ Los 11 errores de los micro y pequeños empresarios y como evitarlos.
- ★ 7 pasos para construir un equipo de alto desempeño.
- ★ Las 52 razones por las que fracasan las empresas del servicio y cómo solucionarlas.
- Programa para asegurar la calidad dentro de la empresa.
- Las "5's" Una herramienta de medición en higiene.
- ★ Herramientas fáciles de aplicación inmediata en todos los departamentos del negocio.

- ★ La metodología con formatos y herramientas para lograr un maratón de mejoras y elevar la productividad de sus colaboradores.
- ★ Laguía para la toma de decisiones para aprovechar las oportunidades y crecer como empresario.
- ★ El ciclo PDCA una herramienta del gerente, chef y el capitán de meseros de planeación.
- ★ La matriz BDG una herramienta de análisis del ortafolio de platillos y bebidas de tú restaurante.
- ★ Formulación de objetivos SMART-ES una herramienta práctica y fácil para alcanzar los objetivos de su empresa.
- ★ Análisis FODA una herramienta que le facilitará la toma de decisiones en el negocio.
- ★ La estructura GROWS una herramienta para incrementar las ventas.
- Aprenderá un método poderoso para llegar al propósito, utilizando los 5 porqués.





GARANTÍA

Estamos tan seguros de que estas ideas y estrategias tienen el potencial de transformar el éxito de tú restaurante y tú efectividad como líder de tú negocio, y si crees que no te funcionaran y no recuperaras tu inversión llevándolas a la práctica.

¡No te preocupes! Es realmente simple. Si no estás totalmente satisfecho con tu experiencia en el taller, sólo háznoslo saber.

Y te reembolsaremos tu dinero y además podrás quedarte con las herramientas.

Nunca ha pasado pero si es el caso contigo, este taller está garantizado al 100%.





• Experto a nivel nacional en gestión de operaciones y mejora de la experiencia del consumidor, se especializa en restaurantes,

hoteles, bares, cafeterías y pastelerías, es reconocido por diferentes Cámaras Empresariales y diferentes gobiernos del país.

• Entrenador de la niña María Idalia de origen Tepehuano participante del reality show Master Chef Junior, logrando que fuera

reconocida por el Gobierno del Estado de Chihuahua como la Embajadora de la Gastronomía Chihuahuense.

- Fundador del Instituto Nacional de Capacitación y Desarrollo de la Industria de Restaurantes Hoteles y Bares de CANIRAC con más de 300 Chefs egresados durante el tiempo que lo dirigió.
- Es propietario de la escuela en gastronomía Blue Chefs Coaching & Culinary Arts y la escuela en pastelería Farid Grijalva
- Es escritor y propietario del periódico digital www.ChefMarialdalia.com portal de turismo gastronómico y columnista en el periódico el Heraldo de Chihuahua.

Con más de 20 años de trayectoria, es creador de los exitosos entrenamientos:

- Secretos impactantes de NeuroMarketing para RESTAURANTES.
- Foundations for Success (FFS) El Programa de Coaching con las claves del éxito de un restaurante.





CONTACTO

Lic. Alonso Méndez Núñez

- (614) 341 6293
- (614) 196-4438 / (614) 444-0433

- info@universidadderestaurantes.com
- Restaurants Business Institute
- restaurants-business-institute.com universidadderestaurantes.com