



**MITOS &**    
**REALIDADES**  
DE TENER UN   
*Restaurante* 





**MITOS &  
REALIDADES**  
DE TENER UN  
*Restaurante*

¿TENER UN RESTAURANTE ESTÁ DE MODA?

¿POR QUÉ HAY TANTOS LOCALES DE COMIDA EN LA CALLE?

¿SOY CHEF, Y AHORA QUÉ?

Definitivamente, tener un restaurante se ha convertido en ese negocio que todo el mundo quiere tener. ¿Por qué? Como buena pregunta subjetiva no hay una respuesta exacta. Lo que sí podemos conseguir, gracias a la investigación, son varios mitos y realidades de lo que implica tener un lugar donde alimentar a las personas. ¡No es el sabor! ¡No es el dinero! ¡No es el diseño! Tener un restaurante es una inversión que debes entender cómo hacerla bien para que resulte.

Es por eso que desde Unilever Food Solutions queremos abrirte nuestras puertas para que conozcas desde nuestra perspectiva aquellos mitos y realidades de tener un restaurante.

*¡ Bienvenidos!*



# MITO

## CON UN RESTAURANTE GANO DINERO DESDE EL PRIMER DÍA

# 1

Mi padre diría: ¡já! No trabajes para que tú veas

Para el común denominador de las personas, el dinero no cae del cielo. Existe una creencia “no comprobada” de que al momento de tener un restaurante llegará la fortuna a tu vida. No es complicado escuchar frases como:



- Reuní algo de dinero, ¡montemos un restaurante!
- Me gusta comer, ¡mi sueño es montar un restaurante!
- ¡Quiero ser chef y montar mi propio restaurante!
- ¡Quiero independizarme! Montaré un restaurante.
- ¡Yummy! ¡Cocinas delicioso! ¿No has pensado en montar un restaurante?

### FRASE DESTACADA

“El problema como chef es que queremos montar un concepto de comida que a nosotros nos gusta, pero que no probamos. Es importante hacer un estudio de mercado para testear los platos porque el comensal es el que sabe qué es lo que le gusta y qué no”.

**Andrés Chávez / CHEF-CEO** Quick Cook

**MITOS &  
REALIDADES**  
DE TENER UN  
*Restaurante*



# REALIDAD

Como todo negocio para empezar a rentabilizar tu inversión es importante hacer las cosas bien. Suele suceder que si tu propuesta es 'innovadora' y realizas buena publicidad, tu restaurante puede tener éxito desde el primer día ¡sin embargo, hay que trabajar para mantenerlo! Indudablemente, contar con una buena inversión servirá de mucho para hacer las cosas bien desde el principio, pero si no cuentas con ella es importante que:



- Te organices. No es el simple deseo de tener un restaurante, es entender que debes armar un modelo de negocio previo, un estudio de mercado y planificar los posibles escenarios en función de la rentabilidad.
- Elijas una buena locación. Todo está en el punto perfecto para el tránsito de las personas.
- Tengas una propuesta llamativa y/o diferente. De no ser posible, al menos algo que le guste al público de la zona donde está ubicado tu restaurante.
- Ofrecer un servicio al cliente de primera.
- Intentar tener precios competitivos.



# MITO

EL SABOR DE LOS  
PLATOS ES LO MÁS  
IMPORTANTE

2

Muchos dueños de restaurantes tienen en mente que tan solo por ofrecer una comida deliciosa ya los comensales 'están obligados' a visitarlos. Si la propuesta culinaria es de altura no importa más nada. Es por eso que se enfocan en un menú variado, guiado por lo que ellos entienden que es lo mejor y que mezcle sabores, texturas y aromas.



¡NO DURARÁN  
NI SEIS MESES!

## FRASE DESTACADA

"Antes de abrir tu restaurante debes pensar y analizar si donde lo quieres abrir está el público que necesitas para tu cocina, porque al final, tratando de conseguir resultados vas a terminar ofreciendo lo mismo que otros de la zona y se te hará más complejo superarlos".

**Nicolás Mura / Consultor Gastronómico**

**MITOS &  
REALIDADES**  
DE TENER UN  
*Restaurante*



# REALIDAD

Tener un restaurante es mucho más que la comida que ofrezcas. Para empezar debe ser un promotor de la buena atención al cliente que invite al público a disfrutar de un momento distinto que tiene como complemento perfecto la más deliciosa de las comidas.



Para hacerlo debes tener siempre en mente:

- La amabilidad de tu equipo vende.
- Piensa en qué le gusta a los clientes, no lo que te gusta a ti.
- Ofrece una experiencia limpia, rápida y entretenida.
- Crea un ambiente agradable y ameno, recuerda que más allá de la gastronomía, el sentirse a gusto juega un papel importante para los comensales.



# MITO

TENER UN RESTAURANTE ES FÁCIL

3

No se te haga extraño escuchar: "cualquiera puede tener un restaurante, si tienes el local lo demás es fácil". Junto a la creencia de que un restaurante da dinero desde el primer día, es un mito popular que montar un restaurante es cuestión de un par de meses, o en su defecto, de muy poco tiempo.



¡Y QUE ADEMÁS ES BARATO!

## FRASE DESTACADA

"Ese gran factor para hacer la diferencia con un restaurantee es la publicidad, mercadeo, la generación de contenido que cautiva y los canales para mostrar dicho contenido. Esto aunado a un menú visualmente atractivo y delicioso, ya que la mayoría de los fracasos se deben a que los clientes no regresan"

César González / CHEF

## MITOS & REALIDADES

DE TENER UN

*Restaurante*



# REALIDAD

No cualquiera es capaz de montar un restaurante, sobre todo si quiere que este sea exitoso. Es importante que tengas conocimientos de cómo debe ser el funcionamiento de un negocio, de cocina (o contar con alguien que sí los tenga) y de estrategias de mercado que te permitan estructurar bien tu restaurante en función de conseguir el éxito en el menor tiempo posible.



En el mundo de los restaurantes existe una palabra clave para buscar el éxito: “el punto de equilibrio”. Explica el momento preciso en el que un restaurante consigue un balance entre los ingresos y los gastos mensuales y significa el primer paso (y quizá el más importante) para obtener ganancias en el futuro.

Es por eso que como primera meta para un restaurante exitoso es necesario que te enfoques en obtener el punto de equilibrio.





# MITO

DEBO AHORRAR LO MÁS  
QUE PUEDA EN GASTOS PARA  
INVERTIR EN OTRAS COSAS

4

El mito dice: Tener un gasto controlado me permitirá cuidar al máximo mis finanzas y conseguir más rápido el punto de equilibrio. Además, debo buscar siempre cómo ahorrar. Bien sea en localía, en productos, en personal o en lo que sea necesario y a medida que vaya creciendo puedo mejorar en todo.



“LA PACIENCIA,  
LA DISCIPLINA Y EL ORDEN  
JUEGAN UN PAPEL IMPORTANTE”

## FRASE DESTACADA

“Controlar los gastos durante los primeros 4 meses es un proceso esencial para analizar, conocer y ejecutar mesuradamente el día a día de un restaurante. Es un proceso de aprendizaje entre marca y cliente. Cabe anotar que no es fácil en ningún sentido los primeros meses ya que no existen registros, ni historial, por ende, la paciencia, la disciplina y el orden juegan un papel importante para lograr el punto de equilibrio y por consiguiente sacar beneficios”.

**Alejandro Restrepo / CHEF** Lardón restaurante.

## MITOS & REALIDADES

DE TENER UN

*Restaurante*



# REALIDAD

La realidad es que necesitas armar un presupuesto inicial. En el que incluyas absolutamente todo lo que te generará gastos y en el que puedas proyectar ganancias. El ahorro no se consigue porque dejes de comprar cosas o porque no contrates a la gente, el éxito de un restaurante se basa en contar con las herramientas necesarias para ese éxito y para eso es muy importante que planifiques con anticipación:



- Cuánto espacio necesitas.
- Cuánto personal necesitas (tanto en mesa como en la cocina).
- Cuánto debes gastar en productos.
- Cuánto debes gastar en servicios.
- Cuánto debes gastar en equipo.
- Cuánto tienes que vender.
- Cuánto necesitas para cubrir los gastos.



# MITO

SI ME GUSTA,  
TODO VA A ESTAR BIEN

5

“Mi mamá me dijo un día: Hijo, cocinas delicioso, deberías tener un restaurante”, y esta creencia se extendió entre el resto de mis familiares, mis amigos e incluso sus familias. ¡Por eso decidí poner un restaurante! Te aseguro que esto no es la primera vez que lo lees, de seguro has visto más de una historia de gente que porque ‘alguien’ le dijo que cocinaba rico decidió montar un restaurante...



“¡POR ESO DECIDÍ  
PONER UN RESTAURANTE!”

## FRASE DESTACADA

“Siempre es importante saber lo que quiere la gente, ya sea a través de en-cuestas o estudio de mercado, ese debe ser nuestro punto de partida al momento de montar un restaurante”.

**Andrés Chávez / CHEF-CEO Quick Cook.**

## MITOS & REALIDADES

DE TENER UN

*Restaurante*



# REALIDAD

En la actualidad, saber cocinar va más allá de lo que te puedan decir tus familiares o amigos. Puede ser considerado un arte para el que es necesaria preparación y estudios. Aunque sí es muy importante, la opinión de tus conocidos no debe ser la única que te interese. Si deseas tener un restaurante debes estar muy consciente de la calidad de tu cocina, de los gustos de las personas que podrían frecuentarlo y de que la calidad de lo que ofrezcas debe mantenerse en tiempo y forma.



“ MIENTRAS MÁS PREPARADO ESTÉS,  
MÁS CERCA DE TRIUNFAR ESTARÁS ”



[www.unileverfoodsolutions.com](http://www.unileverfoodsolutions.com)

**MITOS &  
REALIDADES**  
DE TENER UN  
*Restaurante*



Unilever  
Food  
Solutions