



PARA RESTAURANTES

LSL

PAQUETE - SOLUCIÓN INTEGRAL
ORDENA Y HAZ CRECER TU RESTAURANTE

Diagnóstico operativo + capacitación directiva + acompañamiento de
implementación



APLICACIÓN PRÁCTICA

Este paquete integra tres de nuestros servicios para **diagnosticar** tu restaurante, unificar el **lenguaje de gestión** de tu equipo y **ejecutar** mejoras con mayor **claridad y orden**.

1. EVALUACIÓN OPERATIVA

Primero evaluamos qué está funcionando y qué áreas deben fortalecerse.

LSL



2. LIDERAZGO Y GESTIÓN

Un curso online para unificar criterios, lenguaje y visión en tu equipo directivo.



3. COACHING GRUPAL

Tu equipo tendrá coaching semanal durante 1 año para implementar los cambios correctamente.

LO QUE TE LLEVAS

Dirigir con más claridad

- ✓ Tomar decisiones con datos, prioridades y objetivos claros

Construir estrategia

- ✓ Alinear rentabilidad, experiencia del cliente y crecimiento.

Fortalecer líderes

- ✓ Desarrollar gerentes y supervisores que den seguimiento.

Ordenar procesos

- ✓ Instalar roles, manuales y estándares que reduzcan errores.

Ejecutar con KPIs

- ✓ Tener responsables, objetivos y tablero operativo-comercial.



Solicita fechas disponibles

LEADERSSTRATEGYLAB.COM



1. EMPIEZA CON UNA EVALUACIÓN OPERATIVA

Detecta qué está frenando el crecimiento y qué debe corregirse primero.

Incluye 1 sesión pre visita, 1 visita en sitio y 1 sesión posterior a la visita.

LSL

Revisamos más de 180 puntos críticos de control para entender la situación real del restaurantes antes de implementar mejoras.

Qué revisamos

- Datos operativos, KPI's y reportes históricos del POS.
- Modelo laboral y asignación del personal.
- Liderazgo y capacidad del equipo directivo.
- Procesos, manuales, rutinas y checklists operativos.

Qué te llevas

- Diagnóstico claro de la situación actual del restaurante.
- Prioridades definidas para enfocar las mejoras.
- Hallazgos clave en operación, liderazgo y control.
- Reporte con prioridades y plan de acción.

Te llevas una radiografía clara de tu restaurante y un plan concreto para mejorarlo con orden, prioridades y enfoque.

2. CURSO EN LIDERAZGO Y GESTIÓN PARA RESTAURANTES

Un curso grabado con flexibilidad total, diseñado para adaptarse a tu ritmo y tus prioridades.

LIDERAZGO

- Rol del líder en la operación
- Comunicación y seguimiento
- Reuniones efectivas
- Desarrollo de equipos

ESTRATEGIA

- Enfoque del negocio
- Prioridades y objetivos
- Plan estratégico en 1 hoja
- Crecimiento con claridad

PROCESOS Y MANUALES

- Estandarización operativa
- Manual operativo Roles y responsabilidades
- Secuencia de servicio

DATOS Y CONTROL

- KPIs Clave
- Costos y compras
- Inventarios
- Indicadores operativos y comerciales

EJECUCIÓN

- Plan de trabajo con responsables claros
- Seguimiento semanal
- Ritmo de implementación
- Resultados medibles

3. COACHING GRUPAL SEMANAL

Cada semana trabajamos un tema puntual **relacionado con tu restaurante.**

Estarás con otros profesionales como tú, en una **comunidad de apoyo mutuo.**






Te ayuda a aterrizar cada tema a tu restaurante y **avanzar en tu plan de acción.**



12 MESES DE COACHING GRUPAL INCLUIDO

LSL

TRABAJARÁS TEMAS SOBRE:

-  Estrategia y datos operativos.
-  Organigrama, perfiles y manual operativo.
-  Experiencia del cliente y secuencia de servicio.
-  Costos, compras e inventarios.
-  Liderazgo, reuniones y desarrollo de equipos.

Estudias el curso a tu ritmo y en estas sesiones **el coach** te ayuda a llevar cada tema a la práctica para tu restaurante.

