

ONLINE

LSL

PROGRAMA EN
LIDERAZGO Y GESTIÓN PARA RESTAURANTES

ORDENA Y HAZ CRECER TU NEGOCIO



APRENDE A SOLUCIONAR ESTOS PROBLEMAS DE RAÍZ

LSL

- 1 Operación:**
Tu restaurante depende de personas, no de un sistema. Sin ti, el control se pierde.
- 2 Talento:**
Contratas por urgencia, no por perfil. La rotación te cuesta dinero, tiempo y estabilidad.
- 3 Procesos y Manuales:**
Cada turno opera distinto porque los procesos no se siguen, se interpretan.
- 4 Desarrollo de Equipos:**
Tus gerentes apagan fuegos, pero no forman equipos autónomos ni consistentes.
- 5 Estrategia:**
Trabajas más, pero el negocio no crece porque no hay una ruta clara de ingresos y clientes.



INVIERTE 1 HORA AL
DÍA DURANTE 30 DÍAS.



[VER MENSAJE
DEL COACH](#)



[VER NUESTROS
SERVICIOS LSL](#)

PERFIL

LSL

①

Para dueños y directores

Que buscan ordenar la operación, profesionalizar al equipo y ejecutar con más claridad.

③

Para gerentes y supervisores

Que necesitan dirigir mejor, dar seguimiento y tomar decisiones con más control.

②

Para líderes nuevos o recién ascendidos

Si apenas asumiste responsabilidad de equipo, este programa te da estructura, herramientas y criterio.

④

Para restaurantes que quieren crecer

Negocios que necesitan sistema, orden y menos improvisación.



CONOCE A TU COACH



Marc Senn es consultor estratégico y coach empresarial, fundador de Leaders Strategy Lab.

Cuenta con más de 20 años dirigiendo y transformando empresas en hospitalidad, educación y pymes.

Ha liderado equipos grandes, profesionalizado operaciones y acompañado a dueños y directores a construir negocios más claros, ordenados y rentables.

Su enfoque combina liderazgo, ejecución, KPI's, sistemas y desarrollo de personas para convertir visión en resultados medibles.



UNA OPERACIÓN DE
ALIMENTOS Y BEBIDAS
NO PUEDE ESCALAR
SI FALLA EL LIDERAZGO.

LSL

AÚN ASÍ EL LADO DE LIDERAR Y GESTIONAR UN
RESTAURANTE A MENUDO NO RECIBE
LA ATECIÓN QUE SE MERECE.



AL TERMINAR EL PROGRAMA PODRÁS:

LSL



Dirigir con más claridad

Tomar decisiones con datos, prioridades y objetivos claros.



Construir estrategia

Alinear rentabilidad, experiencia del cliente y crecimiento del negocio.



Fortalecer líderes

Desarrollar gerentes y supervisores que den seguimiento y formen equipos.



Ordena procesos

Instalar manuales, roles y estándares que reduzcan errores y dependencia.



Ejecutar con KPIs

Tener un sistema de responsables, objetivos y tablero operativo-comercial.



EL CONTENIDO MÁS COMPLETO LO ENCUENTRAS AQUÍ:

ACCEDER AL **CONTENIDO GRABADO** Y
AVANZA A TU RITMO. REFUERZA LA
IMPLEMENTACIÓN EN SESIONES
SEMANALES DE **COACHING GRUPAL**
CON LÍDERES COMO TÚ.



EN LÍNEA

Contenido grabado,
acceso ilimitado 24 / 7.



FLEXIBILIDAD

Estudia a tu ritmo, a la
hora que quieras.



ESTRATEGIA

Crea tu plan estratégico en
una sola hoja.

LSL



HERRAMIENTAS

Descarga **+80 manuales,**
procesos y formatos editables.



OBJETIVOS

Define indicadores
semanales hasta anuales.



COACHING GRUPAL

Acceso durante **12 meses**
a sesiones grupales en
vivo.



SOPORTE

Resuelve dudas directo con
acompañamiento práctico
del Coach.



PLATAFORMA

Más de **30 videos sin fecha de**
expiración y **500+** minutos de
contenido.

TEMAS QUE TRABAJARÁS

Es un programa 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



APLICACIÓN PRÁCTICA

No es solo un curso.
Es implementación real.

ESTUDIAS A TU RITMO

Avanza con contenido grabado, sin depender de horarios rígidos.

LSL

ATERRIZAS A TU OPERACIÓN

Cada tema se convierte en decisiones, responsables y acciones reales.

NO CAMINAS SOLO

Te acompañas de otros líderes y del coach para resolver dudas y avanzar

LO QUE TE LLEVAS

- ✓ Tablero básico de KPIs.
- ✓ Mayor claridad en roles y prioridades.
- ✓ Mejor criterio para dirigir y corregir.
- ✓ Base para manuales y seguimiento.
- ✓ Plan de acción aplicable a tu restaurante.

Recibirás un calendario con los temas de cada sesión de coaching y la lección del curso que corresponde a cada una.

COACHING GRUPAL SEMANAL

IMPLEMENTACIÓN - DESARROLLO DE EQUIPOS

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.



TEMARIO DEL CURSO GRABADO





MÓDULO 1

LIDERAZGO, ESTRATEGIA, PROCESOS Y CONTROL

LEADERSSTRATEGYLAB.COM







Estrategias para maximizar las ventas

-  1. Entendiendo los componentes clave del negocio
-  2. Comunicación, enfoque central y claridad con la visión
-  3. De la visión al plan de acción
-  4. Descarga: Formatos y lecturas de refuerzo








Liderazgo y Desarrollo de Equipos

-  5. Entropía empresarial, ciclo de vida cliente y equipo
-  6. Rediseñando tu estructura para crecer
-  7. Personas - asientos - crecimiento
-  8. Descarga: Formatos y lecturas de refuerzo







Estandarización Operativa y Manuales

-  9. El poder de la documentación
-  10. Seguir el sistema
-  11. Mapa de seguimiento y control operativo
-  12. Descarga: +12 Procesos / +14 Manuales editables
-  13. Descarga: Lecturas de refuerzo



Indicadores, Datos y Control Operativo

-  14. Sistema de indicadores estratégicos
-  15. Dirigir con datos
-  16. Todos tienen un número
-  17. Descarga: Formatos y lecturas de refuerzo





LSL

MÓDULO 2

EJECUCIÓN Y SISTEMAS CLAVE DEL RESTAURANTE











Objetivos, Prioridades y Ejecución

-  1. Scorecard - métricas con tracción real
-  2. Priorizando objetivos para avanzar con enfoque
-  3. ¿Cómo ejecutar con tracción y alinear a tu equipo?
-  4. Descarga: Formatos y lecturas de refuerzo












Sistemas Clave para Operar y Crecer

-  5. Gestión de la **cadena de suministros**
-  6. Gestión del **análisis y segmentación de mercado**
-  7. Gestión de la **operación del servicio**
-  8. Gestión del **talento (Sistema de RRHH)**
-  9. Gestión de la **planeación y comercialización del menú**
-  10. Gestión en **inventario y control de costos**
-  11. Gestión de **datos operativos del restaurante**
-  12. Descarga: Formatos y lecturas de refuerzo

LSL

MÓDULO 3 (Conversaciones con la Industria)

CASOS REALES Y APRENDIZAJES DE LA INDUSTRIA

-  1. Del Sueño a la Realidad del Negocio
-  2. Estrategias para Vender Más Café
-  3. El Servicio como Ventaja Competitiva
-  4. Cómo Contratar y Retener Mejor Talento
-  5. Estrategias para Maximizar las Ventas
-  6. Digitalización Aplicada al Restaurante
-  7. De la Idea al Concepto de un Producto
-  8. Cómo Diseñar y Ejecutar un Evento
-  9. Cómo Diseñar la Oferta Gastronómica en un Hotel Todo Incluido