



## Cómo abrir un restaurante

### Checklist

- 1. Realiza un estudio de mercado.** 
  - 1.1. Investiga y esboza tu concepto.
  - 1.2. Haz una encuesta entre los consumidores.
  - 1.3. Realiza estudios sobre el sector.
  - 1.4. Estudia a tus competidores.
  - 1.5. Haz que la gente pruebe tu comida.
  - 1.6. Elabora un menú adaptado a tu mercado objetivo.
- 2. Elige un nombre y regístralos.** 
  - 2.1. Obtén ideas de restaurantes existentes.
  - 2.2. Ponle nombre a tu negocio.
  - 2.3. Comprueba la disponibilidad de nombres de dominio.
  - 2.4. Registra tu nombre.
- 3. Redacta un plan de empresa.** 
  - 3.1. Completa un resumen de tu plan de empresa.
  - 3.2. . Elabora tu plan de empresa.
- 4. Crea tu negocio de restauración.** 
  - 4.1. Crea una entidad jurídica.
  - 4.2. Obtén un número de identificación patronal (EIN).
  - 4.3. Abre una cuenta bancaria de empresa.
  - 4.4. Solicita licencias y permisos.
  - 4.5. Contrata seguros.
- 5. Decide la ubicación.**

5.1. Investiga las zonas locales.

5.2. Asegúrate de que dispones de un amplio aparcamiento.

## 6. Consigue financiación.

6.1. Ponte en contacto con la Asociación Nacional de Restaurantes.

6.2. Solicita un préstamo.

6.3. Obtén una tarjeta de crédito empresarial.

6.4. Obtén un préstamo de la SBA.

6.5. Buscar inversores.

6.6. Prueba el crowdfunding.

6.7. Llega a un acuerdo con tu casero.

6.8. Utiliza tu propio dinero.

## 7. Asegura y prepara tu espacio.

7.1. Haz una lista de todo lo que vas a necesitar y compara precios.

7.2. Asegura tu loca.

7.3. Completa el equipamiento de la tienda.

7.4. Adquiere pequeños electrodomésticos, utensilios, etc.

7.5. Compra equipos electrónicos.

7.6. Adquiere material de oficina y mobiliario básico de oficina.

7.7. Compra uniformes.

7.8. Compra consumibles.

## 8. Forma a tu equipo.

8.1. Redacta descripciones de puestos convincentes.

8.2. Identifica y entrevista a los mejores candidatos.

8.3. Entrena a tu equipo.

## 9. Comercializa tu restaurante.

9.1. Crea una página web.

9.2. Crea cuentas en las redes sociales.

9.3. Crea campañas de marketing.

9.4. Utiliza el SEO local.

9.5. Sé una valla publicitaria andante y parlante.

**10. Realiza las últimas comprobaciones antes de la gran inauguración.**

10.1. Comprueba dos veces tu inventario.

10.2. Haz un ensayo general.