

# #RESTAURANTES RENTABLES

BY  Practisis

Tecnología, Comunidad, Buenas Prácticas y Contenido.

## Guía de la Comunidad



[restaurantesrentables.practisis.com](https://restaurantesrentables.practisis.com)



#RestaurantesRentables

Pablo Carrion: +593 99 866 3249

# Bienvenido a la Comunidad de Restaurantes Rentables

Los restaurantes deben ser rentables para crecer, pero lamentablemente el 60% de restaurantes cierra en los primeros tres (3) años de operación. Por eso fundamos esta comunidad para compartir mejores prácticas, contenido y tecnología. Queremos revertir esta estadística. El objetivo es difundir conocimiento para que esto deje de ocurrir y que dueños de restaurantes se sientan empoderados por un espacio de iguales, dueños de restaurantes, igual que tú.

Una buena comunidad, puede ayudarse conjuntamente con otros dueños de restaurantes compartiendo sus experiencias, prácticas e ideas. Por eso es importante contar con tu apoyo. Siéntete libre de llamarme cuando quieras, hablar de cualquier iniciativa para apoyar a la comunidad. Hasta eso, disfruta de nuestro contenido y espero que te sea de utilidad. Recuerda, todo está en la pagina web: [restaurantesrentables.practisis.com](http://restaurantesrentables.practisis.com).

Nuestro principal auspiciante de momento es Practisis, quien nos permite financiar esta comunidad y mantenerla activa. Si sabes de otros interesados en mantener esta iniciativa, por favor no dudes en ponerte en contacto conmigo.

¡Bienvenido!

Pablo Carrión

Coordinador de Restaurantes Rentables - Ecuador

# Escucha nuestros podcasts/streaming sobre la industria



## **“Los secretos de emprendedores de restaurantes”**

En este podcast se tratan temas de cómo abrir y operar un restaurante. Propietarios de restaurantes nos cuentan sobre sus experiencias y comparten consejos y estrategias para tener éxito en la industria de la gastronomía.

Exploramos diferentes estrategias de marketing y promoción para atraer a más clientes, incluyendo el uso de redes sociales y la publicidad en línea.

A su vez, chefs y propietarios de restaurantes cuentan sus retos al liderar y gestionar a sus equipos manteniendo la calidad de la comida y el servicio en sus establecimientos.

Vemos que nuevas tecnologías y tendencias pueden mejorar sus operaciones y atraer a más clientes, al mismo tiempo que se desarrollan en diferentes partes del mundo.

¿Necesitas atraer clientes? Hablamos de cómo propietarios de restaurantes pueden atraer y retener a más clientes, incluyendo estrategias de marketing y programas de lealtad, para luego expandir el negocio con éxito.



**“Los retos de inventarios y costos de restaurantes”  
con Giovanni Padilla**

En este podcats hablamos de gestión de inventario y costos donde los propietarios de restaurantes pueden hacer un seguimiento y controlar los costos de sus inventarios para maximizar sus ganancias, controlar los inventarios de manera efectiva para reducir costos y evitar la pérdida de alimentos.

Exploramos diferentes estrategias que los propietarios de restaurantes pueden utilizar para reducir los costos de alimentos y bebidas, como hacer compras en grandes volúmenes o negociar mejores precios con proveedores, a la vez que se reducen costos en energía, suministros, personal a través de medidas como la optimización del tiempo de trabajo y la contratación de personal capacitado y eficiente.

Además, damos consejos de cómo reducir los costos de publicidad y marketing a través de estrategias como el uso efectivo de las redes sociales y el marketing en línea, todo sin sacrificar la calidad de su comida y servicio al cliente, y cómo esto puede mejorar su rentabilidad.

# Sintoniza la serie original de shorts: Recorriendo restaurantes rentables

Este es un programa de pequeños videos enfocados en recorrer por el mundo distintos lugares, donde aprendemos sobre la gestión de cada área de trabajo de emprendedores restauranteros, generando así contenido de calidad e interés para este segmento.

Vamos recorriendo distintos lugares del mundo junto a nuestros voceros en cada país quienes conjuntamente con cada responsable de las distintas áreas de gestión de un restaurante o fast food nos hablan sobre su giro de negocio, tips, experiencias, tiempos y mucho más.

Nuestro objetivo es brindar un espacio entretenido y que genere en el espectador una fuente de información o sugerencias a tomar en consideración en su propia gestión de cada día.

Además, invitamos a más emprendedores restauranteros a formar parte de nuestra comunidad de Restaurantes Rentables y que puedan obtener todos los beneficios que trae esta comunidad, contenido, conocimientos, tecnología, mejores prácticas y herramientas que son totalmente gratuitas.



## Matemática para Restaurantes

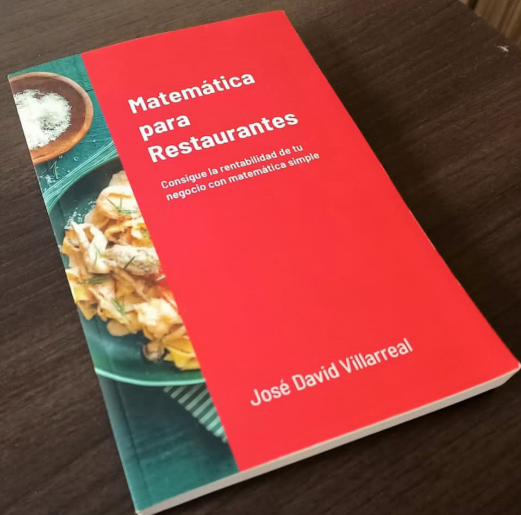
En #RestaurantesRentables estamos convencidos que con buena matemática en un restaurante, podemos ayudar a reducir los problemas de liquidez y rentabilidad que azotan a la industria. Por eso editamos la primera edición del libro "Matemática para Restaurantes" de José D. Villarreal.

El libro expone un método para analizar y mejorar la operación de un restaurante. El autor argumenta que la matemática subyacente es la misma para todos los restaurantes. Esto incluye trabajar con tres indicadores claves, benchmarks de la industria y un proceso de cuatro pasos para llegar a controlar un restaurante.

Este libro no es un libro de contabilidad y finanzas. Tampoco es un libro de gastronomía. Este es un libro de matemática simple que te ayuda a entender qué está pasando en tu negocio y cómo debe "funcionar la matemática" en tu restaurante.

Las bases del libro se pueden también explorar en la herramienta que acompaña al libro: [www.matematicapararestaurantes.com](http://www.matematicapararestaurantes.com)

Esta aplicación permite planificar la matemática de tu negocio. Adicional, Matemática para Restaurantes tiene un servicio de monitoreo y seguimiento para controlar el costo y rentabilidad del establecimiento. Definitivamente una tecnología para mantener tu operación rentable.



El libro es un aporte del autor y quienes hacemos la comunidad de **#RestaurantesRentables**



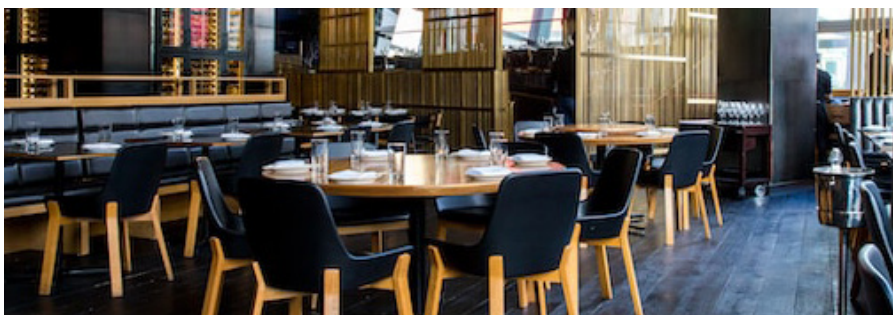
## Punto de venta

Practisis está a la vanguardia de operaciones de alimentos y bebidas. Gracias a nuestros clientes, tenemos un sistema modular que te permite configurar tu operación a tu gusto.

Conoce los 5 sabores que tiene Practisis para tu negocio:

### Restaurantes:

Ideal para negocios con servicio en mesas, meseros, precuentas y pago de la cuenta al final de la atención.



### Fast food:

Diseñada para operaciones en las que se paga antes de consumir y enfocada en la velocidad de facturación.



### **Bares y discotecas:**

Solución para manejo de licor. Con consumo mínimo, happy hours, cover y otras configuraciones.



### **Catering y colegios:**

Software para administrar ventas de alimentos y bebidas en empresas o instituciones educativas.



### **Cadenas o franquicias:**

Practisis fue diseñado desde el inicio para funcionar con franquicias o cadenas desde 2 locales a cientos de locales.



# Practisis AutoPOS

Olvídate de ajustar tu operación a un solo formato de restaurante, agrega estas herramientas avanzadas a tu operación y ve más allá del POS:

- Call Center
- Menú con Código QR
- Menú en Tablet para Cliente
- Pedidos desde móvil de cliente en restaurante
- Pedidos a domicilio en website
- Kiosko para self-service en sitio



## Practisis es un software especializado en Inventarios y Control de Costos para Restaurantes

Con la experiencia de miles de negocios de Alimentos & Bebidas, Practisis diseñó un sistema fácil y estructurado para manejar los inventarios y costos de restaurantes o cadenas.

## Control de Costo Siempre

El control de costo en un restaurante o cadena de restaurantes es uno de los procesos más críticos de una operación. Por eso Practisis está diseñado para manejar un sistema de costeo de A&B simple y práctico basado en el porcentaje de costo de tu negocio.

## 6 procesos para el manejo de inventarios

Dependiendo de la complejidad de tu operación, Practisis tiene varios módulos que trabajan en conjunto para controlar tu inventario. Los principales módulos son: Compras, Transferencias y Bajas, Ventas con Recetas Estándar, Producción, Pedidos & Despacho y Físico.

## Control de Inventarios & Costos con Dashboards

Los resultados de tu control de inventario son visibles en varios reportes o en un Dashboard de Costo que puedes sacar en cualquier instante para mapear tus resultados.



# Practisis Menú

Todos los menús y listas de precios de tus locales actualizados en cuestión de segundos.

- Maneja tu menú donde sea y a una fracción del costo.
- Agrega combos, pedidos adicionales, anotaciones y más.
- Cambia desde tu browser web el menú de todos tus locales simultáneamente, sin necesidad de visitarlos.



# RestaurantGPT.net



Contrata un agente de inteligencia artificial para manejar tareas administrativas de tu restaurante y libérate para enfocarte en tu negocio. RestaurantGPT.net te ayuda con:

- El manejo de tus redes sociales para promover tu marca.
- La organización personal en turnos y horarios
- Control de Costo de Alimentos & Bebidas para mantener tu operación en marcha
- Capacitar a nuevo personal en temas administrativos.

Es un servicio de inteligencia para resolver tareas repetitivas con un manejo “manos libres” y sencillo.

# ¿Qué te ofrece Practisis?



- Control de costos con nuestra matemática para restaurantes
- Módulo de planificación de ingresos
- Inventarios especializados
- Puntos de venta amigables
- Cierres de caja seguros
- 100% Web
- Facturación Electrónica
- Comandas digitales
- Dashboard y reportes especializados para la toma de decisiones.
- Blog de Restaurantes Rentables a tu disposición

**#RESTAURANTES  
RENTABLES**



**Cuéntanos la funcionalidad y apoyo que necesitas, estamos listos para asesorarte.**

Te entregamos soluciones ajustadas a tu restaurante o fast food.

[restaurantesrentables.practisis.com](http://restaurantesrentables.practisis.com)

**#RESTAURANTES  
RENTABLES**  
BY  Practisis



[restaurantesrentables.practisis.com](http://restaurantesrentables.practisis.com)

**#RESTAURANTES  
RENTABLES**

BY  Practisis