

# ELKARGi



## FINANZAS PARA LA GESTIÓN EN HOSTELERÍA

Comprende la Información  
Económico - Financiera  
para tomar mejores decisiones

Contáctanos

[formacion@elkargi.es](mailto:formacion@elkargi.es)

 679 63 25 11



#### Objetivo:

Dotar a los hosteleros de las herramientas necesarias para interpretar sus datos contables y comprender sus implicaciones económico-financieras, con el fin de profesionalizar la gestión del negocio y tomar mejores decisiones que aumenten su rentabilidad y sostenibilidad.

No se trata de aprender contabilidad, sino de aprender a gestionar un restaurante como un negocio.



**Unai Izaguirre Gauna**  
Gerente AMA Tolosa



**Isabel González**  
Responsable formación  
Elkargi

# ¿Quién está gestionando tu restaurante?

De la asesoría a la gestión hostelera basada en datos

Por qué tener una asesoría no es gestionar un restaurante

El rol del hostelero como director de su negocio

Bloque

01

## ¿Cuál es tu modelo de negocio?

Qué tipo de restaurante eres y cómo debes gestionarlo

- Bar, asador, gastronómico, fast food...
- Qué ratios son razonables en cada modelo
- Por qué no todos los restaurantes deben ganar igual ni funcionar igual

Bloque

02

## ¿Vendes mucho y vendes bien?

Cómo vender más y mejor en tu restaurante sin perder margen

- Concepto y posicionamiento
- Diseño de carta y precios
- Marketing práctico para hostelería
- Ticket medio y ocupación

Bloque

03

## ¿Por qué es importante comprender las finanzas del negocio?

Las finanzas de tu restaurante te ayudarán a tomar mejores decisiones

- Entiende el Balance para guardar el necesario equilibrio entre la Inversión y la Deuda
- Estructura la Cuenta de Resultados para saber dónde generas margen
- Vigila la CAJA, analizando las diferencias entre ingresos/cobros y gastos/pagos

Bloque

## 04

### ¿Tienes bajo control tus costes y márgenes?

Cómo controlar los costes y proteger el margen del restaurante

- Relación entre carta, compras y rentabilidad
- Control de stock y mermas
- Escandallos

Bloque

## 05

### ¿Tu coste de personal está alineado con las ventas?

Cómo gestionar el equipo sin que se coma la rentabilidad

- Coste real del personal
- Cultura y liderazgo
- Convenio aplicado a la gestión diaria

Bloque

## 06

### ¿Tienes bajo control tus costes fijos?

Gastos que no se ven, pero determinan si ganas o pierdes dinero

- Costes estructurales
- Alquiler, energía, asesorías, seguros, comisiones bancarias...

Bloque

## 07

### ¿Cuánto tienes que facturar para no perder dinero?

Cálculo del umbral de rentabilidad

- Umbral de rentabilidad
- Cómo bajar el umbral con decisiones de gestión
- Margen de contribución

Bloque

## 08

### ¿Cómo conviertes los datos en decisiones?

Cómo aplicar todo esto en el día a día del restaurante

- Cuadro de mando mensual
- Toma de decisiones basada en datos
- Rutinas de gestión
- Acompañamiento



**ELKARGI**

# ELKARGi



Contáctanos

[formacion@elkargi.es](mailto:formacion@elkargi.es)

 679 63 25 11