

ELKARGi



FINANZAS PARA LA GESTIÓN EN HOSTELERÍA

Comprende la Información
Económico - Financiera
para tomar mejores decisiones

Contáctanos

formacion@elkargi.es

 679 63 25 11

tolosaldea@tolosaldea.eus

943654501



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.

FECHAS:

9, 16, 23 Y 30 de marzo

PRECIO:

390€+Iva

LUGAR:

Tolosaldea Garatzen
Lehiberri Zentroa
Apattaerreketa Industriegunea 1,
20400 Tolosa -Gipuzkoa



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



Tolosaldea
garatzen

ELKARGI

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



Tolosaldea
garatzen

ELKARGI

ELKARGi



Tolosaldea
garatzen

Contáctanos

formacion@elkargi.es

 679 63 25 11

tolosaldea@tolosaldea.eus

943 65 45 01