

INFORMACIÓN PERSONAL

NOMBRE _____

NACIMIENTO

DÍA / MES / AÑO

Distrito

Cantón

Provincia

País

DIRECCION _____

INSTRUCCIONES

Para cada pregunta, se puede dar una calificación del 1 al 5, siendo 1 la respuesta negativa y 5 la respuesta positiva. Esta guía puede ser útil para evaluar la situación actual del negocio y trabajar en áreas de mejora para impulsar su éxito.

PREGUNTAS

ESCALA

1 2 3 4 5

¿Está mi restaurante ubicado en un lugar de fácil acceso y tránsito para mis clientes potenciales?

○ ○ ○ ○ ○

¿Cuento con una oferta gastronómica que se adapte a las preferencias de los consumidores de mi zona?

○ ○ ○ ○ ○

¿Tengo un equipo de trabajo bien capacitado y motivado?

○ ○ ○ ○ ○

¿Mi restaurante cuenta con una buena gestión de inventario y proveedores confiables?

○ ○ ○ ○ ○

¿Tengo una estrategia de marketing efectiva para promocionar mi negocio?

○ ○ ○ ○ ○

¿Mi restaurante ofrece opciones de pago y facturación electrónica?

○ ○ ○ ○ ○

¿Tengo un plan de contingencia en caso de emergencias sanitarias?

○ ○ ○ ○ ○

¿Cuento con permisos y licencias necesarias para operar mi negocio?

○ ○ ○ ○ ○

¿Mi restaurante cumple con los estándares de higiene y seguridad alimentaria establecidos por las autoridades?

○ ○ ○ ○ ○

¿Tengo un plan de crecimiento y expansión a largo plazo para mi negocio?

○ ○ ○ ○ ○

CALIFICACIÓN _____

- Si el puntaje total se encuentra entre 0 y 30, indica que el negocio está muy deficiente en las áreas evaluadas y necesita mejoras urgentes para poder operar con éxito.
- Si el puntaje total se encuentra entre 30 y 60, indica que el negocio está en un punto de crecimiento y mejoras. En este rango, se deben identificar las áreas de mayor necesidad y trabajar en ellas para lograr un mejor desempeño y aumentar la competitividad.
- Si el puntaje total se encuentra entre 60 y 100, indica que el negocio necesita una asesoría gratuita para mejorar las falencias detectadas. En este rango, se deben analizar los resultados de la evaluación y establecer un plan de acción para corregir las áreas de mejora y seguir fortaleciendo el negocio.