

Tú eres la solución a los grandes desafíos de tu **RESTAURANTE**. Incluso ahora, cuando no puedes encontrar suficientes, buenos empleados, tú y el equipo actual están sobrecargados de trabajo. Te ayudaremos a enfocar todo tu esfuerzo en explotar tu propia capacidad para hacerlo.

**ENTRENAMIENTO INTENSIVO  
QUE TRANSFORMARÁ TU  
RESTAURANTE**

**COMO DIRIGIR,  
ORGANIZAR,  
ATRAER CLIENTES,  
ELEVAR LA  
PRODUCTIVIDAD,  
LAS VENTAS,  
Y HACER RENTABLE TU  
RESTAURANTE**

*Alonso Méndez*  
Máster de la Industria Gastronómica



**DESCUBRE**

Cómo las grandes franquicias están **GANANDO** millones a pesar de la economía.



**IMPLEMENTA**

Controles de precisión que te permitan ahorrar una fortuna en inventario y mano de obra.



**ATRAE**

Más clientes con herramientas psicológicas efectivas



**TRANSFORMA**

Tu negocio en una máquina de hacer dinero a prueba de pandemias y recesiones.



**IMPULSA**

A tu personal y crea experiencias memorables para tus clientes.



**AGREGA**

Más resultados mes con mes a tu negocio.

**WWW.RBI.COM.MX**

TALLER especialmente diseñado para brindar soluciones basadas en las mejores prácticas y estrategias utilizadas por los restaurantes más rentables del mundo. El Taller #1 de México con las claves del éxito para sistematizar tu **NEGOCIO** sin invertir una fortuna.

@RBI @RBI Restaurantes Rentables  
 @AlonsoMendez WS (614)196-44-38

# CÓMO FUNCIONA EL TALLER

WWW.RBI.COM.MX

Como Dirigir, Organizar, Atraer Clientes, Evaluar La Productividad, Las Ventas Y Hacer Rentable Tu

## RESTAURANTE

Sabemos que como dueño, gerente y chef de tu restaurante tu tiempo es limitado. Por eso, hemos creado un ENTRENAMIENTO INTENSIVO de 10 horas en el que te transferiremos nuestra metodología probada en más de 1,700 restaurantes. Esta metodología está basada en las prácticas de los restaurantes más rentables a nivel mundial para administrar, optimizar y sistematizar los procesos de cada área de tu restaurante.

Este taller es un verdadero entrenamiento de guerra para quienes desean tener un NEGOCIO más rentable, atractivo y exitoso, generando, al mismo tiempo, un equipo de colaboradores altamente comprometidos, motivados, eficientes y productivos.

**RECIBIRAS MÁS DE 120 HERRAMIENTAS Y 7 MANUALES EN FORMATO EDITABLES**



**ESPECIALMENTE DISEÑADAS PARA SU INMEDIATA IMPLEMENTACIÓN EN TU RESTAURANTE Y TE AYUDARAN AHORRARTE TIEMPO, DINERO Y ESFUERZO**

### NUESTRA METODOLOGÍA

Nuestra metodología está diseñada para optimizar las diferentes áreas de tu restaurante de manera integral para que cada mejora potencialice el resto de manera sistemática y acelere su crecimiento mediante la creación de sinergias, a través de seis grandes pilares.

- EXCELENCIA EN EL SERVICIO AL CLIENTE
- VENTAS EFECTIVAS
- SISTEMATIZACIÓN
- RECURSOS HUMANOS
- MARKETING GASTRONÓMICO
- PRODUCTIVIDAD

VAS A APRENDER ESTRATEGIAS  
Y PRACTICAS PROBADAS EN:

Como Dirigir, Organizar, Atraer Clientes, Evaluar La  
Productividad, Las Ventas Y Hacer Rentable Tu

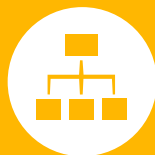
## RESTAURANTE

# RESTAURANTES RENTABLES



### VENTAS EFECTIVAS

- Incrementaras tus ingresos con estrategias de Up sell – Cross sell – Down sell,
- Crearás experiencias memorables a tus clientes.
- Mejorarás radicalmente el servicio al cliente de tu restaurante
- Aprenderás cómo aumenten las ventas un 27% de manera sencilla
- Sabrás cómo vender los productos con mayor utilidad de tú negocio
- Aprenderás la fórmula matemática para duplicar tus ventas con poco esfuerzo.
- Diseñarás un guion de ventas y medirlo para saber si lo llevan a cabo tus vendedores.
- Acelerarás las ventas con tu carta.



### SISTEMATIZACIÓN

- Aprenderás Los beneficios de los sistemas en tu negocio
- Cómo sistematizar Tu NEGOCIO de manera rápida y fácil desde el primer día,
- Aprenderás a identificar las 7 áreas de tu restaurante que necesitas sistematizar.
- Descubrirás las 5 etapas para construir tu negocio con sistemas
- Dónde debes invertir el tiempo como dueño del restaurante para obtener el mayor retorno de tu inversión
- Aprenderás por dónde empezar a sistematizar Tu negocio
- Cómo crear e implementar los nuevos sistemas de manera rápida



### RECURSOS HUMANOS

- Aprenderás cómo seleccionar al personal exitoso y correcto para cada uno de los puestos.
- Obtendrás perfiles de puestos formatos y manual de contratación (Una guía fácil de entender y aplicar)
- Descubrirás la técnica para saber sus valores valores y neurosis antes de contratarlos.
- Aprenderás cómo poner reglamentos en el NEGOCIO y no morir en el intento
- Aprenderá cómo mejorar tu desempeño como líder con la receta instantánea de los empresarios exitosos
- Cómo canalizar la energía del personal a lograr las metas de tu NEGOCIO
- El líder en los NEGOCIOS, los tres niveles de gestión dentro de la empresa y sus herramientas para lograr un excelente trabajo
- Cómo organizar a la gente en tú restaurante
- Asegurarás una adecuada incorporación de nuevos empleados con inducción y entrenamiento

Como Dirigir, Organizar, Atraer Clientes, Evaluar La Productividad, Las Ventas Y Hacer Rentable Tu

## RESTAURANTE



### SERVICIO AL CLIENTE

- Los 10 mandamientos del Servicio al cliente
- Los estándares del servicio al cliente para que se sienta único
- Cómo capacitar y entrenar al personal para conseguir la excelencia en el servicio
- Cómo motivar y movilizar a los empleados para alinearlos en pro del éxito del restaurante
- Aprenderá las actitudes y técnicas esenciales para crear "Rapidez" de manera constante en tu restaurante.
- Cómo implementar estrategias que hagan que tus clientes recomienden tu negocio
- Cómo elaborar encuestas de satisfacción que ayudaran a mejorar los procesos de tu restaurante



### PRODUCTIVIDAD

- Lograras la productividad de los colaboradores en el restaurante.
- Al aprender y transferir la metodología de productividad en el restaurante, se genera un sistema de autogestión de la Productividad Laboral.
- Desarrollaras herramientas en productividad con tus colaboradores de bajo costo, alto impacto y rápida implementación.
- Desarrollaras la metodología con formatos y herramientas para lograr un maratón de mejoras en el restaurante y elevar la productividad de sus empleados.
- Tus colaboradores serán hoy mejor que ayer y mañana serán mejor que hoy con la implementación del material de productividad.



### MARKETING GASTRÓNOMICO

- Aprenderás las estrategias que te llevaran a Niveles de éxito que nunca antes has experimentado
- Desarrollaras herramientas para generar recompra en tu negocio.
- Descubrirás las 100 características que debe tener un restaurante para que los clientes regresen.
- Aplicaras estrategias para incrementar las utilidades en corto plazo.
- Obtendrás consejos, tips y fórmulas de mercadotecnia para tu restaurante de implementación fácil
- Desarrollaras los tres pilares para incrementar las utilidades en corto tiempo
- Sabrás quién de todos tus clientes lleva más clientes a tú negocio y cómo enfocarse en ellos
- Aprenderás cómo diseñar una característica única de venta que te distinga de la competencia
- Aprenderás a persuadir y vender más a tus clientes aplicando la psicología e ingeniería del menú.

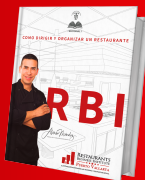
JUNTO CON EL ENTRENAMIENTO  
TAMBIÉN OBTENDRÁS:



# 7 BONOS DE REGALO!

**BONO  
#1**

**LIBRO  
DEL ENTRENAMIENTO**



Valor ~~\$450~~ Pesos

**GRATIS** con el entrenamiento

**BONO  
#2**

**SET DE  
PLANTILLAS DE  
PLANIFICACIÓN Y METAS**



Valor ~~\$1,500~~ Pesos

**GRATIS** con el entrenamiento

**BONO  
#3**

**MANUAL PARA INCREMENTAR  
LAS VENTAS EN EL RESTAURANTE**



Valor ~~\$250~~ Pesos

**GRATIS** con el entrenamiento

**BONO  
#4**

**7 MANUALES DE PUESTOS**



Valor ~~\$1,250~~ Pesos

**GRATIS** con el entrenamiento

**BONO  
#5**

**10 MANUALES DE  
PLANEACIÓN ESTRATÉGICA  
EN EL RESTAURANTE**



Valor ~~\$1,250~~ Pesos

**GRATIS** con el entrenamiento

**BONO  
#6**

**2 KITS  
DE CAPACITACION  
PARA TUS EMPLEADOS EN**



- Capacitación en Servicio al Cliente para meseros.
- Manejo Higiénico de los alimentos.

Valor ~~\$3,000~~ Pesos

**GRATIS** con el entrenamiento

**BONO  
#7**

**50% DE DESCUENTO AL ENTRENAMIENTO:**

Valor de ~~\$1200~~ a ~~\$600~~ Pesos por PARTICIPANTE

LA MAGIA DE LAS EMOCIONES  
EN LAS VENTAS DEL RESTAURANTE

**MESERO**  
DE 5 ★★★★★

La formula más rápida y sencilla para sistematizar tu restaurante y que trabaje sin tu propio esfuerzo.



## **100% DE SATISFACCIÓN GARANTIZADA**

Si para las primeras 2 horas del entrenamiento usted no está completa y absolutamente feliz con el programa, y si considera que para ese momento no ha recibido ya un valor por su inversión, simplemente avísenos que se retira del entrenamiento presencial y recibirá un completo reembolso. Sin peros ni condiciones y sin insistir en que continúe o algún contrargumento de nuestra parte y devolverle su dinero íntegro.


De hecho, mi criterio es que usted probablemente llegará a la conclusión de que ya recuperó su inversión aún ANTES de que termine el ENTRENAMIENTO PRESENCIAL, gracias a la Herramienta y manuales que recibe tan fáciles de implementar para hacer crecer su negocio, incluso desde el momento que se inscribe usted recibirá herramientas e información de fácil aplicación e implementación para su negocio como agradecimiento y como parte de los preparativos para su participación en el entrenamiento.


El único riesgo LO tomaré yo. Literalmente **NO HAY RIESGO PARA TI** y hay mucho que GANAR.

Su amigo y servidor

*Alonso Méndez*  
Máster de la Industria Gastronómica

[WWW.RBI.COM.MX](http://WWW.RBI.COM.MX)

 **WS (614)196-44-38**

 **WS (614)107 77 01**

 **Facebook @RBIRestaurantesRentables**

 **Facebook @RBI**

 **Facebook @AlonsoMendez**

☎ (614) 107 77 01 ✉ alonso.mendezn@gmail.com ✉ info@rbi.com.mx  
☎ (614) 196 44 38 🌐 www.rbi.com.mx 📌 @RBI

*Alonso Méndez*  
Maestro de la Industria Gastronómica



# Hola, soy **ALONSO MÉNDEZ**



## MI MISIÓN ES CLARA:

Ayudar a **PROPIETARIOS** de **RESTAURANTES, HOTELES, CAFETERÍAS Y BARES** a tener **NEGOCIOS** cada día más **RENTABLES**.

## EDUCACIÓN:

- Lic. en Mercadotecnia por la UIN
- Diplomado en Neuro Marketing en Doña Ana Community College en Las Cruces New México.
- Certificado por OLOGY (Compañía Inglesa en certificación empresarial y de emprendimiento –COACH de NEGOCIOS).
- Certificado en el Sistema Integral de la Medición y avances de la Productividad SIMAPRO por la OIT.
- Certificado en comportamiento humano DiSC Certified Trainer por WILEY USA.
- Acreditado por el ICEM en Transfer para centros de evaluación y evaluadores independientes e inicio de operaciones de un CE y un EI.
- Certificado en el Estándar de Competencia Laboral EC0076 Evaluación de la Competencia de Candidatos con base en Estándares de Competencia por la SEP y la Red del CONOCER.
- Certificado en el Estándar de Competencia Laboral EC0217.01 en Impartición de cursos de formación de capital humano de manera presencial grupal por la SEP y la Red del CONOCER.
- Certificado en el Estándar de Competencia Laboral EC0098 en Producción de Pan Bizcocho en Tiendas de AutoServicio por la SEP y la Red del CONOCER.
- Certificado en el Estándar de Competencia Laboral EC0127 Preparación de Alimentos por la SEP y la Red del CONOCER.
- Certificado en el Estándar de Competencia Laboral EC0622 Preparación de Bebidas con Base a Café.
- Certificado en el Estándar de Competencia Laboral NUTUR004.01 Preparación y Servicio de Bbebidas por la SEP y la Red del CONOCER.
- Certificado en el Estándar de Competencia Laboral UCNC0029.03 en Verificar externamente los procesos de verificación interna y evaluación de competencia laboral por la SEP y la Red del CONOCER.
- Experto y Certificado en Servicio al Cliente por Service Quality Institute
- Diplomado en Seguridad e Higiene Alimentaria DISTINTIVO H y SELLO PUNTO LIMPIO por Gastromex Culinaria.
- Máster en Liderazgo y Coaching por EAS Business School.
- Diplomado en Experiencia, Técnicas, Herramientas para Hablar bien por la Asociación Nacional de Locutores de México.
- Diplomado en Lenguaje Corporal y Neuro Management por Neuro Entrenamiento S.R.L. de C.V.

## EXPERIENCIA:

Soy autor, disertante y asesor. En los últimos veinte años eh dirigido una gran cantidad de proyectos de asesoramiento a nivel nacional, enfocados a la mejora de la gestión en diferentes empresas en Restaurantes y Hoteles. Así mismo atesoro una gran experiencia práctica al haber dirigido tres importantes franquicias.

## COACH EMPRESARIAL:

- Experto nacional en gestión de las operaciones, y en la mejora de la experiencia del consumidor, reconocido por diferentes Cámaras empresariales y diferentes gobiernos del país.
- Fundador del Instituto Nacional de Capacitación y Desarrollo de la Industria de Restaurantes Hoteles y Bares de CANIRAC en Chihuahua con más de 300 Chefs egresados durante el tiempo que lo dirigió.
- Propietario de la escuelas en gastronomía Blue Chefs Coaching & Culinary Arts. Chihuahua y Cd Juárez.
- Propietario de Keep It Secret Franquicia –Taller Floral.
- Entrenador de la niña María Idalia de origen Tepehuano participante del reality show Master Chef Junior, logrando que fuera reconocida por el Gob. Del Estado de Chihuahua como la Embajadora de la Gastronomía Chihuahuense.
- Escritor de artículos en temas de Mercadotecnia, Ventas y Administración de NEGOCIOS.
- Escritor del libro best seller Como Dirigir un Restaurante.
- Ex columnista en el periódico el Heraldo de Chihuahua, con temas relacionados en dirección y administración de EMPRESAS.



**RESTAURANTS**  
★★★★★  
**BUSINESS INSTITUTE**

# ¡Más de 20 Lugares para reservar su curso!

En caso de requerir factura no olvide solicitarla a su asesor y agregar el 16% de I.V.A.

## SANTANDER

### Lugares para depositar inversión

Número de Tarjeta	5579-0701-4375-6784
Número de Cuenta	60-55-5903 648-8
Clabe Interbancaria	0141 5060 5559 0364 84
A nombre de	Alonso Méndez Núñez



## CITIBANAMEX

### Lugares para depositar inversión

Número de Tarjeta	5204-1660-0433-6592
Número de Cuenta	7019-000-0057-9311-3
Clabe Interbancaria	0021 5070 1957 9311 36
A nombre de	Alonso Méndez Núñez



## BBVA BANCOMER

### Lugares para depositar inversión

Número de Tarjeta	4152-3142-2251-4427
Número de Cuenta	1505-9690-96
Clabe Interbancaria	012 180 0150 5969 096 6
A nombre de	Alonso Méndez Núñez



## MÉTODOS DE PAGO

### LA INVERSIÓN CONSIDERA:

- Transferencia Interbancaria  
**SANTANDER – CITIBANAMEX – BBVA BANCOMER**
- Deposito en tienda OXXO -7ELEVEN
- Pago Seguro *(Solicitar liga de pago)*
- Pago Seguro *(Solicitar liga de pago)*

- Entrenamiento profesional presencial.
- Material y herramientas impresas
- Material y herramientas editables digitales
- Libreta para apuntes y pluma
- Diploma con Valor Curricular expedido por RBI
- Coffe Break continuo
- Garantía Money Back

## IMPORTANTE

- 1.- Colocar en su comprobante de pago de inversión su nombre completo y nombre del curso al que se inscribe
- 2.- Enviar foto o captura de su comprobante por WhatsApp a su asesor
- 3.- En caso de requerir factura deberá agregar el 16% de IVA correspondiente y deberá enviarnos su constancia fiscal
- 4.- CANCELACION, La anulación de su registro o participación al curso deberá realizarse por escrito a su asesor como mínimo cinco (5) días antes de la fecha de inicio del curso para reembolso del 100% pasado este tiempo se tomará un cobro de \$500 pesos para cubrir gastos administrativos y gastos del salón del evento.
- 5.- RBI se reserva el derecho de cancelar o reprogramar algún curso en función de reunir un grupo mínimo de participantes para aperturarlo y tomarlo en la próxima fecha en vivo de reaperturarlo.

✉ info@rbi.com.mx    🌐 www.rbi.com.mx    📞 (614) 196 44 38    📞 (614) 107 77 01    ✉ alonsomendezn@gmail.com



**Instructor:** Alonso Méndez Núñez Certificado por el CONOCER SEP  
**Folio CONOCER:** D-0038937023 Impartición de Cursos de Formación del Capital Humano de Manera Presencial Grupal  
**Folio CONOCER:** D-0009000121 Evaluador de las Competencias de Candidatos con Base en Estándares de Competencias  
**Folio CONOCER:** D-0007311421 Preparación de Alimentos  
**Folio CONOCER:** D-0032533623 Producción de Pan Bizcocho en Tiendas de Autoservicio