

*Preguntas  
clave que hay  
que responder*

## **01** Identidad: ¿quién soy?

---

Define tu esencia y personalidad: casual, familiar, gourmet...

Pregúntate: ¿cómo describiría mi restaurante a alguien que nunca ha venido?

## **02** Dirección: ¿hacia dónde quiero ir?

---

Define metas claras: reputación, clientela habitual, expansión...

Esto guía decisiones estratégicas: menú, ambiente, marketing...

## **03** Valor: ¿qué apporto que sea relevante para el cliente?

---

Beneficio tangible o emocional que tu cliente apreciará

Ej.: sabores frescos, atención personalizada, experiencia única

## **04** Diferenciación: ¿qué me diferencia del resto?

---

Lo que nadie más ofrece de la misma forma: producto, servicio o experiencia

Ej.: recetas locales, menú cambiante, barra interactiva