

# Checklist de Due Diligence en Restauración – Manageat

## 1. Análisis Financiero

- Revisión de estados financieros históricos (3–5 años)
- Evolución de ingresos y gastos
- Márgenes brutos y netos
- Análisis de EBITDA y sostenibilidad
- Estructura de costes: food cost, personal, alquileres, suministros
- Punto de equilibrio
- Rentabilidad por m<sup>2</sup>
- Revisión de deudas, obligaciones y compromisos financieros
- Coherencia entre proyecciones y resultados reales

## 2. Análisis Operativo

- Procesos internos documentados
- Manuales operativos y protocolos
- Control de mermas y gestión de inventarios
- Organización de cocina y sala
- Evaluación del flujo operativo y tiempos de servicio
- Calidad del servicio y satisfacción del cliente
- Sistemas tecnológicos de gestión (TPV, ERP, reservas)
- Eficiencia del equipo y reparto de funciones

## 3. Análisis del Concepto y Modelo de Negocio

- Propuesta de valor claramente definida
- Diferenciación respecto a la competencia
- Coherencia del branding y narrativa del concepto
- Adecuación al público objetivo
- Viabilidad del modelo en otras ubicaciones

- Grado de estandarización y replicabilidad
- Análisis de competencia y posicionamiento en el mercado

#### 4. Análisis del Equipo Directivo

- Experiencia y trayectoria profesional
- Capacidad de liderazgo y visión estratégica
- Nivel de implicación del propietario
- Dependencias críticas dentro de la operación
- Estructura organizativa clara
- Políticas de RRHH, rotación y clima laboral

#### 5. Auditoría Legal y Documental

- Licencias y permisos al día
- Situación contractual del local
- Cumplimiento normativo sanitario y laboral
- Revisión de litigios, sanciones o riesgos legales

#### 6. Señales Rojas (Red Flags)

- Inconsistencias financieras o falta de registros
- Dependencia excesiva del fundador
- Alta rotación de personal
- Ausencia de procesos o estandarización
- Conflictos legales presentes o potenciales
- Concepto débil o poco diferenciado

Para un análisis completo y acompañamiento experto en tu inversión en restauración, contacta con Manageat: <https://manageat.com/contacta-manageat/>