¿Cómo saber si estás listo para abrir tu local?

Autodiagnóstico — interactivo, marcá cada casillero

El miedo más común no es "no me va a gustar" — es invertir todo y no recuperarlo. Respondé estas 8 preguntas con sinceridad antes de dar el paso. Hacé click en cada casillero que corresponda a un "sí".

- [ ] 1. ¿Tenés un concepto claro y diferenciado, más allá de "quiero poner un bar"?
- [ ] 2. ¿Sabés exactamente quién es tu cliente ideal (edad, hábitos, qué busca)?
- [ ] 3. ¿Evaluaste el local por el flujo real de gente, no solo por el precio del alquiler?
- [ ] 4. ¿Tu presupuesto incluye capital de trabajo para los primeros meses, no solo la apertura?
- [ ] 5. ¿Pensaste cómo se va a mover la gente adentro, antes de elegir los muebles?
- [ ] 6. ¿Sabés qué te va a diferenciar de los locales que ya existen en la zona?
- [ ] 7. ¿Tenés una expectativa realista de cuánto tiempo vas a tardar en recuperar la inversión?
- [ ] 8. ¿Ya buscaste un profesional que te ayude a validar estas decisiones antes de invertir?

¿Ya sabés que necesitás ayuda? No hace falta esperar al resultado.

AGENDAR MI LLAMADA >

Contá cuántos "sí" tenés y mirá tu resultado

6 A 8 SÍ

Estás bien encaminado

Una asesoría puntual puede ayudarte a confirmar los últimos detalles antes de dar el paso.

3 A 5 SÍ

Tenés algunas bases, pero hay puntos ciegos

Antes de firmar un alquiler, conviene ordenar esto con una mirada externa.

0 A 2 SÍ

Es el momento exacto para asesorarte

Estás por tomar una decisión grande sin la información que necesitás todavía.

¿Querés dejar de perder esa plata?

Sea cual sea tu resultado, una charla de 30 minutos te puede ahorrar meses de dudas.

AGENDAR MI LLAMADA >