



5

#5 Preparacion Final (Inspecciones y Aprobaciones)

- Contratar empleados
- Inspecciones y Aprobaciones Finales
- Establecer una Relación Bancaria con una Institución Financiera
- Establecer Recordatorios para el Pago de Impuestos, Inspecciones, Renovaciones de Licencias/Permisos

6

#6 Plan De Cumplimiento Y Éxito (Alcanzar el éxito!)

- Informes, Trámites e Inspecciones en Curso
- Beneficios para los Empleados
- Capacitación para los Empleados
- Considere Afiliarse a una Asociación Empresarial, Asociación de la Industria de la Cámara de Comercio
- Recursos y Soporte para la Pequeña Empresa
- Marketing



4

#4 Prepare su Establecimiento (Requisitos y Permisos Específicos del Establecimiento)

- Revisión Municipal (Permisos de uso de suelos y zonificación, Permisos de construcción)
- Revisión del Código Local de Incendios
- Licencia de Servicios de Comidas del Departamento de Salud de RI
- Tome en Consideración el Contratar a un Experto que le Brinde Ayuda

3

#3 Seleccione la Estructura Empresarial (Concesiones de Licencia Necesarias para su Actividad Comercial)

- Registre su Estructura Empresarial
- Solicitud de Licencias y Permisos Municipales a Nivel Local
- Solicitar un Número de Identificación Federal
- Otros Requisitos Comerciales
- Considere Contratar a un Experto



1

#1 Decida si está Seguro de Abrir un Restaurante (Eduquese e Investigue)

- Elabore un Plan de Negocios
- Evalúe su Plan de Negocios
- Analice Potenciales Ubicaciones
- Tome una Decisión



2

#2 ¡UBICACIÓN, UBICACIÓN, UBICACIÓN! (Seleccionar su Ubicación)

- La ubicación es importante: Identifique los requisitos y permisos "específicos para la ubicación"
- Lista de Verificación de Selección de la Ubicación
- Elaboración de un Plan de Negocios
- Tome en Consideración el Contratar a un Experto que le Brinde Apoyo en esta Área