

## **IDEA DE NEGOCIO: "UMAMI LAB"**

### **RESTAURANTE SENSORIAL DE ARQUITECTURA GASTRONÓMICA**

#### **Concepto general**

UMAMI LAB es un restaurante contemporáneo de alta cocina que fusiona gastronomía experimental, arquitectura inmersiva y tecnología sensorial, creando una experiencia única e irrepetible para el comensal. Cada visita es una narrativa multisensorial donde el diseño del espacio, los sabores y la tecnología interactúan en tiempo real.

#### **Propuesta de valor**

"No solo comas: vive el espacio, siente el sabor, recuérdalo como arte."

- Gastronomía de autor inspirada en el quinto sabor: el umami.
- Interiores mutables: iluminación, aromas y sonido que cambian según el platillo y la estación del año.
- Arquitectura diseñada como escenario activo: cada mesa tiene un entorno personalizado (microambientes).
- Alianzas con chefs, diseñadores y artistas digitales para experiencias temáticas rotativas (ej: "Cena en Marte", "Ritual de la Tierra", etc.).

#### **Elementos clave del modelo de negocio**

##### **1. Diseño arquitectónico inmersivo**

- Espacios modulares con materiales sensoriales (madera, metal, textiles).
- Tecnología integrada: paneles LED, difusores aromáticos, sonido envolvente.
- Diseño de mobiliario personalizado para cada zona del restaurante.

##### **2. Menú experiencial y estacional**

- Degustaciones en secuencia que conectan con estímulos ambientales.
- Ingredientes locales reinterpretados con técnicas de vanguardia.
- Maridaje con bebidas artesanales, vinos naturales o infusiones personalizadas.

##### **3. Sistema de reservas inteligente**

- Reservas digitales por experiencia temática.
- Registro de preferencias del cliente para personalizar futuras visitas.
- Integración de IA para sugerencias de menú y ambientación.

##### **4. Sostenibilidad y exclusividad**

- Materiales reciclables o biodegradables.
- Producción local y de temporada.
- Capacidad limitada: máximo 30 comensales por noche para mantener la calidad y personalización.

## **Público objetivo**

- Adultos de 25 a 45 años, profesionales creativos, foodies y turistas culturales.
- Personas que valoran el diseño, la exclusividad y la innovación.
- Parejas, celebraciones especiales, experiencias corporativas.

## **Ventajas competitivas**

- Diseño arquitectónico como protagonista, no solo fondo.
- Uso pionero de tecnología sensorial integrada al espacio gastronómico.
- Modelo replicable para distintas ciudades con identidad local.

## **Etapas de implementación**

- 1.Preincubación: Desarrollo del concepto, branding y prototipo de experiencia sensorial (1 platillo, 1 espacio piloto).
- 2.Incubación: Validación del menú con chefs aliados, diseño arquitectónico detallado, plan financiero y piloto.
- 3.Lanzamiento: Inauguración en una ciudad con turismo cultural activo (CDMX, Mérida, Guadalajara...).
- 4.Escalamiento: Franquicia boutique o versión pop-up en festivales gourmet y semanas del diseño.