

Formándome a través de un proyecto

Unidad Tres - Actividad Tres

JOSÉ ANTONIO PÉREZ FONTALVO

Educación Superior San Mateo

Bogotá

2018

**Introducción**

El proyecto de creación del restaurante “E´ch” se inicia como respuesta a una inquietud propia en busca de uno innovación en lo referente a la atención y combinación de sabores entre la gastronomía nacional e internacional, con el conocimiento adquirido con mi carrera fortaleceré este proyecto y mis conocimientos logrados por investigaciones de iniciativa propia que he venido adquiriendo; a pesar de que el mercado este saturado, con la innovación se iniciara la creación de esta empresa. Por esta inquietud de innovación nacerá restaurante “E´ch” y que la intención será vender exquisitas recetas gastronómicas nacionales fusionadas con recetas gastronómicas internacionales, las comidas rápidas será otro concepto que se manejara en nuestro menú gastronómico, con el propósito de llegar a toda la comunidad en general, con la estrategias de bajos costos sin descuidar la calidad del producto y el manipulación adecuada de los alimentos, también haciéndole aporte a la salud incluyendo dentro del menú vegetales para alcanzar la satisfacción del consumidor.

Esta empresa iniciara en una infraestructura pequeña y uso de la tecnología como redes sociales, en lo referente a pedidos y atención a domicilio, con un menú básico. Con proyecciones a mejoras y adecuaciones en lo que se refiere a infraestructura, menú y capacitación del recurso humano para una buena atención del consumidor exigente, donde será fundamental el trabajo en equipo para que se sienta un ambiente familiar.

**Objetivo general**

Proveer de un exclusivo y excelente servicio a la comunidad en general con la fusión de recetas gastronómicas de la comida nacional con la internacional, donde la carne de res seria nuestro punto más fuerte y bebidas generando un ambiente familiar con excelentes estándares de calidad y servicio.

La fusión de las recetas gastronómica nacional con la internacional que ofrecerá el restaurante “E´ch " pretendemos enriquecer al buen paladar de la comunidad en general con un excelente servicio en atención de del recurso humano que lo conformara, para que su permanecía sea de total agrado y como complemento incluiremos dentro del menú comida rápida donde en lo que se refiere a nuestras recetas gastronómicas le daremos importancia a la salud incluyendo vegetales dentro del menú al servicio de nuestra variada clientela.

## Objetivos Específicos

* Establecer la estrategia organizacional del restaurante “E´ch”.
* Sustentar legal y comercialmente la actividad del restaurante.

## Justificación y Antecedentes

La realización de este proyecto se ejecuta con miras a beneficiar a la comunidad en general mediante la prestación de un excelente servicio en atención personal y gastronómica, dejándole con una atención satisfactoria. Brindando la oportunidad de deleitar su buen paladar con la fusión de recetas gastronómica nacional con la internacional con excelentes estándares de calidad al mismo tiempo haciendo un aporte para el cuidado de la salud de nuestra clientela con recetas que al momento antes de su elaboración le consultaremos.

**3. SEGMENTACIÓN DEL MERCADO**

**Personas a la que va dirigido el producto a realizar o vender**

Al público

Lograr un reconocimiento dentro de la comunidad en general, donde puedan gozar de nuestra experimentada atención haciendo así su permanecía más agradable dentro de nuestras instalaciones donde nuestro objetivo es satisfacer con nuestro excelente menú su buen paladar.

**Edad de las personas a la que va dirigido el producto**

Nuestro servicio va dirigido a la comunidad comprendida entre los 20 años a 65 años de edad y de los extractos 3,4,5 , con el propósito de hacer un ambiente más familiar y agradable apostando a lo flexible donde se pueda encontrar dentro del menú recetas para los que le gusta la carne, comidas rápidas y comidas vegetariana

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **MODELO LEAN CANVAS** | | | | |
| **PROBLEMA** | **SOLUCIÓN** | **PROPUESTA DE VALOR** | **DIFERENCIACIÓN** | **SEGENTOS DE CLIENTES** |
| Al llegar a un restaurante, el desespero se adueñan de los clientes; los que quieren ahorrar tiempo y la mayoría les gusta encontrar la solución a través de celulares, computadores o cualquier otro medio tecnológico para satisfacer su necesidad a la hora de elegir dónde ir a comer. | Las plataformas web o medios de comunicación tecnológicos (WhatsApp, Facebook), celular, teléfonos fijos, por medio de estos puedan hacer sus reservas y que puedan decir con antelación a su llegada a las instalaciones del restaurante lo que van a consumir y así ahorrar tiempo. | * Ofrecer un excelente servicio en una manera confiable, oportuna y satisfactoria a la necesidad delo cliente a la hora de alimentarse sanamente sin perder la esencia de los ingredientes del menú elegido para consumir. * Ahorrar tiempo a la clientela a la hora de escoger un restaurante y ver el menú con antelación y solicitar lo que desea consumir antes de llegar al restaurante. | Tanto al cliente frecuente sea por medio de web o personal, entrara en un programa de fidelización donde se dará beneficio por su consumo. | * Personas comprendidas entre los 20 años a 55 años de edad. * Estratos 3,4,5 |
|
|
|
|
|
|
| **MÉTRICA** | **CANALES** |
| **Quincenalmente se verificara:**   * Índice de popularidad de los recetas. * Rentabilidad de las recetas. * Costos más favorables. | Teléfonos, celulares, plataformas web (Facebook, WhatsApp, Messenger) |
|
|
|
|
|
| **ESTRUCTURA DE COSTES**   * Pagos a los proveedores * Cancelación de salarios a colaboradores * Pago de servicio públicos * Un 10% se guardara para cualquier percance que pueda ocurrir | | | **FUENTES DE INGRESOS**   * Los ingresos diarios de las ventas. * Buffet dentro y fuera del restaurante. * Domicilios. | |
|
|
|
|