ENUNCIADO

Manuel López, un experimentado empresario en el rubro cervecero, ha decidido emprender el desafío de establecer la cervecera artesanal “Otra Malta” en la zona de Bariloche. Con su amplia experiencia y conocimiento previos en el sector. Manuel busca crear una cervecería artesanal de primera categoría que ofrezca productos y experiencias diferenciadas a los clientes de las regiones de Rio Negro, Neuquén y Chubut.

El proyecto abarca la creación de un establecimiento completo dedicado a la producción de cervezas, desde la recepción de la materia prima hasta el envasado final. Además, se deberán establecer los canales de adquisición de la materia prima, así como la estrategia de comercialización y distribución tanto en el ámbito mayorista como minorista. También será necesario desarrollar la identidad de marca y una solida estrategia de marketing para posicionar la cervecería en el mercado.

El objetivo es que, en un plazo de 10 meses, la cervecería “ Otra Malta” cuente con al menos dos variedades de cervezas artesanales listas para ser comercializadas en el ámbito minorista. Con el fin de brindar una experiencia más completa, el grupo emprendedor tiene la intención de incorporar un espacio de consumo de cerveza en el establecimiento, acompañado de una oferta de comidas regionales. Esta iniciativa servirá como prueba de concepto para un futuro emprendimiento gastronómico, con la posibilidad de expandirse a otras localidades en el caso de obtener resultados satisfactorios.

Es importante destacar que las gestiones de habitación de este tipo de establecimiento están saturadas en la zona debido al alto numero de emprendimientos en el rubro. Además, existe el desafío de garantizar el acceso a las materias primas, que son de uso común en la industria cervecera.

Actualmente, Manuel no cuenta con un equipo de trabajo para el desarrollo del proyecto i para la puesta en funcionamiento posterior del establecimiento. Los fondos iniciales disponibles para la inversión son aproximadamente de USD 500.000, provenientes de los ahorros personales de Manuel.

|  |  |
| --- | --- |
| * **Entregables del proyecto** | |
| Locación confirmada y documentación legal en regla.  Establecimiento construido y operativo.  Contratos firmados con proveedores confiables.  Plan de comercialización y distribución completo.  Identidad de marca y plan de marketing diseñado y en ejecución. | |
| * **Criterios de aceptación** | |
| **CONCEPTOS** | **CRITERIOS DE ACEPTACION** |
| 1. Locación del Restaurante: | El espacio debe estar ubicado específicamente en Bariloche. |
| 1. Habilitaciones Aprobadas | Todas las habilitaciones requeridas por las autoridades, incluyendo habilitaciones bromatológicas, de expendio de alcohol, de venta de alimentos y habilitaciones de seguridad para empleados, estarán en orden y aprobadas antes de la apertura. |
| 1. Establecimiento Construido | El establecimiento se construirá siguiendo el diseño proporcionado por el arquitecto, asegurando que tenga la capacidad necesaria para producir dos tipos de cervezas. |
| 1. Proveedores Contactados y Seleccionados | Se establecerán relaciones con proveedores confiables que tengan al menos 10 años de experiencia en el mercado y cumplan con las normas de calidad ISO. |
| 1. Plan de Comercialización y Distribución Planificado | El plan de comercialización estará completamente detallado, incluyendo canales de comercialización, distribución porcentual de productos en cada canal y una estrategia logística bien definida.  El target de mercado estará claramente definido, con un enfoque principal en el segmento joven. |
| 1. Identidad de Marca y Plan de Marketing Diseñado: | Se creará una identidad de marca que se integre en un concepto gastronómico único.  La marca se registrará legalmente.  Se desarrollará una campaña de marketing sólida y estratégica para el lanzamiento y promoción del restaurante y sus productos. |