

Universidad del Sureste

Escuela de Medicina

Nombre de la asignatura: Taller del emprendedor

Nombre del alumno:

- **Espinosa Espinosa Diana Monserrat Espinosa Espinosa**
- **Gordillo Mollinedo Ana Ingrid**
- **Peñaloza Landa María de Jesús**

Nombre del profesor: Lic. Myreille erendira rodriguez alfonzo

Semestre y grupo: 7°B

Comitán de Domínguez, Chiapas 27 de septiembre del 2020

INTRODUCCIÓN

La alimentación, en todas sus variantes culturales y en un sentido amplio, define la salud de las personas, su crecimiento y su desarrollo. La alimentación diaria debe contener una cantidad suficiente de los diferentes macro y micronutrientes para cubrir la mayoría de las necesidades fisiológicas

La promoción de una dieta saludable se basa frecuentemente en reducir la grasa saturada y la ingesta calórica y aumentar la de frutas, verduras y fibra. En la mayoría de los países con economías de mercado establecidas, los alimentos densamente energéticos, palatables, ricos en grasa, azúcar y sal están disponibles en cualquier lugar y época del año, mientras que la fruta y la verdura, así como otros alimentos ricos en fibra, pueden ser más difíciles de conseguir.

Esto, junto con la tendencia a comer en función de la disponibilidad alimentaria y en mayor cantidad cuando más se ofrece, produce un hiperconsumo de determinados alimentos y un consumo inferior al recomendado de otros.

A pesar de la importancia de una alimentación saludable, la gran mayoría de las poblaciones no siguen las recomendaciones consensuadas en sus países.

Como consecuencia a esto nosotros como emprendedores, se observó la necesidad de crear una empresa con un menú saludable con las características que se tiene una alimentación saludable como son: el ser variada, ser equilibrada y adecuado, y principalmente saludable, para así que los consumidores como hombres y mujeres, tengan una mejor calidad de vida, previniendo así las diferentes enfermedades que en nuestro país son de mucha preocupación como son la obesidad y la hipertensión, también contando con las posibilidades económicas de la población de Comitán.

Sanito-restaurante

Sanito restaurant.

Es una micro empresa que con su nombre busca dar a conocer su menú para todas aquellas personas que quieren llevar una dieta con conteo de calorías.

Tiene el servicio de un restaurante pero con un menú exclusivo bajo en calorías para cuidar la alimentación y mantener sanas a las personas.

El nombre "sanito" se decidió porque algo que no se caracteriza a la ciudad de Comitán de Domínguez, es que las palabras las digan en diminutivo, además de que buscamos resaltar alimentos de la región cocinados de una manera única, original y sobre todo, saludable.

Misión y visión

Misión: Somos una empresa con el objetivo de poder ayudar a las personas que quieran cambiar su estilo de alimentación por algo saludable junto con personas que tienen designadas dietas por nutriólogos, para ayudarlas en su realización, con el fin de reducir tiempo, por eso estamos comprometidos en realizar un buen menú variado y saludable.

Visión: Ser conocidos por el consumidor como una empresa que satisface sus necesidades. Basándonos en la innovación y una producción eficaz y saludable.

Valores:

- Responsabilidad
- Confianza
- Honestidad
- Empatía
- Compromiso

Justificación de la empresa: Sanito-Restaurante

Ante la problemática de patologías como la obesidad y sobrepeso que van en aumento actualmente, se generan problemas de salud hacia la población en general, esto debido a varios factores, tomando en cuenta uno de los principales, la mala alimentación, es por ello que vemos la necesidad de ofrecer a la población un restaurante que brinde dentro de sus servicios comida o platillos saludables, aunque este servicio existe actualmente en múltiples lugares, nos enfocamos en la modalidad de agregar al menú el conteo de calorías por platillo y ofrecer variedad de estos, esto ante la necesidad de muchas personas por cuidar su salud y que se someten a dietas para el control de peso, es por ello que planteamos este tipo de restaurante, que va dirigido a quien lleva dietas con un cierto número de consumo de calorías o bien simplemente tiene el deseo de cuidar su salud y por ende su alimentación.

Propuesta de valor: menú saludable

¿A qué personas va dirigido el producto o servicio?

Médicos, estudiantes de medicina, internos y cualquier persona que quiera realizar un cambio de alimentación

¿Qué necesidad cubrirán?

Mejor salud, para evitar problemas de salud comúnmente la obesidad

¿Qué ventajas tiene sobre la competencia?

Se realizarán menús correspondientes a la dieta de la persona que acuda a nosotros.

¿Cuál es el precio de la competencia? Un aproximado de \$300

¿En dónde se venderá?

Cerca del hospital o el centro de la ciudad

¿Cuál es el objetivo de mi empresa?

Proporcionar alimentos saludables para mejor calidad de vida.

Modelo de negocios

I. Socios:

- Espinosa Espinosa Diana Monserrat (planeación de actividades; medir cantidad de alimentos y las calorías)
- Gordillo Mollinedo Ana Ingrid (administración de recursos; llevar el conteo de compras y entrada de recurso)
- Peñaloza Landa María de Jesús (dirigir y coordinar al equipo de trabajo; cocina, meseros e intendencia)

Todos tienen una unción capitalista y participación en la toma de decisiones.

2. Materiales.

Humanos	Material	Financiero	Tecnológico
Cocinera 1 Meseros 2 Intendente 1 Repartidor 1	3 mesas 12 sillas 1 estufa 20 vasos Paquete de cubiertos y cucharas. Licuadora Refrigerador Alimentos		Computadoras Celulares

3. Relaciones con los clientes.

- Redes sociales (Facebook e Instagram)
- Folletos
- Radio anuncio
- Periódicos

4. Canales

Restaurante ubicado en el centro de Comitán, Chiapas, el cual también contará con servicio a domicilio.

5. Personal al que va dirigido.

6. Adultos que quieran llevar una dieta saludable y medir las calorías que consumen.

7. Fuentes de ingreso

Por ventas.

Logotipo



Los colores del logotipo fueron elegidos porque el rojo y naranja son característicos de los restaurantes, debido a que estimulan el apetito, pero se le ha colocado el color verde de lo

natural y sano.

Las hojas simulan los vegetales que son un alimento indispensable en una dieta baja en las calorías y saludable.

Tipo de empresa: De servicios ya que venderemos nuestros servicios como restaurante.

Ubicación y tamaño de la empresa

Microempresa

Ubicación: Primera Avenida Ote. Sur 70, San Sebastián, 30029 Comitán de Domínguez, Chis.Barrio de San Sebastián, Comitán de Domínguez, Chiapas México.

Macrolocalización



- Entre 5ta y 6ta Avenida
- Localizado a 6 cuadras del centro de la ciudad
- 7 cuadras de mercado 20 de noviembre

Análisis FODA

Fortalezas:

Único restaurante que ofrecerá platillos con conteo de calorías.

Variedad en platillos saludables.

Calidad en el menú.

Debilidades:

El local del restaurante necesitará remodelación.

El local sea pequeño y no exista mucho espacio para las mesas.

Oportunidades:

Actualmente están de moda los restaurantes que ofrecen comida saludable.

Hay personas que cuidan su salud y buscan restaurantes que ofrezcan comida saludable.

El local se encontrará en un barrio muy cerca del centro de la ciudad y es muy reconocido.

Se contará con calidad y buena presentación en los platillos.

Los platillos ofrecerán alimentos frescos de la región.

Amenazas

Que solo un porcentaje mínimo de las personas tenga interés por cuidar su salud.

Existencia de otros restaurantes, cerca del nuestro y ofrezcan comida rápida o poco saludable.

Que se eleven los costos de los alimentos que se utilizarán para la elaboración de nuestros platillos.