



Universidad del Sureste

Medicina Humana

Asignatura: Taller del emprendedor

Integrantes

Espinosa Espinosa Diana Monserrat

Gordillo Mollinedo Ana Ingrid

Peñaloza Landa María de Jesús

Empresa: Sanito-Restaurante

Comitán de Domínguez, Chiapas a; 14 de enero de 2021.

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.

Naturaleza del proyecto

Nombre de la empresa: Sanito-Restaurante

Justificación de la empresa: 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.

Misión y visión

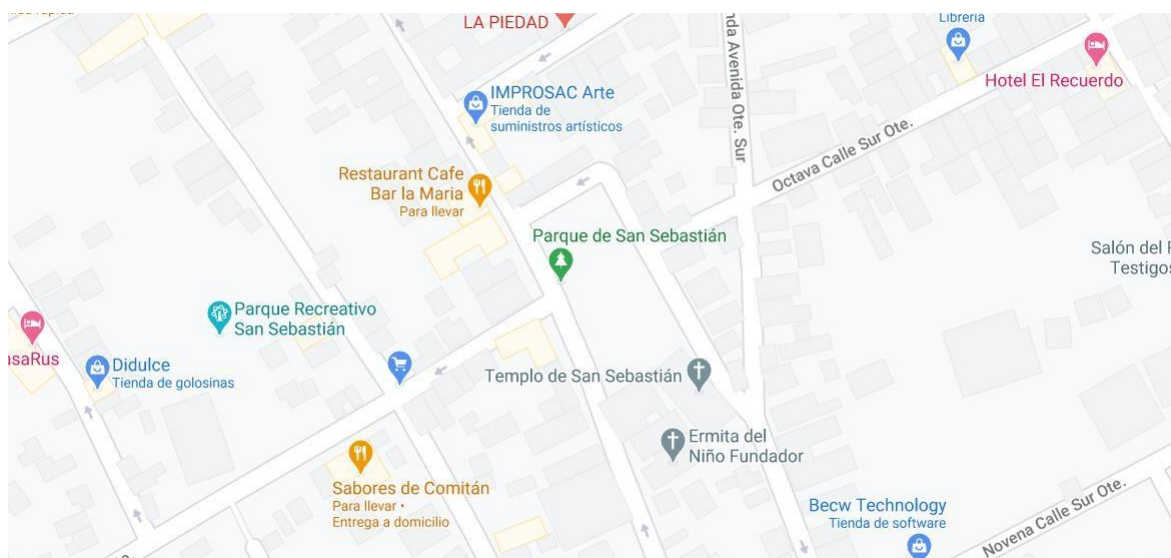
Misión: Somos una empresa con el objetivo de poder ayudar a las personas que quieran cambiar su estilo de alimentación por algo saludable junto con personas que tienen designadas dietas por nutriólogos, para ayudarlas en su realización, con el fin de reducir tiempo, por eso estamos comprometidos en realizar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

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

Ubicación:

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

Macrolocalización



- El establecimiento se encuentra entre la 5ta y 6ta Avenida
- El mercado 20 de noviembre que se ubica a 7 cuadras del establecimiento, será uno de los lugares que nos abastecerá de distintas variedades de productos alimenticios que se ocuparán en nuestro menú.
- El supermercado San Luis, que se ubica a 4 cuadras del establecimiento, también nos abastecerá de los productos necesarios para la elaboración de nuestros platillos.

Descripción de los productos y servicios de la empresa

Nuestra empresa Sanito-Restaurante ofrecerá diferentes platillos los cuales cuentan con un conteo de calorías, nuestro producto va dirigido principalmente a personas que cuidan de

su alimentación o bien personas que lleven alguna dieta alimenticia. Nuestra empresa cubrirá principalmente una necesidad alimenticia, también ofrece servicio a domicilio. Las principales ventajas de nuestra empresa son que aquellas personas que acudan al restaurante podrán obtener platillos saludables, estos adecuados a conteos de calorías, y así el cliente podrá cuidar de su salud.

Estudio de mercado

Objetivo de la encuesta

Objetivo de la encuesta es conocer la aceptación de nuestro restaurante en la población de Comitán de Domínguez, y saber que opinan de nosotros.

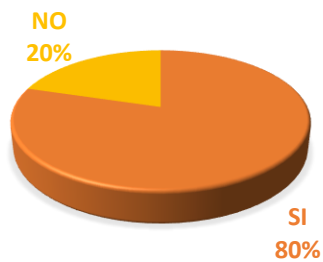
Encuesta

I. ¿Conoces algún lugar dónde vendan alimentos saludables y con conteo de calorías?

Sí

No

¿CONOCES ALGÚN LUGAR DÓNDE VENDAN ALIMENTOS SALUDABLES Y CON CONTEO DE CALORÍAS?



El 80 %de las personas encuestadas si conocen un restaurante de alimentos saludables con conteo de calorías, mientras que el 20% no conoce

2. ¿Te gustaría que en Comitán haya un restaurante con alimentos saludable y conteo de calorías?

Sí

No

¿TE GUSTARÍA QUE EN COMITÁN HAYA UN RESTAURANTE CON ALIMENTOS SALUDABLE Y CONTEO DE CALORÍAS?



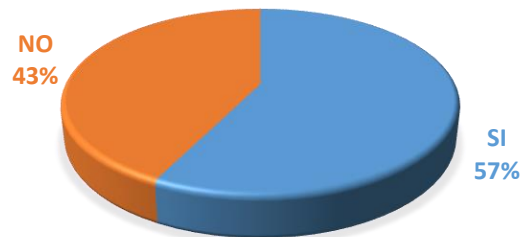
El 97% de las personas encuestadas quieren un restaurante saludable con conteo de calorías, mientras que el 3% no quiere.

3. Has tenido alguna dieta anteriormente

Si

No

¿HAS TENIDO ALGUNA DIETA ANTERIORMENTE?



El 57% de las personas encuestadas han tenido una dieta, mientras que el 43% no ha tenido una dieta.

4. El tiempo es un factor por el cual no has podido seguir tu dieta

Si

No



El 57% de las personas encuestadas han tenido una dieta y el factor por el cual dejan la dieta es el tiempo, mientras que el 43% el factor tiempo no es un problema.

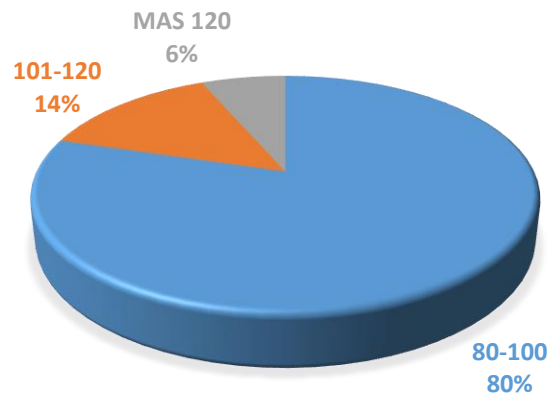
5. ¿Cuánto estarías dispuesto a pagar por platillo?

80-100

101-120

Podría pagar más de 120

¿CUÁNTO ESTARÍAS DISPUESTO A PAGAR POR PLATILLO?



El 80% de las personas encuestadas pueden pagar un patillo de un rango de \$80- \$100, mientras que el 14% puede pagar uno de \$120 y el 6% puede pagar más de \$120.

6. ¿Te gustaría que el restaurante maneje pedidos y servicio a domicilio?

Sí

No

**¿TE GUSTARÍA QUE EL RESTAURANTE
MANEJE PEDIDOS Y SERVICIO A DOMICILIO?**



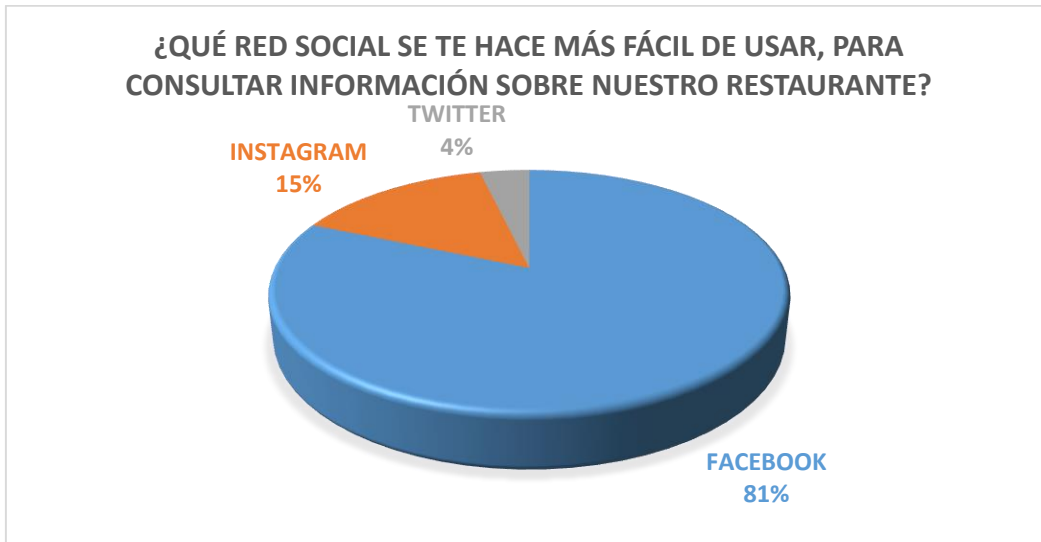
El 99% de las personas encuestadas quieren que tengamos servicio a domicilio y el 1% no lo necesita.

7. Que red social se te hace más fácil de usar, para consultar información sobre nuestro restaurante

Facebook

Instagram

Twitter



El 81% de las personas encuestadas prefieren utilizar Facebook como plataforma digital de nuestras promociones y platillos.

8. Que te gustaría que nuestro menú tenga

Mas verduras

Mas frutas

Frutas y verduras

Bebidas



El 41% de las personas encuestadas prefieren que nuestros platillos sean ensaladas, y el 23% que tengan más frutas, y el 16% más verduras.

9. ¿Cuál es la hora ideal para la apertura y cierre del restaurante?

8 a.m. - 6 p.m.

7 a.m. - 3p.m.



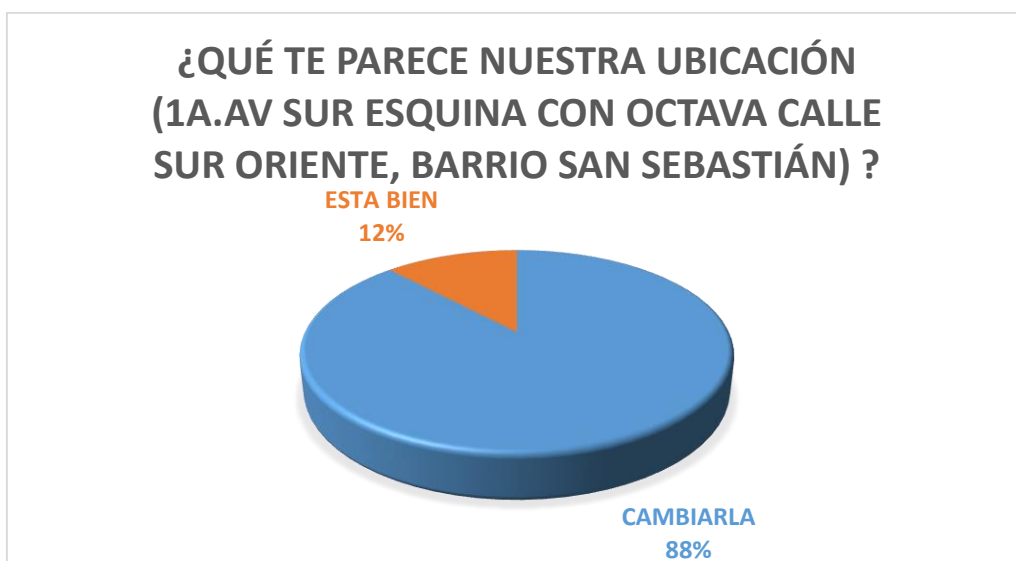
El 92%de las personas encuestadas prefieren que tengamos un horario de apertura de 8 a.m.

– 6 p.m., mientras que el resto prefiere que abramos a las 7 a.m.- 3 p.m.

10. Que te parece nuestra ubicación

Deberíamos cambiarla

Esta bien



El 88%de las personas encuestadas prefieren cambiamos la ubicación, mientras que el 12%

les parece correcta nuestra ubicación

Plan de Marketing

DISEÑO DE MARCA

NOMBRE: Sanito-restaurante

Logotipo:



ESLOGAN: "El arte de comer sano"

EMPAQUE: cajas de plástico transparente para servicio de comida a domicilio o para llevar.



Información Nutricional				
Nutritional Facts/ Informação nutricional				
Tamaño por porción: 50 g (1/4 Unidad)		Serving size: 1,76 Oz (1/4 unit)		
		Porção: 50g (1/4 unidade)		
Porciones por empaque: 2,4		servings per package: 2,4 / porções por pacote: 2,4		
	Unidad	100 g 3,53 Oz	Porción Serving/ Porção	VD(*)
Valor energético	Kcal-Kj	284=1193	142=596	7
Carbohidratos Disponible	g /Oz	57,9/2,05	28,95/1,02	10
Azúcares Totales	g /Oz	5,54/0,2	2,77/0,10	
Fibra Alimentaria	g /Oz	2,51/0,09	1,26/0,04	5
Proteínas	g/Oz	1,11/0,04	0,56/0,02	1
Grasas Totales	g /Oz	4,6/0,16	2,3/0,08	4
Grasas Saturadas	g/Oz	1,0/0,03	0,5/0,01	2
Grasas monoinsat.	g/Oz	0,8/0,2	0,4/0,1	
Grasas poliinsat.	g/Oz	0,8/0,2	0,4/0,1	
Grasas Trans	g/Oz	0	0	
Colesterol	mg/mOz	0	0	0
Sodio	mg/mOz	311/10,9	155/5,4	6

(*) % de valores diarios con base a una dieta de 2000 Kcal u 8400 Kj, sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.
 (*)% daily values based on a diet of 2000 Kcal u 8400 Kj, your daily values may be higher or lower depending on your energy needs.
 (*)% valores diários com base em uma dieta de 2000 Kcal u 4800 Kj, seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades de energia.

DISEÑO DE PUBLICIDAD

DISEÑO DE MATERIAL IMPRESO: FLYERS



Cuida tu cuerpo ahora
con nuestros

**PLATILLOS CON CONTEO DE
CALORIAS**

DE MARTES A SÁBADO DE 9:00 AM A
6:00 PM



IRA AVE. OTE NTE 5/N BARRIO DE SAN SEBASTIÁN, COMITÁN
CHIAPAS

DISEÑO DE REDES SOCIALES



<https://www.facebook.com/Sanito-restaurante-108922667692430>

SOUVENIRS



INFORMATIVO RADIOFÓNICO

Duración: 50 segundos

Control (operador de audio): Peñaloza Landa María de Jesús

Locutor 1: Gordillo Mollinedo Ana Ingrid

Locutor 2: Espinosa Espinosa Diana Monserrat

Spot: lleva lo saludable a donde sea que vayas.

Operador de audio			Locutores	
Sonido de pasos apresurados	de	3 seg.	Locutor 1: “ay amiga, por fin llegué, de nuevo se me hizo tarde”	4 seg
			Locutor 2: “sí, el tráfico está terrible, a mí ni tiempo me dio de preparar mi desayuno”	5 seg
Bullicio fondo	al	2 seg	Locutor 1: “a mí tampoco, apenas estoy empezando mi dieta y creo que no la podré seguir”	6 seg
Sonido de campanas	de	2 seg	Locutor 2: “ya sé, hay que comprar en sanito restaurant, son alimentos saludables y con conteo de calorías, así podemos seguir la dieta”	7 seg
			Locutor 1: “es muy buena idea, pero no creo que nos dejen salir a comprar”	4 seg
			Locutor 2: “no te preocupes amiga, Sanito tiene servicio a domicilio”	4 seg

Risas	2 seg	Locutor 1: “¡¡qué alivio!! Por fin alguien pensó en nosotras”	3 seg
Locutor 2: en Sanito restaurante nos preocupamos por tu salud, visítanos, estamos ubicados en el barrio de San Sebastián en Comitán, Chiapas. Para más información checa nuestra página en Facebook como Sanito Restaurant.			10 seg

Sistema de Producción

Proceso de producción

Menú de platillos

- Pechuga rellena con crema de chile poblano
- Tostadas de salpicón con pollo
- Fajitas de pollo
- Muslos de pollo con verduras
- Filetes de pescado al vapor
- Ensalada de pollo
- Pechuga a la plancha con verduras al vapor

Calorías totales: 500
calorías por cada
platillo.

Platillo: fajitas de pollo

Ingredientes:

- 120 gr de pechuga
- ½ Chayote
- 1 Zanahoria
- ½ de chile morrón
- 100 gr de brócoli
- Ajo y pimienta molida al gusto
- Sal
- 1 cucharada de aceite de olivo
- Jugo magui y salsa de soya al gusto.

Preparación:

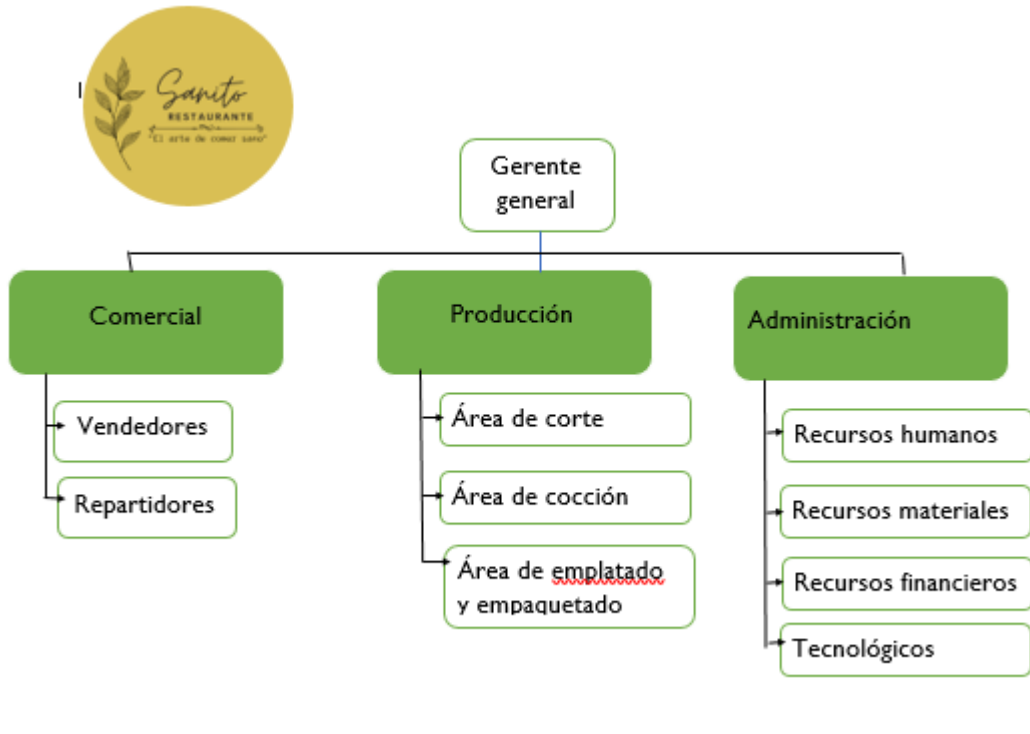
- Se cortará en fajitas la pechuga y se le agregara el ajo y pimienta molida junto con la sal.
- Cortar en fajitas el chayote, zanahoria y el morrón.
- Cortar en gajos el brócoli.
- En un sartén se vierte el aceite, se espera que caliente, y se le agregará la pechuga.
- La pechuga tendrá que estar media cocida y se le agregará el chayote, zanahoria y morrón.
- 5 minutos después se le agrega el brócoli y se estarán mezclando todos los ingredientes constantemente.
- Se le agregará el jugo magui y la salsa de soya y se volverá a mezclar.
- Una vez cocido, se le apaga al fuego y estará listo para servirse.

Instalaciones



Organización

Organigrama



Descripción y análisis de puestos

Función en la empresa	Nombre
Gerente	Diana Monserrat Espinosa Espinosa
Área comercial (encargado)	Ana Ingrid Gordillo Mollinedo
Área de producción (encargado)	María de Jesus Peñaloza Landa
Área de administración (encargado)	Ana Ingrid Gordillo Mollinedo

Modelo de negocio

Segmentos de mercado

La empresa Sanito Restaurante va dirigida a cualquier persona que desee cuidar su alimentación o que lleve una dieta alimenticia, ya que en nuestro menú ofrecemos diferentes platillos con conteo de calorías. Contamos con una sucursal en Primera Avenida Ote. Sur 70, San Sebastián, 30029 Comitán de Domínguez, Chis.Barrio de San Sebastián, Comitán de Domínguez, Chiapas México.

Propuestas de valor:

Sanito Restaurante ofrece en su menú platillos con conteo de calorías, los cuales son hechos a base de carnes blancas y verduras, utilizando productos bajos en calorías, para ofrecer platillos de 500 calorías generalmente. Con esto se desea satisfacer las necesidades de los clientes y ayudarlos en sus planes dietéticos ofertando platillos que cumplan con su dieta.

Nuestro restaurante se distingue por ser el primero en la ciudad de Comitán en ofrecer platillos con conteo de calorías, dichos platillos están hechos a base de productos orgánicos, frescos y de la mejor calidad, y a un precio accesible para nuestros clientes. Además de que contaremos con servicio a domicilio, con la finalidad de brindar las mejores atenciones a nuestros clientes.

Canales:

- Local en Primera Avenida Ote. Sur 70, San Sebastián, 30029 Comitán de Domínguez, Chis.Barrio de San Sebastián, Comitán de Domínguez, Chiapas México.
- Servicio a domicilio

Relaciones con clientes:

- Por medio de redes sociales Facebook.
- Flyers

Fuentes de ingreso:

Por medio de la venta de los platillos en el local y pagos del producto en efectivo.

Recursos clave:

- Humanos: cocinera, meseros, intendentes, repartidor.
- Materiales: local, mesas, sillas, estufa, platos, vasos, cubiertos, licuadora, refrigerador, cuchillos, alimentos, motocicleta.
- Financieros: dinero en efectivo.
- Tecnológico: computadoras, redes sociales.

Actividades clave:

- Producción de platillos bajos en calorías
- Venta de platillos en el local
- Servicio a domicilio
- Capacitación del personal
- Renovación de menú
- Realizar actividades o eventos para publicitar el restaurante

Asociación clave:

Espinosa Espinosa Diana Monserrat (gerente general).

Gordillo Mollinedo Ana Ingrid (encargada del área comercial y administrativa).

Peñalosa Landa María de Jesús (encargada del área de producción).

- **Estructura de Costos**
- Renta del local
- Remuneraciones a los empleados
- Gastos en los productos para elaborar los alimentos
- Gastos en Servicios básicos
- Gastos en infraestructura

Conclusión

Después de haber elaborado nuestra empresa Sanito-Restaurante, es indudable que para la elaboración de un proyecto o empresa se tiene que seguir una serie de pasos ya establecidos para poder crear una empresa.

En nuestro caso empezamos por la naturaleza del proyecto, justificando nuestro restaurante y agregando descripción tanto de nuestros productos (platillos con conteo de calorías) como los servicios que ofrecemos (servicio a domicilio).

Requerimos de la aplicación de encuestas para obtener información sobre las preferencias de los clientes y desde ahí poder partir para la implementación de los servicios a ofrecer en el restaurante y poder ofrecer un servicio de calidad.

También analizamos todas las estrategias en los procesos operativos que puedan permitir que nuestro Restaurante sea uno de los mejores en la Ciudad, que ofrezca eficiencia por parte de todo el personal, y que pueda satisfacer las necesidades de nuestros clientes.

Tras la elaboración de todo el proyecto, llegamos a la conclusión de que nuestra empresa es viable para llevarla a cabo en un futuro y que obtendremos excelentes resultados a largo plazo, debido a la buena estructura de nuestra empresa Sanito-Restaurante, que como hemos mencionado anteriormente, es un restaurante innovador y el primero en la Ciudad de Comitán en ofrecer un menú diferente, con platillos con conteo de calorías, los cuales permiten preservar la salud de nuestros clientes.