



Nombre del alumno: Elioenai David López Espinosa

Nombre del profesor: Juan M. Jaime

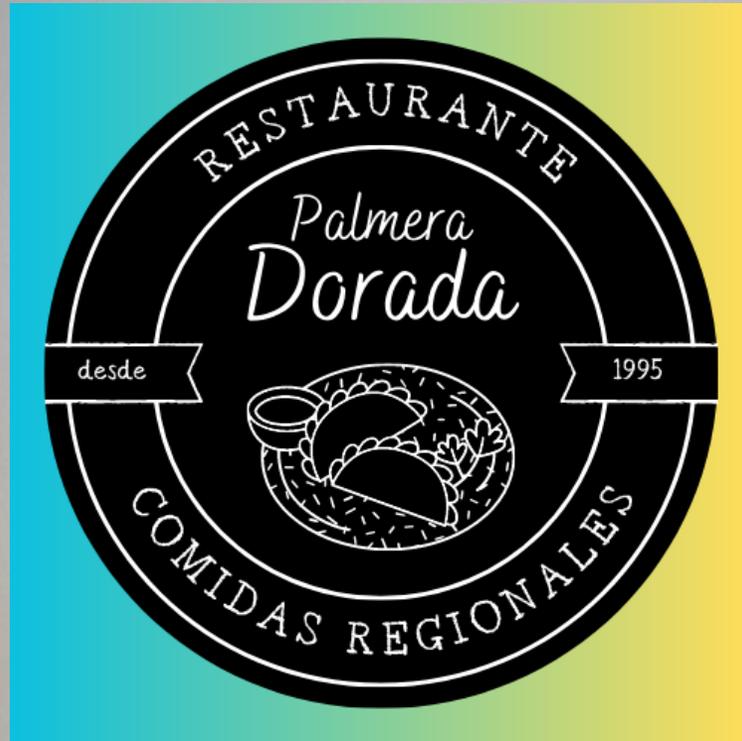
Nombre del trabajo: Proyecto Final

Materia: Taller del Emprendedor

Grado: 9no

Grupo: "A"

“PALMERA DORADA”



“TODAS LAS COMBINACIONES Y PRESENTACIONES QUE TE
PUEDAS IMAGINAR”

DESCRIPCION

- ▶ Es un espacio dedicado a la comida regional, el nombre es “PALMERA DORADA”, se busca darles una experiencia diferente empezando con el espacio donde se servirán los platillos, la forma de ser atendidos y buscando siempre el sazón tan característico que representa a la región.

MISION

- ▶ Ser el mejor restaurant de la región, lo que va a determinar eso será el sabor, la calidad con que es presentada y tener buena presentación en los productos.

VISION

- ▶ Es ir creciendo y distribuirse en todo el estado, cubriendo partes de la republica y que la característica de las sucursales sea la atención y el sabor inigualable.

VALORES

- ▶ Calidad
- ▶ Presentación
- ▶ Confianza
- ▶ Compromiso

“FODA”

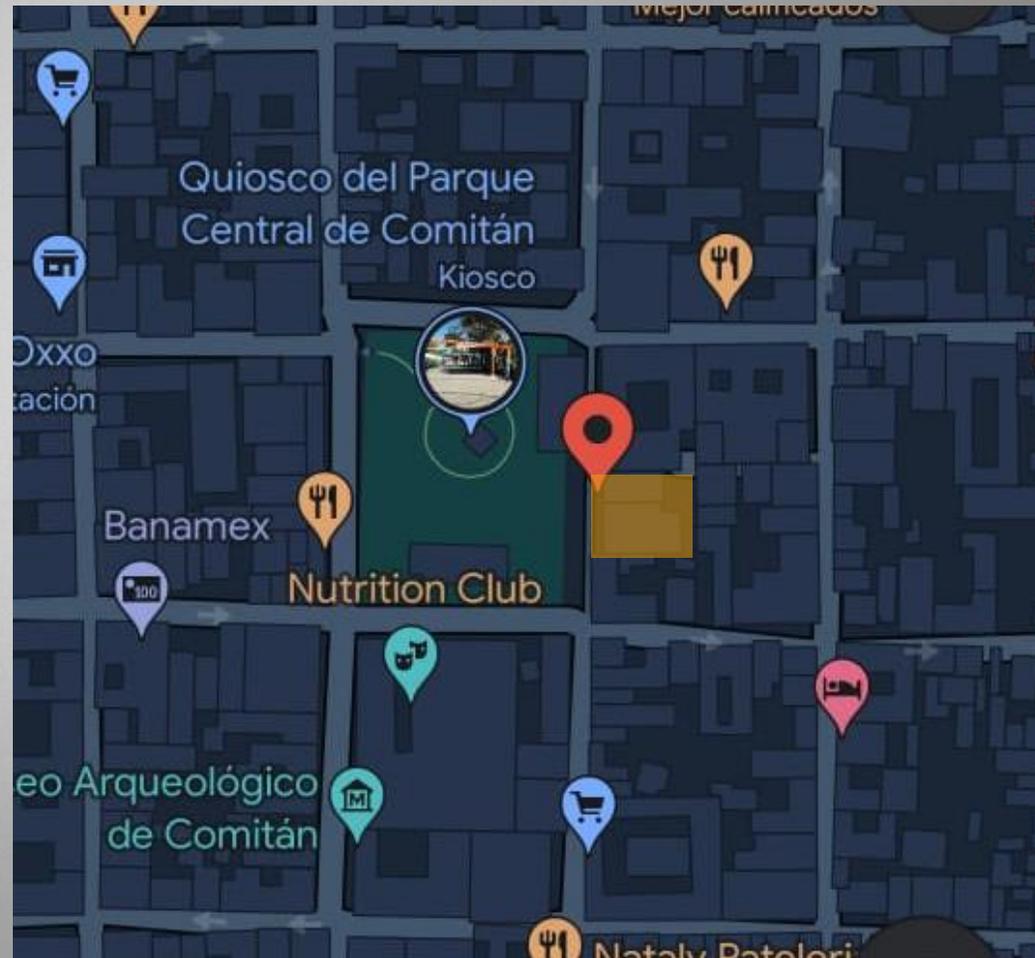
- ▶ Fortalezas: Tienen buena capacidad de abastecimiento, tiene empleados comprometidos con lo que busca la empresa, la forma de presentar los alimentos será una manera autentica, habrán entregas a domicilio.
- ▶ Oportunidades: Autenticidad en los platillos, propaganda en redes sociales, periódicos, etc. Habrán platillos especiales para eventos requeridos por el cliente.
- ▶ Debilidades: Es una empresa en crecimiento, recurso monetario limitado, no es reconocido en la zona.
- ▶ Amenazas: Hay mucha competencia, los precios varían en la región, el precio de la renta es muy alta.

Objetivos (C,M,L)

- ▶ Corto: Darse a conocer en la región y demostrar lo especial que son las comidas regionales.
- ▶ Mediano: Abrir mas sucursales en otras partes de la región sin olvidarse del porque es especial.
- ▶ Largo: Volverse una cadena de comida nacional e internacionalmente y darse a conocer por la calidad de la comida.

UBICACIÓN

El restaurant palmera dorada se encuentra ubicada en central poniente, tercera calle sur poniente, centro, 30000, Comitán de Domínguez, Chiapas.



“SEGMENTO DEL MERCADO Y CONSUMO MENSUAL APARENTE”

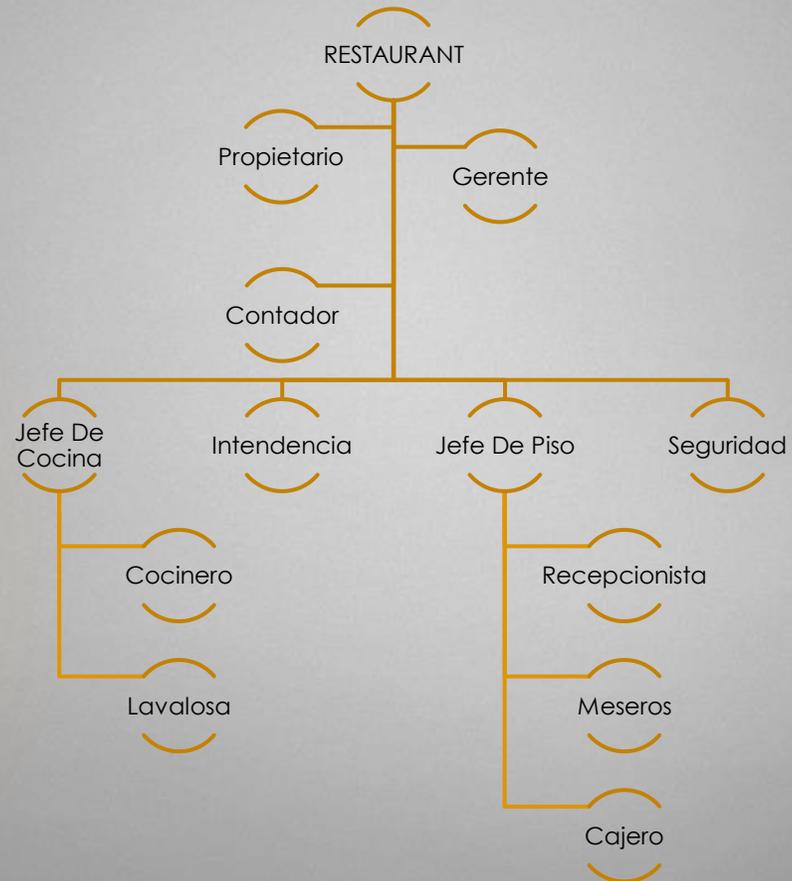
- ▶ HOMBRES: 52,589
- ▶ MUJERES: 61,274

1 VEZ POR SEMANA	50,000	4	200,000
2 VECES POR SEMANA	31,931	8	255,448
1 VEZ AL MES	20,000	1	20,000
OCASIONALMENTE	11,931		11,931
TOTAL	113,931		11,931

CONCLUSIONES

1. ¿A qué grupo de edad perteneces?
2. ¿Con qué frecuencia visitarías nuestro restaurante?
3. ¿Qué tan probable es que recomiendes nuestro restaurante a tus amigos y familiares?
4. Si ofreciéramos un servicio de estacionamiento, ¿lo usarías?
5. ¿Preferirías pagar la cuenta a través de tu servidor o con un sistema de pago portátil?
6. ¿Con qué frecuencia cena en nuestro restaurante?
7. ¿Crees que nuestro restaurante es familiar?
8. ¿Nuestro horario es adecuado?
9. ¿a cuánto ascienden los gastos que realiza en estos establecimientos?
10. ¿Qué elementos influyen en la elección de un restaurante?

ORGANIGRAMA





- ▶ Propietario: Es la persona responsable de la supervisión del restaurante.
- ▶ Gerente: Es el encargado de ver que todo se haga como debe de ser y no ocurran inconvenientes.
- ▶ Contador: Es el encargado de llevar las cuentas y ver que no se pierda monetariamente y que todos los recursos vayan a donde les corresponde.
- ▶ Jefe de Cocina: Supervisa que todo se haga como debe y que todos esten en su puesto.
- ▶ Cocinero: Prepara los alimentos.
- ▶ Lavalosa: Lava los trastes y los muebles.
- ▶ Intendencia: Barren, trapean el area de comensales y los baños.
- ▶ Jefe de piso: Supervisa que todo se haga como debe y que todos esten en su puesto.
- ▶ Recepcionista: Recibe a los clientes.
- ▶ Meseros: atienden a los clientes y les asignan mesas.
- ▶ Cajero: cobra lo que consumen.
- ▶ Seguridad: supervisa que no se pierdan cosas y que no ocurran altercados.