

**Nombre del alumno: Ayla Ebed  
Zacarías Bartolón**

**Nombre del profesor: Luz Elena  
Cervantes Monroy**

**Nombre del trabajo: Trabajo**

**Materia: Taller del emprendedor**

**Grado: 9 cuatrimestre**

**Grupo: A**

#### Área de cocina

- Estufa industrial \$29,626
  - Refrigerador \$23,299
  - Fregadero \$5939
  - Almacén \$4999
  - Microondas \$3199
  - Campana \$1999
- total= 69,061

#### Productos medianos

- Licuadora \$949
  - Cafetera \$3234
  - Batidora \$1638
  - Sartenes \$1158
  - Ollas \$1702
  - Jarras \$464
  - Garrafón \$625
  - Tazas de café \$4350
  - Vasos de cristal chicos y grandes \$1412
  - Copas \$2680
  - Platos \$5076
  - Cucharas \$876
  - Chucharones \$628
  - Cuchillos \$335
  - Tenedores \$880
  - Tablas para picar \$558
- total= 26,565

#### Área de servicio

- Mesas \$140.000
  - Manteles \$1500
  - Servilletas \$2093
  - Focos \$1328
- total= 146,249
- Total= \$241,875

Nuestra empresa está dirigida para el público en general a un valor alto que normalmente no se da en la ciudad de Comitán, Chiapas, abarcando desde los más pequeños hasta los más grandes. Además, el restaurante cuenta con los mejores servicios y el adecuado manejo en la resolución de problemas ante el cliente. La zona del restaurante cuenta con un aforo de 50 personas. Los costos en los precios de cada producto de la empresa se han verificado ser compatibles en el entorno de la ciudad mediante un estudio de mercado. Contamos con la aportación de los miembros de la sociedad quienes darán un aporte igual a excepción del gerente general con el 55% y el resto de los socios un total del 45% de capital.