

# MODELO DE NEGOCIO

Gastronomía sustentable, control de producción y comercialización de excedentes.



## FINCA BELMARINA

### Resumen ejecutivo

Nuestro deseo es ofrecer platillos de excelente calidad y origen orgánico, garantizando siempre la mayor frescura y sabor excepcional. Creemos que la auto sustentabilidad es la clave para conseguirlo.

## ¿Qué deseamos lograr?

### En general...

Ofrecer comida reconfortante, generar emociones, relajarse fuera de la ciudad y convivir en familia con la naturaleza.

### Específicamente...

Habilitar una finca de auto abastecimiento en insumos alimenticios para restaurante, contemplando cultivo hidropónico de hortalizas y libre pastoreo de ganado chico a mediano.

### Aspectos Generales

En esencia, deseamos resolver el recurrente problema de frescura en la materia prima para la elaboración de alimentos; mejorar el confort y espacio.

### E. Organizacional

Empresa en propiedad de grupo corporativo "Samher'z".

**Director gral. y chef ejecutivo:** Emanuel Samayoa.

**Segundo chef:** Rosario Ruíz.

**Operatividad y control sanitario:** QFBS. Matías y Maricela.

**MKT:** Argus y Dora Hernández.

**Producción:** Delsar y Gustavo Hernández



## ¿Cuáles son nuestras ventajas?

- Productos orgánicos y de libre pastoreo.
- Excelencia culinaria y artística.
- Áreas verdes y recreativas muy amplias.
- Comercialización de excedentes productivos.

### Segmento

Dirigido a toda la familia, de todas las edades. Personas con accesibilidad a un auto. Costo promedio p.p: 400-600 MXN.

## INFORMACIÓN ADICIONAL

Tel: +52 963 174 1173  
email: emajesadez@hotmail.com  
lg: FincaBelmarinacomitán